



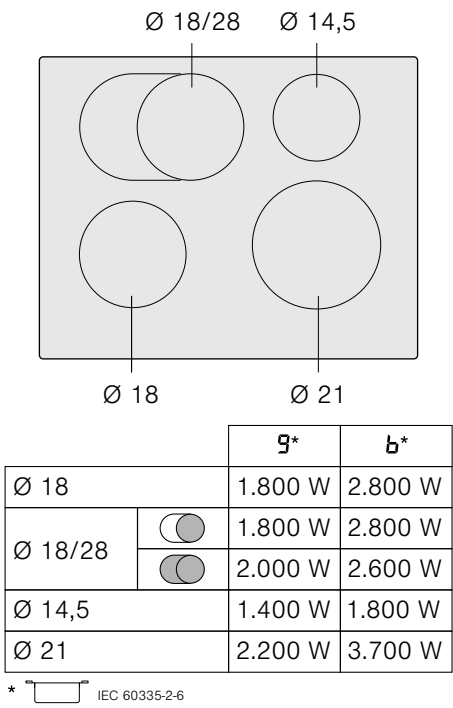
PIB...N...
Готварски плот



BOSCH

[bg] Ръководство

PIB...N...



Указания за безопасност	3
Причини за повредите	4
Защита на околната среда	5
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	5
Съвети за пестене на енергия	5
Индукционно нагряване	5
Преимущества на индукционното нагряване	5
Съдове	5
Запознаване с уреда	6
Контролен панел	6
Котлоните	7
Индикатор на остатъчна топлина	7
Програмиране на готварския плот	7
Включване и изключване на готварския плот	7
Регулиране на котлона	7
Таблица за готвене	7
Функция за пържене	9
Тигани за функцията за пържене	9
Степени на температура	9
Така се настройва	9
Преглед	10
Програми на функцията за пържене	11
Защитна блокировка за детска безопасност	11
Включване и изключване на защитата за деца	11
Автоматично обезопасяване за деца	11

Функция за свръхмощност (Powerboost)	11
Ограничение на употребата	11
Така се активира функцията	11
Така се дезактивира функцията	11
Функция за програмиране на времето	12
Така изключват автоматично котлон	12
Таймер-аларма	12
Функция за защита при почистване	12
Автоматично изключване на времето	12
Основни настройки	13
Достъп до основните настройки	13
Почистване и поддръжка	14
Готварски плот	14
Рамка на готварския плот	14
Отстраняване на работни повреди	14
Нормален шум при функциониране на уреда	15
Център за обслужване на клиенти	15
Изпробвани ястия	16

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: **www.bosch-home.com** и интернет магазина: **www.bosch-eshop.com**

Указания за безопасност

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

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

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

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца. Те могат да доведат до злополуки.

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

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

В случай, че имате пейсмейкър или друго подобно медицинско устройство следва да бъдете особено внимателни при използването или доближаването до готварския плот докато работи. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на устройството, за да се уверите, че съответства на действащото законодателство и за да се информирате относно възможните несъвместимости.

Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.

Опасност от изгаряне!

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

Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени

служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.

- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане.

Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алюминиевото фолио и пластмасовите съдове се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Общ поглед

В следващата таблица представяме най-честите повреди:

Щети	Причини	Мерки за отстраняване
Петна	Разсипана храна	Отстранете незабавно разсипаната храна с помощта на шпатула за стъкло.
	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте само почистващи препарати, подходящи за готварския плот.
Надраскване	Сол, захар и пясък	Готварският плот да не се използва като поднос или кухненски плот.
	Съдовете за готвене с грапаво дъно биха надраскали повърхността на готварския плот	Проверявайте съдовете за готвене.
Обезцветяване	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте само почистващи препарати, подходящи за готварския плот.
	Допиране на съдовете	Повдигайте тенджерите и тиганите, за да ги преместите.
Излющване на покритието	Захар, продукти с високо съдържание на захар	Отстранете незабавно разсипаната храна с помощта на шпатула за стъкло.

Защита на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Съвети за пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак, за да можете да гледате в съда, без да трябва да повдигате капака.

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

Индукционно нагряване

Преимущества на индукционното нагряване

Индукционното нагряване представлява радикална промяна в традиционната форма на затопляне - топлината се генерира директно в съда. Поради тази причина, този метод предоставя редица преимущества:

- Спестява време за готвене и пържене, като нагрява директно съда.
- Спестява енергия.
- По лесни грижи и почистване. Разсипаните хранителни вещества не изгарят толкова бързо.
- Контрол на топлината и безопасността; готварският плот осигурява или прекъсва достъпа на енергия незабавно при въздействие върху командните елементи. Индукционната нагревателна зона спира подаването на мощност, щом бъде снет съда от нея, без да е предварително изключена.

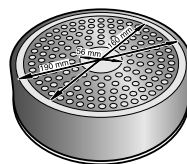
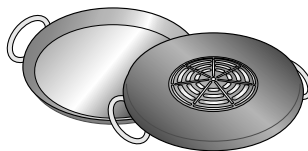
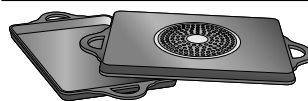
Съдове

Единствените съдове подходящи за готвене чрез индукция са феромагнитните съдове, които могат да бъдат направени от:

- емайлирана стомана
- чугун
- Специални кухненски съдове за индукционно нагряване изработени от инокс.

За да се уверите, че съдовете са подходящи, проверете дали дъното на съда се привлича от магнит.

