



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

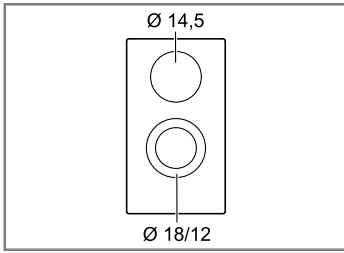


Hob

PKF375FP2E

[cs]	Návod k obsluze	3
[mk]	Упатство за употреба	18
[sk]	Návod na používanie	34
[sl]	Navodila za uporabo	49

PKF375FP2E



Obsah

1	Bezpečnost.....	3
2	Zabránění věcným škodám	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Seznámení	6
5	Základní ovládání	7
6	Funkce PowerBoost.....	8
7	Dětská pojistka.....	9
8	Časové funkce.....	9
9	Automatické vypnutí.....	10
10	Ukazatel spotřeby energie.....	10
11	Základní nastavení	11
12	Čištění a ošetřování	12
13	Odstranění poruch	12
14	Likvidace	13
15	Zákaznický servis.....	13
16	Zkušební pokrmy	14

1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návody, průkaz spotřebiče a informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

1.2 Použití k určenému účelu

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním. Neplatí to v případě, že je provoz vypnut zařízeními evidovanými EN 50615.

1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

1.4 Bezpečné použití

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Vaření na varných zónách s tukem nebo olejem bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.

- ▶ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž spotřebič vypněte a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí textilí.

Varná plocha je velmi horká.

- ▶ Na varnou plochu nebo do její bezprostřední blízkosti stavte pouze nehořlavé předměty.
- ▶ Na varné ploše nikdy neskladujte žádné předměty.

Spotřebič se zahřívá.

- ▶ V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Kryty varné desky mohou způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

- ▶ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.

Potravinu se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké, zejména případný rám varné desky.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.

- ▶ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Pokud je povrch prasklý, je nutné spotřebič vypnout, aby se zabránilo případnému úrazu elektrickým proudem. V tom případě nevypínejte spotřebič hlavním vypínačem, ale vypněte jistič v pojistkové skříňce.

- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 13*

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

U horkých částí spotřebiče se může roztavit izolace kabelů elektrických spotřebičů.

- ▶ Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nikdy nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Hrnce mohou vlivem přítomnosti kapaliny mezi dnem nádoby a varnou zónou náhle vyletět vzhůru.

- ▶ Varnou zónu a dno nádoby vždy udržujte suché.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

2 Zabránění věcným škodám

POZOR!

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.

- ▶ Zkontrolujte nádobí.

Vaření naprázdno může poškodit nádoby nebo spotřebič.

- ▶ Na horkou varnou zónu nikdy neumísťujte hrnce bez obsahu a nikdy nevařte naprázdno.

Chybně umístěné nádoby mohou způsobit přehřátí spotřebiče.

- ▶ Horké pánve nebo hrnce nikdy nepokládejte na ovládací prvky nebo na rám varné desky.

V případě pádu tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může dojít k poškození.

- ▶ Na varnou desku nenechejte spadnout tvrdé nebo ostré předměty.

Materiály, které nejsou tepelně odolné, se na horkých varných deskách rozpouští.

- ▶ Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- ▶ Nepoužívejte allobal nebo plastové nádoby.

2.1 Přehled nejčastějšího poškození

Zde najdete nejčastější poškození a rady, jak jim můžete zabránit.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Překypělé pokrmy	Překypělé pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr nebo písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
Poškrábání	Drsná dna hrnců a pánví	Zkontrolujte nádobí.

Poškození	Příčina	Opatření
Zabarvení	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Zabarvení	Oděr hrnцем, např. hliník	Hrnce a pánve při posunování nadzvedávejte.
Nerovnosti povrchu	Cukr nebo pokrmy s vysokým obsahem cukru	Překypělé pokrmy okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně energie.

Varnou zónu volte podle velikosti hrnce. Nádobu umístěte středově.

Používejte nádobí, jehož průměr dna se shoduje s průměrem varné zóny.

Tip: Výrobci nádobí často uvádí horní průměr hrnce. Ten je často větší než průměr dna.

- Nevhodné nádoby nebo ne zcela zakryté varné zóny mají velkou spotřebu energie.

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

- Pokud vaříte bez pokličky, má spotřebič mnohem větší spotřebu energie.

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.

- Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.

- Skrz skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte hrnce a pánve s rovným dnem.

- Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.

Používejte nádoby podle množství potravin.

- Velké nádoby s malým obsahem mají větší spotřebu energie pro zahřátí.

Vařte s malým množstvím vody.

- Čím více vody je v nádobě, tím více energie je zapotřebí pro zahřátí.

Včas přepněte na nižší stupeň vaření. Použijte vhodný stupeň dalšího vaření.

- Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době přípravy vypínejte varnou zónu 5-10 minut před koncem doby přípravy.

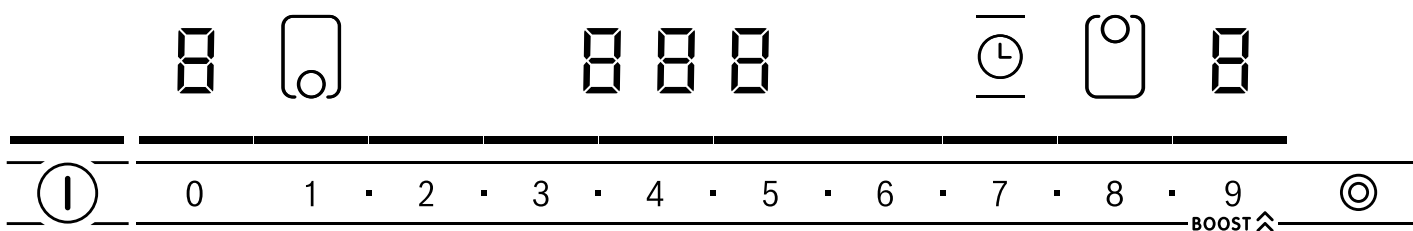
- Nevyužitá zbytková energie zvyšuje spotřebu energie.

4 Seznámení

Návod k použití platí pro různé varné desky. Údaje o rozměrech varných desek viz přehled typů. → *Strana 2*

4.1 Ovládací panel

Pomocí ovládacího pole nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a dostanete informace o provozním stavu.



Ukazatelé

Ukazatele zobrazují nastavené hodnoty a funkce.

Ukazatel	Název
1-9	Stupně vaření
H / h	Zbytkové teplo
b	Funkce PowerBoost
8 8	Časovač

Dotyková políčka

Dotyková pole jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce klepněte na odpovídající pole.

POZOR!

Chybně umístěné nádoby mohou způsobit přehřátí spotřebiče.

- ▶ Horké pánve nebo hrnce nikdy nepokládejte na ovládací prvky nebo na rám varné desky.

Dotykové políčko	Název
ⓘ	Hlavní vypínač
⏻	Volba varné zóny
Číslo 1 až 9	Oblast nastavování
⊙	Připojení dvouokruhové varné zóny
⌚	Časové funkce/dětská pojistka
BOOST ⬆	Funkce PowerBoost

Poznámka: Ovládací panel udržujte vždy suchý. Vlhkost ovlivňuje funkci.

4.2 Varné zóny

Zde je uvedený přehled různých připojení varných zón. Když aktivujete připojení, svítí příslušné ukazatele.

	Varná zóna	Připojení a odpojení
○	Jedno-okruhová varná zóna	
⊙	Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu a stiskněte ⊙.

4.3 Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla. Dokud svítí ukazatel zbytkového tepla, nedotýkejte se varné zóny.

Ukazatel	Význam
H	Varná zóna je tak horká, že může udržovat teplotu malého množství pokrmů nebo rozpouštět polevu.
h	Varná zóna je horká.

5 Základní ovládání

5.1 Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí varné desky

- ▶ Stiskněte ①.
- ✓ Zazní akustický signál.
- ✓ Svítí světelný pás nad ①.
- ✓ Svítí ukazatele ovládacího panelu a ukazatel stupně vaření ②.
- ✓ Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí varné desky

- ▶ Držte stisknuté ①, dokud světelný pás nad ① a ukazatel stupně vaření nezhasnou.
- ✓ Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- ✓ Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Poznámky

- Varná deska se vypne automaticky, když jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 10-60 sekund.
- Nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

5.2 Nastavení varných zón

V oblasti nastavování můžete nastavit výkon ohřevu varné zóny.

Stupeň vaření

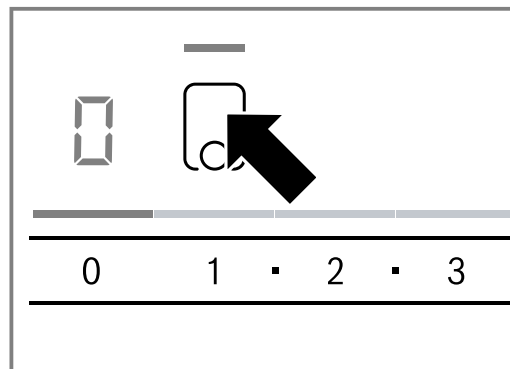
1	Nejnižší výkon
9	Nejvyšší výkon
.	Každý stupeň vaření má mezistupeň, např. 4.

Poznámky

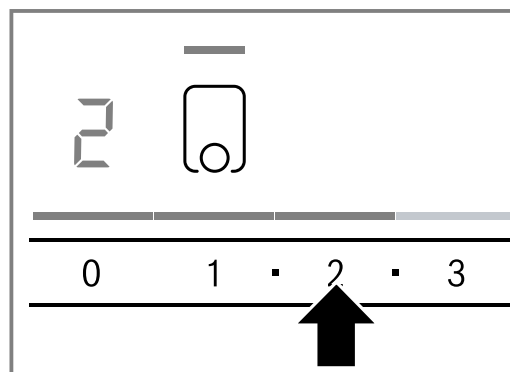
- Tmavé oblasti na žhavicí ploše varné zóny jsou podminěné technikou. Nemají žádný vliv na funkci varné zóny.
- Varná zóna reguluje teplotu zapínáním a vypínáním ohřevu. I při použití nejvyššího výkonu se může ohřev zapínat a vypínat.
 - Citlivé součásti jsou tak chráněny před přehřátím.
 - Spotřebič je chráněn před elektrickým přetížením.
 - Dosahuje se lepších výsledků při vaření.
- U víceokruhových varných zón se mohou ohřevy vnitřních topných okruhů a ohřev připojení zapínat a vypínat v různých dobách.

Nastavení stupňů vaření

1. Pomocí ④ nebo ⑤ zvolte varnou zónu.



- ✓ Na ukazateli stupně vaření jasně svítí ②.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Změna stupňů vaření

1. Pomocí ④ nebo ⑤ zvolte varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

1. Pomocí ④ nebo ⑤ zvolte varnou zónu.
 2. V oblasti nastavování nastavte 0.
- ✓ Po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Poznámka: Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivovaná. Varnou zónu můžete nastavit, aniž byste ji museli znovu zvolit.

5.3 Doporučená nastavení k vaření

Zde získáte přehled různých pokrmů s příslušnými stupni vaření.

Doba vaření se liší v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů. Stupeň dalšího vaření závisí na použité nádobě.

Pokyny k přípravě

- Pro uvedení do varu použijte stupeň vaření 9.
- Husté pokrmy občas zamíchejte.
- Potraviny, které se narychlo předpékají nebo u kterých během předpékání uniká tekutina, zpracovávajíte po několika malých porcích.
- Rady pro energeticky úsporné vaření. → *Strana 5*

Rozpouštění

Pokrm	Stupeň po-malého vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Čokoláda, poleva	1–1.	–
Máslo, med, želatina	1–2	–

Ohřívání nebo udržování teploty

Eintopf, např. čočkový Eintopf	1–2	–
Mléko ¹	1.–2.	–
Párky ve vodě ¹	3–4	–

¹ Pokrm připravujte bez pokličky.

Rozmrazování a ohřívání

Špenát, zmrazený	2.–3.	10–20
Guláš, zmrazený	2.–3.	20–30

Dovařování nebo vaření při minimální teplotě

Knedlíky ^{1,2}	4.–5.	20–30
Ryby ^{1,2}	4–5	10–15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2	3–6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka nebo holandská omáčka	3–4	8–12

¹ Vodu přiveďte do varu s uzavřenou pokličkou.

² Pokrm dále vařte bez pokličky.

Vaření, vaření v páře nebo dušení

Rýže s dvojnásobným množstvím vody	2–3	15–30
Mléčná rýže	1.–2.	35–45
Brambory vařené ve slupce	4–5	25–30
Vařené loupané brambory	4–5	15–25
Těstoviny, nudle ^{1,2}	6–7	6–10
Polévka, Eintopf	3.–4.	15–60
Zelenina, čerstvá	2.–3.	10–20
Zelenina, zmrazená	3.–4.	10–20
Pokrm v tlakovém hrnci	4–5	–

¹ Vodu přiveďte do varu s uzavřenou pokličkou.

² Pokrm dále vařte bez pokličky.

Dušení

Masové rolády	4–5	50–60
---------------	-----	-------

Dušená pečeně	4–5	60–100
Guláš	2.–3.	50–60

Pečení s malým množstvím oleje

Pokrmu pečte bez pokličky.

Řízek, přírodní nebo obalovaný	6–7	6–10
Řízek, zmrazený	6–7	8–12
Kotlety, přírodní nebo obalované ¹	6–7	8–12
Steak, silný 3 cm	7–8	8–12
Karbanátek, silný 3 cm ¹	4.–5.	30–40
Hamburgery, silné 2 cm ¹	6–7	10–20
Drůbeží prsa, silná 2 cm ¹	5–6	10–20
Drůbeží prsa, zmrazená ¹	5–6	10–30
Ryby nebo rybí filé, přírodní	5–6	8–20
Ryby nebo rybí filé, obalované	6–7	8–20
Ryby nebo rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6–7	8–12
Krevety, garnáti	7–8	4–10
Čerstvá zelenina nebo houby, rychlé opečení	7–8	10–20
Zelenina nebo maso na nudličky, asijského typu	7.–8.	15–20
Minutky, zmrazené	6–7	6–10
Palačinky	6–7	postupně
Omeleta	3.–4.	postupně
Volská oka	5–6	3–6


¹ Pokrm několikrát obraťte.

Smažení

Potravinu smažte po porcích, každou porci 150–200 g postupně smažte v 1–2 l oleje. Pokrmu vařte bez pokličky.

Zmrazené potraviny, např. hranolky nebo kuřecí nugety	8–9	–
Krokety, zmrazené	7–8	–
Maso, např. kuře	6–7	–
Ryby, obalované nebo v pивním těstíčku	5–6	–
Zelenina nebo houby obalované nebo v pивním těstíčku	5–6	–
Tempura		
Drobné pečivo, např. vdolky nebo koblíhy, ovoce v pивním těstíčku	4–5	–

6 Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost můžete větší množství vody zahřát ještě rychleji než pomocí stupně vaření 9. Funkce PowerBoost je k dispozici jen u varných zón, které jsou označeny symbolem **BOOST** .



6.1 Zapnutí funkce PowerBoost

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Oleje a tuky se s funkcí PowerBoost ohřívají rychle. Přehřáté oleje a tuky jsou rychle zápalné.



► Nikdy nenechávejte vaření bez dozoru.

Požadavek: U dvouokruhových varných zón musí být při provozu s funkcí PowerBoost připojen druhý topný okruh.

1. Pomocí  nebo  zvolte varnou zónu.
 2. Nastavte stupeň vaření 9.
 3. Znovu stiskněte stupeň vaření 9.
- ✓ Svítí ukazatel **b**.

6.2 Vypnutí funkce powerboost

Když funkci Powerboost nevypnete, vypne se funkce Powerboost po určité době automaticky. Varná zóna se přepne zpět na stupeň vaření 9.



1. Pomocí  nebo  zvolte varnou zónu.
 2. Nastavte libovolný stupeň dalšího vaření.
- ✓ Ukazatel **b** zhasne.

7 Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.


7.1 Zapnutí dětské pojistky

Požadavek: Varná deska je vypnutá.

- ▶  podržte stisknuté po dobu cca 4 sekund.
- ✓  svítí po dobu 10 sekund.
- ✓ Varná deska je zablokováná.

7.2 Vypnutí dětské pojistky

Požadavek: Varná deska je vypnutá.

- ▶ Cca 4 sekundy podržte stisknuté .
- ✓ Zablokování se zruší.

7.3 Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky zapne vždy po vypnutí varné desky. Automatickou dětskou pojistku můžete aktivovat v základním nastavení. → *Strana 11*




8 Časové funkce

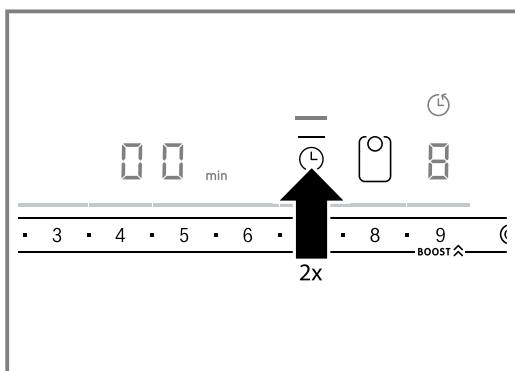
Váš spotřebič má různé časové funkce, pomocí kterých můžete nastavit dobu trvání nebo minutku.



8.1 Doba trvání

Pro požadovanou varnou zónu zadejte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne. Můžete nastavit dobu trvání až 99 minut.

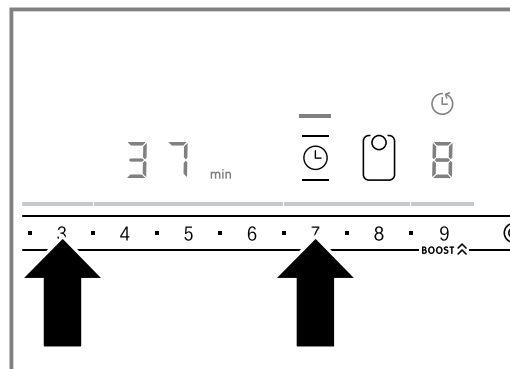
Nastavení doby trvání



1. Pomocí  nebo  zvolte varnou zónu.
2. Nastavte požadovaný stupeň vaření.
3. Dvakrát stiskněte .







- ✓ Svítí .
- ✓ Na ukazateli timeru svítí  min.

4. Během následujících 10 sekund nastavte v oblasti nastavování požadovanou dobu trvání.



- ✓ Doba trvání se odměřuje. Pokud jste nastavili dobu trvání u několika varných zón, je zobrazená doba trvání zvolené varné zóny.
- ✓ Po uplynutí této doby se varná zóna automaticky vypne. Zazní akustický signál a na ukazateli bliká 10 sekund . Bliká ukazatel .

Oprava nebo vymazání doby trvání

1. Pomocí  nebo  zvolte varnou zónu.
2. Dvakrát stiskněte .
3. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na .

Vypnutí trvalého signálu

Akustický signál můžete manuálně vypnout.

- ▶ Stiskněte libovolné dotykové políčko.
- ✓ Ukazatele zhasnou a akustický signál utichne.

Automatický časovač

Pomocí této funkce můžete provádět předvolbu doby trvání u všech varných zón. Po každém zapnutí varné zóny ubíhá přednastavená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.






Automatický časovač zapínáte v základních nastaveních. → *Strana 11*

Tip: Automatický časovač lze použít na všechny varné zóny. Doba trvání každé jednotlivé varné zóny můžete zkrátit nebo vymazat. → *Strana 9*



8.2 Kuchyňský budík

Můžete určit dobu až 99 minut, po této době zazní signál. Kuchyňský budík je nezávislý na všech ostatních nastaveních.

Nastavení kuchyňského budíku

1. Stiskněte  tolikrát, dokud se nerozsvítí .
 - ✓ Na ukazateli timeru svítí .
2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.
 - ✓ Doba se začne odměřovat.
 - ✓ Po uplynutí času zazní akustický signál. Na ukazateli časovače svítí po dobu 10 sekund .
 - ✓  bliká.

Oprava času

1. Stiskněte  tolikrát, dokud se nerozsvítí .

2. V oblasti nastavování znovu nastavte čas.

Vypnutí signálu budíku

Akustický signál můžete manuálně vypnout.




