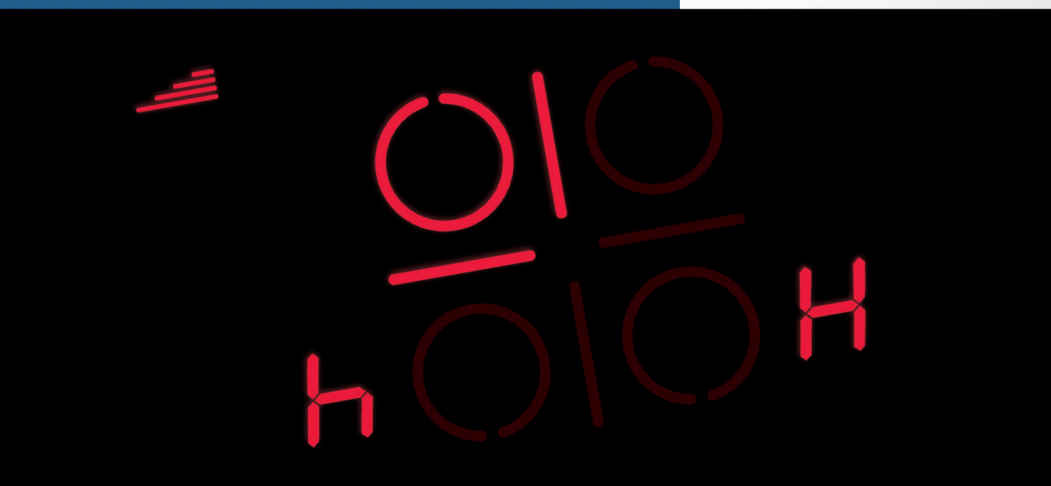




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

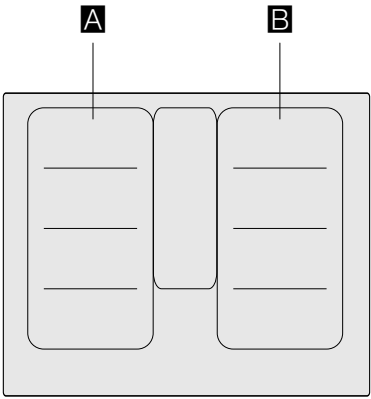


Готварски плот
РХУ...J...



BOSCH

bg Ръководство



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Съдържание

	Използване по предназначение	5
	Важни указания за безопасност	6
	Причини за повредите	8
	Преглед.	8
	Опазване на околната среда	9
	Съвети за пестене на енергия.	9
	Изхвърлете като пазите околната среда	9
	Индукционно нагряване	9
	Предимства при готвене с индукция.	9
	Съдове	9
	Запознаване с уреда	11
	Контролен панел	11
	Котлоните	12
	Преглед на менютата.	12
	Индикатор за остатъчна топлина	13
	Обслужване на уреда	13
	Първоначална употреба	13
	Включване и изключване на готварския плот	13
	Настройка на готварската зона	13
	Препоръки за готвене	14
	Гъвкава зона	17
	Съвети за използване на съдовете.	17
	Като два независими котлона	17
	Като един-единствен котлон	17
	функция Move	18
	Активиране	18
	Деактивиране	18
	FlexPlus зона	19
	Указания за готварския съд	19
	Активиране	19
	Деактивиране	19
	Времеви функции	20
	Програмиране на времето на готвене	20
	Таймер за кратко време	20
	Функция хронометър	20
	Функция PowerBoost	21
	Активиране	21
	Деактивиране	21
	ShortBoost функция	21
	Препоръки за употреба.	21
	Активиране	22
	Деактивиране	22
	Функция за запазване на топлина	22
	Активиране	22
	Деактивиране.	22
	Предаване на настройки	23
	Активиране	23
	Функции готварски помощник	24
	Видове функции асистент за готвене.	24
	Подходящ съд за готвене	25
	Сензори и аксесоари за сензори.	25
	Функции и степени на котлона.	25
	Препоръчани ястия	28
	Асистент.	33
	Безкабелен сензор за температура	34
	Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура	34
	Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване.	34
	Почистване	35
	Смяна на батерията	35
	Заявление за съответствие.	36
	Защита от деца	36
	Активиране и деактивиране на защитата от деца.	36
	Автоматично обезопасяване за деца.	36
	Защита при търкане	37
	Активиране	37
	Деактивиране.	37
	Автоматично изключване	37
	Основни настройки	38
	Към основните настройки.	38
	Меню Основни настройки.	38
	Напускане на основните настройки.	38
	Запамятаване или отхвърляне на промени	38
	Показание за консумацията на енергия	39
	Тест на готварски съдове	39
	Home Connect	40
	Настройка	40
	Home Connect настройки	42
	Актуализация на софтуера	44
	Указание относно защитата на данни	44
	Заявление за съответствие.	44

	Връзка абсорбатор	45
	Настройка	45
	Изключване от мрежата	46
	Управление на абсорбатора посредством готварския плот	46
	Управление на абсорбатора настройки	47
	Почистване	48
	Готварски плот	48
	Рамка на готварския плот	48
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	49
	Повреда, какво да направим?	50
	Указания, предупреждения и съобщения за неизправности	50
	Съвети	50
	Демо режим	51
	Служба обслужване на клиенти	52
	Номер на изделието и дата на производство	52
	Тестови ястия	53

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: **www.bosch-home.com** и онлайн магазина: **www.bosch-eshop.com**

За информация за продукта и при въпроси за употребата и управлението ще Ви информира нашият **Bosch-Infoteam** на **тел.: 089 69 339 339** (пон-пет: 8.00-18.00 ч) Важи само за Германия.



Използване по предназначение

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

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

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

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

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

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

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

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

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

Готвенето трябва да се наблюдава. Краткото готвене трябва да се наблюдава текущо.

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.

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се 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 сервиса.
- Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се 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.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Предупреждение – Опасност поради магнетизъм!

Безкабелният сензор за температура е магнитен. Магнитните елементи могат да повредят електронните импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Хората, които носят електронни импланти, не бива да носят сензора за температура в джобовете на дрехите си и да спазват минимално разстояние от 10 см от пейсмейкъра или подобен медицински уред.

Предупреждение – Опасност от злополука!

Този готварски плот е оборудван от долната си страна с вентилатор. Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте там малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Те могат да се засмучат и да повредят вентилатора или да увредят охлаждането. Между съдържанието на чекмеджето и входа на вентилатора трябва да се поддържа минимално разстояние от 2 см.

** Предупреждение – Опасност от нараняване!**

- Безкабелният сензор за готвене е снабден с батерия, която може да се повреди, ако се излага на високи температури. Вземете сензора от готварския съд и го съхранявайте далеч от източници на топлина.
- Сензорът за температура може да е много горещ при сваляне от тенджерата. За сваляне използвайте кухненска ръкавица или кухненска кърпа.
- 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 поставяйте 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 пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

Повреди	Причина	Мярка
Петна	Кипнали ястия	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
Надраскване	Сол, захар и пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
	Грубите дъна на съдовете надраскват готварския плот.	Проверявайте готварския съд.
Оцветявания	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
	Изтъркване на тенджерата.	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Образуване на корички	Захар, ястия с високо съдържание на захар.	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- 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.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Безкабелният сензор за температура е снабден с батерия. Изхвърляйте използваната батерия по екологичен начин.

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

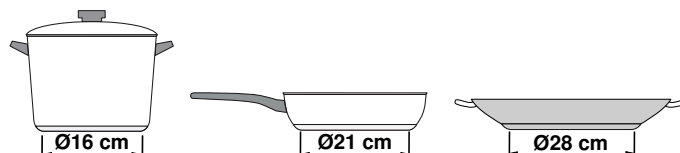
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

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

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

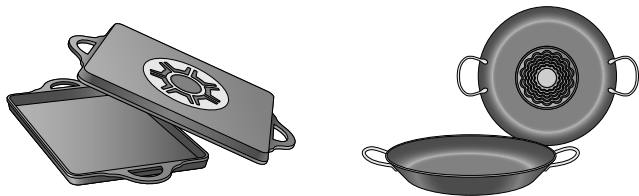


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".



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

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



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



Неподходящи съдове

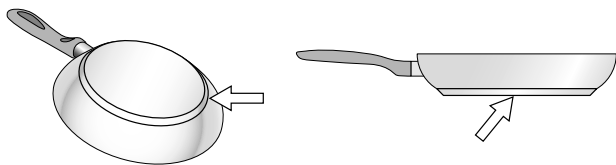
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се 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.

Разпознаване на тенджери

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

Запознаване с уреда

Ще откриете информация за размерите и мощностите на котлоните в → [Страница 2](#)

Контролен панел



Полета за обслужване	
	Главен превключвател
	Блокиране на панела за обслужване с цел почистване Функция за обезопасяване спрямо деца
	Основни настройки
	Информационно меню
	Функция хронометър
	Будилник за кратко време
	Гъвкава зона
0...Boost	Зона за настройка
	1...9 Степени за готвене
	 Функция за поддържане в топло състояние
	 Функция Powerboost
	 Функция Shortboost
menu	Меню с режими на готвене:
	 Степени за готвене
	 Асистент
	 Функции за готвене
	 Сензор за пържене
	 Функция Move
	Програмиране на времето на готвене
	Управление на абсорбатора
	WLAN

Полета за обслужване

Сензорите се състоят от сензорни полета. За да изберете функция, докоснете съответния символ. В индикатора се показват наличните функции.

Указание: Винаги поддържайте панела за управление чист и сух. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.

Котлоните

Котлони		
	Обикновен котлон	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
	Гъвката готварска зона	Вж. раздел → "Гъвкава зона"
	Готварска зона FlexPlus	Готварските зони FlexPlus винаги се включват заедно със съответната дясна или лява гъвкава готварска зона. Вж. раздел → "FlexPlus зона"

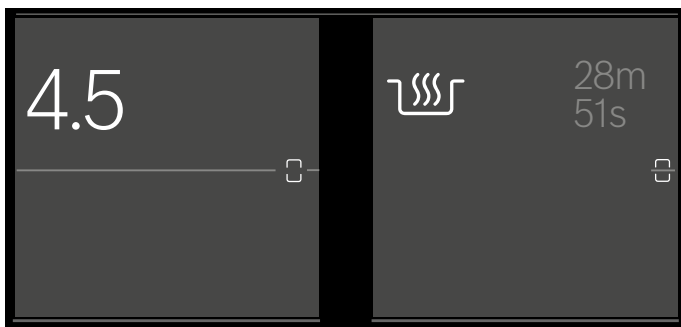
Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"

Преглед на менютата

Интуитивната структура на менюто на Вашия готварски плот Ви помага да се ориентирате бързо. Тук ще научите повече за най-важните менюта.

Главен изглед

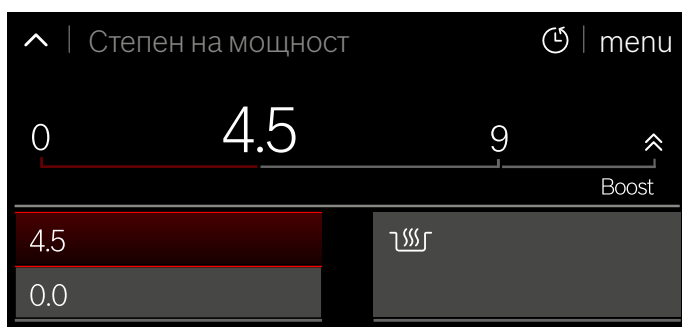
В главния изглед се появява преглед със зоните на готвене, с които разполага готварският плот. В активните готварски зони се показват готварски режими, степени на готвене и функции за време.



Диапазон за настройка

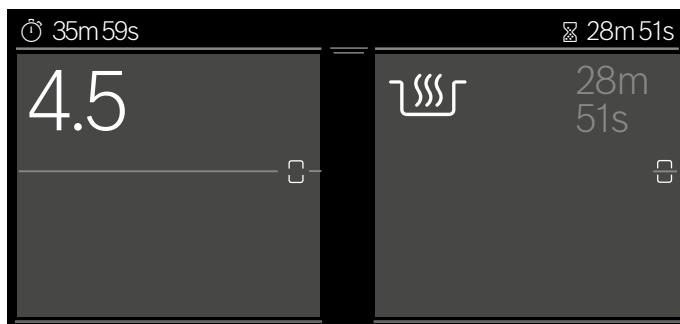
В диапазона за настройка на дадена зона за готвене може да конфигурирате степените на готвене, времената на готвене и различните режими на готвене за тази готварска зона.

За да попаднете в диапазона за настройка, докоснете желаната зона за готвене.