Съществуват и друг вид съдове, подходящи за индуктивни плотове, чиято основа не е изцяло феромагнитна.



Ако използвате големи съдове с феромагнитна площ с по-малък диаметър, се загрева само феромагнитната площ, така че разпределението на топлината не е хомогенно.

Съдовете, които имат алуминиеви части, вградени в дъното, са с редуцирана феромагнитна площ и следователно доставяната мощност може да е по-ниска, може да възникнат проблеми с разпознаването на съда, както и изобщо да не бъде разпознат като такъв.

За да постигнете добър резултат при готвенето, препоръчително е феромагнитната площ на съда да съвпада с размера на нагревателната зона. Ако съдът не бъде разпознат в дадена нагревателна зона, поставете го в следваща нагревателна зона с непосредствено по-малък диаметър.

Неподходящи съдове

Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Характеристики на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да повлияят върху хомогенността на приготвената храна. Съдове, произведени от материали, които допринасят за разпространение на топлината от типа на съдовете, представляващи "сандвич" от неръждаема стомана, разпределят топлината равномерно, като спестяват време и енергия.

Липса на съд или неподходящ размер

Ако върху избраната нагревателна зона не поставите съд за готвене или поставеният съд е от неподходящ материал или с неподходящи размери, степента на нагриване, указана в

индикатора на избраната нагревателна зона, ще започне да примигва. При поставяне на подходящ съд мигането спира. Ако се забавите по-вече от 90 секунди, нагревателната зона се изключва автоматично.

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

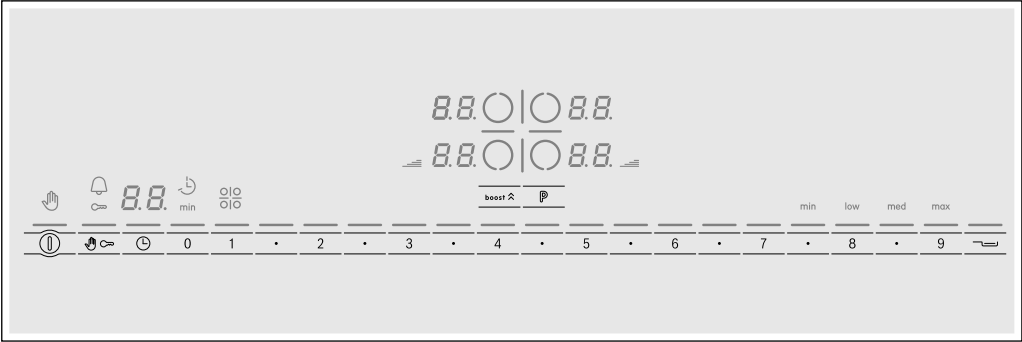
Детектор за съд

Всяка нагревателна зона има минимални граници за разпознаване на съдовете, които варират в зависимост от материала на изработка на използвания съд. Поради това трябва да се използва нагревателната зона, чийто размер е най-близък до диаметъра на съда.

Запознаване с уреда

На стр. 2 ще откриете информация за размерите и мощностите на котлоните.

Контролен панел



Полета за управление	
ⓘ	Главен превключвател
○	Избор на котлон
1•2•...8•9	Поле за програмиране
✋	Защита при почистване
∞	Защита от деца
boost⬆	Функция Powerboost
⌚	Програмиране на време
🔥	Функция за пържене
P	Програми на функцията за пържене

Индикатори	
1-9	Степени на готвене
⏻	Работно състояние
H/h	Остатъчна топлина
b	Функция Powerboost
00	Функция за програмиране на времето
⌚	Таймер
∞	Защита от деца
✋	Защита при почистване
⌚	Автоматично изключване
🔥	Функция за пържене
🔥	Температура на функцията за пържене
min, low, med, max	Степени на температура

Командни повърхности

При натискане на символа се активира съответната функция.

Указание: Поддържайте контролния панел винаги сух. Влагата може да повреди работата му.

Котлоните

Котлон		
○	Обикновен котлон	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
∞	Котлон със зона за продълговат съд за печене	Зоната за продълговати съдове за печене се включва автоматично, ако върху нея се постави съд със съответната големина.
Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел „Съдове за готвене“.		

Индикатор на остатъчна топлина

Всяка една от нагревателните зони на готварския плот има индикатор за остатъчна топлина, който показва кои зони са все още нагрети. Избягвайте да докосвате нагревателната зона, чийто индикатор за остатъчна топлина свети.

Дори готварският плот да е изключен, индикаторът **h**o **H** ще продължи да свети, докато нагревателната зона е гореща. Ако снемете съда, преди да сте изключили нагревателната зона, ще се появят последователно индикаторът **h**o **H** и избраната степен на мощност.

Програмиране на готварския плот

В този раздел е описано как да се извърши настройката на една нагревателна зона. В таблицата са посочени степените на мощност и времето за готвене на различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

Включване: Натиснете символа ①. Индикацията на главния превключвател и индикациите на котлоните ○ светват. Готварският плот сега е готов за работа.

Изключване: Натиснете символа ①. Индикацията на главния превключвател и индикациите на котлоните ○ се изключват. Готварският плот сега е изключен. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато всички котлони са достатъчно охладени.

Указание: Готварският плот се изключва автоматично, ако всички котлони са изключени за повече от 15 секунди.

Регулиране на котлона

След това изберете желаната степен на готвене със символите 1 до 9.

Степен на готвене 1 = най-ниска мощност

Степен на готвене 9 = най-висока мощност

Всяка степен на готвене има междинна степен. Тази степен е свързана със символа 0 в полето за програмиране.