- ▶ Stiskněte libovolné dotykové políčko.
- ✓ Ukazatel zhasne a akustický signál utichne.

8.3 Funkce stopek



Funkce stopek zobrazuje dobu, která uběhla po aktivaci funkce.

Funkce stopek pracuje jen tehdy, je-li zapnuta varná deska. Pokud se varná deska vypne, společně s ní se vypne také funkce stopek.

Zapnutí funkce stopek

1. Stiskněte  tolikrát, dokud se nerozsvítí .
 - ✓ Na ukazateli časovače se zobrazí .
2. Stiskněte libovolné místo oblasti nastavování.
 - ✓ Spustí se měření času.
 - ✓ V průběhu první minuty se zobrazují sekundy, poté minuty.

Vypnutí funkce stopek

1. Stiskněte  tolikrát, dokud se nerozsvítí .
2. Stiskněte libovolné místo oblasti nastavování.
 - ✓ Ukazatel časovače zhasne.

9 Automatické vypnutí

Pokud po dlouhou dobu nezměníte nastavení některé varné zóny, aktivuje se automatické vypnutí.

Za jak dlouho se varná zóna vypne, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Ohřev varné zóny se vypne. Na ukazateli varné zóny střídavě blikají *F B* a ukazatel zbytkového tepla *H/h*.

9.1 Další vaření po automatickém vypnutí

1. Stiskněte libovolné dotykové políčko.
 - ✓ Ukazatel zhasne.
2. Znovu nastavte požadovanou varnou zónu.

10 Ukazatel spotřeby energie

Funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. 1,08 kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Ukazatele můžete aktivovat v základním nastavení.

→ *Strana 11*

11 Základní nastavení

Spotřebič si můžete nastavit podle svých potřeb.

11.1 Přehled základních nastavení

Zde naleznete přehled základních nastavení a hodnoty přednastavené z výroby.

Ukaza- tel	Výběr
$c \ i$	Automatická dětská pojistka \square – Vypnutá. ¹ $!$ – Zapnutá. $\bar{2}$ – Manuální a automatická dětská pojistka jsou vypnuté.
$c \ \bar{2}$	Akustický signál \square – Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté. Signál hlavního vypínače zůstane zapnutý. $!$ – Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní. $\bar{2}$ – Je zapnutý jen potvrzující signál. $\bar{3}$ – Je zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní. ¹
$c \ \bar{3}$	Ukazatel spotřeby energie Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie. \square – Ukazatel spotřeby vypnutý. ¹ $!$ – Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 230 V. $\bar{2}$ – Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 400 V. $\bar{3}$ – Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 220 V. $\bar{4}$ – Ukazatel spotřeby při síťovém napětí 240 V.
$c \ 5$	Automatický časovač \square – Vypnuto. ¹ $!-\bar{99}$ Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
$c \ \bar{6}$	Doba trvání signálu konce časovače $!$ – 10 sekund. ¹ $\bar{2}$ – 30 sekund. $\bar{3}$ – 1 minuta.
$c \ 7$	Připojení topných těles \square – Vypnuté. $!$ – Zapnuté. $\bar{2}$ – Poslední nastavení před vypnutím varné zóny. ¹

¹ Tovární nastavení

Ukaza- tel

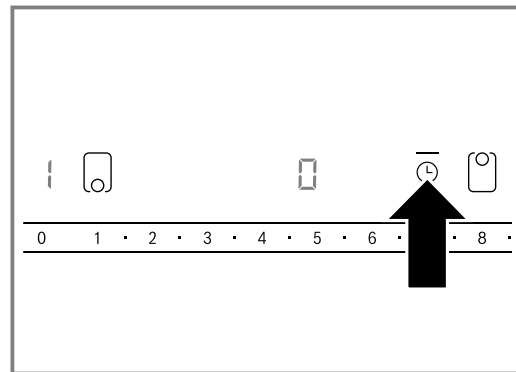
$c \ \bar{9}$	Doba volby varných zón \square – Neomezená: vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu volit. ¹ $!$ – Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení. Poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
$c \ \bar{0}$	Opětovné nastavení na nastavení z výroby \square – Vypnuté. ¹ $!$ – Zapnuté.

¹ Tovární nastavení

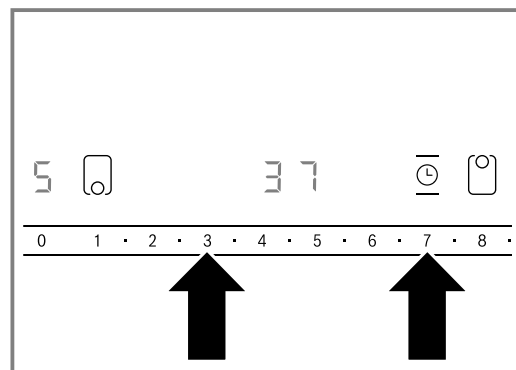
11.2 Změna základního nastavení

Požadavek: Varná deska je vypnutá.

1. Stiskněte ⓪ .
2. Během následujících 10 sekund podržte 4 sekundy stisknuté ⓪ .



- ✓ Na levém displeji bliká střídavě c a $!$.
 - ✓ Na pravém displeji svítí \square .
3. Stiskněte ⓪ tolikrát, dokud se nezobrazí požadovaný ukazatel.
 4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. 4 sekundy podržte stisknuté ⓪ .
- ✓ Nastavení je aktivované.

Tip: Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku pomocí ⓪ . Varnou desku znovu zapněte a znovu ji nastavte.

12 Čistění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

12.1 Čisticí prostředky

Vhodné čisticí prostředky a škrabku na sklo zakoupíte u zákaznického servisu, v internetovém obchodě nebo v obchodech.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.

- ▶ Nikdy nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky.

Nevhodné čisticí prostředky

- Nezředěný oplachovací prostředek
- Čistič pro myčky nádobí
- Abrazivní prostředky
- Agresivní čisticí prostředky, např. spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- Drsné houbičky
- Vysokotlaké a parní čističe

12.2 Čištění sklokeramiky

Varnou desku čistěte po každém použití, aby nedošlo k připečení zbytků po vaření.

Poznámka: Řiďte se informacemi o nevhodných čisticích prostředcích. → *Strana 12*

Požadavek: Varná deska je vychladlá.

1. Intenzivní nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo.
2. Varnou desku vyčistěte čisticím prostředkem na sklokeramiku.
Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu čisticího prostředku.

Tip: Speciální houbičkou na sklokeramiku dosáhnete dobrého vyčištění.

12.3 Čištění rámu varné desky

Rám varné desky čistěte po použití, pokud se na něm nachází nečistoty nebo skvrny.

Poznámky

- Dbejte na informace o nevhodných čisticích prostředcích. → *Strana 12*
 - Nepoužívejte škrabku na sklo.
1. Rám varné desky čistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadříkem.
Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.
 2. Osušte měkkým hadrem.

13 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.

- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat.

- Později se může neúmyslně zapnout.
- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
 - ▶ Zavolejte zákaznický servis.

13.1 Pokyny v indikačním poli

Závada	Příčina a řešení závady
Žádný	Výpadek napájení. 1. Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. 2. Na jiných elektrických spotřebičích zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací panel je mokrý nebo na něm leží nějaké předměty. ▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.

Závada	Příčina a řešení závady
<i>F 2</i>	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula. <ol style="list-style-type: none"> 1. Chvilí počkejte. 2. Dotkněte se libovolného dotykového políčka. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Když hlášení zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
<i>F 4</i>	I přes vypnutí v důsledku <i>F 2</i> se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny. <ol style="list-style-type: none"> 1. Chvilí počkejte. 2. Dotkněte se libovolného dotykového políčka. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Když hlášení zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
<i>F 5</i> a stupeň vaření střídavě bliká. Zazní akustický signál.	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Hrozí přehřátí elektroniky. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hrnec odstraňte. ✓ Po krátké době ukazatel zhasne.
<i>F 5</i> a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horký hrnec. Z důvodu ochrany elektroniky se varná deska vypnula. <ol style="list-style-type: none"> 1. Hrnec odstraňte. 2. Chvilí počkejte. 3. Dotkněte se libovolného dotykového políčka. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Když hlášení zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
<i>F 8</i>	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se automaticky. Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.
<i>dE</i> a varné zóny se nezahřívají	Je aktivován režim demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte jistič v pojistkové skříni). 2. V příštích 3 minutách se dotkněte libovolného dotykového políčka.
Na displeji se zobrazí hlášení s písmenem "E", např. E0111.	Elektronika rozpoznala chybu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spotřebič vypněte a opět ho zapněte. 2. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", <i>Strana 13</i>

14 Likvidace

Zde se dozvíte, jak správně likvidovat staré spotřebiče.

14.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.

Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

15 Zákaznický servis

Pokud máte dotazy týkající se použití, nemůžete-li poruchu odstranit sami nebo musí být spotřebič opraven, kontaktujte náš zákaznický servis.

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

Poznámka: Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

15.1 Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD)

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek najdete:

- v dokladu spotřebiče.
- na spodní straně varné desky.

Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

16 Zkušební pokrmy

Tento přehled byl sestaven pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje se vztahují na přípravu v nádobí s těmito rozměry:

Čtyřdílná sada indukčních hrnců Schulte-Ufer HEZ390042

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, objem 1,2 l, pro jednookruhovou varnou zónu Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, objem 1,7 l, pro jednookruhovou varnou zónu Ø 14,5 cm

- Hrnec Ø 22 cm, objem 4,2 l, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm

Pokud pokusy provádíte s varnou zónou Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1500 W, prodlouží se doba uvedení do varu o cca 20 %. Zvolte další vyšší stupeň dalšího vaření.

Rozpuštění čokolády

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Čokoládová poleva např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g	Rendlík s rukojetí Varná zóna: Ø 14,5 cm	1.	cca 30:00	Ne

Čočkový eintopf, ohřátí a udržování teploty

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Čočkový eintopf, → "Recept na čočkový eintopf", Strana 17				
Počáteční teplota: 20 °C				
Množství: 450 g	Hrnec Varná zóna: Ø 14,5 cm			
1. Ohřátí čočkového eintopfu		9	cca 2:00 bez míchání	Ano
2. Udržování teploty čočkového eintopfu		1.	cca 30:00	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm			
1. Ohřátí čočkového eintopfu		9	cca 2:00 bez míchání	Ano
2. Udržování teploty čočkového eintopfu		1.	cca 30:00	Ano
Čočkový eintopf z konzervy, např. čočková polévka s párky firmy Erasco				
Počáteční teplota: 20 °C				
Množství: 500 g	Hrnec Varná zóna: Ø 14,5 cm			

1. Ohřátí čočkového eintopfu	9	cca 2:00, zamíchat po cca 1:30	Ano
2. Udržování teploty čočkového eintopfu	1.		Ano
Množství: 1000 g	Hrnc Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm		
1. Ohřátí čočkového eintopfu	9	cca 2:00, zamíchat po cca 1:30	Ano
2. Udržování teploty čočkového eintopfu	1.		Ano

Vaření bešamelové omáčky při minimální teplotě

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Teplota mléka: 7 °C				
Recept: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka s obsahem tuku 3,5 % a špetka soli		Rendlík s ru-kojetí Varná zóna: Ø 14,5 cm		
1. Rozpusťte máslo. Vmíchejte mouku a sůl. Hmotu nechte 3 minuty opražít.		1	-	Ne
2. Přidejte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		9	cca 5:20	Ne
3. Bešamelovou omáčku vařte za stálého míchání 2 minuty.		1	2:00	Ne

Mléčná rýže

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Vaření mléčné rýže - další vaření s pokličkou				
Teplota mléka: 7 °C				
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s obsahem tuku 3,5 % a 1 g soli		Hrnc Varná zóna: Ø 14,5 cm		
1. Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět.		9	cca 6:45	Ne
2. Na stupni vaření snižte teplotu. Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Po 10 minutách zamíchejte.		2	cca 38:15	Ano
3. Vařte tak dlouho, dokud rýže nanasála všechny tekutiny.				
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka s obsahem tuku 3,5 % a 1,5 g soli		Hrnc Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm		
1. Nechte ohřát mléko, dokud nezačne kypět.		9	cca 7:20	Ne
2. Na stupni vaření snižte teplotu. Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Po 10 minutách zamíchejte.		2	cca 37:40	Ano
3. Vařte tak dlouho, dokud rýže zcela nanasála mléko.				
Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky				
Teplota mléka: 7 °C				
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka s obsahem tuku 3,5 % a 1 g soli		Hrnc Varná zóna: Ø 14,5 cm		
1. Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Zahřívajte ta stálého míchání, dokud mléko nedosáhne teploty 90 °C.		9	cca 7:30	Ne
2. Na stupni vaření snižte teplotu a nechte mírně vařit.		2	cca 50:00	Ne

Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka s obsahem tuku 3,5 % a 1,5 g soli	Hrnc Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm			
1. Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Zahřívejte ta stálého míchání, dokud mléko nedosáhne teploty 90 °C.		9	cca 8:00	Ne
2. Na stupni vaření snižte teplotu a nechte mírně vařit.		2	cca: 50:00	Ne

Vaření rýže

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Teplota vody: 20 °C				
Recept: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody, 1 špetka soli	Hrnc Varná zóna: Ø 14,5 cm			
1. Společně ohřejte vodu, rýži a sůl.		9	cca 2:48	Ano
2. Vařte tak dlouho, doku rýže zcela nenasákla všechnu vodu.		2	cca 20:00	Ano
Recept: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody, 1 špetka soli	Hrnc Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm			
1. Společně ohřejte vodu, rýži a sůl.		9	cca 3:15	Ano
2. Vařte tak dlouho, doku rýže zcela nenasákla všechnu vodu.		2.	cca 20:00	Ano

Pečení steaků z vepřové panenky

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Steaky z vepřové panenky: 7 °C				
Recept: 3 steaky z panenky o síle 1 cm a celkové hmotnosti 300 g, 15 g slunečnicového oleje	Pánev Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm			
1. Ohřejte pánev se slunečnicovým olejem tak, aby byla pánev horká.		9	cca 2:40	Ne
2. Pečte steaky z panenky tak, až mají požadovanou barvu. Během této doby steaky jednou obraťte.		7	každá strana cca 3:00	Ne

Pečení palačinek

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Palačinkové těsto: 20 °C				
Recept podle DIN EN 60350-2 Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm			
1. Ohřejte pánev tak, aby byla horká.		9	cca 2:40	Ne
2. Nalejte těsto do pánve a palačinku dozlatova opékejte. Během této doby je jednou obraťte.		6 nebo 6. podle míry opě- čení	1. strana: cca 1:00 2. strana: cca 0:20	Ne

Smažení zmrazených hranolek

	Nádoba / Varná zóna	Stupeň vaření	Doba trvání (min:s)	Víko
Hranolky: -18 °C				
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na porci 200 g zmrazených hranolků, např. McCain 123 Frites Original	Hrnc Varná zóna: Ø 18 cm nebo Ø 17 cm			
1. V hrnci rozheřejte olej na teplotu 180 °C.		9		Ne
2. Do oleje umístěte zmrazené hranolky a smažte je dozlatova.		9	cca 4:00	Ne

16.1 Recept na čočkový eintopf

Pro přesnou zkoušku čočkový eintopf nejprve připravte a nechte ho zchladit na prostorovou teplotu. Poté čočkový eintopf ohřejte a udržujte teplotu podle tabulky.

Recept vznikl podle DIN 44550.

Přísady:

- 250 g čočky
- 250 g mrkve nakrájené na kostičky cca 10 mm
- 250 g brambor nakrájených na kostičky cca 10 mm
- 1 čajová lžička soli
- 1250 ml vody

Příprava:

- Čočku nechte namočit v předepsaném množství vody 3 hodiny.
- Všechny přísady uveďte v uzavřeném hrnci na nejvyšším stupni do varu.
- Jakmile se zobrazí pára, přepněte na stupeň dalšího vaření a nechte v uzavřeném hrnci mírně vařit 1 hodinu.
- Čočkový eintopf nechte vychladnout.
- Zkoušku provádějte až po vychladnutí hotového čočkového eintopfu na teplotu 20°C ± 5 K.

Содржина

1	Безбедност.....	18
2	Спречете материјални штети	19
3	Заштита на животната средина и штедење	20
4	Запознавање	21
5	Основно ракување	22
6	Функција PowerBoost	24
7	Безбедност за деца.....	24
8	Функции за време	24
9	Автоматско исклучување.....	25
10	Приказ за потрошувачка на енергија	26
11	Основни поставки	26
12	Чистење и нега	27
13	Отстранете ги пречките	27
14	Отстранување	29
15	Сервисна служба	29
16	Јадења за тестирање.....	30

1 Безбедност

Почитувајте ги следните безбедносни напомени.

1.1 Општи напомени

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте ги упатствата, сертификатот за уред, како и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.
- При оштетувања при транспортот не го приклучувајте уредот.

1.2 Наменета употреба

Уредот без приклучок смее да биде приклучен само од лиценциран стручен персонал. При оштетувања поради погрешно приклучување се губи правото на гаранција.

Користете го уредот само:

- за подготовка на јадења и пијалаци.
- под надзор. Постојано надгледувајте го краткотрајното готвење.
- во домаќинства и во затворени простории во домот.

- до висина од максимум 2000 m надморска височина.

Не го користете уредот:

- со надворешен тајмер или одделен далечински управувач. Ова не важи доколку работењето со уредите опфатени од EN 50615 е исклучено.

1.3 Ограничување на групата на корисници

Овој уред може да го употребуваат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или кои немаат искуство и/или знаење, ако се надгледувани или советувани за безбедно ракување со уредот и ги разбираат опасностите коишто може да произлезат од тоа.

Децата не смеат да играат со уредот.

Деца не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен ако имаат 15 години и повеќе и некој ги надгледува.

Децата помали од 8 години мора да бидат подалеку од уредот и приклучните кабли.

1.4 Безбедна употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Готвењето без надзор на рингли со маснотии или масло може да биде опасно и да предизвика пожари.

- ▶ Постојано надгледувајте ги врелите масла и масти.
- ▶ Никогаш не се обидувајте да изгаснете оган со вода, туку исклучете го уредот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или огноотпорно ќебе.

Површината за готвење е многу жешка.

- ▶ Никогаш не ставајте запаливи предмети на површината за готвење или во непосредна близина.
- ▶ Никогаш не чувајте предмети на површината за готвење.

Уредот се загрева.

- ▶ Не чувајте запаливи предмети или конзерви со спреј во фиоката под полето за готвење.

Прекривките на полето за готвење може да предизвикаат несреќа, на пр., поради прегревање, запалување или материјали што се распрснуваат.

- ▶ Не користете прекривки за поле за готвење.

Храната може да се запали.

- ▶ Надгледувајте го процесот на готвење. Краткиот процес мора постојано да се следи.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

За време на користењето, уредот и неговите достапни делови стануваат жешки, особено рамката на плочата за готвење.

- ▶ Бидете претпазливи за да избегнете допирање на жешките елементи.
- ▶ Млади деца под 8 години мора да се држат подалеку од уредот.

Заштитните решетки за рингли може да доведат до несреќи.

- ▶ Никогаш не користете заштитни решетки за рингли.

Уредот станува жежок за време на работата.

- ▶ Пред чистењето, оставете го уредот да се олади.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Доколку спроводникот за приклучување на овој уред се оштетува, мора да се замени со специјален спроводник за приклучување, кој што може да се набави кај производителот или кај неговата служба за корисници.

Оштетениот уред или кабел за струја се опасни.

- ▶ Никогаш не користете оштетен уред.
- ▶ Ако површината е распукана, уредот мора да се исклучи за да се избегне

можен електричен удар. Уредот не го исклучувајте од главниот осигурувач, туку преку осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

- ▶ Ако уредот или кабелот за струја се оштетени, веднаш исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

- ▶ Повикајте ја сервисната служба.

→ Страница 29

Навлезената влага може да предизвика струен удар.

- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот.

Изолацијата на каблите од електричните уреди може да се стопи на жешките делови од уредот.

- ▶ Не ги допирајте каблите за струја од други електрични апарати со жешките делови на уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Тенџерињата може да отскокнат поради течноста помеѓу дното и ринглата.

- ▶ Ринглата и дното на тенџерето мора да бидат суви.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од задушвање!

Децата може да го ставаат материјалот од пакувањето преку глава или да се обвиткаат со него и да се задушат.

- ▶ Материјалот од пакувањето држете го подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со материјалот за пакување.