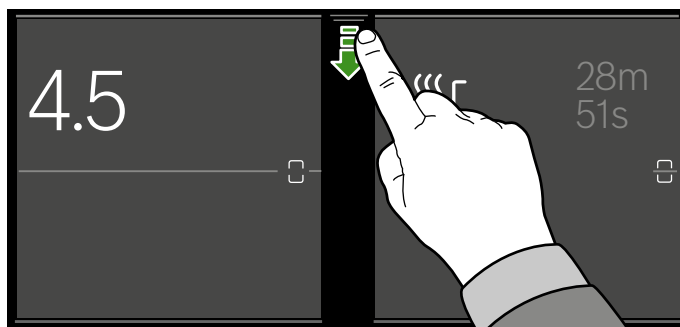
Статусен ред

В реда за статуса се показват таймера за кратко време, функцията за хронометър и други извършвани настройки.



За да покажете статусния ред, изтеглете пръста отгоре надолу през дисплея.

Статусният ред се показва само съгласно предприетите настройки.



За скриване изтеглете статусния ред отново нагоре.

В някои случаи статусният ред след няколко секунди се скрива автоматично.

Информационно меню

В менюто за информация можете да извикате информация за уреда.

За да попаднете в менюто за информация, докоснете сензора

За да се върнете към главния изглед, докоснете символа

Допълнително може да се получи информация за актуалните функции. За тази цел докоснете символа на желаната функция за няколко секунди. На дисплея се появява информационен прозорец, който описва актуалната функция.

Меню с режими на готвене

Вашият готварски плот разполага с различни режими на готвене.

Режими на готвене	Функция
 Степенимощност	Избор на температура за готварската зона.
 Assist	Пържене и готвене с предварителен избор на ястия.
 Функции за готвене	Гответе с автоматично разпознаване на температурата чрез безкабелния сензор за готвене. Указание: Функцията е готова за използване, ако е установено свързване между безкабелния сензор за готвене и панела за обслужване.
 Сензор за пържене	Пържете с автоматично разпознаване на температурата на готварския плот.
 MoveMode	Регулиране на температурата през позицията на готварския съд върху готварските зони.

За да попаднете в менюто за режими на готвене, в зоната за настройка на зоната за готвене докоснете меню.

Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всяка готварска зона. Той показва, че готварската зона е още гореща. Не докосвайте готварската зона докато полето върху дисплея свети в червено.

Ако готварската зона се изключи след процес на готвене, индикаторът за остатъчна топлина свети. Дори и когато готварският плот вече е изключен, индикаторът за остатъчна топлина свети докато готварската зона е топла.



Обслужване на уреда

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

Първоначална употреба

При първото включване на уреда на дисплея се появява менюто за извършване на първите настройки. След това се показва главния изглед.

Указание: Езикът и всяка друга настройка може да се променят по всяко време. Допълнителна информация за избора на език ще откриете в глава → "Основни настройки".

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

Включване: Докоснете сензора ①. Прозвучава сигнал и сензорният дисплей светва. След кратко време на включване готварският плот е готов за работа.

Изключване: Натиснете символа ① докато индикаторът до главния превключвател не угасне. Индикаторът за остатъчна топлина светва докато готварските зони не се охладят достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато готварските зони са изключени в продължение на повече от 20 секунди.
- Избраните настройки остават запазени през първите 10 минути след изключването на готварския плот. Ако през това време отново включите готварския плот, предишните настройки ще се приемат. Информация за промяната на времето, през което се запазват избраните настройки, се съдържа в глава → "Основни настройки".

Настройка на готварската зона

Настройте желаната степен на мощност от 1 до 9.

Степен на мощност 1 = най-ниска степен.

Степен на мощност 9 = най-висока степен.

Всяка степен на мощност има междинна степен.

Указание

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

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете желания котлон чрез докосване на съответния индикатор. На полето за индикация се появява диапазонът за настройка на избрания котлон.



2. Премахнете пръста си през диапазона за настройка и натиснете желаната степен на готвене.



Степента на готвене е настроена.

За да се върнете към главния изглед, докоснете повторно активния котлон.

Указание

- Ако върху активния котлон няма съд, избраната степен на котлона мига. След определено време котлонът се изключва.
- Ако преди включване на готварския плот е бил поставен съд върху котлона, в рамките на 20 секунди след докосване на главния превключвател той се разпознава. Котлонът се избира автоматично. Ако съдът е бил разпознат, степенята за готвене трябва да се избере в рамките на 20 секунди, в противен случай котлонът отново ще се изключи.

Смяна на степента на котлона

Изберете котлон и настройте новата степен за готвене в диапазона за настройка.

Изключване на котлон

Изберете котлон и настройте степен за готвене 0 в диапазона за настройка. Котлонът се изключва и светва индикаторът за остатъчна топлина.

Бърз избор на функция

Премахнете пръст надясно през готварската зона, за да настроите степента на мощност на 9.0 или наляво, за да я настроите на 0.0. Допълнителна информация за активиране на тази функция ще откриете в глава → "Основни настройки"

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загриване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загриване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

	Степен за го- твене	Време на го- твене (мин.)
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	8 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Ястия на тиган, замразени	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6.5 - 7.5	-
Омлети (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 6
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържено във фритюрник* (150-200 г на проция в 1-2 л олио, пържено на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

Гъвкава зона

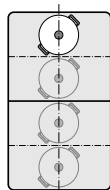
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

Състои се от четири индуктора, които функционират независимо един от друг. Когато гъвкавата готварска зона работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

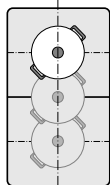
Съвети за използване на съдовете

За да се осигури добро разпознаване на съда и разпределение на топлината, препоръчваме да поставяте съда точно в центъра:

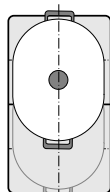
Като един-единствен котлон



Диаметърът е по-малък или равен на 13 см. Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията.

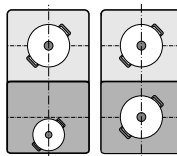


Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



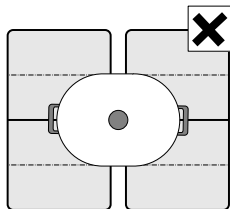
Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.

Като два независими котлона



Предният и задният котлон с по два индуктора могат да се използват независимо един от друг. Настройте за всеки отделен котлон желаната степен на готвене. Върху всеки котлон използвайте само един готварски съд.

Препоръки



При готварски плотове с повече от една гъвкава готварска зона поставяте готварския съд така, че да покрива само една от гъвкавите готварски зони.

Котлоните иначе не се активират съгласно предписанията и не се постига добър резултат от готвенето.

Като два независими котлона

Гъвкавата готварска зона може да се използва като два независими котлона.

Активиране

Вижте глава → "Обслужване на уреда"

Като един-единствен котлон

Използване на общата готварска зона чрез свързване на двата котлона.

Свързване на двата котлона

1. Поставете готварския съд.
2. Докоснете символа на готварската зона, върху който се намира готварския съд. Индикаторът свети.
3. Изберете гъвкавата готварска зона и настройте степента за готвене.

Гъвкавата готварска зона е активирана.

Смяна на степента на котлона

Изберете гъвкавата готварска зона и в диапазона за настройка променете желаната степен на котлона.

Добавяне на нов готварски съд

Поставете новия готварски съд върху гъвкавата готварска зона и следвайте инструкциите на дисплея.

Указание: Ако съдът се измести върху използвания котлон или се повдигне от него, готварският плот стартира автоматично търсене и преди това избраната готварска степен остава.

Разделяне на двата котлона

Докоснете символа .

Гъвкавата зона е деактивирана. Двете готварски зони сега функционират като две независими готварски зони.

Указание

- Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.
- Консултирайте се с глава → "Основни настройки" за промяна на настройките за конфигурация на гъвкавата зона.

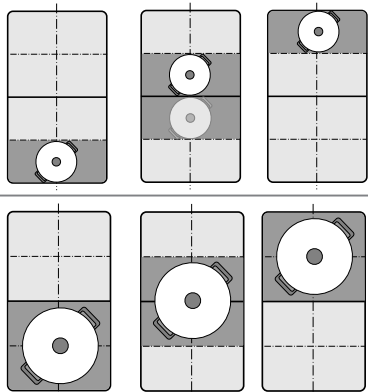


функция Move

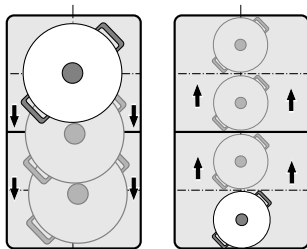
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чиито степени на готвене са предварително настроени.

Използвайте само един съд. Размерът на готварската зона зависи от използвания съд и неговото правилно позициониране.

Зони на готвене



Така даден съд може да се премести върху друга готварска зона с друга степен на готвене по време на процеса на готвене:



Предварително настроени степени на мощност:

Предна зона = степен на мощност 9.0

Средна зона = степен на мощност 5.0

Задна зона = степен на мощност 1.5

Предварително настроените степени на мощност могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга. Как можете да ги промените, ще научите в глава → "Основни настройки".

Указание

- Ако повече от един съд се разпознае върху гъвкавата готварска зона, функцията се деактивира.
- Ако готварският съд се премести в рамките на гъвкавата готварска зона или се повдигне, готварският плот стартира автоматично търсене и степента на готвене на зоната, в която е бил разпознат съда, се настройва.
- Допълнителна информация за размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изберете котлон от гъвкавата готварска зона.
2. Докоснете мени.
3. Изберете опцията MoveMode.
Индикаторът на активната зона за готвене свети.
Функцията е активирана.

Смяна на степента на котлона

Степените за готвене на отделните зони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Натиснете желаната зона за готвене и променете степента на готвене в диапазона за настройка.

Указание: Ако функцията се деактивира, степените на готвене в трите зони на готвене се връщат до предварително настроените стойности.

Деактивиране

Изберете зоната за готвене и в диапазона за настройка докоснете екранния бутон . Котлонът се изключва и се появява индикаторът за остатъчна топлина.

Функцията е деактивирана.

FlexPlus зона

Готварският плот разполага с една FlexPlus готварска зона, която се намира между двете гъвкави готварски зони и работи заедно с дясната или лявата готварска зона. Така можете да използвате по-големи готварски съдове и да постигате по-добри резултати при готвене.

Готварската зона FlexPlus винаги се включва заедно с една от двете гъвкави готварски зони. Не е възможно те са активират независимо една от друга.

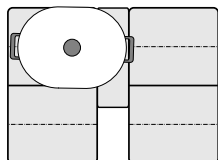
Указания за готварския съд

За добро разпознаване и разпределяне на топлината съдът трябва да е поставен централно.

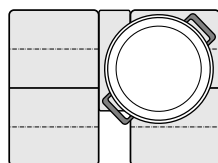
Съдът трябва да покрива страничния котлон и готварската зона FlexPlus.

Според големината на готварския съд гъвкавата готварска зона може да се активира като два независими котлона или като един котлон:

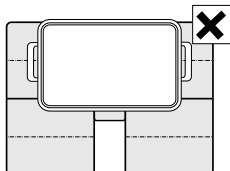
Поставете готварски съд



Продълговат готварски съд:
Гъвкавата готварска зона да се активира като два независими котлона или като един котлон.



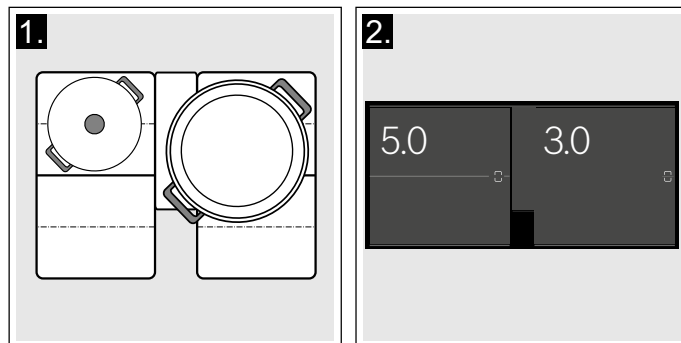
Голям кръгъл готварски съд:
Гъвкавата готварска зона да се активира като един котлон.



Съдът не бива да покрива едновременно двете странични готварски зони и готварската зона FlexPlus.

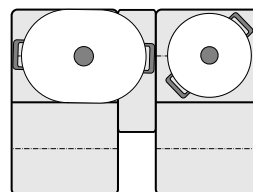
Активиране

1. Поставете съда върху котлона и внимавайте той да покрива и FlexPlus готварската зона.
2. Изберете готварската зона и желаната степен на готвене. Индикаторът FlexPlus свети.



FlexPlus готварската зона е активирана.

Указание: Ако двата котлона до котлона FlexPlus са покрити със съдове, индикаторът на FlexPlus котлона може да мига.



За да зададете FlexPlus котлона към съответния котлон, повдигнете съда и го поставете повторно върху котлона преди да изберете степен на мощност.

Деактивиране

Свалете съда от котлона. Индикаторите угасват. FlexPlus готварската зона се деактивира.



Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готвене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

1. Изберете готварската зона и желаната степен на мощност.
2. В диапазона за настройка на готварската зона докоснете символа .
3. Настройте желаното време.
За да настроите часовете, докоснете 00 h и изберете времето в диапазона за настройка.
За да настроите минутите, докоснете 00 m и изберете времето в диапазона за настройка.
4. Докоснете символа .

Времето започва да тече.

След няколко секунди времето в индикатора за зоните за готвене се появява.

Указание

- Ако гъвкавата зона е избрана като единствена зона за готвене, то настроеното време за цялата готварска зона е еднакво.
- Ако се избере функцията Move, настроеното време за трите котлона е еднакво.

Сензор за пържене

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

Функции за готвене

Ако за даден котлон е програмирано време на готвене и е активирана една от функциите за готвене, настроеното време на готвене стартира едва когато температурата за избрания диапазон се достигне.

Промяна или изтриване на времето

За да попаднете във времето на готвене, първо докоснете готварската зона, а след това символа .

За да промените времето на готвене, изберете ново време на готвене и докоснете символа .

За да изтриете времето на готвене, докоснете символа .

За да се върнете към главния изглед, първо докоснете символа  и след това символа .

След изтичане на времето

Готварската зона се изключва. Прозвучава сигнал и степента на мощност се настройва на 0.0.

Чрез докосване на зоната за готвене индикацията за време и акустичният сигнал угасват.

Таймер за кратко време

Таймерът за кратко време функционира независимо от готварските зони и другите настройки. След изтичане на времето прозвучава сигнал. Тази функция не изключва автоматично готварска зона.

Така се настройва

1. Докоснете сензора .
2. Настройте желаното време.
За да настроите часовете, докоснете 00 h и изберете времето в диапазона за настройка.
За да настроите минутите, докоснете 00 m и изберете времето в диапазона за настройка.
3. Докоснете символа .

Времето започва да тече.

След няколко секунди времето в главния изглед се появява.

Промяна или изтриване на времето

За да достигнете до таймера за кратко време, докоснете сензора .

За да промените времето, изберете ново време и докоснете символа .

За да изтриете времето, докоснете символа .

За да се върнете към главния изглед, докоснете символа .

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал и в индикацията за време светва 00:00.

Чрез докосване на символа  индикацията за време и акустичният сигнал угасват.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

Тя функционира независимо от готварските зони и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично готварска зона.

Активиране

Докоснете сензора .

Времето започва да тече.

Деактивиране

Първо докоснете сензора , а след това символа .

Индикацията на време се настройва на 00m 00s.

Функцията е деактивирана.

За да активирате повторно индикацията за време, докоснете символа .

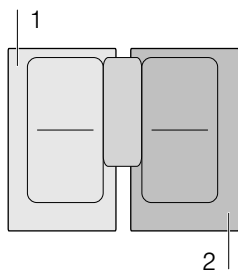
За да се върнете към главния изглед, докоснете символа .



Функция PowerBoost

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

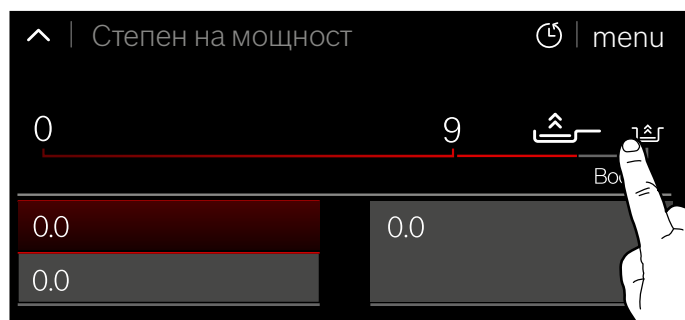
Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).



Указание: В гъвкавата зона функцията Powerboost може да се активира и когато готварската зона се използва като единствен котлон.

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Изберете  в диапазона за настройка и го задръжте натиснат. Символите  и  светят.



3. Без да повдигате пръста си, изберете символа . Повдигнете пръста. Функцията е активирана.

Деактивиране

Изберете котлон и настройте друга степен за готвене в диапазона за настройка.

Функцията е деактивирана.

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

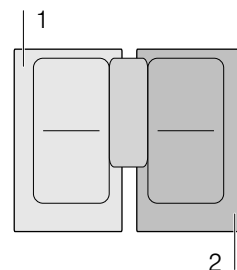


ShortBoost функция

С функцията ShortBoost готварският съд може да се загрее по-бързо отколкото със степента на готвене 9.

След деактивиране на функцията изберете подходящата степен на готвене за Вашите ястия.

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).



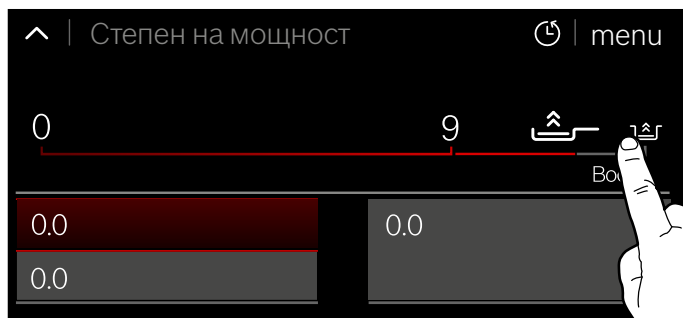
Указание: При гъвкавата готварска зона Shortboost функцията може да се активира, ако тя се използва като единствен котлон.

Препоръки за употреба

- Използвайте винаги готварски съд, който преди това не е бил загрят.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте съдове с тънко дъно.
- Никога не загревайте без надзор празен готварски съд, олио, масло или мазнина.
- Не поставяйте капак върху готварския съд.
- Поставете готварския съд централно върху котлона. Уверете се, че диаметърът на дъното на съда отговаря на размера на котлона.
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в раздел → "Индукционно нагряване"

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Изберете  в диапазона за настройка и го задръжте натиснат. Символите  и  светят.



3. Без да повдигате пръста си, изберете символа . Повдигнете пръста. Функцията е активирана.

Деактивиране

Изберете котлон и настройте друга степен за готвене в диапазона за настройка.

Функцията е деактивирана.

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



Функция за запазване на топлина

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

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Изберете символа  в диапазона за настройка. Индикаторът  свети. Функцията е активирана.

Деактивиране

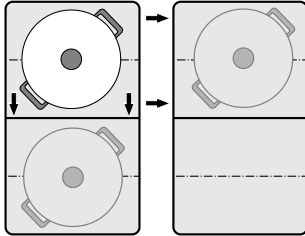
1. Изберете котлон.
2. Настройте степента на готвене в диапазона за настройка на 0. Индикаторът  и зоната за готвене се изключват. Функцията е деактивирана.



Предаване на настройки

С тази функция степента на котлона, програмираното време на готвене и избраната функция на готвене на даден котлон могат да се пренесат върху друг.

За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включения котлон на друг котлон.



Указание: Допълнителна информация за правилното позициониране на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Съдът се поставят от активната готварска зона на друга зона.
Съдът се разпознава. След кратко време на дисплея се показва запитване, дали желаете да приемете досегашните настройки за новата готварска зона.
2. Потвърдете настройките.

Настройките се пренасят върху новата готварска зона. Първоначалната готварска зона се деактивира.

Указание

- Ако поставите готварския съд отново на същата позиция, настройките ще се запазят.
- Измествайте готварския съд само на зона за готвене, която не е включена или още не сте настройвали предварително или на която преди това не е имало друг готварски съд.
- Функциите PowerBoost или ShortBoost могат да се прехвърлят отляво надясно или отдясно наляво, само ако няма активна зона на готвене.
- Ако премествате повече от един съд, функцията е готова за работа само за последно преместения съд.



Функции готварски помощник

Функциите на готварския асистент са гаранция за лесно готвене и обещаваат отлични резултати от готвенето. Препоръчаните степени на температура са подходящи за всеки вид готвене.

Те правят възможни процеси без прекомерно завиране и обещаваат перфектни резултати от варене и пържене.

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на готварския съд. По този начин степента за готвене може да се регулира, за да се запази правилната температура.

Ако избраната температура се достигне, ястието може да се добави. Температурата се поддържа автоматично константна без да трябва да се променя температурното ниво.

Функциите за готвене са на разположение за всички готварски зони, ако е налице безкабелен сензор за готвене.

В тази глава ще получите информация за:

- Функции готварски помощник
- Подходящ съд за готвене
- Сензори и аксесоари за сензори
- Функции и степени на котлона
- Препоръчани ястия

Видове функции асистент за готвене

С функциите готварски помощник за всяко ястие може да се избере най-подходящия вид на приготвяне.

Таблицата показва различните налични настройки за функциите за асистентите за готвене:

Функции готварски помощник	Степени на температура	Готварски съдове	Наличност	Активиране
Сензор за пържене				
Задушаване / печене с малко мазнина	1, 2, 3, 4, 5		Всички зони на готвене	
Функции за готвене				
Загряване / поддържане топло	1 / 70 °C		Всички зони на готвене	
Приготвяне на бавен огън	2 / 90 °C		Всички зони на готвене	
Варене	3 / 100 °C		Всички зони на готвене	
Приготвяне в тенджерата под налягане	4 / 120 °C		Всички зони на готвене	
Пържене с много олио в тенджерата*	5 / 170 °C		Всички зони на готвене	

*Предварително загряване с капак и пържене без капак.

Ако готварският плот няма безкабелен сензор за варене, той може да се получи впоследствие в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт.

Подходящ съд за готвене

Изберете готварската зона, която отговаря най-добре на диаметъра на дъното на съда и поставете готварския съд в средата на тази готварска зона.

Използвайте за функциите за варене съд, който е толкова висок, че необходимото количество вода да е над силиконовата лепенка на безкабелния сензор за варене.

Има тигани, които са оптимално подходящи за сензора за пържене. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

- HEZ390210 тиган с диаметър от 15 см.
- HEZ390220 тиган с диаметър от 19 см.
- HEZ390230 тиган с диаметър от 21 см.
- HEZ390250 тиган с диаметър от 28 см. Препоръчва се само за готварска зона FlexPlus.

Тези тигани са с антизалепващо покритие, така че за пържене се нуждаете от много малко олио.

Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- При гъвкавите готварски зони може да се случи така, че сензорът за пържене при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава → *"Гъвкава зона"*.
- Другите видове тигани могат да се прегреят и температурата може да се настрои под или над избраната степен. Първо изпробвайте най-ниската степен на температура и според нуждата променете.

За функциите за готвене е подходящ всеки готварски съд, който може да се използва за индукционно готвене. Информация за готварския съд, който е подходящ за индукция, ще намерите в глава → *"Индукционно нагряване"*.

В таблицата за функции за готварски помощник е посочен подходящия готварски съд за всяка функция.

Сензори и аксесоари за сензори

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на тенджерата. Така мощността се регулира с по-висока точност, за да се запази правилната температура и да се постигнат перфектни резултати при готвенето.

Вашият готварски плот разполага с две различни системи за измерване на температурата, за да могат да се постигнат най-добри резултати:

- Температурни датчици, които се намират в готварския плот и контролират температурата на дъното на готварския съд. Подходящо за сензора за пържене.
- Безкабелен сензор за варене, който предава информацията за температурата на готварския съд към панела за обслужване. Подходящо за функции за готвене.

Сензорът за варене е незаменим за използването на функциите за готвене.

Ако Вашият готварски плот не разполага с безкабелен сензор за варене, можете да си набавите такъв допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата служба за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт при посочване на референтния номер HEZ39050.

Информация за сензора за варене ще откриете в раздел

Функции и степени на котлона

Сензор за пържене

С тази функция при пържене се запазва подходящата температура на тигана.

Предимства

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

Указание

- Не покривайте тигана с капак. В противен случай функцията няма да се активира правилно. Можете да използвате защита от пръскане, за да избегнете пръски мазнина.
- Използвайте подходящо олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, студено пресован зехтин или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загрявайте мазнина или олио без наблюдение.
- Ако зоната за готвене има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за готвене не е правилно активиран.
- За пържене с много олио винаги използвайте функцията за готвене "Пържене в тенджерата с много олио", степен 5.

Степени на температура

Степен на температура		Подходящо за
1	много ниско	Приготвяне и консервиране на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин.
2	ниско	Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
3	ниско - средно	Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
4	средно - високо	Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
5	високо	Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алангле, картофени кюфтета и печени картофи.

Така се настройва

Изберете подходящата степен на температура от таблицата. Поставете празния тиган върху котлона.

1. Изберете котлон.
2. Докоснете мени и изберете опцията  Сензор за печене.
3. Изберете желаната степен на температура и докоснете символа , за да се върнете към главния изглед.
Функцията е активирана.
Температурната степен и индикацията  светва.
Температурната индикация свети все по-силно в червено до достигане на желаната температурна степен. Когато избраната температура бъде достигната, прозвучава сигнал.
4. След достигане на температурата за пържене, поставете в тигана първо олио и след това ястията.

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Деактивиране на сензора за пържене

1. Изберете котлон.
2. Настройте степента на температурата на 0.
Функцията е деактивирана.