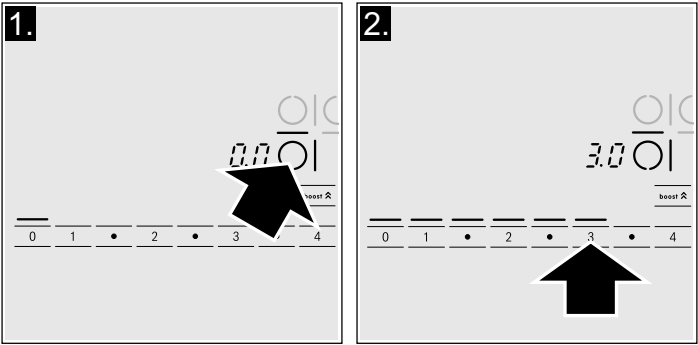
Избор на степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа ○ на съответния котлон.

Появява се индикацията 0.0.

2. След това натиснете символа на желаната степен на готвене.



3. Промяна на степента на готвене: изберете котлон и след това натиснете символа на желаната степен на готвене. За избор на междинна степен натиснете символа ●, който се намира между символите на степента на готвене.

Изключване на котлон

Изберете котлона и след това докоснете символа със степен на готвене 0.

Указание: Ако върху индуктивната нагреваема зона не е поставен съд за готвене, избраната степен на мощност примигва. След известно време нагревателната зона изгасва.

Таблица за готвене

В следната таблица са посочени някои примери.

Времената на готвене зависят от степента за готвене, вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения.

Редовно разбърквайте, ако се приготвят каша, кремове и гъсти сосове.

За начало изберете степента за готвене 9.

	Степен за готвене	Време на готвене
Разтапяне		
Шоколад, шоколадова отливка	1-1.5	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Нагриване и запазване на топло		
Яхния (напр. леща)	1.5-2	-
Мляко**	1.5-2.5	-
Наденички, сготвени във вода**	3-4	-

* Готвене без капак

** без капак

*** Обръщайте често

	Степен за готвене	Време на готвене
Размразяване и затопляне		
Дълбоко замразен спанак	3-4	15-25 мин.
Дълбокозамразен гулаш	3-4	30-40 мин.
Варене и готвене на слаб огън		
Картофени топчета*	4.5-5.5	20-30 мин.
Риба*	4-5	10-15 мин.
Бели сосове, напр. бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски, холандски	3-4	8-12 мин.
Варене, готвене на пара, пържене		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	2-3	30-40 мин.
Белени картофи	4-5	25-30 мин.
Солени картофи	4-5	15-25 мин.
Фиде*	6-7	6-10 мин.
Яхния, супи	3.5-4.5	15-60 мин.
Зеленчуци	2.5-3.5	10-20 мин.
Дълбокозамразени зеленчуци	3.5-4.5	7-20 мин.
Яхния в тенджерата под налягане	4.5-5.5	-
Задушено		
Рулади	4-5	50-60 мин.
Задушено печено	4-5	60-100 мин.
Гулаш	3-4	50-60 мин.
Задушено / печено с малко олио**		
Филе, натюр или панирано	6-7	6-10 мин.
Филе, дълбоко замразено	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или панирано***	6-7	8-12 мин.
Пържоли (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Пилешки гърди (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин.
Птичи гърди, дълбоко замразени***	5-6	10-30 мин.
Хамбургер, фрикадели (3 см дебели)***	4.5-5.5	30-40 мин.
Риба и рибно филе, натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирано	6-7	8-20 мин.
Дълбоко замразена, панирана риба, напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Раци и скариди	7-8	4-10 мин.
Дълбоко замразени ястия, напр. печени ястия	6-7	6-10 мин.
Палачинки	6-7	последователно пържене
Омлет	3.5-4.5	последователно пържене
Яйца на очи	5-6	3-6 мин.
Пържене** (150-200 г на порция в 1-2 л олио)		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картопки, пилешки нъгети	8-9	последователно пържене
Крокети, дълбоко замразени	7-8	
Месо, напр. кокоши части	6-7	
Риба, панирана или в бирено тесто	6-7	
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, напр. печурки	6-7	
Сладки, напр. пирожки, плодове в бирено тесто	4-5	

* Готвене без капак

** без капак

*** Обръщайте често

Функция за пържене

Тази функция прави възможна процедурата по пържене върху предните котлони с регулиране на температурата на тигана.

Предимства при пърженето

Котлонът се нагрява, ако това е необходимо. Така пестите енергия. Олиото и мазнината не се прегряват.

Указание

- Никога не нагрявайте без надзор олио, масло или мазнина.
- Поставете тигана в средата на котлона. Внимавайте дали диаметърът на дъното на тигана е подходящ.
- Не използвайте тигана с капак. В противен случай температурата не може да се регулира автоматично. Можете да използвате защитна мрежа срещу пръски, тя не влошава автоматичното регулиране на температурата.
- Използвайте само мазнини, които са подходящи за пржене. Ако използвате масло, маргарин, зехтин или свинска мас, изберете степен на температура **мин**.

Тигани за функцията за пържене

Подходящите за тази функция тигани могат допълнително да се получат като допълнителни аксесоари в специализираната търговска мрежа или от нашата клиентска служба. Винаги посочвайте следните номера на частите:

- **HEZ390210** малък съд за готвене (15 см диаметър).
- **HEZ390220** среден съд за готвене съд (19 см)
- **HEZ390230** голям съд за готвене (21 см)

Тиганите са с антизалепващо покритие. Така с тях може да се пържи и с малко мазнина.