Децата можат да ги вдишат или голтнат малите делови и со тоа да се задушат.

- ▶ Држете ги малите делови подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со малите делови.

2 Спречете материјални штети

ВНИМАНИЕ!

Грубите дна на тенџерињата или тавчињата ја гребат стаклената керамика.

- ▶ Проверете ги садовите.

Готвењето со празни садови може да ги оштети садовите или уредот.

- ▶ Никогаш не поставувајте празни тенџериња на жешки полиња за готвење.

Погрешно поставените садови за готвење може да предизвикаат прегревање на уредот.

- ▶ Не ставајте жешки тавчиња или тенџериња на контролните елементи или на рамката од полето за готвење.

Ако паднат цврсти или шилести предмети на полето за готвење, може да го оштетат.

- ▶ Не дозволувајте да паднат цврсти или шилести предмети на полето за готвење.

Материјалите што не се отпорни на топлина може да се стопат на жешките полиња за готвење.

- ▶ Не користете заштитна фолија за шпорет.
- ▶ Не користете алуминиумска фолија или пластични садови.

2.1 Преглед на најчестите оштетувања

Овде може да ги погледнете најчестите оштетувања и совети за нивно отстранување.

Оштетување	Причина	Решение
Дамки	Претечени јадења	Веднаш отстранете ја претечената храна со стругалка за стакло.
Дамки	Несоодветни детергенти	Користете детергент соодветен за стаклена керамика.

Оштетување	Причина	Решение
Гребнати	Сол, шеќер или песок	Не користете го полето за готвење како работна подлога или како површина за оставање предмети.
Гребнати	Груби дна на тенџериња и тавчиња	Проверете ги садовите.
Губење на бојата	Несоодветни детергенти	Користете детергент соодветен за стаклена керамика.
Губење на бојата	Триење на тенџерето, на пример, алуминиум	Кревајте ги тенџерињата и тавчињата кога ги преместувате.
Излупени места	Шеќер и јадења што содржат многу шеќер	Веднаш отстранете ја претечената храна со стругалка за стакло.

3 Заштита на животната средина и штедење

3.1 Отстранување на пакувањето

Материјалите од пакувањето се еколошки и може да се рециклираат.

- ▶ Одделните компоненти фрлајте ги во отпад посебно, во зависност од нивниот тип.

3.2 Штедење енергија

Ако внимавате на овие напомени, Вашиот уред троши помалку енергија.

Изберете ја зоната за готвење според големината на тенџерето. Поставете го садот на средина. Користете садови, чијшто дијаметар на дното одговара на дијаметарот на ринглата.

Совет: Произведувачите на садови за јадење често во наведуваат горниот дијаметар на садот. Тој дијаметар често е поголем од дијаметарот на дното.

- Несоодветни садови за готвење или нецелосно покриени зони за готвење користат повеќе енергија.

Покривајте ги тенџерињата со соодветен капак.

- Ако готвите без капак, уредот ќе потроши повеќе енергија.

Кревајте го капакот што е можно поретко.

- Кога го кревате капакот, се губи многу енергија.

Употребувајте стаклен капак.

- Стаклениот капак помага да го следите готвењето на содржините во тенџерето без да мора да го кревате капакот.

Користете тенџериња и тавчиња со рамни дна.

- Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

Користете садови за готвење коишто се соодветни за количината на јадење.

- Големите садови со мала количина јадење трошат повеќе енергија за да се загреат.

Гответе со малку вода.

- Колку повеќе вода има во садот за готвење, толку повеќе енергија е потребна за загревање.

Намалете на понизок степен за готвење навремено. Користете соодветна јачина за постојано готвење.

- Повисоката јачина за постојано готвење троши повеќе енергија.

Користете ја преостанатата топлина на полето за готвење. При подолготрајно варење, исклучете ја ринглата 5-10 минути пред да завршите со варењето.

- Со неискористување на преостанатата топлина ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

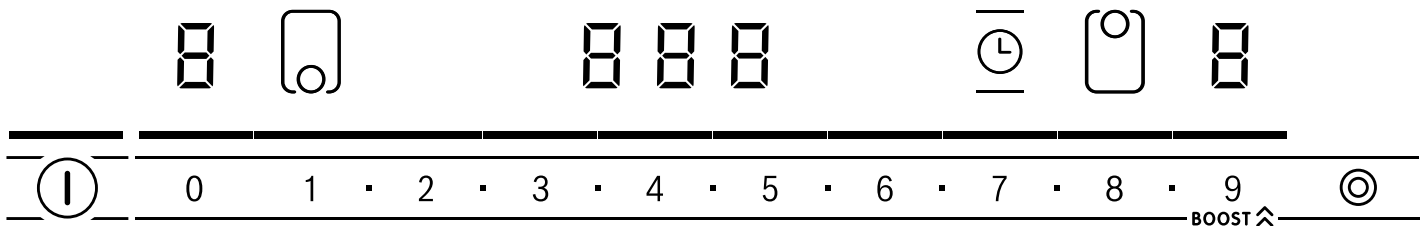
4 Запознавање

Прирачникот за употреба важи за различни плочи за готвење. Вредностите за задавање за полињата за готвење ќе ги најдете во прегледот на типот.

→ Страница 2

4.1 Контролно поле

Преку контролната табла ги поставувате сите функции на вашиот уред и добивате информации за оперативната состојба.



Прикази

Приказите ги прикажуваат поставените вредности и функциите.

Приказ	Име
1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина
b	Функција PowerBoost
88	Тајмер

Полиња за допир

Полињата за допир претставуваат површини што се чувствителни на допир. За да изберете функција, допрете на соодветното поле.

ВНИМАНИЕ!

Погрешно поставените садови за готвење може да предизвикаат прегревање на уредот.

- ▶ Не ставајте жешки тавчиња или тенџериња на контролните елементи или на рамката од полето за готвење.

Поле за допир	Име
ⓘ	Главен прекинувач
Ⓞ	Избор на рингла
Бројки 1 до 9	Поле за подесување
Ⓞ	Приклучување рингла со две кола
⌚	Временски функции/Безбедност за деца
BOOST ⬆	Функција PowerBoost

Забелешка: Секогаш одржувајте го контролното поле чисто и суво. Влагата ја попречува функцијата.

4.2 Рингли

Овде имате преглед на различните прекинувачи на ринглите.

Кога ќе ги активирате прекинувачите, светнуваат соодветните показатели.

Рингла	Вклучување и исклучување
Ⓞ	Рингла со едно коло
Ⓞ	Рингла со две кола
Ⓞ	Изберете ја ринглата и притиснете на Ⓞ.

4.3 Приказ за преостаната топлина

Полето за готвење има двостепен приказ за преостанатата топлина за секоја рингла. Не ја допирајте ринглата додека свети приказот за преостаната топлина.

Приказ	Значење
H	Ринглата е толку жешка што може да ја употребите за подгревање на мали оброци или пак да стопите чоколада за прелив.
h	Ринглата е жешка.

5 Основно ракување

5.1 Исклучување и вклучување на полето за готвење

Со главниот прекинувач може да го вклучите или исклучите полето за готвење.

Вклучете го полето за готвење

- ▶ Притиснете на ①.
- ✓ Се огласува сигнал.
- ✓ Светлосната лента над ① свети.
- ✓ Приказите на контролните површини и приказот на степенот за готвење ② светат.
- ✓ Полето за готвење е подготвено за работа.

Исклучување на полето за готвење

- ▶ Притискајте на ①, додека светлосната лента над ① и приказот за степен за готвење не се изгасат.
- ✓ Сите рингли се исклучени.
- ✓ Приказот за преостаната топлина свети сè додека не се оладат доволно сите рингли.

Забелешки

- Полето за готвење автоматски се исклучува доколку сите рингли се исклучени подолго од 10-60 секунди.
- Поставките остануваат зачувани првите 4 секунди по исклучувањето. Доколку во овој период повторно го вклучите полето за готвење, тоа започнува со работа со претходните поставки.

5.2 Поставување на ринглите

Во полето за подесување може одново да ја поставите јачината на греење на ринглата.

Степен за готвење

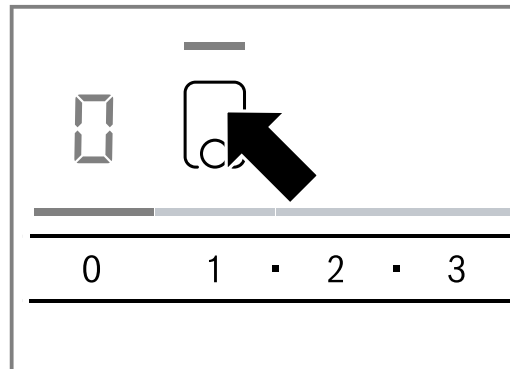
1	најниска јачина
9	највисока јачина
.	Секој степен за готвење има меѓустепен, на пр. 4 .

Забелешки

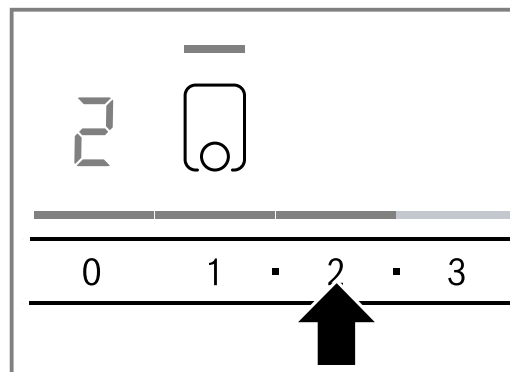
- Темните делови на светлиот екран на ринглата се резултат на технички причини. Немаат влијание врз функцијата на ринглата.
- Ринглата ја регулира температурата со вклучување и исклучување на греењето. Греењето може да се вклучи или исклучи и при најголема јачина.
 - Со тоа, чувствителните делови се заштитени од прегревање.
 - Уредот е заштитен од електрично преоптоварување.
 - Се постигнуваат подобри резултати при готвењето.
- Кај рингли со повеќе кола, загревањата на внатрешните грејни кола и греењето на прекинувачите може да се вклучуваат и исклучуваат во различни временски периоди.

Поставување на степените за готвење

1. Изберете рингла со ② или ③.



- ✓ На приказот за степен за готвење светнува ② силно.
2. Поставете ја саканата рингла во полето за подесување.



Менување на степенот за готвење

1. Изберете рингла со ② или ③.
2. Поставете ја саканата рингла во полето за подесување.

Исклучување на ринглата

1. Изберете рингла со ② или ③.
 2. Поставете на позиција 0.
- ✓ По околу 10 секунди се прикажува преостанатата топлина.

Забелешка: Последната поставена рингла останува активирана. Ринглата може да ја вклучите без да ја избирате повторно.

5.3 Препораки за поставување при готвење

Овде имате преглед на разни јадења со соодветните степени за готвење. Времето на готвење е променливо и зависи од видот, тежината, дебелината и квалитетот на состојките. Степенот на крчкање зависи од садот за готвење.

Упатства за приготвување

- За подварување користете го степенот за готвење 9.
- Густите јадења мешајте ги повремено.

- Храната што е подгорена или при чие приготвување истекла голема количина течност, пржете ја во мали порции.
- Совети за готвење со помала потршувачка на енергија. → *Страница 20*

Топење

Оброк	Степен на подгревање	Времетраење на подгревањето во минути
Чоколадо, чоколаден прелив	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-

Затоплување или одржување топлина

Манџа, на пр. леќа	1-2	-
Млеко ¹	1.-2.	-
Колбаси во вода ¹	3-4	-

¹ Подгответе го јадењето без капак.

Одмрзнување и притоплување

Спанаќ, замрзнат	2.-3.	10-20
Гулаш, замрзнат	2.-3.	20-30

Поширање или крчкање

Кнедли ^{1,2}	4.-5.	20-30
Риба ^{1,2}	4-5	10-15
Бел сос, на пр. бешамел сос	1-2	3-6
Матени сосови, на пр. бернејз или холандез	3-4	8-12

¹ Зовријте ја водата со затворен капак.

² Гответе го јадењето без капак.

Готвење, приготвување на пареа или динстање

Ориз со двојна количина вода	2-3	15-30
Сутлијач	1.-2.	35-45
Нелупени варени компири	4-5	25-30
Засолени компири	4-5	15-25
Тестенини, нудли ^{1,2}	6-7	6-10
Манџа, супа	3.-4.	15-60
Зеленчук, свеж	2.-3.	10-20
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20
Јадење во експрес лонец	4-5	-

¹ Зовријте ја водата со затворен капак.

² Гответе го јадењето без капак.

Варење

Ролати	4-5	50-60
Динстано печење	4-5	60-100
Гулаш	2.-3.	50-60

Пржење со малку масло

Пржете го јадењето без капак.

Шницла, обична или панирана	6-7	6-10
Шницла, замрзната	6-7	8-12
Котлети, обични или панирани ¹	6-7	8-12
Бифтек, 3 см дебел	7-8	8-12
Ќофтиња, дебелина од 3 см ¹	4.-5.	30-40
Плескавица, дебелина од 2 см ¹	6-7	10-20
Пилешки гради, дебелина од 2 см ¹	5-6	10-20
Пилешки гради, замрзнати ¹	5-6	10-30
Риба или филети од риба, обични	5-6	8-20
Риба или филети од риба, панирани	6-7	8-20
Риба или филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12
Шкампи, ракчиња	7-8	4-10
Зеленчук или свежи печурки, потпржени	7-8	10-20
Зеленчук или месо на ленти на азиски начин	7.-8.	15-20
Пржени јадења, замрзнати	6-7	6-10
Палачинки	6-7	постојано
Омлет	3.-4.	постојано
Јајца на око	5-6	3-6

¹ Преветете го јадењето неколкупати.


Пржење во голема количина на масло

Пржете ги намирниците во 1-2 л врело масло во порции од по 150-200 г. Подготвувајте го јадењето без капак.

Замрзнати производи, на пр. помфрит или пилешки медалјони	8-9	-
Крокети, замрзнати	7-8	-
Месо, на пр. пилешко	6-7	-
Риба, панирана или во пивско тесто	5-6	-
Зеленчук или печурки, панирани или во пивско тесто	5-6	-
Темпура		
Мали печива, на пр. крофни или берлинер, овошје во пивско тесто	4-5	-

6 Функција PowerBoost

Со PowerBoost-функцијата може побрзо да загревате поголема количина вода отколку со степенот за готвење 9.

PowerBoost-функцијата е достапна само кај рингли, кои се означени со **BOOST** .




6.1 Вклучување на функцијата PowerBoost

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Маслата и мастите се загреваат брзо со функцијата Powerboost. Прегреаните масла и масти се запалуваат брзо.




- ▶ Процесот на готвење мора да се надгледува постојано.

Услов: Ринглите со две кола мора да бидат приклучени на второто коло за загревање, за да работат со PowerBoost-функцијата.

1. Изберете рингла со  или .
2. Поставете го степенот за готвење 9.
3. Повторно притиснете на степенот за готвење 9.
 - ✓ Приказот  свети.

6.2 Исклучување ја функцијата Powerboost

Доколку не ја исклучите Powerboost-функцијата, таа се исклучува автоматски по одреден временски период. Ринглата се враќа на степенот за готвење 9.



1. Изберете рингла со  или .
2. Поставете степен за готвење по слободен избор.
 - ✓ Приказот  се исклучува.

7 Безбедност за деца

Со безбедноста за деца може да спречите децата да го вклучат полето за готвење.


7.1 Вклучување на безбедноста за деца

Услов: Полето за готвење е исклучено.

- ▶ Држете притиснато  околу 4 секунди.
- ✓  свети 10 секунди.
- ✓ Полето за готвење е блокирано.

7.2 Исклучување на безбедноста за деца

Услов: Полето за готвење е исклучено.

- ▶ Држете притиснато  околу 4 секунди.
- ✓ Блокирањето е отстрането.

7.3 Автоматска безбедност за деца

Со оваа функција се вклучува безбедноста за деца автоматски, ако е исклучено полето за готвење. Автоматската функција за безбедност на децата може да ја активирате во основните поставки.

→ Страница 26

8 Функции за време



Уредот содржи разни функции за време, со коишто може да поставите времетраење иликујнски аларм.

8.1 Времетраење

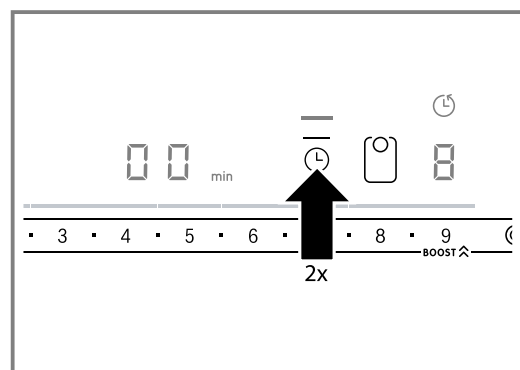
Задавате времетраење за посакуваната рингла. Ринглата се исклучува автоматски по истекот на времето.

Можете да поставите времетраење до 99 минути.

Поставување на времетраењето

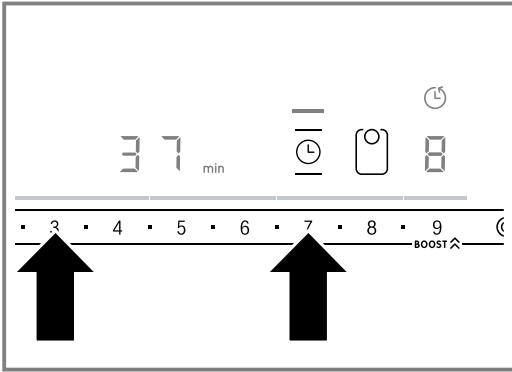
1. Изберете рингла со  или .
2. Поставете го саканиот степен за готвење.

3. Двапати притиснете на .



- ✓  свети.
- ✓ На приказот за тајмерот светнува  мин.

4. Во следните 10 секунди поставете го саканото времетраење во полето за подесување.



- ✓ Времетраењето тече. Ако сте поставиле времетраење за повеќе рингли, секогаш ќе се прикажува времетраењето на избраната рингла.
- ✓ Кога ќе истече времетраењето, ринглата се исклучува. Се испушта сигнал и на приказот трепка 10 секунди. Приказот трепка.

Коригирајте го или избришете го времетраењето

1. Изберете рингла со или .
2. Двапати притиснете на .
3. На полето за подесување изменете го времетраењето или поставете го на .

Исклучување на сигналот за времетраење

Сигналот може да го исклучите рачно.

- ▶ Притиснете на саканото поле на допир.
- ✓ Се губат приказите и звучниот сигнал запира.

Автоматски тајмер

Со ова функција можете да изберете времетраење за сите рингли. По секое вклучување на ринглата, почнува да тече избраното време. Ринглата се исклучува автоматски по истекот на времето. Автоматскиот тајмер се вклучува во основните поставки. → Страница 26

Совет: Автоматскиот тајмер важи за сите рингли. Може да го намалите или избришете времетраењето за секоја рингла поединечно. → Страница 24

8.2 Кујнски аларм

Може да поставите време до 99 минути, по кое се испушта звучен сигнал. Кујнскиот аларм е независен од другите поставки.

Поставување на кујнскиот аларм

1. Притискајте на додека не светне .
- ✓ На приказот за тајмер свети .
2. Поставете го саканото време во полето за подесување.
- ✓ Времето тече.
- ✓ Кога ќе истече времето, се слуша сигнал. На екранот свети 10 секунди.
- ✓ трепка.

Коригирање го времето

1. Притискајте на додека не светне .
2. Поставете го одново времето во полето за подесување.

Исклучување на звучниот сигнал

Сигналот може да го исклучите рачно.

- ▶ Притиснете на саканото поле на допир.
- ✓ Се исклучуваат приказот и звучниот сигнал.

8.3 Функција за стоперка

Функцијата за тајмер го прикажува времето, што е пројдено по активирање на функцијата. Функцијата за стоперка работи, само ако е вклучено полето за готвење. Ако се исклучи полето за готвење, се исклучува и функцијата за стоперка.

Вклучување на функцијата на стоперка

1. Притискајте на додека не светне .
- ✓ На приказот за тајмерот се појавува .
2. Одново притиснете го полето за подесување на саканата рингла.
- ✓ Времето започнува да тече.
- ✓ Во првата минута се покажуваат само секунди, а потоа се прикажуваат и минути.