Указание: За да напуснете режима на сензора за пържене, изберете друг режим на готвене.

Функции за готвене

С тези функции можете да загревате хранителни продукти, както и да ги готвите, варите, да варите с тенджерата под налягане или да пържите в тенджерата с обилно количество олио при контролирана температура.

Тези функции са на разположение за всички котлони.

Предимства

- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Това пести енергия и олиото или мазнината не прегряват.
- Температурата се контролира постоянно. По този начин се предотвратява изкипяване на храните. Освен това температурната степен не трябва да се променя.
- Сигнал посочва когато водата или олиото са достигнали оптимална температура, за да поставите ястието. Ако още от началото трябва да се добави ястие, ще видите това в таблицата.

Указание

- Използвайте тенджери и тигани с равно и дълбоко дъно. Не използвайте тенджери и тигани с тънко или деформирано дъно.
- Напълнете тенджерата така, че съдържанието е достигнало височината, за да покрие силиконовата лепенка на сензора за варене.
- Използвайте сензора за пържене за пържене с малко количество мазнина.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за варене да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Не сваляйте сензора за варене от тенджерата по време на процеса на готвене.
- След готвене свалете сензора за варене от тенджерата. Внимание, сензорът за варене може да е много горещ.

Температурни диапазони и степени

Функции за готвене	Степен на температура	Температурен диапазон	Подходящо за
Загряване, поддържане топло	1/70 °C	60 - 70 °C	напр. супи, пунш
Приготвяне на бавен огън	2/90 °C	80 - 90 °C	напр. ориз, мляко
Варене	3/100 °C	90 - 100 °C	напр. фиде, зеленчуци
Приготвяне в тенджерата под налягане	4/120 °C	110 - 120 °C	напр. пиле, яхния.
Пържене с много олио в тенджерата	5/170 °C	170 - 180 °C	напр. донъти, топчета от кайма

Съвети за готвене с функциите за готвене

- Функция Затопляне /подгриване: Порции дълбоко замразени продукти, напр. спанак. Поставете продукта за дълбоко замразяване в готварския съд. Налейте посоченото от производителя количество вода. Покрийте готварския съд и изберете степен 1 / 70 °C. Разбърквайте от време на време.
- Функция Приготвяне на бавен огън: Тази функция е подходяща за готвене на храни при ниски температури и за съгъстване на сосове и яхнии. Изберете степен 2 / 90 °C.
- Функцията Варене: Тази функция позволява водата да се вари със затворен капак, без да прелива. Благодарение на температурния контрол можете да варите ефикасно. Изберете степен 3 / 100 °C.
- Функция варене в тенджерата под налягане: Спазвайте препоръките на производителя. След сигналния тон продължете за препоръчаното време. Изберете степен 4 / 120 °C.
- Функция Пържене с много олио в тигана: Загрейте олиото при затворен капак. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието (доколкото в таблицата "Препоръчани ястия" няма други данни). Изберете степен 5 / 170 °C.

Указание

- Винаги гответе със затворен капак. Изключение: "Пържене с много олио в тенджерата", температурна степен 5/170 °C.
- Ако не последва акустичен сигнал се уверете, че върху тенджерата има капак.
- Не нагрявайте олиото без надзор. Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Не използвайте смес от различни мазнини за пържене, напр. олио с мас. Горещите смеси мазнина могат да се разпенят.
- Ако резултатът от готвенето не е удовлетворителен, напр. при варене на картофи, следващият път използвайте повече вода, но запазете препоръчителната степен на температура.

Настройка на точка на завиране

Точката, в която водата завира, зависи от надморската височина на Вашето населено място. Ако водата ври твърде силно или твърде слабо, точката на варене може да се настрои. При това процедирайте както следва:

- Избиране на основна настройка за Настройка точка кипене, вж. глава → "Основни настройки"
- Основната настройка по стандарт е зададена на 200 - 400 м. Ако населеното място се намира на височина от 200 до 400 метра над морското равнище, не е нужна настройка на точката на завиране. В противен случай изберете настройката, която отговаря на височината на населеното място над морското равнище.

Указание: Температурна степен 3/100 °C е достатъчна за ефикасно варене, дори и ако водата не ври твърде силно. Точката на завиране обаче може да се променя. Ако например се желае по-силно завиране, може да се изберете по-ниско ниво на височината.

Така се настройва

Преди първата употреба на функциите за готвене трябва да се установи свързване между безкабелния сензор за готвене и панела за обслужване. Направете справка за това в глава → "🔌 Безкабелен сензор за температура"

1. Закрепете сензора за температура върху тенджерата, вж. глава → "Подготовка и рижка за безкабелния сензор за температура"
2. Поставете тенджерата с достатъчностности върху желанения котлон и винаги затваряйте с капак.
3. За да готвите със сензора за готвене, изберете зоната за готвене, върху която се намира готварския съд.
4. Докоснете мени и изберете опцията  Функции за готвене.
Указание: Режимът за функции за готвене е на разположение само когато е установено свързване между безкабелния сензор за варене и панела за обслужване. Вижте глава → "🔌 Безкабелен сензор за температура"
5. Докоснете символа  на безкабелния сензор за варене.
6. Изберете подходящата степен на температура от таблицата.
Функцията е активирана.
Температурната степен и индикацията  светва. Температурният индикатор свети все по-силно в червено докато водата или олиото не достигнат оптимална температура, за да се добави яденето. При достигане на температурата прозвучава сигнал.
7. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието. По време на процеса на готвене дръжте тенджерата затворена.
Указание: При функцията "Пържене с много олио в тенджерата" не покривайте тенджерата.

Деактивиране на функциите за готвене

1. Изберете котлон.
2. Настройте степента на температурата на 0.
Функцията е деактивирана.

Препоръчани ястия

Следната таблица показва избор от ястия и е сортирана по хранителни продукти. Температурата и времето на готвене зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Шницел, натюр*	Сензор за пържене	4	6 - 10
Шницел, паниран*	Сензор за пържене	4	6 - 10
Филе**	Сензор за пържене	4	6 - 10
Котлети*	Сензор за пържене	3	10 - 15
Кордон бльо*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Виенски шницел*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела)**	Сензор за пържене	5	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела)**	Сензор за пържене	5	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела)*	Сензор за пържене	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Кълцано***	Сензор за пържене	4	7 - 12
Джирози***	Сензор за пържене	4	7 - 12
Сланина*	Сензор за пържене	2	5 - 8
Кайма***	Сензор за пържене	4	6 - 10
Хамбургер (1,5 см дебел)*	Сензор за пържене	3	6 - 15
Кюфтета (2 см дебели)**	Сензор за пържене	3	10 - 20
Пълнени кюфтета*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Варени наденици*	Сензор за пържене	3	8 - 20
Сурови наденици*	Сензор за пържене	3	8 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Допичане наденички****	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 20
Функция Варене			
Месни кюфтенца****	Функции за готвене	3 / 100 °C	20 - 30
Пилешка супа****	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Ястие от говежди бут****	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Функция Варене в тенджера под налягане			
Кокошка в тендж. под налягане*****	Функции за готвене	4 / 120 °C	15 - 25
Говеждо в тендж. налягане*****	Функции за готвене	4 / 120 °C	15 - 25
Функция Пържене с много олио			
Фритиране пил. дреболии*****	Функции за готвене	5/170 °C	10 - 15
Фритиране кюфтенца*****	Функции за готвене	5/170 °C	10 - 15

* Обръщайте няколко пъти.

** Поставете в тигана олио и продукти след сигналния тон.

*** Редовно разбърквайте.

**** Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон.

***** Добавете продукт за готвене в началото.

***** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.

Риба	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Филе от риба, натюр*	Сензор за пържене	4	10 - 20
Филе от риба, панирано*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Скариди*	Сензор за пържене	4	4 - 8
Раци*	Сензор за пържене	4	4 - 8
Цяла риба*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Задушаване на риба**	Функции за готвене	2 / 90 °C	15 - 20
Функция Пържене с много олио			
Риба, в бирено тесто***	Функции за готвене	5 / 170 °C	10 - 15
Риба, панирана***	Функции за готвене	5 / 170 °C	10 - 15
* Обръщайте няколко пъти. ** Загриване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. *** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Ястия с яйца	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Яйца на очи в масло*	Сензор за пържене	2	2 - 6
Яйца на очи в олио**	Сензор за пържене	4	2 - 6
Бъркани яйца***	Сензор за пържене	2	4 - 9
Омлет****	Сензор за пържене	2	3 - 6
Палачинки****	Сензор за пържене	5	1,5 - 2,5
Пържени филийки****	Сензор за пържене	3	4 - 8
Кайзерски омлет****	Сензор за пържене	3	10 - 15
Функция Варене			
Варене на яйца*****	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10
* Добавете маслото и хранителните продукти след сигналния тон в тигана. ** Поставете в тигана олио и продукти след сигналния тон. *** Редовно разбърквайте. **** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. ***** Добавете продукта за готвене в началото.			

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Чесън*	Сензор за пържене	2	2 - 10
Лук, запечен на пара*	Сензор за пържене	2	2 - 10
Пържен лук*	Сензор за пържене	3	5 - 10
Тиквички**	Сензор за пържене	3	4 - 12
Патладжани**	Сензор за пържене	3	4 - 12
Червени пиперки*	Сензор за пържене	3	4 - 15
Пържене на зелени аспержи**	Сензор за пържене	3	4 - 15
Гъби*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Задушаване на зеленчуци в олио*	Сензор за пържене	1	10 - 20
Глазиране на зеленчуци*	Сензор за пържене	3	6 - 10
Функция Варене			
Варене на броколи***	Функции за готвене	3 / 100 °C	10 - 20
Варене на карфиол***	Функции за готвене	3 / 100 °C	10 - 20
Варене на брюкселско зеле***	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 40
Варене на зелен фасул***	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 30
Нахут****	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Грах***	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 20
Леща****	Функции за готвене	3 / 100 °C	45 - 60
Функция Варене в тенджера под налягане			
Зеленчуци в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	3 - 6
Нахут в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	25 - 35
Боб в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	25 - 35
Леща в тенджера под налягане****	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
Функция Пържене с много олио			
Пържене на панирани зеленчуци*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
Пържене на зеленчуци в бирено тесто*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
Пържене на панирани гъби*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
Пържене на гъби в бирено тесто*****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
* Редовно разбърквайте. ** Обръщайте няколко пъти. *** Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. **** Добавете продукт за готвене в началото. ***** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Пържени картофи от варени картофи (с обелките)*	Сензор за пържене	5	6 - 12
Пържени картофи от сурови картофи*	Сензор за пържене	4	15 - 25
Картофени кюфтета**	Сензор за пържене	5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи***	Сензор за пържене	2	50 - 55
Глазирани картофи*	Сензор за пържене	3	15 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Картофени кюфтета****	Функции за готвене	2 / 90 °C	30 - 40
Функция Варене			
Варене на картофи*****	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 45
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Картофи в тенджерата под налягане*****	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
* Редовно разбърквайте. ** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. *** Добавете маслото и хранителните продукти след сигналния тон в тигана. **** Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. ***** Добавете продукта за готвене в началото.			

Фиде и зърнени храни	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Ориз*	Функции за готвене	2 / 90 °C	25 - 35
Полента**	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 8
Каша грис**	Функции за готвене	2 / 90 °C	5 - 10
Функция Варене			
Фиде**	Функции за готвене	3 / 100 °C	7 - 10
Пълнени тестени изделия**	Функции за готвене	3 / 100 °C	6 - 15
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Ориз в тенджерата под налягане***	Функции за готвене	4 / 120 °C	6 - 8
* Загряване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. ** Редовно разбърквайте. *** Добавете продукта за готвене в началото.			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Кремсупи*	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Функция Варене			
Бульон**	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Инстантни супи*	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Бульон в тенджерата под налягане**	Функции за готвене	4 / 120 °C	20 - 30
* Редовно разбърквайте. ** Добавете продукта за готвене в началото.			