Указание

- Функцията пържене е специално пригодена за този вид тигани.
- С друг вид тигани, температурата може да варира над или под избраната степен. Опитайте първо с по-ниска степен на температура, като я промените според нуждата. Тези тигани могат да загреят прекомерно.

Степени на температура

Степен на мощност	Температура	Подходящо за
max	високо	напр. картофени кюфтета, печени картофи и пържоли, пържене за кратко.
med	средно - високо	напр. леко пържене на дълбоко замразени храни, панирани ястия, шницели, рагу, зеленчуци.
low	ниско - средно	напр. грубо пържене на фрикадели, наденички, риба.
min	ниско	напр. омлет, пържене с масло, зехтин или маргарин.

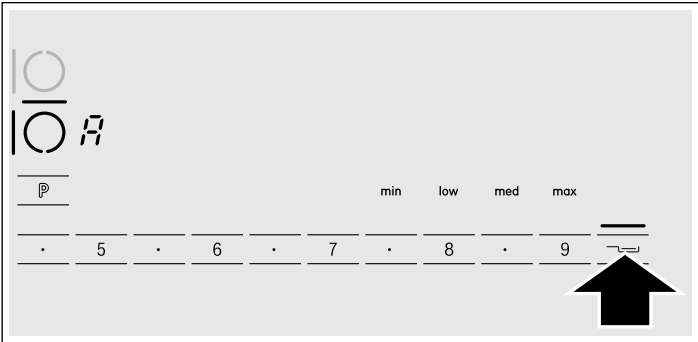
Така се настройва

Изберете подходящата степен на температура от таблицата. Поставете тигана върху котлона.

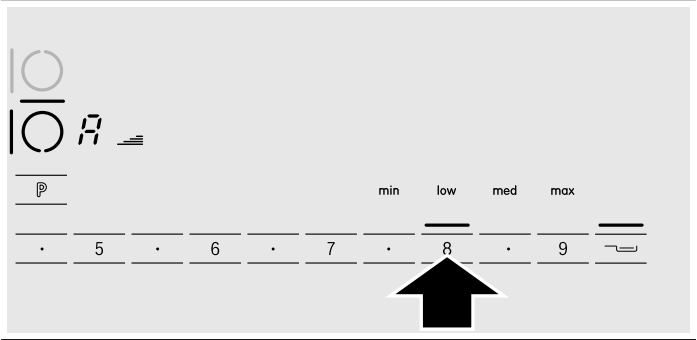
Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете котлона. Докоснете символа . В индикатора светва **A**.

Над диапазона на регулиране се показват възможните степени на пържене.



2. През следващите 10 секунди в диапазона на регулиране изберете желаната степен на температура. (Вж. фигурата) Сензориката за пържене е активирана.



Символът за температура светва докато температурата за пържене не се достигне.

3. Поставете в тигана мазнина за пържене и след това ястието. Обръщайте съдържанието на тигана както обикновено, за да не загори.

Изключване на функцията за пържене

Натиснете символа .

Преглед

Прегледът показва коя степен на температура за какви храни е подходяща. Времето на готвене може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните.

Настроената степен на мощност варира според използвания съд за готвене.

		Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон
Месо	Шницел натюр или паниран	средно	6-10 мин.
	Филе	средно	6-10 мин.
	Котлет	ниско	10-17 мин.
	Кордон бльо	ниско	15-20 мин.
	Пържола леко препечена (3 см дебелина)	макс	6-8 мин.
	Пържола средна или добре изпечена (3 см дебелина)	средно	8-12 мин.
	Пилешки гърди (2 см дебелина)	ниско	10-20 мин.
	Варени или пресни наденички	ниско	8-20 мин.
	Хамбургер / фрикадели	ниско	6-30 мин.
	Леберкез	мин	6-9 мин.
	Рагу / джирози	средно	7-12 мин.
	Кайма	средно	6-10 мин.
	Сланина	мин	5-8 мин.
Риба	Печена риба	ниско	10-20 мин.
	Рибно филе, натюр или панирано	ниско / средно	10-20 мин.
	Скариди, раци	средно	4-8 мин.
Ястия с яйца	Палачинки	средно	последователно пържене
	Тортиля / омлет	мин	последователно пържене
	Яйца на очи	мин / средно	2-6 мин.
	Бъркани яйца	мин	2-4 мин.
	Кайзеров омлет	ниско	10-15 мин.
	Пържени филийки / френски тост	ниско	последователно пържене
Картофи	Печени картофи от необелени, предварително сготвени картофени	макс	6-12 мин.
	Печени картофи от сурови картофи*	ниско	15-25 мин.
	Картофени кюфтета	макс	последователно пържене
	Картофи с глазура	средно	10-15 мин.
Зеленчуци	Чесън, лук	мин	2-10 мин.
	Зукини, патладжан	ниско	4-12 мин.
	Чушки, зелен аспарагус	ниско	4-15 мин.
	Гъби	средно	10-15 мин.
	Зеленчуци с глазура	средно	6-10 мин.
Дълбокозамразен и храни	Шницел	средно	15-20 мин.
	Кордон бльо	ниско	10-30 мин.
	Пилешки гърди	мин	10-30 мин.
	Нъгети	средно	10-15 мин.
	“Джирози”, “кебапи”	средно	10-15 мин.
	Рибно филе, натюр или панирано	ниско	10-20 мин.
	Рибни пръчици	средно	8-12 мин.
	Пържени картофи	средно / макс	4-6 мин.
	Ястия и зеленчуци на тиган	мин	8-15 мин.
	Пролетни ролца	ниско	10-30 мин.
	Камембер / сирене	ниско	10-15 мин.
Други	Камембер / сирене	ниско	7-10 мин.
	Готови ястия с добавяне на вода, напр. макарони в тиган	мин	4-6 мин.
	Пържени филийки	ниско	6-10 мин.
	Бадеми / орехи / пиниеви ядки*	мин	3-7 мин.