Исклучување на функцијата за стоперка

1. Притискајте на додека не светне .
2. Одново притиснете го полето за подесување на саканата рингла.
- ✓ Се исклучува приказот за тајмерот.

9 Автоматско исклучување

Ако подолго време не ги измените поставките на ринглата, се активира автоматското исклучување. Кога ќе се исклучи ринглата, се насочува кон поставениот степен за готвење (1 до 10 часа). Греењето на ринглата е исклучено. На приказот на ринглата наизменично трепкаат *FB* и преостанатата топлина *H/h*.

9.1 Понатамошно готвење по автоматско исклучување

1. Притиснете на саканото поле на допир.
- ✓ Приказот се исклучува.
2. Одново поставете ја саканата рингла.

10 Приказ за потрошувачка на енергија

Функцијата ја прикажува вкупната потрошувачка на енергија помеѓу вклучувањето и иклучувањето на полето за готвење.

Потрошувачката се прикажува во киловат часови 10 секунди по иклучувањето, на пр. 1,08 kWh.

Точноста на приказот, покрај другото зависи и од квалитетот на напонот на струјата.

Приказот може да го активирате во основните поставки. → Страница 26

11 Основни поставки

Можете да го подесите Вашиот уред според Вашите потреби.

11.1 Преглед на основните поставки

Овде ќе добиете преглед на основните поставки и фабрички поставените вредности.

Прика	Избор
з	
с 1	Автоматска безбедност за деца <input type="checkbox"/> – Исклучено. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> – Вклучено. <input checked="" type="checkbox"/> – Рачната и автоматската безбедност за деца се исклучени.
с 2	Звучен сигнал <input type="checkbox"/> – Сигналите за потврда и за погрешно ракување се исклучени. Сигналот за главниот прекинувач останува вклучен. <input checked="" type="checkbox"/> – Вклучен е само сигналот за погрешно ракување. <input checked="" type="checkbox"/> – Вклучен е само сигналот за потврда. <input checked="" type="checkbox"/> – Сигналите за потврда и за погрешно работење се вклучени. ¹
с 3	Приказ за потрошувачка на енергија Проверете го напонот на струјата кај дистрибутерот за електрична енергија. <input type="checkbox"/> – Приказот за потрошувачка е исклучен. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> – Приказ за потрошувачка при напон од 230 V. <input checked="" type="checkbox"/> – Приказ за потрошувачка при напон од 400 V. <input checked="" type="checkbox"/> – Приказ за потрошувачка при напон од 220 V. <input checked="" type="checkbox"/> – Приказ за потрошувачка при напон од 240 V.
с 5	Автоматски тајмер <input type="checkbox"/> – Исклучено. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> – Времетраење, по кое се исклучува ринглата.
с 6	Времетраење на сигналот за крај на тајмерот <input checked="" type="checkbox"/> – 10 секунди. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> – 30 секунди. <input checked="" type="checkbox"/> – 1 минута.



¹ Фабричка поставка

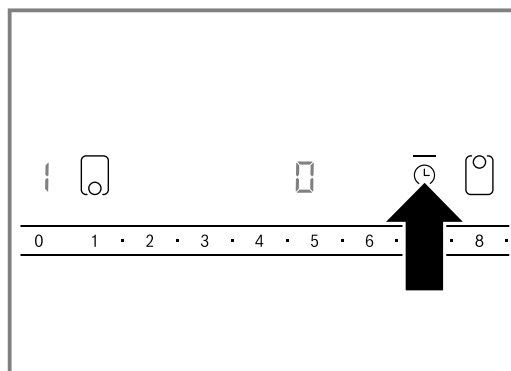
Прика	Избор
з	
с 7	Вклучување на грејачот <input type="checkbox"/> – Исклучено. <input checked="" type="checkbox"/> – Вклучено. <input checked="" type="checkbox"/> – Последните поставки пред иклучување на ринглата. ¹
с 9	Време за избор на ринглите <input type="checkbox"/> – неограничено: може да ја поставите последната избрана рингла, без да ја изберете повторно. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> – Последната избрана рингла може да ја поставите во рок од 10 секунди откако ќе ја изберете. Потоа мора повторно да ја изберете ринглата, за да ја поставите.
с 0	Ресетирајте на фабрички поставки <input type="checkbox"/> – Исклучено. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> – Вклучено.



¹ Фабричка поставка

11.2 Менување на основните поставки

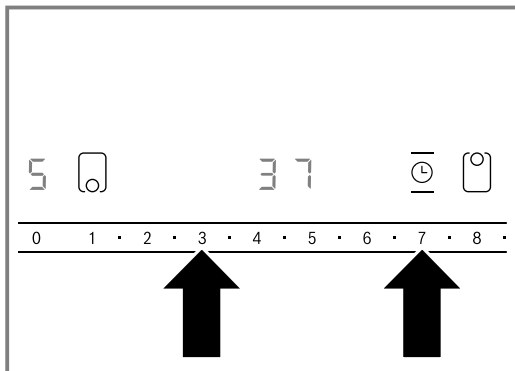
Услов: Полето за готвење е исклучено.

- Притиснете на .
- Во следните 10 секунди држете притиснато на  4 секунди.



- ✓ На левиот екран трепкаат с и 1 наизменично.
 - ✓ На десниот екран свети .
- Притискајте на , додека се појави саканиот приказ.

4. Поставете ја саканата вредност во полето за подесување.



5. Држете притиснато на \ominus 4 секунди.

✓ Постапките се активирани.

Совет: За да излезете од основните поставки, исклучете го полето за готвење со \ominus . Исклучете го полето за готвење и повторно вклучете го.

12 Чистење и нега

За Вашиот уред да остане долго време функционален, внимателно чистете го и негувајте го.

12.1 Средство за чистење

Соодветни детергенти и стругалка за стакло може да набавите од корисничката служба, на продавницата на интернет или во малопродажба.

ВНИМАНИЕ!

Несоодветни детергенти може да ги оштетат површините на уредот.

- ▶ Не користете несоодветни детергенти.

Несоодветни детергенти

- Нерастворено средство за плакнење
- Чистач за машина за миење садови
- Абразивни средства
- Силни детергенти, на пр., спреј за чистење рерна или отстранувач на дамки
- Абразивни сунѓери
- Уреди за чистење под притисок и на пареа

12.2 Чистење на стаклената керамика

Исчистете го полето за готвење по секоја употреба за да не загорат остатоците од готвењето.

Забелешка: Внимавајте на информациите за несоодветни средства за чистење. → *Страница 27*

Услов: Полето за готвење е изладено.

1. Отстранете ги тврдокорните нечистотии со стругач за стакло.
2. Чистете го полето за готвење со средство за чистење за стаклена керамика. Почитувајте ги напомените за чистење на пакувањето од детергентот.

Совет: Стаклената керамика може добро да ја исчистите со специјален сунѓер.

12.3 Чистење на рамката на полето за готвење

Исчистете ја рамката на полето за готвење по употребата, ако на него има нечистотии или дамки.

Забелешки

- Внимавајте на информациите за соодветни детергенти. → *Страница 27*
 - Не користете ја стругалката за стакло.
1. Чистете ја рамката на полето за готвење со жежок спреј и мека крпа. Темелно измијте ги новите сунѓерести крпи пред употреба.
 2. Потоа исушете со мека крпа.

13 Отстранете ги пречките

Малите пречки на машината можете самостојно да ги отстраните. Користете ги информациите за отстранување на пречки пред да се обратите до корисничката служба. На тој начин ќе избегнете непотребни трошоци.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Несоодветните поправки претставуваат опасност.

- ▶ Поправки на машината може да извршува само обучен персонал.
- ▶ Ако машината е неисправна, јавете се на корисничката служба.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Доколку спроводникот за приклучување на овој уред се оштетува, мора да се замени со специјален спроводник за приклучување, кој што може да се набави кај производителот или кај неговата служба за корисници.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Ринглата загрева, но приказот не функционира.

- ▶ Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.
- ▶ Повикајте ја сервисната служба.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Полето за готвење се исклучува само и повеќе не е во режим на работа. Подоцна може самото да се вклучи, без никој да внимава на него.

- ▶ Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.
- ▶ Повикајте ја сервисната служба.

13.1 Инструкции на полето за приказ

Дефект	Причина и решавање проблеми
Нема	Напојувањето со струја е паднато. <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверете го осигурувачот за уредот. 2. Проверете дали има струја, со помош на други електрични уреди.
Сите прикази трепкаат	Контролното поле е влажно или има предмети на него. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Исушете го контролното поле или отстранете го предметот.
F 2	На повеќе рингли се готви подолго со поголема струја. Ринглата се исклучува, за да се заштити електрониката. <ol style="list-style-type: none"> 1. Почекајте малку. 2. Притиснете на сакано поле за допир. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ако пораката веќе не се појавува, електрониката е доволно изладена. Може да продолжите да готвите.
F 4	Иако е исклучена со F 2, електрониката се загрева и понатаму. Поради тоа сите рингли се исклучуваат. <ol style="list-style-type: none"> 1. Почекајте малку. 2. Притиснете на сакано поле за допир. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ако пораката веќе не се појавува, електрониката е доволно изладена. Може да продолжите да готвите.
F 5 и степенот за готвење трепкаат наизменично. Се испушта звучен сигнал.	Жешко тенџере во делот на контролното поле. Електрониката може да се прегрее. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Тргнете го тенџерето. ✓ Приказот се исклучува по кратко време.
F 5 и звучен сигнал	Жешко тенџере во делот на контролното поле. Ринглата се исклучува, за да се заштити електрониката. <ol style="list-style-type: none"> 1. Тргнете го тенџерето. 2. Почекајте малку. 3. Притиснете на сакано поле за допир. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ако пораката веќе не се појавува, електрониката е доволно изладена. Може да продолжите да готвите.
F 8	Ринглата работеше предолго време и се исклучи автоматски. Ринглата може веднаш да ја вклучите повторно.
dE и ринглите не се загреваат	Демо-режимот е активиран. <ol style="list-style-type: none"> 1. Исклучете го уредот од струја 30 секунди, за да може да го исклучите осигурувачот во таблата со осигурувачи. 2. Во следните 3 минути притиснете на саканото поле на допир.
На екранот се појавува порака со "E", на пр. E0111.	Електрониката забележа грешка. <ol style="list-style-type: none"> 1. Исклучете го уредот и повторно вклучете го. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ако пречката се појавува еднаш, пораката се исклучува. <ol style="list-style-type: none"> 2. Ако пораката се појави повторно, повикајте ја корисничката служба. При повикот, кажете ја точната порака за грешка. → "Сервисна служба", Страница 29

14 Отстранување

Тука ќе дознаете и како правилно да ги отстраните старите уреди.

14.1 Отстранување на стариот уред

Со соодветно фрлање во отпад може повторно да се искористат вредни сировини.

1. Извлечете го приклучокот на кабелот за струја.
2. Одвојте го кабелот за струја.
3. Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина.

Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран продавач и од регионалните или градските власти.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

15 Сервисна служба

Доколку имате прашања за употребата, не можете самостојно да отстраните некоја пречка или уредот мора да се поправи, обратете се на нашата сервисна служба.

Оригиналните делови, коишто се во согласност со регулативата за еколошки дизајн, може да ги набавите од нашата корисничка служба во рок од 10 години од кога машината е пуштена во продажба во Европската економска област.

Забелешка: Услугите од корисничката служба се бесплатни според условите на гаранцијата на производителот.

Подетални информации за траењето на гарантниот рок и гарантните услови во Вашата земја може да добиете од нашата сервисна служба, кај Вашиот продавач или на нашата веб-страница.

Ако стапите во контакт со нашата корисничка служба, треба да ги приложите бројот на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD) на машината.

Податоците за контакт на сервисната служба ќе ги најдете во приложената листа на услуги за клиентите или на нашата веб-страница.

15.1 Број на производ (E-Nr.) и сервиски број (FD)

Бројот на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD) се наоѓаат на табличката со податоци на машината. Плочката со податоци се наоѓа:

- на сертификатот на уредот.
- на долната страна на полето за готвење.

За повторно брзо да ги најдете податоците за уредот и телефонскиот број на сервисната служба, можете да ги запишете овие податоци.

16 Јадења за тестирање

Овој преглед се однесува на институтите за тестирање храна, за да се олесни тестирањето на нашите уреди.

Податоците се однесуваат на подготовка во садови со следните димензии:

Комплет од четири тенџериња HEZ390042 од Schulte-Ufer

- Челично тенџере Ø 16 cm, волумен 1,2 l, за рингла со едно коло Ø 14,5 cm
- Лонец Ø 16 cm, волумен 1,7 l, за рингла со едно коло Ø 14,5 cm

- Лонец Ø 22 cm, волумен 4,2 l, за една рингла Ø 18 cm или Ø 17 cm
- Тавче за пржење Ø 24 cm, за рингла Ø 18 cm или Ø 17 cm

Ако се обидете со рингла Ø 18 cm со јачина од 1500 W, ќе го продолжите времето за приготвување за околу 20%. Изберете го следниот повисок степен за постојано готвење.

Топење чоколадо

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Чоколаден прелив, на пр. темно чоколадо од Dr. Oetker, 150 g	Челично тенџере Рингла: Ø 14,5 cm	1.	околу 30:00	Не

Подгревање и одржување на топлината на манцата со леќа

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
--	-----------------	----------------------	--------------------------	----------

Манца од леќа,
→ "Рецепт за манца од леќа", Страница 33

Почетна температура: 20 °C

Количина: 450 g	Лонец Рингла: Ø 14,5 cm			
-----------------	-------------------------------	--	--	--

1. Подгрејте ја манцата од леќа		9	околу 2:00 без мешање	Да
---------------------------------	--	---	-----------------------	----

2. Одржувајте ја топлината на манцата од леќа		1.	околу 30:00	Да
---	--	----	-------------	----

Количина: 800 g	Лонец Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm			
-----------------	--	--	--	--

1. Подгрејте ја манцата од леќа		9	околу 2:00 без мешање	Да
---------------------------------	--	---	-----------------------	----

2. Одржувајте ја топлината на манцата од леќа		1.	околу 30:00	Да
---	--	----	-------------	----

Манца како конзервиран производ, на пр., терин од леќа со колбаси од Erasco

Почетна температура: 20 °C

Количина: 500 g	Лонец Рингла: Ø 14,5 cm			
-----------------	-------------------------------	--	--	--

1. Подгрејте ја манцата од леќа		9	околу 2:00, после мешање околу 1:30	Да
---------------------------------	--	---	-------------------------------------	----

2. Одржувајте ја топлината на манцата од леќа		1.		Да
---	--	----	--	----

Количина: 1000 g	Лонец Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm			
------------------	--	--	--	--

1. Подгрејте ја манцата од леќа	9	околу 2:00, после мешање околу 1:30	Да
2. Одржувајте ја топлината на манцата од леќа	1.		Да

Крчкање во бешамел сос

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Температура на млекото: 7 °C				
Рецепт: 40 г путер, 40 г брашно, 0,5 l млеко со 3,5% масленост, еден прстофат сол		Челично тенџере Рингла: Ø 14,5 cm		
1. Стопете путер. Измешајте брашно и сол. Потпржете ја смесата 3 минути.		1	-	Не
2. Додајте млеко и гответе со постојано мешање.		9	околу 5:20	Не
3. Гответе го бешамел сосот со постојано мешање 2 минути.		1	02:00	Не

Сутлијаш

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Готвење сутлијаш - постојано готвење со поклопец				
Температура на млекото: 7 °C				
Рецепт: 190 г ситен ориз, 90 г шеќер, 750 ml млеко со 3,5% масленост, 1 г сол		Лонец Рингла: Ø 14,5 cm		
1. Загревајте го млекото додека не почне да се крева.		9	околу 6:45	Не
2. Вратете на степенот за готвење. Додајте ориз, шеќер и сол во млекото. Мешајте после 10 минути.		2	околу 38:15	Да
3. Гответе сè додека оризот не ја впије целата течност.				
Рецепт: 250 г ситен ориз, 120 г шеќер, 1 l млеко со 3,5% масленост и 1,5 г сол		Лонец Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm		
1. Загревајте го млекото додека не почне да се крева.		9	околу 7:20	Не
2. Вратете на степенот за готвење. Додајте ориз, шеќер и сол во млекото. Мешајте после 10 минути.		2	околу 37:40	Да
3. Гответе додека оризот целосно не го впил млекото.				
Готвење сутлијаш - постојано готвење без поклопец				
Температура на млекото: 7 °C				
Рецепт: 190 г ситен ориз, 90 г шеќер, 750 ml млеко со 3,5% масленост, 1 г сол		Лонец Рингла: Ø 14,5 cm		
1. Додајте ориз, шеќер и сол во млекото. Загревајте со постојано мешање додека млекото не достигне 90 °C.		9	околу 7:30	Не
2. Вратете на степенот за готвење и оставете да се крчка.		2	околу 50:00	Не
Рецепт: 250 г ситен ориз, 120 г шеќер, 1 l млеко со 3,5% масленост и 1,5 г сол		Лонец Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm		
1. Додајте ориз, шеќер и сол во млекото. Загревајте со постојано мешање додека млекото не достигне 90 °C.		9	околу 8:00	Не
2. Вратете на степенот за готвење и оставете да се крчка.		2	околу: 50:00	Не

Готвење ориз

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Температура на водата: 20 °C				
Рецепт: 125 g долгозрнест ориз, 300 g вода, 1 прстофат сол	Лонец Рингла: Ø 14,5 cm			
1. Загрејте ги водата, оризот и солта.		9	околу 2:48	Да
2. Варете додека оризот целосно ја впије водата.		2	околу 20:00	Да
Рецепт: 250 g долгозрнест ориз, 600 g вода, 1 прстофат сол				
	Лонец Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm			
1. Загрејте ги водата, оризот и солта.		9	околу 3:15	Да
2. Варете додека оризот целосно ја впије водата.		2.	околу 20:00	Да

Пржење свинско каре

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Свинско каре: 7 °C				
Рецепт: 3 парчиња каре со дебелина од 1 cm и вкупно 300 g тежина, 15 g сончогледово масло	Тавче за пржење Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm			
1. Загрејте го тавчето за пржење со сончогледово масло додека не стане жешко.		9	околу 2:40	Не
2. Пржете го свинското каре додека не потемни. Превртете го карето еднаш.		7	на секоја страна околу 3:00	Не

Печење палачинки

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Смеса за палачинки: 20 °C				
Рецепт според DIN EN 60350-2 Количина: 55 ml смеса за една палачинка	Тавче за пржење Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm			
1. Загрејте го тавчето за пржење додека не стане жешко.		9	околу 2:40	Не
2. Ставете од смесата во тавчето и печете ја палачинката додека не биде златно кафеава. Притоа, превртете ја палачинката еднаш.		6 или 6. според степенот на потемнување	Едната страна: околу 1:00 Другата страна: околу 0:20	Не

Пржење замрзнат помфрит

	Сад / Рингла	Степен за готвење	Времетраење (мин:сек)	Поклопец
Помфрит: -18 °C				

Количина: 1,8 kg сончогледово масло, 200 g замрзнат помфрит за секоја порција, на пр. McCain 123 Frites Original	Лонец Рингла: Ø 18 cm или Ø 17 cm		
1. Загрејте масло во лонец додека не достигне 180 °C.	9		He
2. Ставете од замрзнатиот помфрит во маслото и пржете го додека не стане златно кафеав.	9	околу 4:00	He

16.1 Рецепт за манџа од леќа

За правилна проверка, прво подгответе ја манџата од леќа и оставете ја да се излади на собна температура. Потоа загрејте ја манџата од леќа според табелата и одржете ја топла. Рецептот е направен врз основа на DIN 44550.

Состојки:

- 250 g леќа
- 250 g сечкани моркови со околу 10 mm должина на парчињата
- 250 g сечкани компири со околу 10 mm должина на парчињата
- 1 кафена лажица сол
- 1250 ml вода

Подготовка:

- Оставете ја леќата потопена во водата 3 часа.
- Гответе ги сите состојки во затворено тенџере на највисок степен.
- Кога ќе се појави пареа, вратете на степенот за постојано варење и оставете ја манџата во затвореното тенџере 1 час.
- Оставете ја манџата од леќа да се излади.
- Пробајте кога манџата ќе се излади на температура од 20°C ± 5 K.