Сосове	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Доматен сос със зеленчуци*	Сензор за пържене	1	25 - 35
Сос бешамел*	Сензор за пържене	1	10 - 20
Сос със сирене*	Сензор за пържене	1	10 - 20
Сгъстяване на сосове*	Сензор за пържене	1	25 - 35
Сладки сосове*	Сензор за пържене	1	15 - 25
* Редовно разбърквайте			

Десерти	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Мляко с ориз*	Функции за готвене	2 / 90 °C	40 - 50
Овесена каша*	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Шоколадов пудинг*	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 5
Функция варене			
Компот**	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 25
Функция Пържене с много олио			
Фритиране на понички***	Функции за готвене	5 / 170 °C	5 - 10
Фритиране на донъти***	Функции за готвене	5 / 170 °C	5 - 10
Пържене на бунюелос***	Функции за готвене	5 / 170 °C	5 - 10
* Редовно разбърквайте.			
** Добавете продукта за готвене в началото.			
*** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Продукти за дълбоко замразяване	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Шницел*	Сензор за пържене	4	15 - 20
Кордон бльо*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Птичи гърди*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Пилешки нъгети*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Джириси**	Сензор за пържене	4	10 - 15
Кебап**	Сензор за пържене	4	10 - 15
Филе от риба, натюр*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Филе от риба, панирано*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Рибени пръчици*	Сензор за пържене	4	8 - 12
Пържени картофи**	Сензор за пържене	5	4 - 6
Ястия на тиган**	Сензор за пържене	3	6 - 10
Пролетни ролца*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Камембер*	Сензор за пържене	3	10 - 15
Функция загреване/поддържане топло			
Зеленчуци в сметанов сос**	Функции за готвене	1 / 70 °C	15 - 20
* Обръщайте няколко пъти.			
** Редовно разбърквайте.			
*** Загреване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон.			
**** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Продукти за дълбоко замразяване	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Варене Зелен фасул***	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 30
Функция Пържене с много олио Пържени картофи****	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
* Обръщайте няколко пъти. ** Редовно разбърквайте. *** Загриване и готвене с капак. Добавете продукти след сигналния тон. **** Загрейте олиото при затворен капак. Без капак пържете на порции.			

Други	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио Пържене на камембер* Кротони** Суши готови ястия*** Печене на бадеми**** Печене на орехи**** Печене на семена от пиния****	Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене Сензор за пържене	3 3 1 4 4 4	7 - 10 6 - 10 5 - 10 3 - 15 3 - 15 3 - 15
Функция загреване/поддържане топло Затопляне на гулаш***** Затопляне на греяно вино*****	Функции за готвене Функции за готвене	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Функция приготвяне на бавен огън Загриване на мляко*****	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 10
* Обръщайте няколко пъти. ** Редовно разбърквайте. *** Добавете вода след сигналния тон. Добавете продукти когато водата заври. **** Поставете продукта след сигналния тон в тигана. ***** Добавете продукта за готвене в началото.			

Асистент

С тази функция можете да пригответе различни ястия. Уредът избира вместо Вас оптималната настройка.

Избор и настройка на програма

1. Изберете котлон.
2. Докоснете menu и изберете опцията Assist.
3. Изберете желаната програмна група.
4. Изберете желаното ястие.

Превеждате се напълно през процедурата по настройка на избраното ястие и получавате указания за приготвянето.

Прекъсване на програмата

Изберете степен на мощност 0 или променете вида загреване, за да прекъснете програмата.

Безкабелен сензор за температура

Преди първата употреба на функциите за готвене трябва да се установи свързване между безкабелния сензор за температурата и панела за обслужване.

Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура

В този раздел ще получите информация за:

- Залепване на силиконовата лепенка
- Поставяне на безкабелния сензор за варене
- Почистване
- Смяна на батерията

Силиконовата лепенка и сензорът за варене могат допълнително да се набавят в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

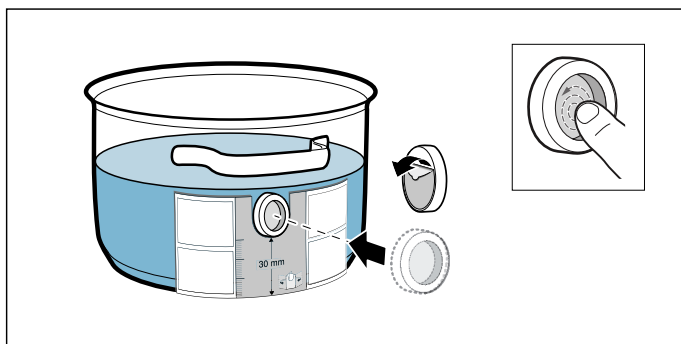
00577921	Комплект с 5 силиконови лепенки
HEZ39050	Сензор за варене и комплект с 5 силиконови лепенки

Залепване на силиконова лепенка

Силиконовата лепенка фиксира сензора за температура върху готварски съд.

Ако тенджерата се използва за първи път с готварските функции, силиконовата лепенка трябва да се постави директно върху тази тенджера. Важно за това:

1. Мястото на залепване върху тенджерата трябва да е обезмаслено. Почистете тенджерата, изсушете добре и изтъркайте мястото на залепване напр. със спирт.
2. Свалете защитното фолио от силиконовата лепенка. С помощта на доставения шаблон залепете силиконовата лепенка на съответната височина отвън на тенджерата.



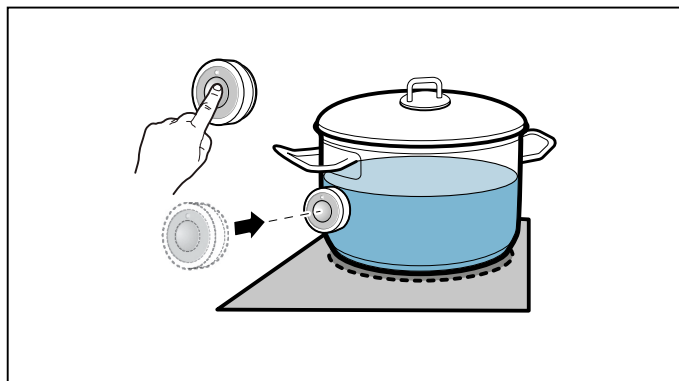
3. Притиснете цялата повърхност на силиконовата лепенка, дори и вътрешната зона. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Тенджерата не бива да се използва или почиства през това време.

Указание

- Тенджерата със силиконова лепенка не бива да се оставя за по-дълго време в сапунен разтвор.
- Ако силиконовата лепенка се отлепи, трябва да се използва нова.

Поставяне на безкабелния сензор за температура

Поставете сензора за температура така върху силиконовата лепенка, че да пасва перфектно.



Указание

- Уверете се, че силиконовата лепенка е изцяло суха преди поставяне на сензора за температура.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за температура да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Сензорът за температура не бива да е насочен към друг горещ готварски съд, за да се избегне прегряване.
- Вземете сензора за температура след готвенето от тенджерата. Съхранявайте го на чисто, безопасно място, например в опаковката и не в близост до източници на топлина.
- Можете да използвате едновременно до три сензора за температура.

Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване

За да свържете безкабелния сензор за температура с панела за обслужване, процедирайте както следва:

1. Отворете основните настройки и изберете точка от менюто Сензор за варене.
2. Изберете опцията Добавяне на нов сензор за готвене. В рамките на 30 секунди натиснете върху символа  на безкабелния сензор за температурата. След няколко секунди на дисплея се показва резултата от свързването на датчика за температура с панела за обслужване.

След като сензорът за готвене се свърже безгрешно с панела за обслужване, функциите за готвене са на разположение.

Указание

- Грешно свързване вследствие на повреда на сензора за готвене може да възникне поради следните причини:
 - Грешка в Bluetooth комуникацията.
 - Символът върху сензора за варене не бе натиснат в рамките на 30 секунди.
 - Батерията на сензора за варене е изразходвана.
- Нулирайте сензора за готвене и отново извършете процедурата по свързване.

- При грешно свързване поради грешка при предаването извършете отново процедурата по свързване.
Ако свързването продължава да е грешно, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.

Нулиране на безкабелния сензор за температура

1. Докоснете символа  на сензора за готвене за ок. 8-10 секунди.
През това време светодиодният индикатор на сензора за температура светва три пъти. При третото светване на светодиода нулирането започва. В този момент символът да не се докосва повече.
Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за температура е нулиран.
2. Повторете процедурата по свързване.

Почистване

Безкабелният сензор за температура не бива да се почиства в съдомиялна машина.

Сензор за температура

Почиствайте сензора за температура с влажна кърпа. Никога не почиствайте в съдомиялна машина. Не потапяйте във вода и не почиствайте под течаща вода.

Свалете сензора за температура от готварската тенджерка след варенето. Съхранявайте го на чисто, безопасно място, например в опаковката и не в близост до източници на топлина.

Силиконова лепенка

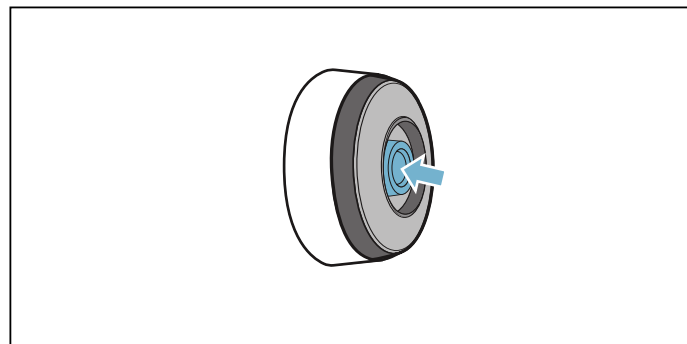
Преди поставяне на сензора за температура почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

Указание: Съдовете със силиконова лепенка не бива да се оставят за по-дълго време в сапунен разтвор.

Прозорец на сензора за температура

Прозорецът на сензора трябва да е винаги чист и сух. Процедирате по следния начин:

- Отстранявайте редовно замърсяванията и пръските мазнина.
- За почистване използвайте мек парцал или вата и препарат за почистване на прозорци.



Указание

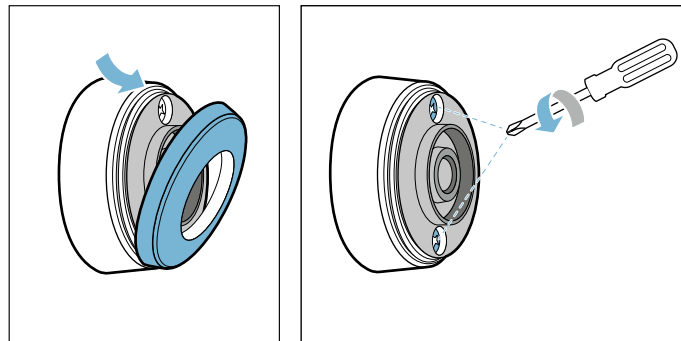
- Не използвайте драскащо почистващо средство като например гъби и четки или мляко за почистване.
- Не докосвайте прозорчето на сензора с пръсти. То може да се замърси или одраска.

Смяна на батерията

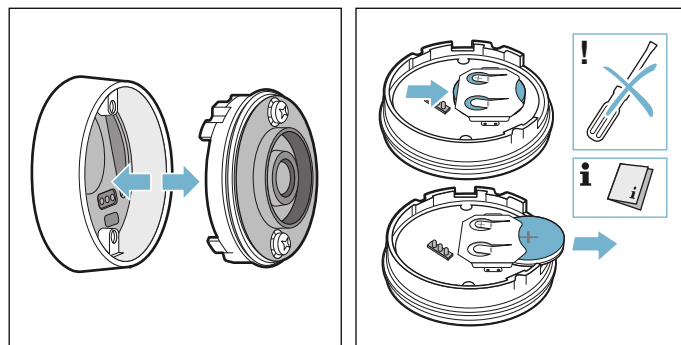
Ако сензорът за температура не светне при натискане на символа, батерията се е изтощила.

Смяна на батерията:

1. Изтеглете силиконовия капак от долната част на корпуса на сензора за температура и свалете двата винта с отвертка.

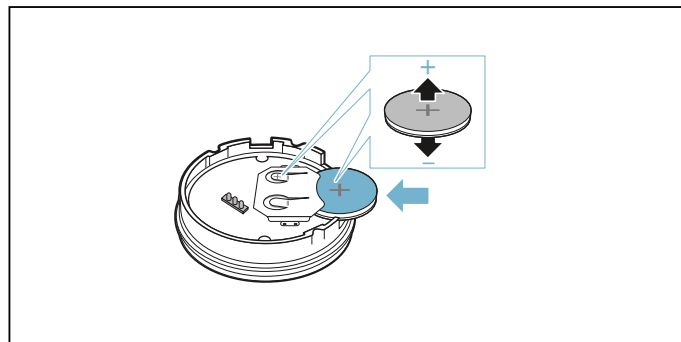


2. Отворете капачето на сензора за температура. Извадете батерията от долната част на корпуса и поставете нова батерия (при това внимавайте за правилната полярност на батерията).

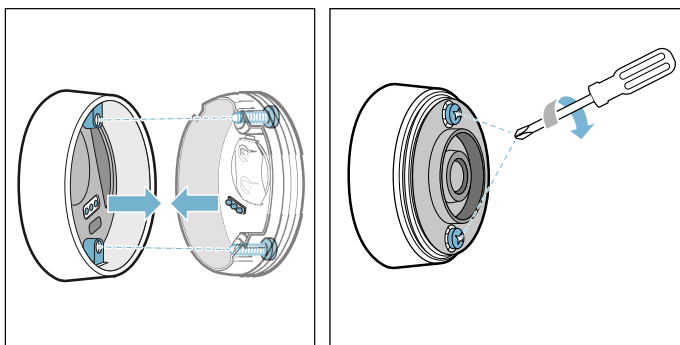


Внимание!