* В студен тиган.

Програми на функцията за пържене

За тези програми може да се използват само тигани, които са разрешени за функцията за пържене.
С тези програми можете да пригответе следните ястия:

Програма	Ястие
P1	Шницел
P2	Птичи гърди, кордон бльо
P3	Пържола, леко запържена
P4	Пържола, средна или добре изпечена
P5	Риба
P6	Ястия и зеленчуци на тиган, дълбокозамразени
P7	Фурна - пържени картофи, дълбокозамразени
P8	Палачинки
P9	Омлет, яйца

Избиране на желаната програма

Изберете котлона.

- Натиснете символа **P**. Индикаторът **P** на котлона светва.
- През следващите 10 секунди изберете желаната програма със символите от **1** до **9**.

Програмата сега е избрана.

Докато съответната температура не се достигне, символът за температура продължава да свети. Ако температурата се достигне, прозвучава сигнал и символът за температура угасва.

Поставете в тигана олио или мазнина и след това добавете продукта. Обръщайте продукта както обикновено, за да не загори.

Приключване на програмата

Натиснете символа **P**.

Защитна блокировка за детска безопасност

Готварският плот може да се обезопаси срещу неволно включване, така че да се попречи на деца да активират нагревателните зони.

Включване и изключване на защитата за деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Натиснете символа **🔒** за около 4 секунди. Символът **🔒** светва за 4 секунди. Готварският плот сега е блокиран.

Изключване: Натиснете символа **🔒** за около 4 секунди. Блокирането сега е деактивирано.

Автоматично обезопасяване за деца

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

Включване и изключване

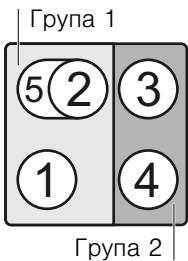
В раздел *Основни настройки* е представена информация за активиране на автоматичната защита за деца.

Функция за свръхмощност (Powerboost)

С функцията Powerboost може да се загреват големи количества вода по-бързо, отколкото с използването на степените на мощност **9**.

Ограничение на употребата

Тази функция може да се активира за котлон само когато другия котлон от същата група не работи (вж. фигурата). В противен случай в индикатора за степен на готвене на избрания котлон мигат **b** и **9**. След това степента на готвене **9** се настройва автоматично.



Така се активира функцията

- Изберете котлон.
- Натиснете **boost** **⬆**.
Индикатор **b** свети.

Функцията Powerboost е включена.

Така се деактивира функцията

- Изберете котлон.
- Натиснете **boost** **⬆**.
Индикаторът **b** угасва и котлонът се връща към степен на готвене **9**.

Функцията Powerboost се деактивира.

Указание: При определени обстоятелства функцията Powerboost може да се деактивира автоматично, за да предпази електронните компоненти във вътрешността на готварския плот.

Функция за програмиране на времето

Тази функция може да се използва по два различни начина:

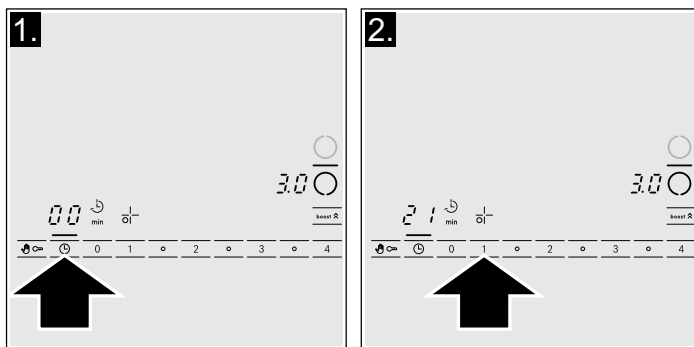
- За да се изключи автоматично някоя от нагревателните зони.
- Като таймер-аларма.

Така изключвате автоматично котлон

Въведете време за котлона. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на времето.

Програмиране

1. Изберете желания котлон и желаната степен на готвене.
2. Натиснете два пъти символа . В индикацията на функцията за програмиране на времето светва и .
3. През следващите 10 секунди настройте желаното време със символите от **1** до **9**.



Времето на готвене започва да тече.

Указание: Може автоматично да се програмира едно и също време за готвене за всички нагревателни зони. Така програмираното време ще протича индивидуално за всяка една от нагревателните зони.

В раздел *Основни настройки* е поместена информацията относно автоматичното програмиране на времето за готвене.

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлон и след това натиснете два пъти символа .

Индикаторите и се показват

Коригирайте времето на готвене със символите от **1** до **9** или натиснете **0**, за да изтриете времето.

Указание

- Когато е настроено време на готвене, в индикатора се показва винаги времето на готвене на тази функция. За извикване на оставащото време на готвене на даден котлон, изберете съответния котлон и натиснете два пъти върху символа .
- Когато за няколко котлона е настроено време на готвене, в индикатора се показва винаги времето на готвене на избрания котлон.
- Могат да се настройват времена на готвене до 99 минути.