Obsah

1	Bezpečnosť.....	34
2	Zabránenie vecným škodám	35
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	36
4	Oboznámenie sa	37
5	Základná obsluha.....	38
6	Funkcia PowerBoost.....	39
7	Detská poistka.....	40
8	Časové funkcie.....	40
9	Automatické vypnutie	41
10	Zobrazenie spotreby energie	41
11	Základné nastavenia	42
12	Čistenie a údržba	43
13	Odstránenie porúch	43
14	Likvidácia	44
15	Zákaznícky servis.....	45
16	Skúšobné pokrmý	45

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, záručný list, ako aj ďalšie informácie o produkte si odložte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

1.2 Používanie v súlade s určením

Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič používajte len:

- na prípravu jedál a nápojov.
- pod dozorom. Krátkodobé varenie nepretržite sledujte.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Spotrebič nepoužívajte:

- s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním. Neplatí to v prípade, že je prevádzka vypnutá zariadeniami evidovanými EN 50615.

1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

1.4 Bezpečné používanie

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Varenie na varnom paneli s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.

- ▶ Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru.
 - ▶ Nikdy sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom plamene prikryte pokrievkou alebo hasiacou dekou.
- Varná plocha sa veľmi zahrieva.
- ▶ Na varnú plochu alebo do jej bezprostrednej blízkosti nikdy nedávajte horľavé predmety.
 - ▶ Na varnú plochu nikdy neukladajte žiadne predmety.

Spotrebič sa zahrieva.

- ▶ V zásuvkách priamo pod varným panelom nikdy neskladujte horľavé predmety ani spreje.

Kryty varného panelu môžu spôsobiť nehody, napr. prehriatie, vznietenie, prípadne prasknutie materiálu.

- ▶ Nepoužívajte žiadne kryty varného panelu.

Potraviny sa môžu vznietiť.

- ▶ Proces varenia kontrolujte. Proces krátkeho varenia neustále kontrolujte.

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Počas používania sa spotrebič a jeho dotykové časti veľmi zahrejú, najmä rám varného panela, ak je súčasťou.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Mriežky na ochranu varného panela môžu viesť k nehodám.

- ▶ Nikdy nepoužívajte mriežky na ochranu varného panela.

Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli.

- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Keď sa poškodí elektrický prívodný kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prívodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Ak je povrch prasknutý, musí sa spotrebič vypnúť, aby sa zabránilo možnému úrazu elektrickým prúdom. V tomto prípade ne-

vypínajte spotrebič hlavným vypínačom, ale pomocou poistky v poistkovej skrinke.

- ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prívodné vedenie poškodené, okamžite vypnite poistku v poistkovej skrinke.
 - ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 45*
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Na horúcich častiach spotrebiča sa môže kábová izolácia elektrických spotrebičov roztaviť.

- ▶ Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Hrnce môžu v dôsledku nahromadenej tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle vyskočiť do výšky.

- ▶ Varnú zónu a dno hrnca udržiavajte vždy suché.

⚠ VAROVANIE – Riziko udusenía!

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabaliť a zadusiť.

- ▶ Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdychnúť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

2 Zabránenie vecným škodám

POZOR!

Drsné dná hrncov alebo panvíc môžu poškríabať sklokeramický povrch.

- ▶ Skontrolujte používaný riad.

Varenie naprázdno môže poškodiť riad na varenie alebo spotrebič.

- ▶ Na horúcu varnú zónu nikdy neukladajte prázdne hrnce ani nevarujte naprázdno.

Nesprávne položený riad na varenie môže spôsobiť prehriatie spotrebiča.

- ▶ Horúce panvice ani hrnce nikdy neukladajte na ovládacie prvky ani rám varného panelu.

Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.

- ▶ Nedovoľte, aby na varný panel spadli tvrdé alebo ostré predmety.

Materiály, ktoré neodolávajú teplu, sa na horúcich varných zónach roztavia.

- ▶ Nepoužívajte ochrannú fóliu na sporák.
- ▶ Nepoužívajte allobal ani plastové nádoby.

2.1 Najčastejšie poškodenia

Tu nájdete tie najčastejšie poškodenia a tipy, ako im môžete predísť.

Poškodenia	Príčina	Riešenie
Škrvrny	Vykypené jedlá	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.
Škrvrny	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku.
Škrabance	Soľ, cukor alebo piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú plochu ani ako odkladaciu plochu.
Škrabance	Drsné dná hrncov alebo panvíc	Skontrolujte používaný riad.

Poškodenia	Príčina	Riešenie
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku.
Zafarbenie	Ošúchanie hrncami, napr. hliníkovými	Hrnce alebo panvice pri posúvaní nadvihnite.

Poškodenia	Príčina	Riešenie
Vylomenie materiálu	Cukor alebo jedlá s vysokým obsahom cukru	Vykypené jedlá ihneď odstráňte škrabkou na sklo.

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej energie.

Zvoľte varnú zónu podľa veľkosti hrnca. Riad na varenie položte doprostred.

Používajte taký riad, ktorý má rovnaký priemer dna ako priemer varnej zóny.

Tip: Výrobcovia riadu často udávajú priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší, než priemer dna.

- Nevhodný riad na varenie alebo taký riad, ktorý nepokrýva celú varnú plochu, spotrebúva veľa energie.

Hrnce prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.

- Ak varíte bez pokrievky, spotrebič spotrebuje výrazne väčšie množstvo energie.

Podľa možností pokrievku zdvíhajte čo najmenej.

- Ak pokrievku zdvihnete, uniká mnoho energie.

Používajte sklenenú pokrievku.

- Vďaka sklenenej pokrievke môžete vidieť, čo sa v hrnci deje bez toho, aby ste ju museli zdvíhať.

Používajte hrnce a panvice s rovným dnom.

- Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.

Používajte vhodný riad na varenie vzhľadom k množstvu upravovaných potravín.

- Veľký riad na varenie s malým obsahom spotrebuje viac energie na nahriatie.

Varťe s malým množstvom vody.

- Čím viac vody sa v riade na varenie nachádza, tým viac energie sa spotrebuje na jej nahriatie.

Včas prepnite na nižší varný stupeň. Použite vhodný stupeň pomalého varenia.

- Vyššia teplota stupňa pomalého varenia spôsobuje plytvanie energiou.

Využívajte zvyškové teplo varného panelu. Pri dlhších časoch ohrevu vypnite varnú zónu 5-10 minút pred dovarením.

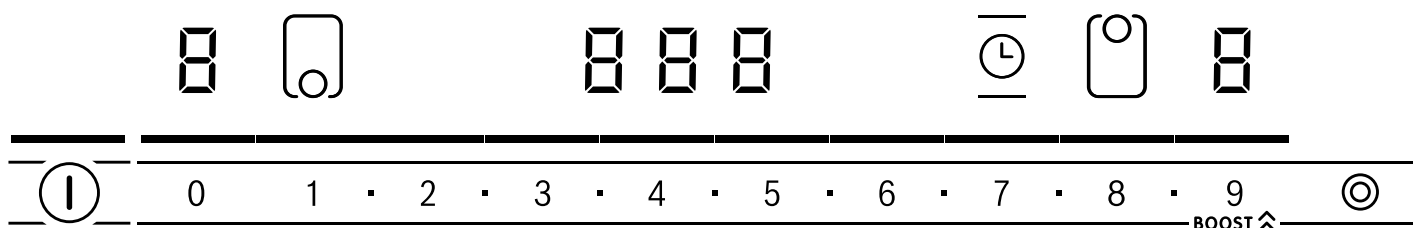
- Nevyužitý zvyškový teplo zvyšuje spotrebu energie.

4 Oboznámenie sa

Návod na používanie platí pre rôzne varné panely. Údaje o rozmeroch varných panelov nájdete v prehľade typov. → *Strana 2*

4.1 Ovládací panel

Pomocou ovládacieho poľa môžete nastaviť všetky funkcie vášho spotrebiča a získať informácie o prevádzkovom stave.



Indikátory

Ukazovatele zobrazujú nastavené hodnoty a funkcie.

Ukazovateľ	Názov
<i>1-9</i>	Stupne ohrevu
<i>H / h</i>	Zvyškové teplo
<i>b</i>	Funkcia PowerBoost
<i>8 8</i>	Časovač

Dotykové polia

Dotykové polia sú plochy citlivé na dotyk. Ak chcete vybrať funkciu, dotknite sa príslušného poľa.

POZOR!

Nesprávne položený riad na varenie môže spôsobiť prehriatie spotrebiča.

- Horúce panvice ani hrnce nikdy neukladajte na ovládacie prvky ani rám varného panelu.

Dotykové pole	Názov
ⓘ	Hlavný vypínač
☐	Výber varnej zóny
Číslice 1 až 9	Oblasť nastavenia
⊙	Rozšírenie o dvojkruhovú varnú zónu
⌚	Časové funkcie/detská poistka
BOOST ⬆	Funkcia PowerBoost

Poznámka: Ovládací panel udržiavajte vždy čistý. Vlhkosť má negatívny vplyv na funkčnosť.

4.2 Varné zóny

Tu nájdete prehľad rôznych rozšírení varných zón. Keď aktivujete rozšírenie, príslušné ukazovatele začnú svietiť.

	Varná zóna	Rozšírenie a zrušenie rozšírenia
○	Jednoo-kruhovú varnú zónu	
⊙	Dvojkruhovú varnú zónu	Zvoľte varnú zónu a stlačte ⊙.

4.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojstupňový ukazovateľ zvyškového tepla. Pokiaľ ukazovateľ zvyškového tepla svieti, nedotýkajte sa varnej zóny.

Ukazovateľ	Význam
<i>H</i>	Varná zóna je tak horúca, že na nej môžete malé jedlá udržať teplé alebo môžete rozpustiť polevu.
<i>h</i>	Varná zóna je horúca.

5 Základná obsluha

5.1 Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel môžete zapnúť a vypnúť hlavným vypínačom.

Zapnutie varného panelu

- ▶ Stlačte ①.
- ✓ Zaznie zvukový signál.
- ✓ Svetelný pás nad ① svieti.
- ✓ Ukazovatele ovládacieho panela a ukazovateľ stupňa ohrevu ② svietia.
- ✓ Varný panel je pripravený na prevádzku.

Vypnutie varnej dosky

- ▶ Stláčajte ①, kým svetelný pás nad ① a ukazovateľ stupňa ohrevu nezhasnú.
- ✓ Všetky varné zóny sú vypnuté.
- ✓ Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie sú varné zóny dostatočne vychladnuté.

Poznámky

- Varný panel sa vypne automaticky, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 10-60 sekúnd.
- Nastavenia zostanú uložené počas prvých 4 sekúnd po vypnutí spotrebiča. Ak spotrebič počas tohto času znova zapnete, varný panel sa spustí s predchádzajúcimi nastaveniami.

5.2 Nastavenia varných zón

V oblasti nastavenia môžete nastaviť vyhrievací výkon varnej zóny.

Stupeň ohrevu

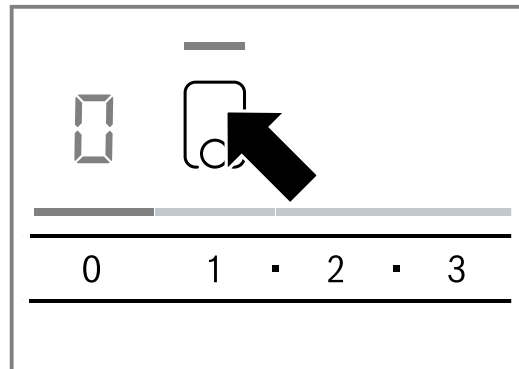
1	najnižší výkon
9	najvyšší výkon
.	Každý stupeň ohrevu má jeden medzi-stupeň, napr. 4.

Poznámky

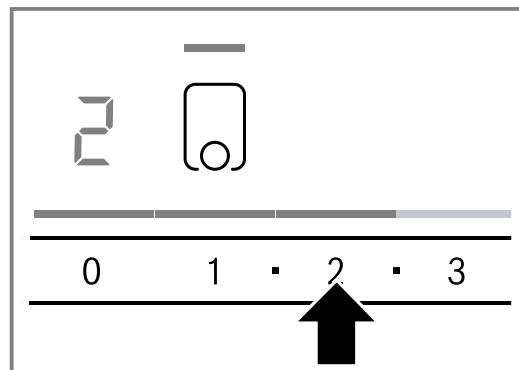
- Tmavé oblasti v rozzeravenej oblasti varnej zóny sú technicky podmienené. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varná zóna reguluje teplotu zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapnúť alebo vypnúť.
 - Citlivé konštrukčné diely sú tak chránené pred prehrievaním.
 - Spotrebič je chránený pred elektrickým preťažením.
 - Dosiahnu sa lepšie výsledky pri varení.
- V prípade viacokruhových varných zón sa môžu ohrevy vnútorných výhrevných okruhov a ohrevy rozšírení vypínať a zapínať v rôznych časoch.

Nastavenie varného stupňa

1. Zvoľte varnú zónu pomocou ② alebo ③.



- ✓ Na ukazovateli stupňa ohrevu jasne svieti ②.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.



Zmena stupňa ohrevu

1. Zvoľte varnú zónu pomocou ② alebo ③.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

1. Zvoľte varnú zónu pomocou ② alebo ③.
 2. V oblasti nastavenia nastavte 0.
- ✓ Po 10 sekundách sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla.

Poznámka: Aktivovaná zostane naposledy nastavená varná zóna. Môžete nastaviť varnú zónu bez potreby opätovného výberu.

5.3 Odporúčané nastavenia pre varenie

Tu nájdete prehľad rôznych jedál s vhodnými stupňami ohrevu.

Čas prípravy sa líši v závislosti od druhu, hmotnosti, hrúbky a kvality pokrmov. Stupeň pomalého varenia závisí od použitého riadu na varenie.

Pokyny na prípravu

- Na varenie použite varný stupeň 9.
- Husté pokrmy z času na čas premiešajte.
- Potraviny, ktoré chcete prudko opiecť, alebo z ktorých počas opekania vyteká veľa šťavy, najlepšie opečiete vo viacerých menších porciách.
- Tipy na varenie, čo šetrí energiu. → *Strana 36*

Rozpúšťanie

Jedlo	Stupeň pomalého varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Čokoláda, poleva	1 – 1.	-
Maslo, med, želatína	1 – 2	-

Zohrievanie alebo udržiavanie teploty

Eintopf, napr. šošovicový Eintopf	1 – 2	-
Mlieko ¹	1. – 2.	-
Párky vo vode ¹	3 – 4	-

¹ Jedlo pripravujte bez pokrievky.

Rozmrazovanie a zohrievanie

Špenát, zmrazený	2. – 3.	10 – 20
Guláš, zmrazený	2. – 3.	20 – 30

Poširovanie, varenie pri minimálnej teplote

Knedle, knedličky ^{1,2}	4. – 5.	20 – 30
Ryba ^{1,2}	4 – 5	10 – 15
Biela omáčka, napr. bešamelová omáčka	1 – 2	3 – 6
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka alebo holandská omáčka	3 – 4	8 – 12

¹ Vodu pod pokrievkou privedzte k varu.

² Jedlo ďalej varte bez pokrievky.

Varenie, varenie v pare, alebo dusenie

Ryža s dvojnásobným množstvom vody	2 – 3	15 – 30
Mliečna ryža	1. – 2.	35 – 45
Zemiaky varené v šupke	4 – 5	25 – 30
Varené zemiaky	4 – 5	15 – 25
Cestoviny, rezance ^{1,2}	6 – 7	6 – 10
Eintopf, polievka	3. – 4.	15 – 60
Zelenina, čerstvá	2. – 3.	10 – 20
Zelenina, zmrazená	3. – 4.	10 – 20
Jedlá v tlakovom hrnci	4 – 5	-

¹ Vodu pod pokrievkou privedzte k varu.

² Jedlo ďalej varte bez pokrievky.

Dusenie s predchádzajúcim prudkým opečením

Rolády	4 – 5	50 – 60
Dusené mäso	4 – 5	60 – 100

Guláš	2. – 3.	50 – 60
-------	---------	---------

Pečenie s malým množstvom oleja

Pečenie jedál bez pokrievky.

Rezne, prírodné alebo obalované	6 – 7	6 – 10
Rezne, zmrazené	6 – 7	8 – 12
Kotlety, prírodné alebo obalované ¹	6 – 7	8 – 12
Steak, hrúbka 3 cm	7 – 8	8 – 12
Fašírka, hrúbka 3 cm ¹	4. – 5.	30 – 40
Hamburger, hrúbka 2 cm ¹	6 – 7	10 – 20
Prsia z hydiny, hrúbka 2 cm ¹	5 – 6	10 – 20
Prsia z hydiny, zmrazené ¹	5 – 6	10 – 30
Ryby alebo rybie filé, na prírodno	5 – 6	8 – 20
Ryby alebo rybie filé, obalované	6 – 7	8 – 20
Ryby alebo rybie filé, obalované a zmrazené, napr. rybie prsty	6 – 7	8 – 12
Langusty, krevety	7 – 8	4 – 10
Soté zo zeleniny alebo čerstvých húb	7 – 8	10 – 20
Zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7. – 8.	15 – 20
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 – 7	6 – 10
Palacinky	6 – 7	postupne
Omeleta	3. – 4.	postupne
Volské oká	5 – 6	3 – 6

¹ Jedlo niekoľkokrát obráťte.


Fritovanie

Podľa veľkosti porcie potravín smažte porciu 150 – 200 g v 1 – 2 l oleja. Príprava jedál bez pokrievky.

Zmrazené potraviny, napr. zemiakové hranolčeky, alebo kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. kurča	6 – 7	-
Ryby, obalované alebo v pivnom cestíčku	5 – 6	-
Zelenina alebo huby, obalované alebo v pivnom cestíčku	5 – 6	-
Tempura		
Drobné pečivo, napr. šišky alebo ovocie v pivnom cestíčku	4 – 5	-

6 Funkcia PowerBoost

S funkciou PowerBoost môžete ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako pri použití stupňa ohrevu 9.

Funkcia PowerBoost je k dispozícii iba pri varných zónach, ktoré sú označené **BOOST** .



6.1 Zapnutie funkcie PowerBoost

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Olej a tuk sa pomocou funkcie Powerboost rýchlo nahreje. Prehriaty olej a tuk rýchlo vzbĺkne.

► Varenie nikdy nenechávajte bez dohľadu.



Požiadavka: Pri dvojokruhovými varných zónach musí byť pre prevádzku s funkciou PowerBoost zapnutý druhý vyhrievací obvod.

1. Zvoľte varnú zónu pomocou  alebo .
2. Nastavte stupeň ohrevu 9.

3. Opakovane stlačte stupeň ohrevu 9.
 - ✓ Ukazovateľ **b** svieti.

6.2 Vypnutie funkcie PowerBoost

Keď funkciu PowerBoost nevypnete, funkcia PowerBoost sa po určitom čase vypne automaticky. Varná zóna sa prepne naspäť na stupeň ohrevu 9.



1. Zvoľte varnú zónu pomocou  alebo .
2. Nastavte ľubovoľný stupeň pomalého varenia.
 - ✓ Ukazovateľ **b** zhasne.

7 Detská poistka

Detskou poistkou môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.


7.1 Zapnutie detskej poistky

Požiadavka: Varný panel je vypnutý.

-  asi 4 sekundy držte stlačené.
- ✓  sa rozsvieti na 10 sekúnd.
- ✓ Varná zóna je zablokovaná.

7.2 Vypnutie detskej poistky

Požiadavka: Varný panel je vypnutý.

-  podržte stlačené cca 4 sekundy.
- ✓ Blokovanie je vypnuté.

7.3 Automatická detská poistka

Touto funkciou sa detská poistka zapne vždy automaticky, keď varný panel vypnete.

Automatickú detskú poistku môžete aktivovať v základných nastaveniach. → *Strana 42*




8 Časové funkcie

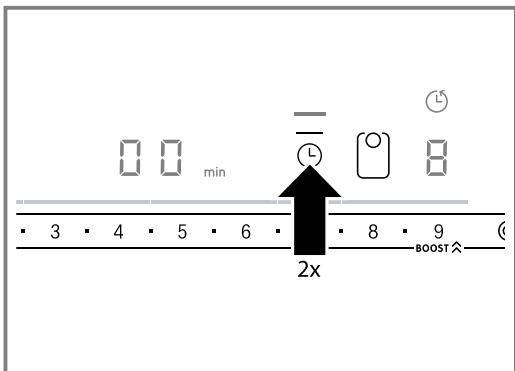
Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami, pomocou ktorých môžete nastaviť čas trvania alebo kuchynský časovač.