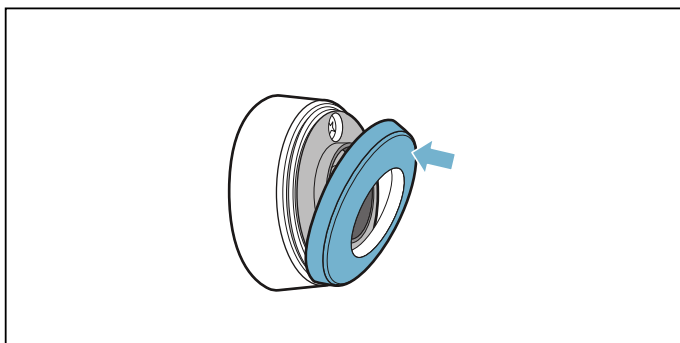
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте точките на свързване на батерията.



3. Затворете капачето на сензора за температура (отверстията за винтовете в капачето трябва да се припокрият с вдлъбнатините в долната част на корпуса). Затегнете винтовете с отвертка.



4. Поставете обратно силиконовия капак върху долната част на корпуса на сензора за температура.



Указание: Използвайте изключително и само висококачествени батерии от модел CR2032, за да гарантирате по-голям експлоатационен живот.

Заявление за съответствие

С насоящото Robert Bosch Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функцията безкабелен сензор за температура отговаря на основните изисквания и останалите релевантни разпоредби на Директива 2014/53/EC.

Изчерпателна Декларация за съответствие съгласно RED ще намерите в интернет на адрес www.bosch-home.com при допълнителните документи на продуктова страница на Вашия уред.

Логотата и марката Bluetooth® са регистрирани търговски марки и собственост на Bluetooth SIG, Inc. и всяка употреба на тези марки от Robert Bosch Hausgeräte GmbH става с лиценз. Всички други марки и имена на марки са собственост на съответните фирми.

Защита от деца

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

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Всички зони за готвене трябва да са изключени.

Активиране

Докоснете сензорното поле  и следвайте указанията в полето за индикация.

Активирана е защитата за деца. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране

Следвайте указанията на дисплея.

Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца

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

Включване и изключване

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



Защита при търкане

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

Активиране

Докоснете сензора .

Прозвучава сигнал. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди.

Повърхността на панела за обслужване сега може да се почиства без да се променят настройките.

Деактивиране

След 30 секунди прозвучава сигнал и панелът за обслужване се отблокира. За да деактивирате предсрочно функцията, следвайте указанията на дисплея.

Указание: Блокировката за почистване няма въздействия върху главния ключ. Готварският плот може да се изключи по всяко време.



Автоматично изключване

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

Готварската зона престава да нагрява. На дисплея се появява указание.

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

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

Основни настройки

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

Настройки	Описание и опции
Език	Можете да промените езика на уреда.
Home Connect	Така можете да свържете уреда с Вашата домашна мрежа и с мобилно крайно устройство.
Управление на аспиратора	Така можете да управлявате основните функции на аспиратора през вашия готварски плот, напр. степен на вентилатора и осветление.
Сигнални тонове	Можете да изберете кои сигнални тонове да се пускат от уреда.
Времетраене на сигнала	Можете да промените продължителността на сигналните тонове.
Сигнал бутон	Можете да изберете дали уредът при докосване на полета и символи върху сензорния дисплей да пуска тонове.
Яркост панел управление	Можете да промените яркостта на дисплея.
Гъвкава индукционна зона	Можете да избирате дали Flex зоните при включване на готварския плот трябва да функционират като едно цяло или поотделно.
MoveMode степени	Можете да промените предварително настроените степени на зоните за готвене за Move функцията.
Защита от деца	Можете да блокирате готварския плот със защита от деца и да предотвратите неототоризираното използване от деца.
Бърз избор на функция	Позволява бързата настройка на степените на готвене на 0.00 или 9.0 директно през главния дисплей.
Лого на марката	Можете да настроите дали при включване на готварския плот да се показва логото.
ReStart	Можете да настроите колко дълго след изключване уредът да взима под внимание последно използваните настройки.
Макс. разход на мощност	Можете да ограничите общата мощност на готварския плот и да я адаптирате към локалната електрическа мрежа.
Разход на енергия	Можете да избирате дали уредът след изключване да показва консумацията на енергия.
Сензор за варене	Можете да добавите нов сензор за температура.
Настройка точка кипене	Можете да въведете височината над морското равнище на Вашето местоположение, за да може да функционира по-точно сензора за готвене.
Тест на съд за готвене	Може да се провери дали готварският съд е подходящ за готвене с индукция.
Информация за уреда	Можете да получите информация за уреда.
Фабрични настройки	Можете да нулирате всички настройки до състоянието на изпращане.

Към основните настройки:

Докоснете сензора . Всички котлони трябва да са изключени.

Меню Основни настройки

Изтеглете пръст нагоре или надолу, за да прелистите през наличните настройки. Докоснете настройка, за да получите в подменюто допълнителни опции.

В подменюто докоснете символа , за да се върнете към предишното меню.

Напускане на основните настройки

Докоснете символа , за да напуснете менюто Основни настройки.

Запаметяване или отхвърляне на промени

Когато са извършени промени, при напускане на основните настройки се появява екран за потвърждаване, за да се запаметят или отхвърлят извършените промени.



Показание за консумацията на енергия

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

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в кВтч.

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



Тест на готварски съдове

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

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

1. Поставете тенджерата при стайна температура с ок. 200 мл вода централно на котлона, който подхожда най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.
2. Извикайте основните настройки и изберете опцията тест на готварския съд. Следвайте указанията на дисплея.

Функцията е активирана.

След 10 секунди в индикациите на котлоните се появяват данни за качеството и бързината на процеса на готвене.

Ако тестовият резултат не е оптимален, тенджерата се тества отново на по-малък котлон.

За да повторите теста, извикайте повторно основните настройки и изберете опцията тест на готварския съд.

Указание

- Гъвкавата зона за готвене е единичен котлон; използвайте само един готварски съд.
- Ако използваният котлон е много по-малък от диаметъра на готварския съд, само средата на съда се нагрява и резултатът може да не е най-добрият възможен или да не е задоволителен.
- Информация за тази функция ще намерите в глава → "Основни настройки".
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварския съд ще намерите в глави → "Индукционно нагряване" и → "Гъвкава зона".

Home Connect

Настоящият уред е съвместим с WLAN, настройките могат да се предават на уреда посредством мобилно крайно устройство.

Ако уредът не бъде свързан с домашната мрежа, той функционира като готварски плот без връзка към мрежа. Готварският плот винаги може да се обслужва чрез панела за обслужване.

Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във Вашата страна. Услугите Home Connect не са налични във всяка страна. Допълнителна информация по темата ще намерите на www.home-connect.com.

Указание

- Готварските плотове не са предназначени за употреба без наблюдение – процесът на готвене трябва да се следи.
- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect. Спазвайте също указанията в приложението Home Connect. → "Важни указания за безопасност" на страница 6
- Посредством приложението Home Connect можете да изпращате на Вашия уред настройки, които трябва да се потвърдят на уреда. Обслужване на уреда по време на път не е възможно.
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението Home Connect.

Настройка

За извършване на настройки посредством Home Connect е необходимо приложението Home Connect да е инсталирано и настроено на Вашето мобилно крайно устройство.

За целта вземете предвид включената в окомплектовката на доставката документация относно Home Connect.

За извършване на настройката следвайте указанията от приложението стъпки.

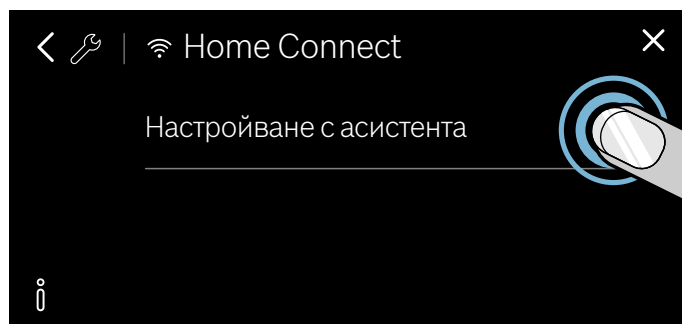
За настройката е необходимо приложението да е отворено.

Автоматично влизане в домашната мрежа

Необходим е рутер с функция WPS.

Вие трябва да имате достъп до рутера. В противен случай следвайте стъпките за „Ръчно влизане в домашната мрежа“.

1. Отворете основните настройки през Touch-Key .
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. За да стартирате асистента Home Connect, докоснете "Настройване с асистента".



Появява се указание за мобилния краен уред.

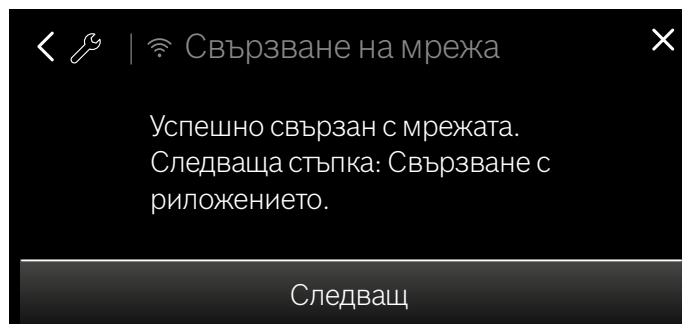
4. Докоснете "Следващ", за да продължите.
5. В рамките на 2 минути натиснете WPS бутона на рутера. Ако готварският плот е свързан с домашната мрежа, се появява съответното съобщение.

Указание:

Ако не може да се установи връзка, стартирайте отново асистента или впишете уреда ръчно в домашната мрежа.

Появява се съобщение, че уредът сега може да се свърже с приложението.

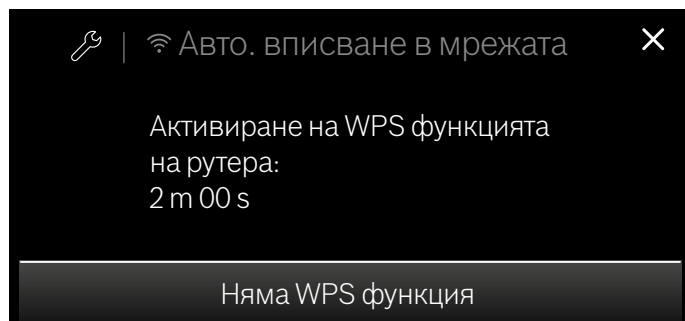
6. Докоснете "Следващ", за да стартирате свързването с приложението.



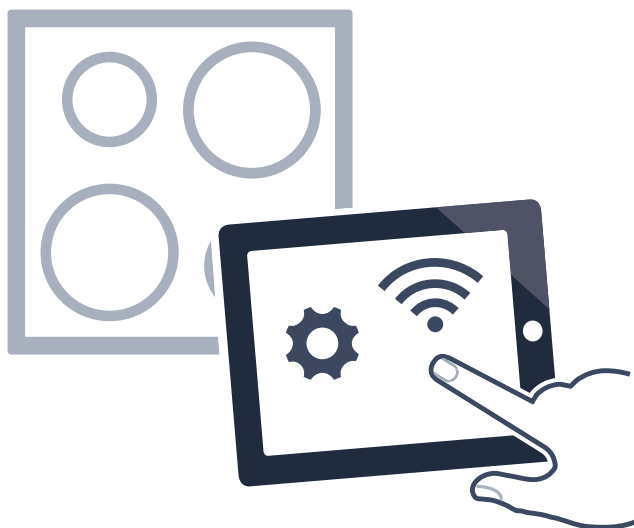
Ако процедурата по вписване завърши успешно, се появява съответното съобщение. В главната област на панела за обслужване се появява символът .

Ръчно влизане в домашната мрежа

1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. За да стартирате асистента Home Connect, докоснете "Настройване с асистента".
Вие ще бъдете подканени, да натиснете WPS бутона на Вашия рутер.
4. Изберете "Няма WPS функция".

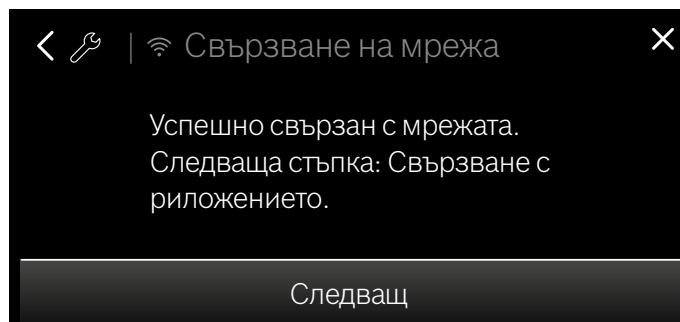


5. Спазвайте указанията и докоснете "Стартиране", за да продължите.
6. Отворете мрежовите настройки на мобилния краен уред и регистрирайте крайния уред в мрежата на готварския плот със SSID "HomeConnect" с клавиша "HomeConnect".