Автоматично изключване на котлон чрез функцията за пържене

При готвене с функцията за пържене настроеното време на готвене започва да тече, когато температурата на избрания котлон се достигне.

След изтичане на времето

Котлонът се изключва след изтичането на времето. Прозвучава сигнал и в котлона се показва , а на дисплея на функцията за програмиране на времето за 10 секунди се показва .

Чрез докосването на символа индикациите угасват и акустичният сигнал се прекратява.

Таймер-аларма

Кухненският таймер-аларма позволява програмиране на времето до 99 минути. Не зависи от другите настройки. Чрез тази функция не се изключва автоматично нагревателната зона.

Програмиране

1. Натиснете символа . Индикаторът светва. На дисплея на функцията за програмиране на времето се появява .
2. Настройте желаното време със символите от **1** до **9**.

След няколко секунди времето започва да тече.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава акустичен сигнал. В индикатора на таймера се появяват и . Чрез докосване на символа индикаторите се изключват.

Промяна или изтриване на времето

Натиснете символ , индикацията светва.

Коригирайте времето със символите от **1** до **9** или натиснете **0**, за да изтриете времето.

Функция за защита при почистване

Ако почиствате пулта за управление при включен готварски плот, настройките могат да се променят.

За да предотвратите това, готварският плот е оборудван с предпазна функция за почистване. Натиснете символа . Прозвучава сигнал. Панелът за управление е блокиран за около 35 секунди. Сега можете да почиствате повърхността на

панела за управление, без да има опасност от промяна на настройките.

Указание: Блокирането не касае главния превключвател. Готварският плот може да се изключи по всяко време.

Автоматично изключване на времето

Ако котлонът остава включен за по-дълго време без да се променят настройките, автоматичното изключване на времето се активира.

Котлонът вече не нагрява. В индикатора на котлона мигат последователно и индикатора за остатъчна топлина .

При натискане на който и да е символ индикаторът угасва. Котлонът сега може да се настрои наново.

Автоматичното изключване на времето зависи от избраната степен на готвене (от 1 до 10 часа).

Основни настройки

Уредът предлага различни основни настройки. Можете да напасвате тези настройки според вашите нужди.

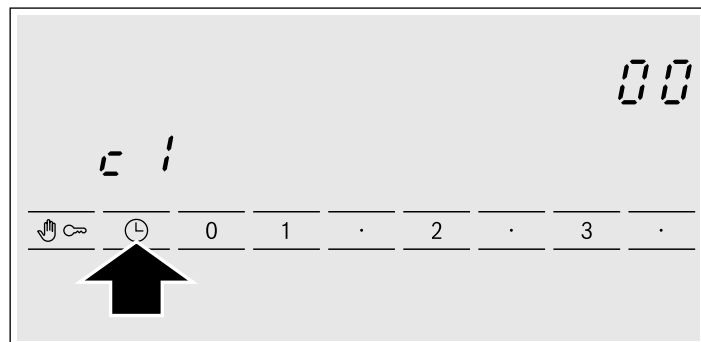
Индикатор	Функция
с 1	Автоматична защита от деца 0 ИЗКЛ.* 1 ВКЛ.
с 2	Сигнални тонове 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 Само сигналът за потвърждение е изключен. 2 Всички сигнални тонове са включени.*
с 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 0 ИЗКЛ.* 1-99 Време до автоматичното изключване.
с 6	Продължителност на сигналния тон на функцията за програмиране на времето: 1 10 секунди*. 2 30 секунди. 3 1 минута.
с 7	Функция Power-Management 0 = ИЗКЛ.* 1 = 1000 W минимална мощност. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 или 9. = максимална мощност на готварския плот.**
с 9	Времена избор на котлон 0 Неограничено: Последно избраният котлон остава избран.* 1 Неограничено: Котлонът остава избран само за 10 секунди.
с 0	Връщане към основните настройки 0 Персонални настройки.* 1 Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка

Достъп до основните настройки

Готварският плот трябва да е изключен.

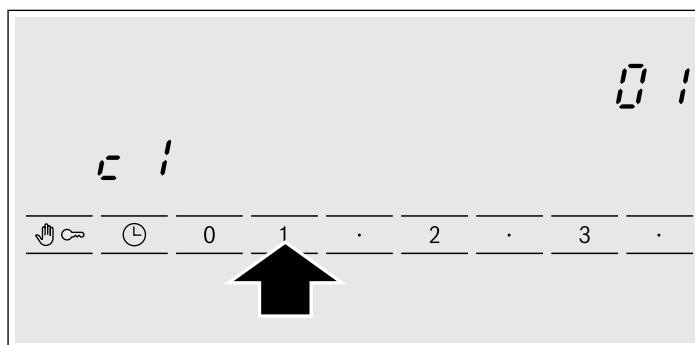
1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа ⌚ за 4 секунди.



Вляво на дисплея се появява с 1, а вдясно - 0.

3. Докосвайте символа ⌚ докато желаната функция не се появи.

4. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



5. Докоснете символа ⌚ за минимум 4 секунди. Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Почистване и поддръжка

Съветите и предупрежденията, включени в този раздел, целят да окажат помощ за безупречното почистване и поддържане на готварския плот

Готварски плот

Почистване

Почиствайте готварския плот след всяка употреба. По този начин ще избегнете загарянето на залепналите остатъци. Не почиствайте готварския плот, докато не изстине напълно.

Да се използват само почистващи продукти подходящи за стъклокерамични готварски плотове. Следвайте инструкциите указани на опаковъчния материал на изделието.