8.1 Čas trvania

Zadajte čas trvania pre požadovanú varnú zónu. Varná zóna sa po uplynutí času trvania automaticky vypne. Čas trvania môžete nastaviť až na 99 minút.

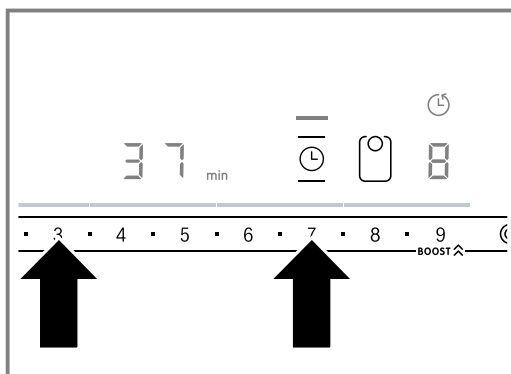
Nastavenie času trvania


1. Zvoľte varnú zónu pomocou  alebo .
2. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu.
3. Stlačte dvakrát .






- ✓  svieti.
- ✓ Na ukazovateli časovača svieti 00 min.

4. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd nastavte v oblasti nastavenia požadovaný čas trvania.



- ✓ Čas trvania sa odpočítava. Ak ste nastavili čas trvania pre niekoľko varných zón, čas trvania zvolenej varnej zóny je viditeľný.
- ✓ Po uplynutí času trvania sa varná zóna automaticky vypne. Zaznie signál a na ukazovateli bliká 00 počas 10 sekúnd. Ukazovateľ  bliká.

Úprava alebo vymazanie času trvania

1. Zvoľte varnú zónu pomocou  alebo .
2. Stlačte dvakrát .
3. V oblasti nastavenia zmeňte čas trvania alebo nastavte na 00.

Vypnutie signálu času trvania

Signál môžete manuálne vypnúť.

- Stlačte ľubovoľné dotykové pole.
- ✓ Ukazovatele zhasnú a zvukový signál stíchne.

Automatický časovač

Pomocou tejto funkcie môžete predvoliť čas trvania pre všetky varné zóny. Po každom zapnutí varnej zóny prebieha potom predvolený čas trvania. Varná zóna sa po uplynutí času trvania automaticky vypne.

Automatický časovač zapnete v základných nastaveniach. → *Strana 42*

Tip: Automatický časovač platí pre všetky varné zóny. Pre jednotlivé varné zóny môžete čas trvania znížiť alebo zrušiť. → *Strana 40*

8.2 Kuchynský časovač

Môžete nastaviť čas max. 99 minút. Po ich uplynutí zaznie zvukový signál. Kuchynský časovač je nezávislý od všetkých ostatných nastavení.

Nastavenie kuchynského časovača

1. ⌚ stláčajte dovtedy, kým sa nerozsvieti ☒.
 - ✓ Na ukazovateli časovača svieti ☒☒.
2. V oblasti nastavenia nastavte požadovaný čas.
 - ✓ Čas plynie.
 - ✓ Po uplynutí času zaznie signál. Na ukazovateli časovača sa na 10 sekúnd rozsvieti ☒☒.
 - ✓ ☒ bliká.

Úprava času

1. ⌚ stláčajte dovtedy, kým sa nerozsvieti ☒.

2. V oblasti nastavenia opakovane nastavte čas.

Vypnutie signálu časovača

Signál môžete manuálne vypnúť.

- ▶ Stlačte ľubovoľné dotykové pole.
- ✓ Ukazovateľ zhasne a zvukový signál stíchne.

8.3 Funkcia stopiek

Funkcia stopiek ukazuje čas, ktorý uplynul od aktivácie funkcie.

Funkcia stopiek funguje iba vtedy, keď je varný panel zapnutý. Keď sa varný panel vypne, spolu s ním sa vypne aj funkcia stopiek.

Zapnutie funkcie stopiek

1. ⌚ stláčajte dovtedy, kým sa nerozsvieti ⌚.
 - ✓ Na ukazovateli časovača sa zobrazí ☒☒.
2. V oblasti nastavenia stlačte ľubovoľné miesto.
 - ✓ Čas sa začne počítať.
 - ✓ Počas prvej minúty sa zobrazujú sekundy, potom minúty.

Vypnutie funkcie stopiek

1. ⌚ stláčajte dovtedy, kým sa nerozsvieti ⌚.
2. V oblasti nastavenia stlačte ľubovoľné miesto.
 - ✓ Ukazovateľ časovača zhasne.

9 Automatické vypnutie

Ak nastavenia varnej zóny dlho nezmeníte, bude automatické vypnutie aktívne.

To, kedy sa varná zóna vypne, závisí od nastaveného stupňa varenia (1 až 10 hodín).

Ohrev varnej zóny sa vypne. Na indikátore varnej zóny blikajú striedavo *FB* a indikátor zvyškového tepla *H/h*.

9.1 Ďalšie varenie po automatickom vypnutí

1. Stlačte ľubovoľné dotykové pole.
 - ✓ Ukazovateľ zhasne.
2. Opakovane nastavte požadovanú varnú zónu.

10 Zobrazenie spotreby energie

Funkcie môžete zobrazuje celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panelu.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatthodinách, napr. 1,08 kWh.

Presnosť ukazovateľa je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.

Indikátor môžete aktivovať v základných nastaveniach.

→ *Strana 42*

11 Základné nastavenia

Spotrebič môžete prispôbiť vašim potrebám.

11.1 Prehľad základných nastavení

Tu nájdete prehľad základných nastavení a hodnôt prednastavených z výroby.

Ukazo- Výber vateľ

ε 1	Automatická detská poistka ☐ – Vypnuté. ¹ – Zapnuté. 2 – Manuálna a automatická detská poistka vypnutá.
ε 2	Zvukový signál ☐ – Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté. Signál hlavného vypínača zostáva zapnutý. – Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy. 2 – Zapnutý je len potvrdzujúci signál. 3 – Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú zapnuté. ¹
ε 3	Zobrazenie spotreby energie Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžiadajte od svojho dodávateľa elektrickej energie. ☐ – Indikátor spotreby je vypnutý. ¹ – Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 230 V. 2 – Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 400 V. 3 – Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 220 V. 4 – Zobrazenie spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
ε 5	Automatický časovač ☐ – Vypnuté. ¹ – 99 – Doba, po uplynutí ktorej sa vypnú varné zóny.
ε 6	Trvanie signálu uplynutia doby časovača – 10 sekúnd. ¹ 2 – 30 sekúnd. 3 – 1 minúta.
ε 7	Rozšírenie vyhrievacích telies ☐ – Vypnuté. – Zapnuté. 2 – Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny. ¹

¹ Výrobné nastavenie

Ukazo- Výber vateľ

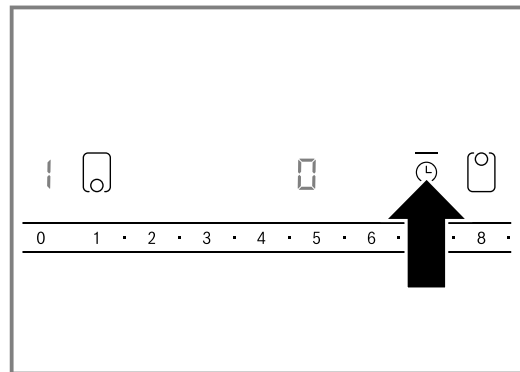
ε 9	Čas výberu varných zón ☐ – Neobmedzený: vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu bez nového nastavovania. ¹ – Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť do 10 sekúnd po voľbe. Potom musíte varnú zónu nastaviť odznova.
ε 0	Obnovenie výrobného nastavenia ☐ – Vypnuté. ¹ – Zapnuté.

¹ Výrobné nastavenie

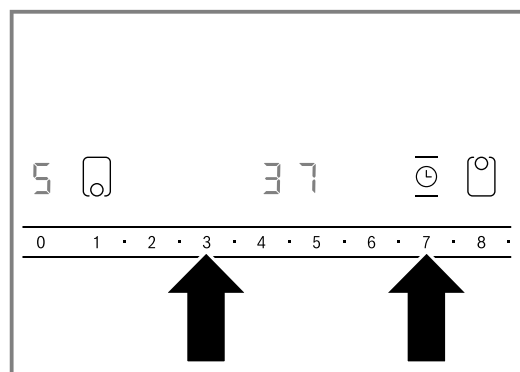
11.2 Zmena základných nastavení

Požiadavka: Varný panel je vypnutý.

1. Stlačte ①.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte symbol ☐ stlačený 4 sekundy.



- ✓ Na ľavom displeji blikajú striedavo ε a |.
 - ✓ Na pravom displeji svieti ☐.
3. Stláčajte ☐ dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaný ukazovateľ.
 4. V oblasti nastavenia nastavte požadovanú hodnotu.



5. ☐ držte stlačené asi 4 sekundy.
- ✓ Nastavenie je aktivované.

Tip: Ak chcete opustiť základné nastavenia, vypnite varný panel pomocou ①. Znova zapnite varný panel a opätovne ho nastavte.

12 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistíte a starajte sa oň.

12.1 Čistiace prostriedky

Vhodné čistiace prostriedky a škrabka na sklo sú dostupné v zákazníckom servise alebo v internetovom, či kamennom obchode.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča.

► Nikdy nepoužívajte nevhodné čistiace prostriedky.

Nevhodné čistiace prostriedky

- Neriedený oplachovací prostriedok
- Čistič na umývačku riadu
- Abrazívny čistiaci prostriedok
- Agresívne čistiace prostriedky, napr. sprej na rúry alebo odstraňovač škvŕn
- Abrazívne špongie
- Vysokotlakové čističe a parné čističe

12.2 Čistenie sklokeramiky

Varný panel čistíte po každom použití, aby nedochádzalo k pripáleniu zvyškov z varenia.

Poznámka: Rešpektujte informácie o nevhodných čistiacich prostriedkoch. → *Strana 43*

Požiadavka: Varný panel je vychladnutý.

1. Silné nečistoty odstráňte škrabkou na sklo.
2. Varný panel vyčistíte pomocou čistiaceho prostriedku na sklokeramiku.
Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia na obale čistiaceho prostriedku.

Tip: Pomocou špeciálnej špongie na sklokeramiku môžete dosiahnuť dobré výsledky čistenia.

12.3 Čistenie rámu varného panelu

Rám varného panelu čistíte po použití, keď sa na ňom nachádza nečistota alebo flaky.

Poznámky

- Dbajte na informácie o nevhodných čistiacich prostriedkoch. → *Strana 43*
 - Nepoužívajte škrabku na sklo.
1. Rám varného panelu vyčistíte horúcim umývacím roztokom a mäkkou handričkou.
Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
 2. Osušte mäkkou utierkou.

13 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.

- Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- Keď sa poškodí elektrický prívodný kábel tohto spotrebiča, musí sa vymeniť za špeciálny kábel, ktorý je k dispozícii u výrobcu alebo v zákazníckom servise.

VAROVANIE – Riziko popálenia!

Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje.

- Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Zavolajte zákaznícky servis.

VAROVANIE – Riziko požiaru!

Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne.

- Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Zavolajte zákaznícky servis.

13.1 Pokyny na indikačnom poli

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Žiadne	Elektrické napájanie bolo prerušené. 1. Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. 2. Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nejde o výpadok elektrického prúdu.
Všetky indikátory blikajú	Ovládací panel je mokrý alebo sa na ňom nachádzajú predmety. ► Ovládací panel osušte alebo odstráňte predmet.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
F 2	Na viacerých varných zónach sa po dlhšiu dobu varilo s vysokým výkonom. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. <ol style="list-style-type: none"> 1. Nejaký čas počkajte. 2. Ťuknite na ľubovoľné dotykové pole. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ak sa hlásenie nezobrazuje, elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.
F 4	Napriek vypnutiu pomocou F 2 sa elektronika zahrievala aj naďalej. Preto sa vypli všetky varné zóny. <ol style="list-style-type: none"> 1. Nejaký čas počkajte. 2. Ťuknite na ľubovoľné dotykové pole. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ak sa hlásenie nezobrazuje, elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.
F 5 a stupeň varenia striedavo blikajú. Zaznie akustický signál.	Horúci hrniec v oblasti varného panela. Hrozí, že elektronika sa prehreje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hrnec odstráňte. ✓ Ukazovateľ o chvíľu zhasne.
F 5 a akustický signál	Horúci hrniec v oblasti varného panela. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypla. <ol style="list-style-type: none"> 1. Hrnec odstráňte. 2. Nejaký čas počkajte. 3. Ťuknite na ľubovoľné dotykové pole. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ak sa hlásenie nezobrazuje, elektronika je dostatočne vychladnutá. Môžete variť ďalej.
F 8	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a automaticky sa vypla. Varnú zónu môžete opäť hneď zapnúť.
dE a varné zóny nehrejú	Režim demo je aktivovaný. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spotrebič odpojte na 30 sekúnd od prúdu tak, že vypnete poistku v poistkovej skrinke. 2. V priebehu nasledujúcich 3 minút ťuknite na ľubovoľné dotykové pole.
Na displeji sa zobrazí hlásenie s "E", napr. E0111.	Elektronika zistila chybu. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spotrebič vypnite a znova zapnite. 2. Ak sa hlásenie zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis. Počas telefonátu uveďte presné hlásenie chyby. → "Zákaznícky servis", Strana 45

14 Likvidácia

Zistite, ako správne zlikvidovať staré spotrebiče.

14.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

1. Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
2. Odrežte napájací kábel.
3. Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.
O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

15 Zákaznícky servis

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa používania, nedokážete opraviť poruchu na spotrebiči sami alebo ak spotrebič vyžaduje opravu, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

Originálne náhradné súčiastky, ktoré sú relevantné pre funkčnosť spotrebiča a spĺňajú nariadenie o ekodizajne, vám poskytne náš zákaznícky servis v období minimálne 10 rokov od uvedenia spotrebiča na trh v Európskom hospodárskom priestore.

Poznámka: Využívanie zákazníckeho servisu je bezplatné v rámci záruky výrobcu.

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákaznícky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Keď kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

15.1 Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Typový štítok nájdete:

- na sprievodnom dokumente spotrebiča.
- na spodnej strane varnej dosky.

Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

16 Skúšobné pokrmy

Tento prehľad sa orientuje na skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje sa vzťahujú na prípravu v riade s nasledujúcimi rozmermi:

Schulte-Ufer - štvordielna sada indukčných hrncov HEZ390042

- Kastról s rúčkou Ø 16 cm, objem 1,2 l, pre jednookružovú varnú zónu Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, objem 1,7 l, pre jednookružovú varnú zónu Ø 14,5 cm

- Hrnec Ø 22 cm, objem 4,2 l, pre varnú zónu Ø 18 cm alebo Ø 17 cm
- Panvica Ø 24 cm, pre varnú zónu Ø 18 cm alebo Ø 17 cm

Ak vykonávate pokusy s varnou zónou Ø 18 cm s menovitým výkonom 1 500 W, čas ohrevu sa predĺži asi o 20 %. Zvoľte najbližší vyšší stupeň pomalého varenia.

Rozpúšťanie čokolády

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
Čokoládová poleva, napr. Dr. Oetker horká čokoláda, 150 g	Kastról s rúčkou Varná zóna: Ø 14,5 cm	1.	cca 30:00	Nie

Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
Šošovicový eintopf, → "Recept na šošovicový eintopf", Strana 48				
Počiatočná teplota: 20 °C				
Množstvo: 450 g	Hrnec Varná zóna: Ø 14,5 cm			
1. Ohrejte šošovicový eintopf		9	cca 2:00 bez miešania	Áno
2. Šošovicový eintopf udržiavajte teplý		1.	cca 30:00	Áno

Množstvo: 800 g	Hrniec Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm
-----------------	---

1. Ohrejte šošovicový eintopf	9	cca 2:00 bez miešania	Áno
-------------------------------	---	-----------------------	-----

2. Šošovicový eintopf udržiavajte teplý	1.	cca 30:00	Áno
---	----	-----------	-----

Šošovicový eintopf z konzervy, napr. šošovicový prívarok s párkom zn. Erasco

Počiatková teplota: 20 °C

Množstvo: 500 g	Hrniec Varná zóna: Ø 14,5 cm
-----------------	------------------------------------

1. Ohrejte šošovicový eintopf	9	cca 2:00, premiešať po cca 1:30	Áno
-------------------------------	---	---------------------------------	-----

2. Šošovicový eintopf udržiavajte teplý	1.		Áno
---	----	--	-----

Množstvo: 1 000 g	Hrniec Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm
-------------------	---

1. Ohrejte šošovicový eintopf	9	cca 2:00, premiešať po cca 1:30	Áno
-------------------------------	---	---------------------------------	-----

2. Šošovicový eintopf udržiavajte teplý	1.		Áno
---	----	--	-----

Bešamelová omáčka - varenie pod bodom varu

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
--	----------------------	---------------	------------------------	-----------

Teplota mlieka: 7 °C

Recept: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka s obsahom tuku 3,5 % a štipka soli	Kastról s rúčkou Varná zóna: Ø 14,5 cm
--	--

1. Roztopte maslo. Primiešajte múku a soľ. Masu smažte 3 minúty.	1	-	Nie
--	---	---	-----

2. Pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.	9	cca 5:20	Nie
--	---	----------	-----

3. Bešamelovú omáčku za stáleho miešania varte 2 minúty.	1	2:00	Nie
--	---	------	-----

Ryža v mlieku

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
--	----------------------	---------------	------------------------	-----------

Varenie mliečnej ryže – pomalé varenie s pokrievkou

Teplota mlieka: 7 °C

Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 %, 1 g soli	Hrniec Varná zóna: Ø 14,5 cm
---	------------------------------------

1. Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť.	9	cca 6:45	Nie
--	---	----------	-----

2. Prepnite späť na varný stupeň. Do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Po 10 minútach premiešajte.	2	cca 38:15	Áno
---	---	-----------	-----

3. Varte, dokiaľ ryža nevsaje všetku tekutinu.			
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 %, 1,5 g soli	Hrniec Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm		

1. Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť.	9	cca 7:20	Nie
--	---	----------	-----

2. Prepnete späť na varný stupeň. Do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Po 10 minútach premiešajte.	2	cca 37:40	Áno
3. Varte, dokiaľ ryža nevsaje úplne všetko mlieko.			