Указание: Ако не може да се установи връзка, стартирайте отново асистента или впишете уреда ръчно в домашната мрежа.

7. Следвайте подканата в приложението и въведете мрежовото име и паролата на Вашата домашна мрежа (WLAN).
Появява се съобщение, че уредът сега може да се свърже с приложението.
8. Докоснете "Следващ", за да стартирате свързването с приложението.



Ако процедурата по вписване завърши успешно, се появява съответното съобщение. В главната област на панела за обслужване се появява символът .

Home Connect настройки

Можете да адаптирате Home Connect според Вашите потребности по всяко време.

В основните настройки на Вашия готварски плот навигирайте до настройките на Home Connect, за да изведете данните за мрежата и уреда.

Настройка	Описание и опции
Настройване с асистента	Можете да регистрирате готварския плот автоматично или ръчно в домашната мрежа. ■ Настройване с асистента (автоматично вписване в домашната мрежа)*. ■ Настройване с асистента: Няма WPS функция (ръчно вписване в домашната мрежа) Указание: Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Свързване с приложението	Можете да изготвите свързването с един или няколко Home Connect акаунта. Указание: Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Настройване през приложението	Можете да настроите дали изпращането на настройки за готвене да е възможно. ■ Не - В приложението се показват само актуалните състояния на готварския плот. ■ Да* - Настройките за готвене могат да се изпратят от приложението към готварския плот. Изпратените настройки за готвене трябва да се потвърдят на готварския плот. Указание: Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Wi-Fi	Можете да изключите радиомодула на готварския плот и да разкачите връзката с WLAN. ■ Изключено - Радиомодулът е изключен. ■ Включено* - Радиомодулът е включен. Указание: Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Разкачане на свързването	Можете по всяко време да нулирате запаметените свързвания към домашната мрежа и към готварския плот. Указание: Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Информация за уреда	Показва се информация за Home Connect и за мрежата. Указание: Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.

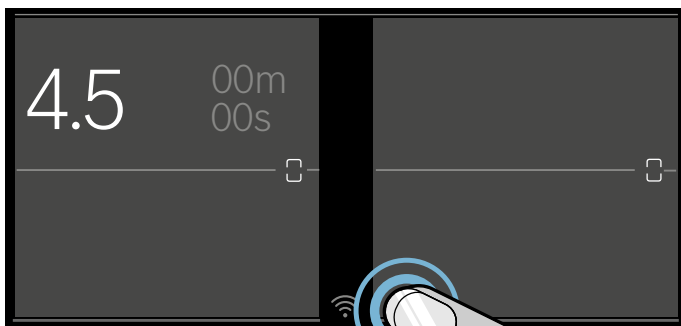
* Предварителна настройка при доставката

Указание: "Настройване с асистента" сега се показва, ако още няма връзка с домашната мрежа. Всички други настройки се показват само когато свързването към домашната мрежа вече е създадено.

WLAN символи

WLAN индикаторът в главното поле за управление се променя в зависимост от състоянието и качеството на връзката и от наличността на сървъра Home-Connect.

Можете да покажете описание на показвания символ. Докоснете за тази цел символа най-малко 2 секунди или дотогава докато не се появи описанието.



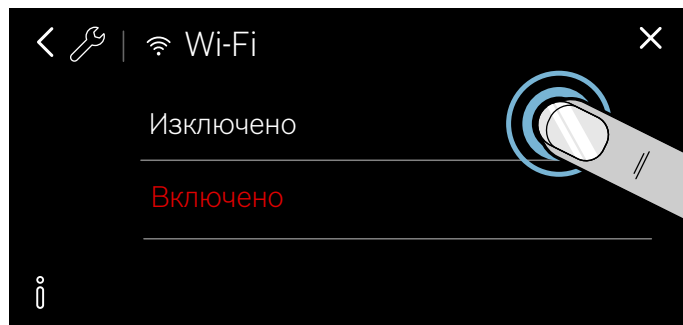
Деактивиране на WLAN

Ако Wi-Fi е активирана, можете да използвате функцията Home Connect.

Указание:

В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. Докоснете "Wi-Fi".



WLAN е деактивирана и символът  на панела за обслужване угасва.

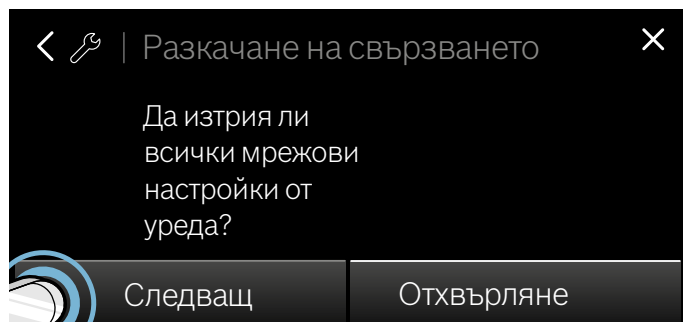
Изключване от мрежата

Можете да разедините от мрежата готварския плот по всяко време.

Указание:

Когато Вашият готварски плот е разединен от мрежата, повече не е възможно обслужване чрез Home Connect.

1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. Докоснете "Разкачане на свързането".
4. Потвърдете със "Следващ".



Уредът е разединен от домашната мрежа и символът  на панела за обслужване угасва.

Указание:

Мрежовата връзка се изтрива и когато Вие нулирате уреда си до фабричните настройки.

Свързване с мрежата

1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. За да стартирате асистента Home Connect, докоснете "Настройване с асистента".
4. Следвайте указанията според → "Автоматично влизане в домашната мрежа" или → "Ръчно влизане в домашната мрежа".

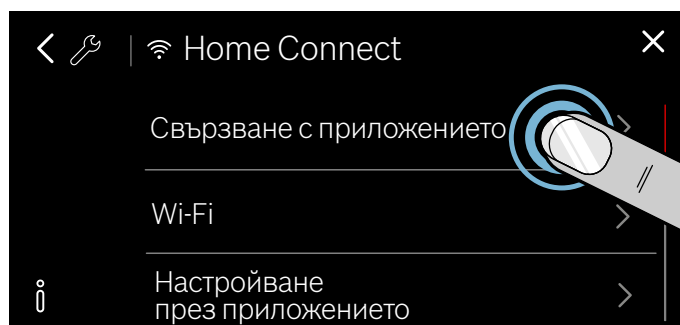
Свързване с приложението

Ако на Вашето мобилно крайно устройство е инсталирано приложението Home Connect, можете да го свържете с готварския плот.

Указание

- Уредът трябва да е свързан с мрежата.
- Приложението трябва да е отворено и настроено.
- Ако е налична директна връзка с абсорбатор, разединете готварския плот първо от домашната мрежа и стартирайте връзката отново. → "Изключване от мрежата" на страница 43 → "Свързване на мрежата" на страница 43

1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. Докоснете "Свързване с приложението".



Можете да свържете и още един акаунт Home Connect с готварския плот. Докоснете за тази цел "Свързване с приложението".

4. Следвайте указанията в приложението, за да завършите процеса на свързване.

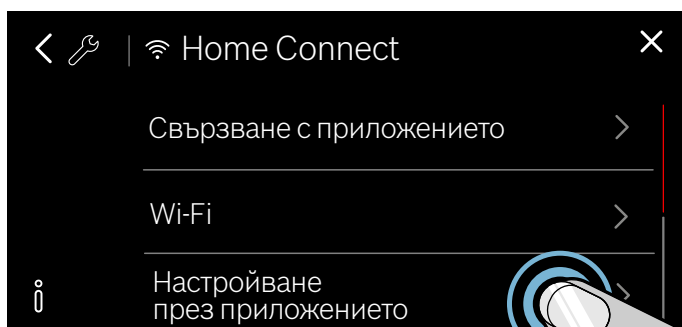
Настройки чрез приложението

Чрез приложението Home Connect разполагате с комфортен достъп до основните настройки на Вашия готварски плот и можете да изпращате настройки за котлоните на готварския плот.

Указание

- За промяна на основните настройки е необходимо готварският плот да е изключен.
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението Home Connect.
- В състоянието на доставка предаването на настройки е активирано.
- Ако предаването на настройки е деактивирано, в приложението Home Connect се показват само работните режими на готварския плот.

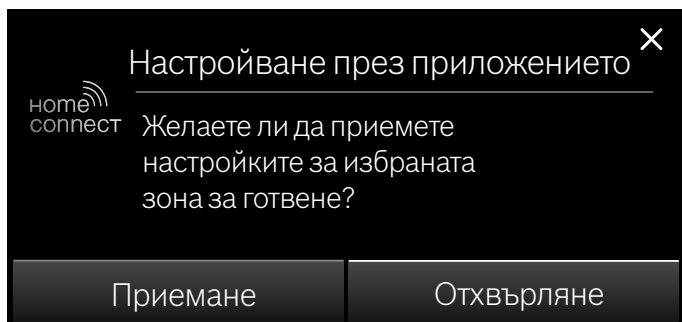
1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. Докоснете "Настройване през прилож.".



4. За да активирате предаването, докоснете "Да", а за да деактивирате предаването, докоснете "Не".

Потвърждаване на настройките за готвене

Веднага след предаване на настройки за готвене на котлона, се появява съобщение на готварския плот. Ще бъдете попитани дали настройките трябва да се предадат. За да потвърдите настройките, докоснете "Приемане". За да отмените настройките, докоснете "Отхвърляне".



Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия готварски плот се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера (напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността). За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect.

Когато е на разположение софтуерен ъпдейт, Вие ще бъдете информирани през приложението Home Connect и можете да стартирате софтуерния ъпдейт през приложението или готварския плот. Отворете за тази цел основните настройки на Вашия готварски плот. Появява се асистента, който ще Ви преведе през актуализацията.

След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата локална мрежа.

След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect.

Указание

- По време на изтеглянето можете да продължите използването на Вашия готварски плот.
- В зависимост от индивидуалните настройки в приложението е възможно също автоматично изтегляне на актуализацията на софтуера.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

Указание относно защитата на данни

При първоначалното свързване на Вашия уред към свързана с интернет WLAN мрежа Вашият уред предава следните категории данни на сървъра Home Connect (първоначална регистрация):

- Еднозначно обозначение на уреда (състоящо се от кодове на уреда, както и MAC адреса на вградения Wi-Fi комуникационен модул).
- Сертификат за сигурност на Wi-Fi комуникационния модул (за информационно-технологична защита на връзката).
- Текущата версия на софтуера и хардуера на Вашия битов уред.
- Статус на евентуално предходно възстановяване на фабричните настройки.

Тази първоначална регистрация подготвя използването на функциите Home Connect и е необходима едва когато желаете да използвате за пръв път функциите Home Connect.

Указание: Обърнете внимание, че функциите Home Connect могат да се използват само във връзка с приложението Home Connect. Информация относно защитата на данни може да се изведе в приложението Home Connect.

Заявление за съответствие

Robert Bosch Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функция Home Connect съответства на съществените изисквания и останалите релевантни разпоредби от Директива 2014/53/ЕС.

Изчерпателна Декларация за съответствие съгласно RED ще намерите в интернет на адрес www.bosch-home.com при допълнителните документи на продуктова страница на Вашия уред.



Връзка абсорбатор

Можете да свържете уреда с подходящ абсорбатор и по този начин да управлявате функциите на абсорбатора чрез Вашия готварски плот.

Разполагате с различни възможности за свързване на уредите един с друг:

Home Connect

Когато двата уреда са съвместими с Home Connect, е възможна връзка чрез приложението Home Connect.

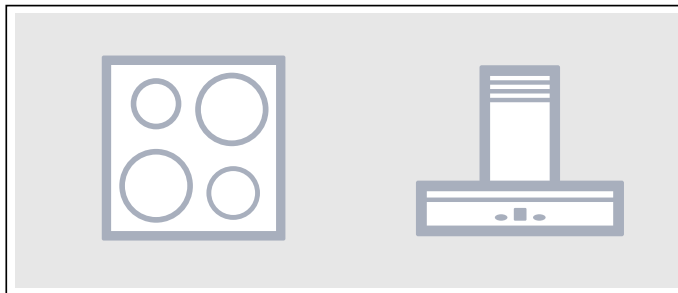
Двата уреда могат да се управляват с приложението и през панела за обслужване.

За целта вземете предвид включената в окомплектовката на доставката документация относно Home Connect и главата Home Connect. → "Home Connect" на страница 40



Директно свързване на уреди

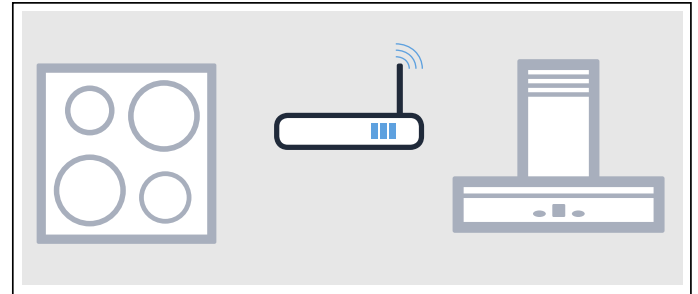
Ако уредът се свързва директно с абсорбатор, абсорбаторът може да се управлява през готварския плот. Свързване към домашната мрежа или с приложението вече не е възможно за двата уреда. Двата уреда могат да се управляват през панела за обслужване.