Никога не използвайте:

- Препарат за миялни машини без разтваряне
- Препарат за миялни машини
- Абразивни продукти
- Корозионни продукти подобни на спрейовете за фурна или почистване на петна
- Драскащи гъби
- Почистващи машини, работещи под високо напрежение или на пара

Най-добрият начин за отстраняване на устойчивото замърсяване е да се използва шпатула за стъкло. Вижте инструкциите на производителя.

Подходящи шпатули за стъкло може да получите от Сервизите за техническо обслужване или в нашия он-лайн магазин.

Рамка на готварския плот

За да предпазите рамката на стъклокерамичния готварски плот от увреждане, следвайте следните инструкции:

- Използвайте само топла вода с малко сапун
- Никога не използвайте драскащи или абразивни продукти
- Не използвайте шпаклата за стъкло

Отстраняване на работни повреди

Обикновено работните повреди се дължат на малки повреди. Преди да се обаждате на центъра за обслужване на клиенти, първо обърнете внимание на следните съвети и указания.

Дисплей	Повреда	Мярка
няма	Подаването на ток е прекъснато. Свързването на уреда не е извършено съгласно плана за свързване. Повреда в електронната система.	Проверете с помощта на други електроруреди дали електрозахранването е било прекъснато. Проверете дали уредът е свързан съгласно плана за свързване. Ако предходните мерки не са отстранили повредата, свържете се с клиентската служба.
E мига	Пултът за управление е влажен или върху него има предмет.	Изсушете пулта за управление или свалете предмета.
E + число / d + число / E + число	Повреда в електронната система.	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и отново го включете. *
$F0 / F9$	Настъпила е вътрешна грешка.	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и отново го включете. *
$F2 / F5$	Електронната система е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електронната система се охлади достатъчно. След това натиснете произволен символ върху готварския плот. *
$F4$	Електронната система е прегряла и е изключила всички котлони.	
$U1$	Входното напрежение не е правилно и е извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с вашето електроснабдително дружество.
$U2 / U3$	Котлонът е прегрял и се е изключил за защита на вашия готварски плот.	Изчакайте докато електронната система е достатъчно охлаждана и включете отново.

* Ако индикаторът не изгасне, свържете се с клиентския отдел.

Не поставяйте горещи съдове за готвене върху пулта за управление.

Нормален шум при функциониране на уреда

Принципът на загряване чрез индукция се базира на създаването на електромагнитни полета, чрез които се генерира топлина директно на дъното на съда. В зависимост от материала и формата на съда, те могат да причинят образуването на някои шумове или вибрации, подобни на тези описани по-долу:

Глухо бръмчене като на трансформатор

Този шум се появява при готвене на висока степен на мощност. Причината се състои в количеството енергия, което се предава от готварския плот към съда. Звукът изчезва или отслабва с намаляването на нивото на мощност.

Приглушено свирене

Този звук се чува когато съдът е празен. Звукът изчезва, когато в съда за готвене се постави вода или хранителни продукти.

Пукане

Този шум се появява при използването на съдове за готвене, изработени от слоеве различни материали. Дължи се на вибрациите които се получават при допир на повърхностите на различните пластове на материалите. Произхожда от съда. Количеството и начинът на готвене на хранителните продукти може да предизвика вариации в интензитета на този шум.

Пронизително свирене

Тези звуци издават преди всичко съдовете изработени чрез наслагване на различни материали, когато бъдат затоплени на максимална мощност и поставени в две нагревателни зони. Това свирене изчезва или намалява, веднага щом се намали степента на мощност.

Шум на охлаждащия вентилатор

За правилно функциониране на електронната система, готварския плот трябва да се използва на умерена температура. За тази цел готварският плот е снабден с вентилатор, който се активира при отчитане на висока температура. Вентилаторът може да работи и по инерция, след изключване на плота, в случай че температурата в този момент продължава да е прекалено висока.

Описаните шумове са нормални, представляват част от принципа на индукцията и не означават настъпила повреда.

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Е - номер и FD - номер:

Когато извиквате центъра за обслужване на клиенти, моля, посочвайте Е - номера и FD - номера на уреда. Табелката с данни с номерата ще откриете върху паспорта на уреда.

Обърнете внимание, че посещението на техника от центъра за обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

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

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще бъдете сигурни, че поправката ще бъде извършена от подготвени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за домакинския Ви уред.

Изпробвани ястия

Тази таблица е изготвена за оценяващите институции, с цел да се улесни контролът над нашите уреди.

Данните в таблицата се отнасят до нашите допълнителни съдове за готвене на Schulte-Ufer (комплект от 4 части за индукционни пчеки HEZ 390042) със следните размери:

- Тенджера с дръжка Ø 16 см, 1,2 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 16 см, 1,7 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 22 см, 4,2 л за котлони с Ø 18 см
- Тиган Ø 24 см, за котлони с Ø 18 см