Varenie mliečnej ryže – pomalé varenie bez pokrievky

Teplota mlieka: 7 °C

Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka s obsahom tuku 3,5 %, 1 g soli

Hrnec
Varná zóna: Ø 14,5 cm

1. Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka. Ohrievajte za stáleho miešania, dokiaľ mlieko nedosiahne teplotu 90 °C.	9	cca 7:30	Nie
--	---	----------	-----

2. Prepnete späť na varný stupeň a nechajte variť.	2	cca 50:00	Nie
--	---	-----------	-----

Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka s obsahom tuku 3,5 %, 1,5 g soli

Hrnec
Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm

1. Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka. Ohrievajte za stáleho miešania, dokiaľ mlieko nedosiahne teplotu 90 °C.	9	cca 8:00	Nie
--	---	----------	-----

2. Prepnete späť na varný stupeň a nechajte variť.	2	cca: 50:00	Nie
--	---	------------	-----

Varenie ryže

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
--	----------------------	---------------	------------------------	-----------

Teplota vody: 20 °C

Recept: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody, štipka soli

Hrnec
Varná zóna: Ø 14,5 cm

1. Vodu, ryžu a soľ spolu ohrievajte.	9	cca 2:48	Áno
---------------------------------------	---	----------	-----

2. Nechajte variť, dokiaľ ryža nevsaje všetku vodu.	2	cca 20:00	Áno
---	---	-----------	-----

Recept: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody, štipka soli

Hrnec
Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm

1. Vodu, ryžu a soľ spolu ohrievajte.	9	cca 3:15	Áno
---------------------------------------	---	----------	-----

2. Nechajte variť, dokiaľ ryža nevsaje všetku vodu.	2.	cca 20:00	Áno
---	----	-----------	-----

Pečenie steakov z bravčovej panenky

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
--	----------------------	---------------	------------------------	-----------

Pečenie steakov z bravčovej panenky: 7 °C

Recept: 3 steaky z panenky hrúbky 1 cm v celkovej hmotnosti 300 g, 15 g slnečnicového oleja

Panvica na pečenie
Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm

1. Panvicu na pečenie so slnečnicovým olejom ohrejte tak, aby bola horúca.	9	cca 2:40	Nie
--	---	----------	-----

2. Steaky z panenky osmažte do hneda. Pri tom steaky raz otočte.	7	z každej strany cca 3:00	Nie
--	---	-----------------------------	-----

Pečenie palacínok

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
--	----------------------	---------------	------------------------	-----------

Palacinkové cesto: 20 °C

Recept podľa DIN EN 60350-2 Množstvo: 55 ml cesta na palacinku	Panvica na pečenie Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm			
1. Panvicu na pečenie ohrejte tak, aby bola horúca.		9	cca 2:40	Nie
2. Dajte cesto na panvicu a palacinky pečte do zlatohneda. Pritom palacinku raz otočte.		6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	1. strana: cca 1:00 2. strana: cca 0:20	Nie

Smaženie mrazených zemiakových hranolčekov

	Riad / Varná zóna	Stupeň ohrevu	Čas trvania (min:s)	Pokrievka
Zemiakové hranolčeky: -18 °C				
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov, napr. McCain 123 Hranolky Original	Hrniec Varná zóna: Ø 18 cm alebo Ø 17 cm			
1. V hrnci zohrejte olej na teplotu 180 °C.		9		Nie
2. Zamrazené hranolčeky dajte do oleja a smažte do zlatohneda.		9	cca 4:00	Nie

16.1 Recept na šošovicový eintopf

Ak chcete presne skontrolovať šošovicový eintopf, najskôr ho pripravte a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu. Potom šošovicový eintopf ohrejte podľa tabuľky a udržiavajte jeho teplotu. Recept vznikol v na základe DIN 44550.

Suroviny:

- 250 g šošovice
- 250 g mrkvy nakrájanej na kocky s hranou asi 10 mm
- 250 g nakrájaných zemiakov s hranou asi 10 mm
- 1 ČL soli
- 1250 ml vody

Príprava:

- Šošovicu namočte do určeného množstva vody na 3 hodiny.
- Všetky prísady zatvorte do hrnca a na najvyššom stupni ich privedte k varu.
- Keď sa objaví para, prepnite na stupeň pomalého varenia a nechajte variť v zatvorenom hrnci 1 hodinu.
- Šošovicový eintopf nechajte vychladnúť.
- Vyskúšajte až vtedy, keď bude mať hotový šošovicový eintopf teplotu 20 °C ± 5 K.

Kazalo

1	Varnost	49
2	Preprečevanje materialne škode.....	50
3	Varstvo okolja in varčevanje	51
4	Spoznavanje	52
5	Osnovno upravljanje.....	53
6	Funkcija Powerboost	54
7	Otroško varovalo	55
8	Časovne funkcije	55
9	Samodejni izklop.....	56
10	Prikaz porabe energije.....	56
11	Osnovne nastavitve	57
12	Čiščenje in nega.....	58
13	Odpravljanje motenj.....	58
14	Odstranjevanje	59
15	Servisna služba	60
16	Testne jedi	60



1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

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

1.2 Namenska uporaba

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

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 2000 m.

Aparata ne uporabljajte:

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

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

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

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

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

1.4 Varna uporaba

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

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

Kuhalna površina se močno segreje.

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

Aparat se močno segreje.

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

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

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Živila se lahko vnamejo.

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

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

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

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

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

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

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

- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 60*
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.
- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika. Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.
 - ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

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

- ▶ Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

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

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

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

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

2 Preprečevanje materialne škode

POZOR!

Groba dna loncev in ponev opraskajo steklokeramiko.

- ▶ Preglejte svojo posodo. Kuhanje brez vsebine lahko poškoduje posodo ali aparat.

- ▶ Loncev brez vsebine nikoli ne postavljajte ne vroče kuhališče ali kuhajte brez vsebine.

Napačno nameščena posoda lahko povzroči pregretje aparata.

- ▶ Vročih ponev ali loncev nikoli ne postavljajte na upravljalne elemente ali okvir kuhalne plošče.

Če na kuhalno ploščo padejo trdi ali ostri predmeti, lahko pride do poškodb.

- ▶ Poskrbite, da na kuhalno ploščo ne bodo padli trdi ali ostri predmeti.

Materiali, ki niso odporni na vročino, se na vročih kuhališčih stopijo.

- ▶ Ne uporabljajte folije za zaščito štedilnika.
- ▶ Ne uporabljajte alufolije ali posod iz umetne mase.

2.1 Pregled najpogostejših poškodb

Tukaj je seznam najpogostejših poškodb in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prelivanje hrane	Prelito hrano takoj odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži	Neustrezna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor ali pesek	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovne ali odlagalne površine.
Praske	Groba dna loncev ali ponev	Preglejte svojo posodo.
Razbarvanje	Neustrezna čistilna sredstva	Uporabljajte le čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.

Poškod- ba	Vzrok	Ukrep
Razbar- vanje	Drgnjenje lon- cev (npr. alumi- nij)	Ko premikate lonce ali ponve, jih dvignite.

Poškod- ba	Vzrok	Ukrep
Mehurč- ki v ma- terialu	Sladkor ali jedi z veliko sladkor- ja	Prelito hrano takoj odstra- nite s strgalom za steklo- keramiko.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za po-
novno uporabo.

- Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

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

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

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

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

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhali-
šča porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

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

Pokrovko dvignite kar se da redko.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite stekleno pokrovko.

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

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

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

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

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

Hrano pripravljajte z malo vode.

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

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Upo-
rabite ustrezno stopnjo počasnega kuhanja.

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

Uporabite preostalo toploto kahalne plošče. Pri daljših
časih priprave kuhališče 5 do 10 minut pred koncem
priprave izklopite.

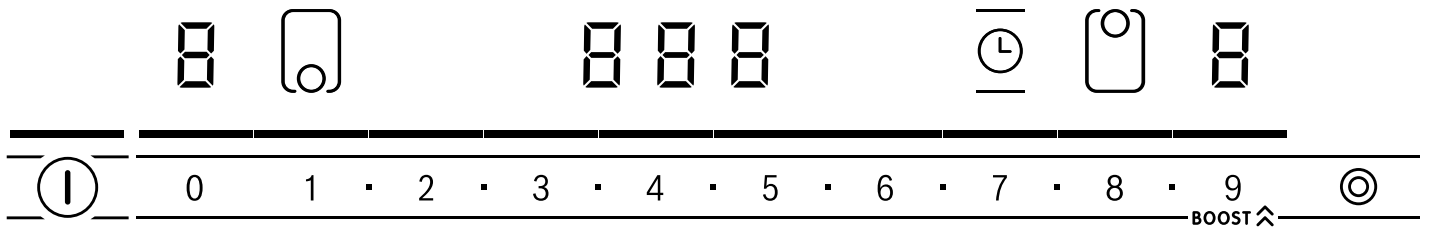
- Neporabljena preostala toplota poveča porabo
energije.

4 Spoznavanje

Navodilo za uporabo velja za različne kuhalne plošče. Podatke o merah kuhalnih plošč najdete v preglednici tipov. → *Stran 2*

4.1 Upravljalno polje

Prek upravljalnega polja nastavite vse funkcije svojega aparata in dobite informacije o stanju delovanja.



Prikazi

V prikazih so prikazane nastavljene vrednosti in funkcije.

Prikaz	Ime
<i>1-9</i>	Stopnje kuhanja
<i>H / h</i>	Preostala toplota
<i>b</i>	Funkcija Powerboost
<i>8 8</i>	Programska ura

Polja na dotik

Polja na dotik so površine, ki so občutljive na dotik. Za izbiro funkcije se dotaknite ustreznega polja.

POZOR!

Napačno nameščena posoda lahko povzroči pregretje aparata.

- ▶ Vročih ponev ali loncev nikoli ne postavljajte na upravljalne elemente ali okvir kuhalne plošče.

Polje na dotik	Ime
①	Glavno stikalo
☐	Izbira kuhališča
Številke od 1 do 9	Nastavitveno območje
☉	Doklop kuhališča z dvojnimi grelnimi krogi
🕒	Časovne funkcije/otroško varovalo
BOOST ⬆	Funkcija Powerboost

Opomba: Upravljalna plošča naj bo vedno suha. Vlaga poslabša delovanje.

4.2 Kuhališča

Tukaj najdete pregled različnih priklopljenih grelnikov kuhališč.

Ko aktivirate priklopljene grelnike, svetijo ustrezni prikazi.

	Kuhališče	Priklop in odklop
○	Kuhališče z enojnim grelnim krogom	
☉	Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi	Izberite kuhališče in pritisnite ☉.

4.3 Prikaz preostale toplote

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

Prikaz	Pomen
<i>H</i>	Kuhališče je tako vroče, da lahko majhne količine jedi hranite na toplem ali topite preliv.
<i>h</i>	Kuhališče je vroče.

5 Osnovno upravljanje

5.1 Vklop in izklop kuhalne plošče

Z glavnim stikalom lahko vklopite in izklopite kuhhalno ploščo.

Vklop kuhalne plošče

- ▶ Pritisnite ①.
- ✓ Oglasi se zvočni signal.
- ✓ Svetlobna linija nad ① sveti.
- ✓ Prikazi na upravljalni površini in prikaz stopnje kuhanja 0 svetijo.
- ✓ Kuhhalna ploščica je pripravljena za uporabo.

Izklop kuhalne plošče

- ▶ Pritiskajte ①, dokler svetlobna linija nad ① in prikaz stopnje kuhanja ne ugasneta.
- ✓ Vsa kuhališča so izklopljena.
- ✓ Prikaz preostale toplote sveti še naprej, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.

Opombe

- Ko so vsa kuhališča več kot 10-60 sekund izklopljena, se kuhhalna ploščica samodejno izklopi.
- Nastavitve ostanejo shranjene še 4 sekunde po izklopu. Če kuhhalno ploščico v tem času ponovno vklopite, se kuhhalna ploščica vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

5.2 Nastavitev kuhališč

V nastavitvenem območju lahko nastavite moč gretja kuhališča.

Stopnja kuhanja

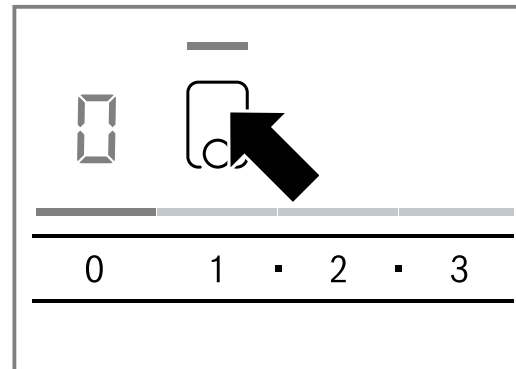
1	najmanjša moč
9	največja moč
.	Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo, npr. 4.

Opombe

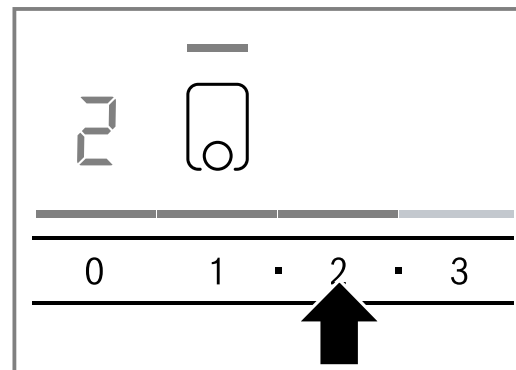
- Temna območja na svetilni shemi kuhališča so tehnično pogojena. Ne vplivajo na delovanje kuhališča.
- Kuhališče uravnava temperaturo z vklopom in izklopom grelnika. Tudi pri najvišji moči se lahko grelniki vklaplajo in izklaplajo.
 - Občutljivi sestavni deli se tako zaščitijo pred pregretjem.
 - Aparat se zaščiti pred električno preobremenitvijo.
 - Dosežejo se boljši rezultati kuhanja.
- Pri večkrožnih kuhališčih se lahko grelniki notranjih krogov in priklopljeni grelniki vklaplajo in izklaplajo ob različnih časih.

Nastavitev stopenj kuhanja

1. Z 0 ali 9 izberite kuhališče.



- ✓ Na prikazu stopnje kuhanja 0 močno sveti.
2. V nastavitvenem območju nastavite želeno stopnjo kuhanja.



Sprememba stopnje kuhanja

1. Z 0 ali 9 izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju nastavite želeno stopnjo kuhanja.

Izklop kuhališča

1. Z 0 ali 9 izberite kuhališče.
 2. V nastavitvenem območju izberite 0.
- ✓ Po 10 sekundah se vklopi prikaz preostale toplote.

Opomba: Nazadnje nastavljeno kuhališče ostane aktivirano. Kuhališče lahko nastavite brez nove izbire.

5.3 Priporočila za nastavitve za kuhanje

Tu boste našli pregled različnih jedi z ustreznimi stopnjami kuhanja.

Čas priprave se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost jedi. Stopnja počasnega kuhanja je odvisna od uporabljene posode.

Napotki za pripravo

- Za zavretje uporabljajte stopnjo kuhanja 9.
- Gostotekoča živila od časa do časa premešajte.
- Živila, ki naj se na kratko močno zapečejo, ali pri katerih med pečenjem izstopa veliko tekočine, je najboljše zapeči v več majhnih porcijah.
- Napotki za energetske varčne kuhanje. → *Stran 51*

Topljenje

Jed	Stopnja počasne-ga kuhanja	Trajanje počasne-ga kuhanja v minutah
Čokolada, preliv	1-1.	-
Maslo, med, želatina	1-2	-

Pogrevanje ali ohranjanje toplote

Enolončnica, npr. enolončnica iz leče	1-2	-
Mleko ¹	1.-2.	-
Klobasice v vodi ¹	3-4	-

¹ Jed pripravite brez pokrova.

Odtaljevanje in pogrevanje

Špinača, globoko zamrznjena	2.-3.	10-20
Golaž, globoko zamrznjen	2.-3.	20-30

Poširanje ali počasno vrenje

Cmoki ^{1,2}	4.-5.	20-30
Riba ^{1,2}	4-5	10-15
Bela omaka, npr. bešamelna omaka	1-2	3-6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3-4	8-12

¹ Zavrite vodo v posodi z zaprtim pokrovom.

² Je počasi kuhajte brez pokrova.

Kuhanje, kuhanje v sopari ali dušenje

Riž z dvojno količino vode	2-3	15-30
Mlečni riž	1.-2.	35-45
Krompir v oblicah	4-5	25-30
Slan krompir	4-5	15-25
Testenine, rezanci ^{1,2}	6-7	6-10
Enolončnica, juha	3.-4.	15-60
Zelenjava, sveža	2.-3.	10-20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.-4.	10-20
Jed v loncu na pritisk	4-5	-

¹ Zavrite vodo v posodi z zaprtim pokrovom.

² Je počasi kuhajte brez pokrova.

Dušenje

Rolade	4-5	50-60
Dušena pečenka	4-5	60-100

Golaž	2.-3.	50-60
-------	-------	-------

Pečenje z malo olja

Pečenje jedi brez pokrovke.

Zrezek, naraven ali paniran	6-7	6-10
Zrezki, globoko zamrznjeni	6-7	8-12
Kotleti, naravni ali panirani ¹	6-7	8-12
Steak, debelina 3 cm	7-8	8-12
Mesni kolaček, debeline 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, debeline 2 cm ¹	6-7	10-20
Perutninska prsa, debeline 2 cm ¹	5-6	10-20
Perutninska prsa, globoko zamrznjena ¹	5-6	10-30
Riba ali ribji file, naraven	5-6	8-20
Riba ali ribji file, paniran	6-7	8-20
Riba ali ribji file, paniran in globoko zamrznjen, npr. ribje palčke	6-7	8-12
Škampi, kozice	7-8	4-10
Sotiranje zelenjave ali svežih gob	7-8	10-20
Zelenjava ali na trakove narezano meso na azijski način	7.-8.	15-20
Jedi iz ponve, globoko zamrznjene	6-7	6-10
Palačinke	6-7	neprekinjeno
Omleta	3.-4.	neprekinjeno
Jajca na oko	5-6	3-6

¹ Jed večkrat obrnite.


Cvrenje

Živila porcijsko, 150–200 g na porcijo, cvrite v 1–2 l olja. Jedi pripravite brez pokrovke.

Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček ali piščančji medaljoni	8-9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7-8	-
Meso, npr. piščanec	6-7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	5-6	-
Zelenjava ali gobe, panirane ali v pivskem testu	5-6	-
Tempura		
Drobno pecivo, npr. krofi ali sadje v pivskem testu	4-5	-

6 Funkcija Powerboost

S funkcijo Powerboost lahko večje količine vode segrejeta še hitreje kot s stopnjo kuhanja 9.

Funkcija Powerboost je na voljo le za kuhališča, ki so označena z **BOOST** .



6.1 Vklop funkcije Powerboost

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Olje in maščoba se s funkcijo Powerboost hitro segrejeta. Vroča olja in masti se hitro vžgejo.

► Kuhalni postopek vedno nadzorujte.



Zahteva: Pri kuhališčih z dvojnimi grelnimi krogom mora biti za aktiviranje funkcije Powerboost priklopljen drugi grelni krog.

1. Z  ali  izberite kuhališče.
2. Nastavite stopnjo kuhanja 9.

3. Ponovno pritisnite stopnjo kuhanja 9.
- ✓ Prikaz **b** sveti.

6.2 Izklop funkcije Powerboost

Če funkcije Powerboost ne izklopite, se funkcija Powerboost po določenem času samodejno izklopi. Kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja 9.



1. Z  ali  izberite kuhališče.
2. Nastavite poljubno stopnjo počasnega kuhanja.
- ✓ Prikaz **b** ugasne.

7 Otroško varovalo

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


7.1 Vklop otroškega varovala

Zahteva: Kuhalna plošča je izklopljena.

- Za pribl. 4 sekunde pritisnite .
- ✓ Simbol  sveti 10 sekund.
- ✓ Kuhalna plošča je zaklenjena.

7.2 Izklop varovala za otroke

Zahteva: Kuhalna plošča je izklopljena.

- Za pribl. 4 sekunde pritisnite .
- ✓ Zapora je odpravljena.

7.3 Samodejno otroško varovalo

S to funkcijo se otroško varovalo samodejno vključi, ko izklopite kuhavno ploščo.

Avtomatsko otroško varovalo lahko aktivirate v osnovnih nastavitvah. → *Stran 57*

8 Časovne funkcije




Aparat omogoča različne časovne funkcije, s katerimi lahko nastavite trajanje ali alarm.

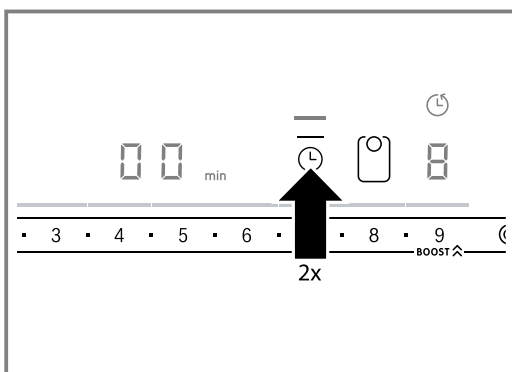
8.1 Trajanje

Za želeno kuhališče vnesete čas. Kuhališče se po poteku izbranega časa avtomatsko izključi.

Nastavite lahko čas trajanja do 99 minut.

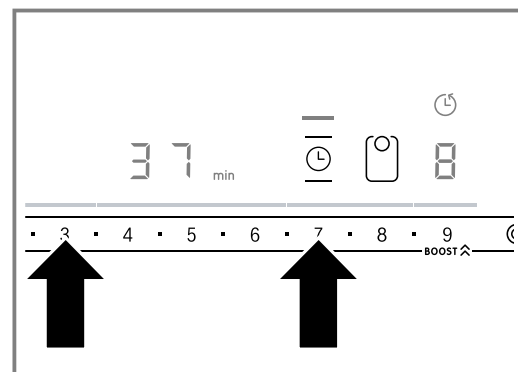
Nastavitev trajanja



1. Z  ali  izberite kuhališče.
2. Nastavite želeno stopnjo kuhanja.
3. Dvakrat pritisnite .






- ✓  sveti.
- ✓ Na prikazu programske ure sveti **00** min.

4. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite želeno trajanje.



- ✓ Trajanje se odšteva. Če ste nastavili trajanje za več kuhališč, je vidno trajanje za izbrano kuhališče.
- ✓ Ko trajanje poteče, se kuhališče izklopi. Oglasi se zvočni signal in na prikazu 10 sekund utripa . Prikaz  utripa.

Popravljanje ali izbris časa trajanja

1. Z  ali  izberite kuhališče.
2. Dvakrat pritisnite .
3. V nastavitvenem območju spremenite trajanje ali nastavite na **00**.

Izklop signala

Zvočni signal lahko ročno izklopite.

- Pritisnite poljubno polje na dotik.
- ✓ Prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Avtomatski časovnik

S to funkcijo lahko predhodno izberete čas trajanja za vsa kuhališča. Po vklopu vsakega posameznega kuhališča začne nato teči prednastavljeni čas. Kuhališče se po poteku izbranega časa avtomatsko izključi.

Avtomatski časovnik vklopite v osnovnih nastavitvah.






→ *Stran 57*

Nasvet: Avtomatski časovnik velja za vsa kuhališča. Za posamezno kuhališče lahko trajanje zmanjšate ali izbrisate. → *Stran 55*

8.2 Kuhinjska ura

Določite lahko čas do 99 minut, po preteku katerih se zasliši zvočni signal. Kuhinjska ura je neodvisna od vseh drugih nastavitvev.

Nastavitev kuhinjske ure

1. Tolikokrat pritisnite , da  sveti.
 - ✓ Na prikazu programske ure sveti .
2. V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas.
 - ✓ Čas se odšteva.
 - ✓ Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. Na prikazu programske ure 10 sekund sveti .
 - ✓  utripa.

Popravek časa

1. Tolikokrat pritisnite , da  sveti.

2. V nastavitvenem območju ponovno nastavite čas.

Izklop signala kuhinjske ure




Zvočni signal lahko ročno izklopite.

- ▶ Pritisnite poljubno polje na dotik.
- ✓ Prikaz ugasne in zvočni signal utihne.



8.3 Funkcija štoparice

Štoparica kaže čas, ki teče po aktiviranju te funkcije. Štoparica deluje le, ko je kuhalna plošča vklopljena. Ko se kuhalna plošča izklopi, se izklopi tudi funkcija štoparice.

Vklop funkcije štoparice

1. Tolikokrat pritisnite , da  sveti.
 - ✓ Na prikazu programske ure se prikaže .
2. Na poljubnem mestu pritisnite na nastavitveno območje.
 - ✓ Merjenje časa se začne.
 - ✓ V prvi minuti se prikazujejo sekunde, nato minute.

Izklop funkcije štoparice

1. Tolikokrat pritisnite , da  sveti.
2. Na poljubnem mestu pritisnite na nastavitveno območje.
 - ✓ Prikaz programske ure ugasne.

9 Samodejni izklop

Če nastavitev kuhališča dalj časa ne spremenite, se aktivira samodejni izklop.

Od nastavljenega stopnje kuhanja (1 do 10 ur) je odvisno, kdaj se aktivira samodejni izklop.

Gretje kuhališča se izklopi. Na prikazu kuhališča izmenično utripata *FB* in prikaz preostale toplote *H/h*.

9.1 Nadaljevanje kuhanja po avtomatskem izklopu

1. Pritisnite poljubno polje na dotik.
 - ✓ Prikaz ugasne.
2. Ponovno nastavite želeno kuhališče.

10 Prikaz porabe energije

S to funkcijo lahko prikažete celotno porabo energije med vklopom in izklopom kuhalne plošče.

Po izklopu se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatih urah, npr. 1,08 kWh.

Natančni prikaz je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.

Prikaz lahko aktivirate v osnovnih nastavitvah.

→ *Stran 57*

11 Osnovne nastavitve

Aparat lahko prilagodite svojim potrebam.

11.1 Pregled osnovnih nastavitvev

Tu boste našli pregled osnovnih nastavitvev in tovarniško nastavljenih vrednosti.

Prikaz	Izbira
$c\ i$	Samodejno otroško varovalo $\bar{0}$ – Izključeno. ¹ i – Vključeno. $\bar{2}$ – Ročno in samodejno otroško varovalo sta izključeni.
$c\ \bar{2}$	Zvočni signal $\bar{0}$ – Zvočna signala za potrditev in napačno upravljanje sta izključena. Signal glavnega stikala ostane vključen. i – Vključen je samo signal za napačno upravljanje. $\bar{2}$ – Vključen je samo zvočni signal za potrditev. $\bar{3}$ – Signal za potrditev in signal za napačno upravljanje sta vključena. ¹
$c\ \bar{3}$	Prikaz porabe energije Pri podjetju za oskrbo z električno energijo povprašajte, kolikšna je omrežna napetost. $\bar{0}$ – Prikaz porabe je izključen. ¹ i – Prikaz porabe pri omrežni napetosti 230 V. $\bar{2}$ – Prikaz porabe pri omrežni napetosti 400 V. $\bar{3}$ – Prikaz porabe pri omrežni napetosti 220 V. $\bar{4}$ – Prikaz porabe pri omrežni napetosti 240 V.
$c\ 5$	Avtomatski časovnik $\bar{0}\bar{0}$ – Izključeno. ¹ $i\bar{9}\bar{9}$ – Čas, po katerem se kuhališča izklopijo.
$c\ 6$	Trajanje signala za konec časovnika i – 10 sekund. ¹ $\bar{2}$ – 30 sekund. $\bar{3}$ – 1 minuto.
$c\ \bar{7}$	Priklop grelnikov $\bar{0}$ – Izključeno. i – Vključeno. $\bar{2}$ – Zadnja nastavev pred izklopom kuhališča. ¹

¹ Tovarniška nastavev

Prikaz Izbira

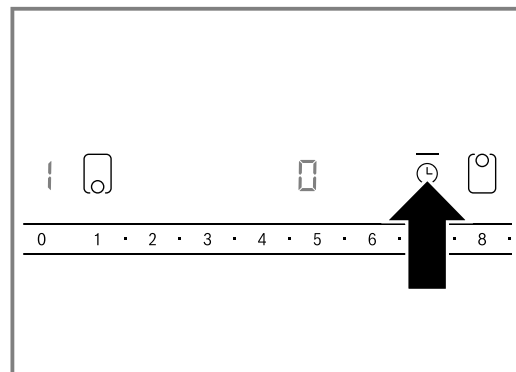
$c\ \bar{9}$	Čas izbire kuhališč $\bar{0}$ – Neomejeno: nazadnje izbrano kuhališče lahko vedno nastavite brez nove izbire. ¹ i – Nazadnje izbrano kuhališče lahko nastavite v 10 sekundah po izbiri. Za tem morate kuhališče znova izbrati, preden ga nastavite.
$c\ \bar{0}$	Ponastavev na tovarniško nastavev $\bar{0}$ – Izključeno. ¹ i – Vključeno.

¹ Tovarniška nastavev

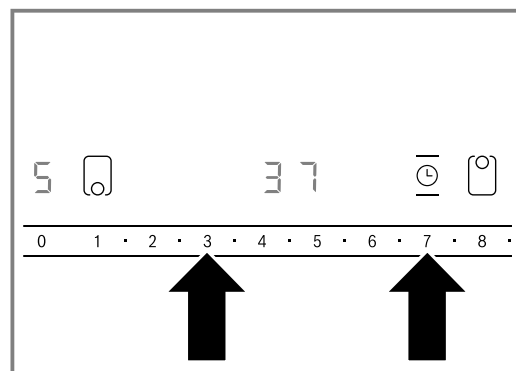
11.2 Sprememba osnovne nastavitve

Zahteva: Kuhalna plošča je izključena.

1. Pritisnite $\bar{0}$.
2. V naslednjih 10 sekundah za pribl. 4 sekunde pritisnite $\bar{0}$.



- ✓ Na levem zaslonu izmenično utripata c in i .
 - ✓ Na desnem zaslonu sveti $\bar{0}$.
3. Tolikokrat pritisnite $\bar{0}$, da se prikaže želeni prikaz.
 4. V nastavitvenem območju nastavite želeno vrednost.



5. Za 4 sekunde pritisnite $\bar{0}$.
- ✓ Nastavev je aktivirana.

Nasvet: Za izhod iz osnovnih nastavitvev z $\bar{0}$ izklopite kuhavno ploščo. Ponovno vklopite kuhavno ploščo in jo na novo nastavite.

12 Čiščenje in nega

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

12.1 Čistilna sredstva

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

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.

Neustrezna čistilna sredstva

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

12.2 Čiščenje steklokeramike

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

Opomba: Upoštevajte informacije o neustreznih čistilih. → *Stran 58*

Zahteva: Kuhalna plošča se je ohladila.

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

Upoštevajte napotke za čiščenje na embalaži čistila.

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

12.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Po uporabi očistite okvir kuhalne plošče, če na njem opazite umazanijo ali madeže.

Opombe

- Upoštevajte informacije o neustreznih čistilih. → *Stran 58*
 - Ne uporabljajte strgala za steklokeramiko.
1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo.
 2. Osušite z mehko krpo.

13 Odpravljanje motenj

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklín!

Kuhališče se segreva, vendar zaslon ne deluje.

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

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

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

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

13.1 Opombe v prikazovalnem polju

Napaka	Vzrok in odprava napak
Brez	Prišlo je do izpada napajanja. <ol style="list-style-type: none"> 1. Preverite hišno varovalko aparata. 2. Na podlagi drugih električnih aparatov preverite, ali je prišlo do izpada električne energije.
Vsi prikazi utripajo	Upravljalno polje je mokro ali na njem ležijo predmeti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posušite upravljalno polje ali odstranite predmet.

Napaka	Vzrok in odprava napak
<i>F 2</i>	Na več kuhališčih se je dalj časa kuhalo z visoko močjo. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ol style="list-style-type: none"> Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubnega polja na dotik. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Če se sporočilo ne prikazuje več, se je elektronika dovolj ohladila. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F 4</i>	Kljub izklopu prek <i>F 2</i> se je elektronika segrevala še naprej. Zato so se vsa kuhališča izklopila. <ol style="list-style-type: none"> Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubnega polja na dotik. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Če se sporočilo ne prikazuje več, se je elektronika dovolj ohladila. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
Izmenično utripata simbol <i>F 5</i> in stopnja kuhanja. Oglasi se zvočni signal.	Vroč lonec v predelu upravljalnega polja. Elektroniki grozi pregretnje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite lonec. ✓ Prikaz napake po kratkem času ugasne.
<i>F 5</i> in zvočni signal	Vroč lonec v predelu upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ol style="list-style-type: none"> Odstranite lonec. Počakajte nekaj časa. Dotaknite se poljubnega polja na dotik. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Če se sporočilo ne prikazuje več, se je elektronika dovolj ohladila. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F 8</i>	Kuhališče je predolgo delovalo in se je samodejno izključilo. Kuhališče lahko takoj ponovno vključite.
<i>dE</i> in kuhališča ne grejejo	Aktiviran je predstavitveni način. <ol style="list-style-type: none"> Aparat izključite iz električnega omrežja za 30 sekund, tako da za kratek čas izključite varovalko v omarici z varovalkami. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega polja na dotik.
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo, ki vsebuje "E", npr. E0111.	Elektronika je zaznala napako. <ol style="list-style-type: none"> Izključite aparat in ga ponovno vključite. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Če je bila motnja trenutna, bo sporočilo izginilo. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite sporočilo napake. → "Servisna služba", Stran 60

14 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

14.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

- Izvlcite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
- Prerežite omreži priključni vodnik.
- Aparat odstranite na okolju prijazen način.

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



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

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

15 Servisna služba

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

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

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

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

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

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

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

Tipsko tablico najdete:

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

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

16 Testne jedi

Ta tabela je bila izdelana za preizkusne inštitute za lažje testiranje naših aparatov.

Navedbe v tabelah se nanašajo na pripravo v posodah naslednjih mer.

Schulte-Ufer, 4-delni komplet loncev za indukcijske plošče HEZ390042

- Kozica Ø 16 cm, 1,2 l prostornine, za kuhališče z enojnim grelnim krogom Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 16 cm, 1,7 l prostornine, za kuhališče z enojnim grelnim krogom Ø 14,5 cm

- Lonec Ø 22 cm, 4,2 l prostornine, za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm
- Ponev Ø 24 cm, za kuhališče Ø 18 cm ali Ø 17 cm

Če izvedete poskuse s kuhališčem Ø 18 cm z nazivno močjo 1500 W, se čas kuhanja podaljša za 20 %. Izberite naslednjo višjo stopnjo počasnega kuhanja.

Topljenje čokolade

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
Čokoladni preliv (npr. temna čokoladna glazura Dr. Oetker Zartbitter, 150 g)	Kozica Kuhališče: Ø 14,5 cm	1.	pribl. 30:00	Ne

Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
Enolončnica iz leče → "Recept za lečino enolončnico", Stran 63 Začetna temperatura: 20 °C				
Količina: 450 g	Lonec Kuhališče: Ø 14,5 cm			
1. Segrevanje enolončnice iz leče		9	pribl. 2:00 brez mešanja	Da
2. Ohranjanje temperature enolončnice iz leče		1.	pribl. 30:00	Da
Količina: 800 g	Lonec Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm			
1. Segrevanje enolončnice iz leče		9	pribl. 2:00 brez mešanja	Da

2. Ohranjanje temperature enolončnice iz leče	1.	pribl. 30:00	Da
Enolončnica iz leče kot konzerviran izdelek, npr. leča s klobasicami podjetja Erasco			
Začetna temperatura: 20 °C			
Količina: 500 g	Lonec Kuhališče: Ø 14,5 cm		
1. Segrevanje enolončnice iz leče	9	Pribl. 2:00, premešati po pribl. 1:30	Da
2. Ohranjanje temperature enolončnice iz leče	1.		Da
Količina: 1000 g	Lonec Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm		
1. Segrevanje enolončnice iz leče	9	Pribl. 2:00, premešati po pribl. 1:30	Da
2. Ohranjanje temperature enolončnice iz leče	1.		Da

Počasno vrenje bešamel omake

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
Temperatura mleka: 7 °C				
Recept: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in ščepec soli	Kozica Kuhališče: Ø 14,5 cm			
1. Raztopite maslo. Primešajte moko in sol. Maso dušite 3 minute.		1	-	Ne
2. Dodajte mleko in ob neprestanem mešanju zavrite.		9	pribl. 5:20	Ne
3. Bešamel omako kuhajte 2 minuti, pri čemer jo nenehno mešajte.		1	2:00	Ne

Mlečni riž

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
Kuhanje mlečnega riža – počasno kuhanje s pokrovom				
Temperatura mleka: 7 °C				
Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli	Lonec Kuhališče: Ø 14,5 cm			
1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati.		9	pribl. 6:45	Ne
2. Preklopite nazaj na stopnjo kuhanja. V mleko dodajte riž, sladkor in sol. Premešajte po 10 minutah.		2	pribl. 38:15	Da
3. Kuhajte, dokler se riž ne napoji s celotno tekočino.				
Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli	Lonec Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm			
1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati.		9	pribl. 7:20	Ne

2. Preklopite nazaj na stopnjo kuhanja. V mleko dodajte riž, sladkor in sol. Premešajte po 10 minutah.	2	pribl. 37:40	Da
3. Kuhajte, dokler se riž ne napoji s celotno količino mleka.			

Kuhanje mlečnega riža – počasno kuhanje brez pokrova

Temperatura mleka: 7 °C

Recept: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1 g soli	Lonec Kuhališče: Ø 14,5 cm		
--	----------------------------------	--	--

1. V mleko dodajte riž, sladkor in sol. Segrevajte ob nenehnem mešanju, dokler mleko ne doseže 90 °C.	9	pribl. 7:30	Ne
---	---	-------------	----

2. Preklopite nazaj na stopnjo kuhanja in pustite povsem narahlo kuhati.	2	pribl. 50:00	Ne
--	---	--------------	----

Recept: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (vsebnost maščobe 3,5%) in 1,5 g soli	Lonec Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm		
--	---	--	--

1. V mleko dodajte riž, sladkor in sol. Segrevajte ob nenehnem mešanju, dokler mleko ne doseže 90 °C.	9	pribl. 8:00	Ne
---	---	-------------	----

2. Preklopite nazaj na stopnjo kuhanja in pustite povsem narahlo kuhati.	2	pribl. 50:00	Ne
--	---	--------------	----

Kuhanje riža

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
--	----------------------	-----------------	--------------------	--------

Temperatura vode: 20 °C

Recept: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode, 1 ščepec soli	Lonec Kuhališče: Ø 14,5 cm			
---	----------------------------------	--	--	--

1. Skupaj segrejte vodo, riž in sol.	9	pribl. 2:48	Da
--------------------------------------	---	-------------	----

2. Poširajte, dokler se riž popolnoma ne napije z vodo.	2	pribl. 20:00	Da
---	---	--------------	----

Recept: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode, 1 ščepec soli	Lonec Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm		
---	---	--	--

1. Skupaj segrejte vodo, riž in sol.	9	pribl. 3:15	Da
--------------------------------------	---	-------------	----

2. Poširajte, dokler se riž popolnoma ne napije z vodo.	2.	pribl. 20:00	Da
---	----	--------------	----

Pečenje zrezkov iz svinjskih ledij

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
--	----------------------	-----------------	--------------------	--------

Zrezki iz svinjskih ledij: 7 °C

Recept: 3 zrezki iz svinjskih ledij debeline 1 cm, skupne teže 300 g, 15 g sončničnega olja	Ponev Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm		
---	---	--	--

1. Ponev segrevajte s sončničnim oljem, dokler ta ni vroča.	9	pribl. 2:40	Ne
---	---	-------------	----

2. Zrezke iz svinjskih ledij pecite, dokler ne porjavijo. Zrezke iz svinjskih ledij pri tem enkrat obrnite.	7	Vsaka stran: pribl. 3:00	Ne
---	---	-----------------------------	----

Pečenje palačink

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuhanja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
--	----------------------	-----------------	--------------------	--------

Testo za palačinke: 20 °C

Recept po DIN EN 60350-2 Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm			
1. Ponev segrevajte, dokler ta ni vroča.		9	pribl. 2:40	Ne
2. V ponev položite testo in palačinke pecite, dokler niso zlato rjave. Pri tem palačinke enkrat obrnite.		6 ali 6. odvisno od žele- lene zapečeno- sti	1. stran: pribl. 1:00 2. stran: pribl. 0:20	Ne

Pečenje globoko zamrznjenega krompirčka

	Posoda/ Kuhališče	Stopnja kuha- nja	Trajanje (min:sek)	Pokrov
Ocvrt krompirček: -18 °C				
Količina: 1,8 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega krompirčka (npr. znamka McCain 123 Frites Original)	Lonec Kuhališče: Ø 18 cm ali Ø 17 cm			
1. V loncu segrejte olje, dokler ne doseže 180 °C.		9		Ne
2. Globoko zamrznjen krompirček dajte v olje in ga pecite, dokler ni zlato rjav.		9	pribl. 4:00	Ne

16.1 Recept za lečino enolončnico

Za natančno preverjanje najprej pripravite lečino enolončnico in jo ohladite na sobno temperaturo. Nato lečino enolončnico segrevajte in ohranjajte toplo v skladu s tabelo. Recept je nastal ob upoštevanju standarda DIN 44550.

Sestavine:

- 250 g leče
- 250 g na kocke narezanega korenja z dolžino roba pribl. 10 mm
- 250 g na kocke narezanega krompirja z dolžino roba pribl. 10 mm
- 1 ČŽ soli
- 1250 ml vode

Priprava:

- Lečo z navedeno količino vode 3 ure namakajte.
- Vse sestavine zavrite v zaprtem loncu z najvišjo stopnjo.
- Ko se pojavi para, preklopite na stopnjo počasnega kuhanja in pustite kuhati 1 uro pri zaprtem loncu.
- Pustite, da se lečina enolončnica ohladi.
- Preverjanje izvedite šele, ko se končana lečina enolončnica ohladi na temperaturo 20 °C ± 5 K.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001618385 (010506)

cs, mk, sk, sl