Свързване на уреди чрез домашната мрежа

Използвайте този вид свързване, ако нито един или само един от двата уреда е свързан с приложението Home Connect.

Ако уредите се свързват един с друг чрез домашната мрежа, за готварския плот може да се използва както управлението на абсорбатора, така и Home Connect.



Указание

- Спазвайте указанията за безопасност в ръководството за употреба на Вашия абсорбатор и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством свързаното с готварския плот управление на абсорбатора. → "Важни указания за безопасност" на страница 6
- Обслужването чрез самия абсорбатор винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване със свързаното с готварския плот управление на абсорбатора.
- В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

Настройка

За настройка на връзката между готварския плот и абсорбатора е необходимо готварският плот да е включен.

Директна връзка

Уверете се, че абсорбаторът е изключен.

За целта вземете под внимание глава „Връзка готварски плот“ в ръководството за употреба на Вашия абсорбатор.

Указание:

Ако свържете Вашия готварски плот директно с абсорбатора, повече не е възможна връзка с домашната мрежа и не можете да използвате Home Connect.

1. Отворете основните настройки през Touch-Key .
2. Докоснете настройката "Управление на абсорбатора".
3. Докоснете "Директно свързване".
4. Стартирайте връзката на абсорбатора в рамките на 2 минути.

Ако готварският плот е свързан с абсорбатора, се появява съответното съобщение. В зоната за настройка се показват символите за свързаното с готварския плот управление на абсорбатора.

Връзка чрез домашната мрежа

Необходим е рутер с функция WPS.

Вие трябва да имате достъп до рутера. В противен случай следвайте стъпките за „Директна връзка“.

В началото се уверете, че абсорбаторът е наличен в домашната мрежа.

1. Отворете основните настройки през Touch-Key .
2. Докоснете настройката "Управление на абсорбатора".
3. Докоснете "Свързване на мрежа".
4. В рамките на 2 минути натиснете WPS бутона на рутера.
Ако готварският плот е свързан с домашната мрежа, се появява съответното съобщение.
5. Стартирайте връзката на абсорбатора в рамките на 2 минути.

Ако готварският плот е свързан с абсорбатора, се появява съответното съобщение. В зоната за настройка се показват символите за свързаното с готварския плот управление на абсорбатора.

Указание:

Връзката може да бъде осъществена само когато двата уреда са свързани с домашната мрежа и се намират в процес на свързване. Ако времето за процеса на свързване изтече при един от двата уреда, стартирайте отново връзката.

Изключване от мрежата

Можете да върнете в начално състояние запазените връзки към домашната мрежа и абсорбатора.

1. Отворете основните настройки през Touch-Key .
2. Докоснете настройката "Управление на абсорбатора".
3. Докоснете "Разкачане на свързването".
Свързването е възстановено.

Управление на абсорбатора посредством готварския плот

Чрез основните настройки на Вашия готварски плот можете да настроите реакциите на абсорбатора в зависимост от включването и изключването на готварския плот или на отделни зони за готвене.

→ "Управление на абсорбатора настройки" на страница 47

Посредством панела за обслужване можете да извършите допълнителни настройки.

Настройване на вентилатора

Активиране

1. Докоснете в статусния ред символа .
 - На дисплея се показва предварително настроената степен на вентилатора.
 2. Изберете желаната степен на вентилатора.
За да изберете интензивната степен, докоснете **boost**  или **power boost** .
- Вентилаторът бе активиран.

Деактивиране

1. Докоснете в статусния ред символа .
2. Изберете степен на вентилатора 0.
Вентилаторът бе деактивиран.

Настройване на автоматичен режим

Активиране

1. Докоснете в статусния ред символа .
 2. Избиране auto .
- Автоматичният режим е активиран.
При образуване на пара вентилаторът стартира автоматично.

Деактивиране

1. Докоснете в статусния ред символа .
 2. Избиране auto .
- Автоматичният режим е активиран.
Автоматичният режим е деактивиран.

Настройване на осветлението на абсорбатора

Можете да включвате и изключвате светлината на абсорбатора посредством панела за обслужване на готварския плот.

Докоснете в статусния ред символа .

Управление на абсорбатора настройки

Можете да адаптирате свързаното с готварския плот управление на абсорбатора според Вашите потребности по всяко време.

Указание:

Настройките се показват само когато уредът е свързан с абсорбатор.

Настройка	Описание и опции
Управление на вентилатора (автоматичен старт)	Можете да настроите дали и как вентилаторът да стартира след включване на готварския плот. ■ Изключено - При необходимост абсорбаторът трябва да се включи ръчно. ■ Включване в автоматичен режим* - При включване на котлона в автоматичен режим се включва абсорбатора. ■ Включване в стандартен режим - При включване на зона за готвене абсорбаторът се включва с фиксирана степен.
Движение по инерция на вентилатора	Допълнителният ход на вентилатора осигурява отстраняването на остатъчни миризми, след това вентилаторът се изключва самостоятелно. ■ Вентилатор изкл. ■ Включване в автоматичен режим.* ■ Включване в стандартен допълнителен ход на вентилатора. ■ Няма промени по настройките на вентилатора при изключване на готварския плот.
Автоматично включване на лампичката	Можете да настроите дали лампичката на абсорбатора трябва да се включва автоматично с готварския плот. ■ Изкл. ■ Вкл* - Осветлението се включва при включване на готварския плот.
Автоматично изключване на лампичката	Можете да настроите дали лампичката на абсорбатора трябва да се изключва автоматично с готварския плот. ■ Изкл.* ■ Вкл. - Осветлението се изключва при изключване на готварския плот.
Разкачане на свързането	Можете да върнете в начално състояние запаметените връзки към домашната мрежа и абсорбатора.
* Предварителна настройка при доставката	



Почистване

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

Готварски плот

Почистване

Почиствайте готварския плот винаги след готвене. Така се предотвратява загарянето на залепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

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

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

В никакъв случай не използвайте:

- Неразредени средства за почистване на съдове
- Почистващи средства за съдомиялна машина
- Абразивни средства
- Остри почистващи средства като спрей за фурна или препарат за отстраняване на петна
- Абразивни гъби
- Уреди за почистване под налягане или пароструйки

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло, налична в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло ще получите от нашата сервизна служба или в нашия онлайн магазин.

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

Възможни петна

Остатъци от котлен камък и вода	Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика.*
Захар, оризово нишесте или пласт-маса	Веднага почистете. Използвайте стъргалка за стъкло. Внимание: Опасност от изгаряне.*

* След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа.

Рамка на готварския плот

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

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

На индикацията не се появява нищо.

Възможно е яркостта да не е настроена правилно. Погледнете отгоре върху полето на дисплея и настройте яркостта през основните настройки.

Допълнителна информация за настройките се съдържа в глава → "Основни настройки".

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращане:

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

Високи тонове на свирене:

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

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загарява и степента на готвене мига?

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

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

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

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

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

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

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

Почистване

Как се почиства готварският плот?

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.
Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще намерите в глава → "Почистване"

? Повреда, какво да направим?

Често пъти повредите се дължат на „дреболии“. Внимавайте за следните указания и съвети, преди да се обадите на центъра за обслужване на клиенти.

Указания, предупреждения и съобщения за неизправности

Ако възникне проблем, указанията, предупрежденията или съобщенията за неизправности автоматично се показват на дисплея. Следвайте указанията върху сензорния дисплей, за да отстраните проблема.

Указание

- При някои предупреждения се показва код за грешка. Когато е нужно, съобщете на службата за обслужване на клиенти кода на грешката.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.

Съвети

Проблем	Отстраняване
Готварският плот не може да се включи.	С помощта на друг електрически уред проверете дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Сензорният дисплей не реагира или е блокирал.	Пултът за управление е влажен или върху него има предмет. Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
Степента на мощност на готварската зона не може да се увеличава.	Общата мощност на готварския плот е ограничена. Адаптирайте общата мощност в основните настройки, в "Максимален разход на мощност". Много голям готварски съд може да повлияе върху максималната степен на мощност в същата половина на готварския плот. Отново поставете готварския съд.
Прозвучава сигнал, ако върху сензорния дисплей се намира предмет.	Отстранете предмета и отново настройте готварския плот. Не поставяйте горещ готварски съд върху панела за обслужване.
Готварският плот реагира необичайно или не може да се управлява правилно.	Изключете уреда през домашния предпазител или предпазителя в електрическото табло. Изчакайте няколко секунди и отново включете уреда.
Електрониката е прегряла и е изключила съответната готварска зона.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Ако индикацията за грешка угасне, можете да готвите още.
Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
Горещ съд за готвене се намира в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете съответния съд. Изчакайте няколко секунди. Ако индикацията за грешка угасне, можете да готвите още.
Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете готварската зона отново.
Функцията за предаване на настройки не може да се активира.	Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволно сензорно поле. Може да се готви както обикновено, без да се използва функцията предаване на настройка. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.

Проблем	Отстраняване
Зоната за готвене FlexPlus не може да се активира.	Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволно сензорно поле. С останалите готварски зони може да се готви както обикновено. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
Готварският плот не може да осъществи свързване с домашната мрежа или абсорбатора. E 70 10	Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволно сензорно поле. Може да се готви както обикновено без връзка. Ако индикацията се покаже отново, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Сензорът за варене е прегрял и котлонът е изключен. E8202	Изчакайте докато сензорът за готвене се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
Сензорът за готвене е прегрял и всички котлони са се изключили. E8203	Ако сензорът за готвене не се използва, отстранете го от готварския съд и го съхранявайте далеч от другите котлони или източници на топлина. Включете отново готварските зони.
Батерията на сензора за готвене е почти изтощена. E8204	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
Свързването към сензора за готвене е прекъснато. E8205	Изключете функцията и след това я включете отново.
Сензорът за готвене е дефектен. E8206	Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикацията на сензора за готвене не свети и сензорът не реагира.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията" Ако проблемът продължи, задръжте натиснат символа върху сензора за готвене за 8-10 секунди и отново свържете сензора за готвене с готварския плот. Вж. раздел Ако проблемът продължи, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикаторът на сензора мига два пъти. Батерията на сензора за готвене е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсне поради изтощена батерия.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
Индикаторът на сензора мига три пъти. Свързването към сензора за готвене е прекъснато.	Задръжте натиснат символа върху сензора за готвене за 8-10 секунди и отново свържете сензора за готвене с готварския плот. Вж. раздел → "Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване"
Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон. E9000/E90 10	Свържете се с електроснабдителя.
Готварският плот не е свързан правилно U400	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че е свързан съгласно електрическата схема.

Демо режим

Ако на дисплея се показва символът , то демо режимът е активен. Уредът не нагрява в демо режим. Разкачете уреда от електрозахранването. Изчакайте няколко секунди и отново включете уреда. Деактивирайте демо режима в основните настройки в рамките на 3 минути след включването.



Служба обслужване на клиенти

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

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство.

Табелката с номерата ще откриете:

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

Е-номерът може да се открие и върху стъклокерамиката на готварския плот. Можете да проверите Е-номера, индекса на клиентската служба (KI) и FD номера като отидете на основните настройки. Направете справка за това в глава→ "Основни настройки".

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

Информацията за контакт за всички страни за най-близкия център за обслужване на клиенти ще намерите тук, респ. в приложения указател за центровете за обслужване на клиенти.

Поръчка за ремонт и консултация при повреди

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CN 0848 840 040

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

Тестови ястия

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

Данните 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

Тестови ястия		Съдове	Предварително загряване		Приготвяне		
			Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Разтопяване на шоколад							
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)		Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.5	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния							
Леща яхния*							
Начална температура 20°C							
	Количество: 450 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	1:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
	Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Леща яхния от кутия							
Напр. леща с наденички от Erasco.							
Начална температура 20°C							
	Количество: 500 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
	Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Приготвяне на сос бешамел							
Температура на млякото: 7 °C							
Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол							
	1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
	2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
	3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

Тестови ястия		Предварително загряване			Приготвяне		
		Съдове	Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз							
Мляко с ориз, варено с капак							
Температура на млякото: 7 °C							
Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол.							
Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.							
	Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
	Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак							
Температура на млякото: 7 °C							
Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.							
	Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3	Не
	Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	2.5	Не
Варене на ориз*							
Температура на водата: 20 °C							
	Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
	Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.5	Да
Печене на свинска рибица							
Начална температура на рибицата: 7°C							
	Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган с диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**							
	Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган с диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи							
	Количество: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджера с диаметър 22 см	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550							
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2							

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001338359
970907(00)