Изпробвани ястия	Нагрева-телна зона	Пренагриване			Готвене	
		Степен на мощност	Времетраене (мин:сек)	Капак	Степен на мощност	Капак
Разтопяване на шоколад						
Готварски съд: дълбок тиган с дръжка						
Шоколадова глазура (напр. марка Dr. Oetker черен 55%, 150 г.)	Ø 14,5 см	-	-	-	1 - 1.	Не
Притопляне и съхраняване на топлината на яхния от леща						
Готварски съд: Тенджера						
Начална температура 20 °C						
Яхния от леща*						
Количество 450 г.	Ø 14,5 см	9	1:30 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 г.	Ø 18 см	9	2:30 без разбъркване	Да	1.	Да
Консерва яхния от леща, напр. яхния от леща със суджук "чорисо" на фирма Erasco						
Количество 500 г.	Ø 14,5 см	9	1:30 разбъркайте след около 1:00	Да	1.	Да
Количество 1 кг.	Ø 18 см	9	2:30 разбъркайте след около 1:00	Да	1.	Да
Пригответе сос бешамел						
Готварски съд: Дълбок тиган с дръжка						
Температура на млякото: 7 °C						
Продукти: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л. мляко (3,5% масленост) и щипка сол	Ø 14,5 см					
1. Разтопете маслото, добавете брашното и солта и загрейте всичко		1	прибл. 3:00	Не		
2. Добавете млякото и изчакайте да кипне, като непрекъснато разбърквате		7	прибл. 5:20	Не		
3. Когато сосът бешамел кипне, подръжете го да поври 2 минути при непрестанно разбъркване					1	Не
Приготвяне на мляко с ориз						
Готварски съд: Тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						
Загрейте млякото, докато не започне да набухва. Сменете препоръчаната степен на загряване и добавете ориза, захарта и солта към млякото						
Продукти: 190 г. бисерен ориз с кръгли зрънца, 23 г. захар, 750 мл. мляко (3,5% масленост) и щипка сол	Ø 14,5 см					
Продукти: 250 г. бисерен ориз с кръгли зрънца, 30 г. захар, 1 л. мляко (3,5% масленост) и щипка сол	Ø 18 см	8.	прибл. 6:30	Не	2 разбъркайте след прибл. 10:00	Да
Варен ориз*						
Готварски съд: Тенджера						
Температура на водата 20 °C						
Продукти: 125 г бисерен ориз с кръгли зрънца, 300 г вода и щипка сол	Ø 14,5 см	9	прибл. 2:30	Да	2	Да
Продукти: 250 г бисерен ориз с кръгли зрънца, 600 г вода и щипка сол	Ø 18 см	9	прибл. 2:30	Да	2.	Да

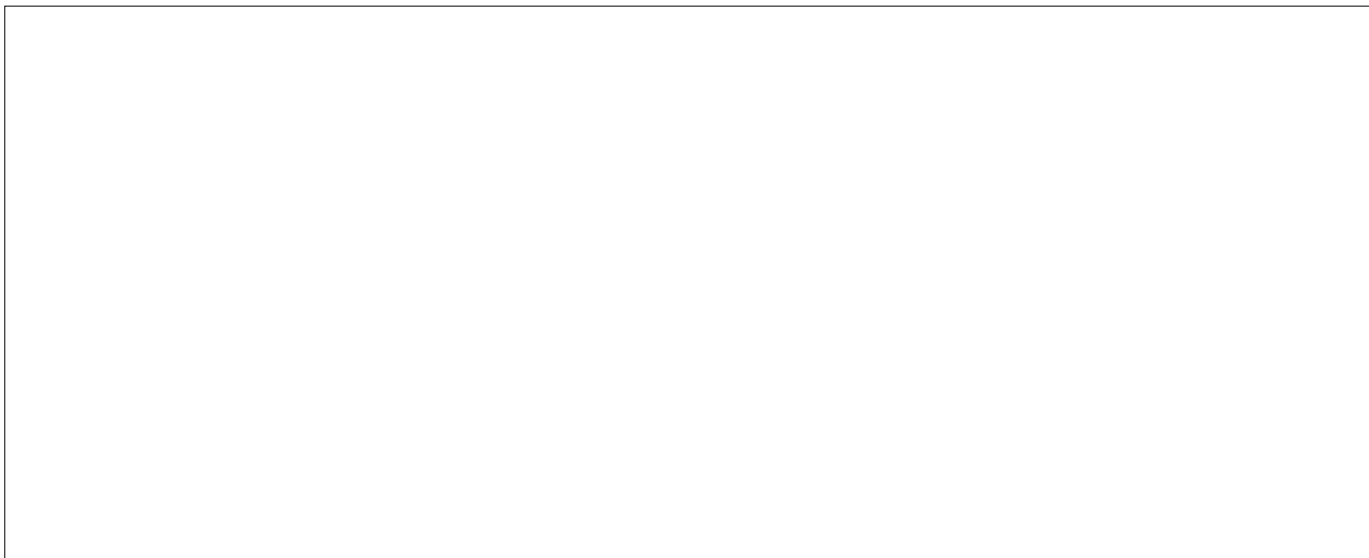
*Рецепта, съобразена с DIN 44550

**Рецепта, съобразена с DIN EN 60350-2

Изпробвани ястия	Нагрева- телна зона	Пренагряване			Готвене	
		Степен на мощност	Времетраене (мин:сек)	Капак	Степен на мощност	Капак
Пържено свинско филе						
Готварски съд: Тиган						
Начална температура на филето: 7 °C 2 парчета свинско филе (общо тегло припл. 200 г, 1 см дебелина)	Ø 18 см	9	1:30	Не	7	Не
Пържене на палачинки**						
Готварски съд: Тиган						
55 мл тесто на палачинка	Ø 18 см	9	1:30	Не	7	Не
Пържене на дълбоко замразени картофи						
Готварски съд: Тенджера						
Продукти: 1,8 кг слънчогледово олио за пържене: 200 г дълбоко замразени пържени картофи (напр. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 см	9	Докато температу- рата на мазнината достигне 180 °C	Не	9	Не

*Рецепта, съобразена с DIN 44550

**Рецепта, съобразена с DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000925187

00
930905