



**BOSCH**



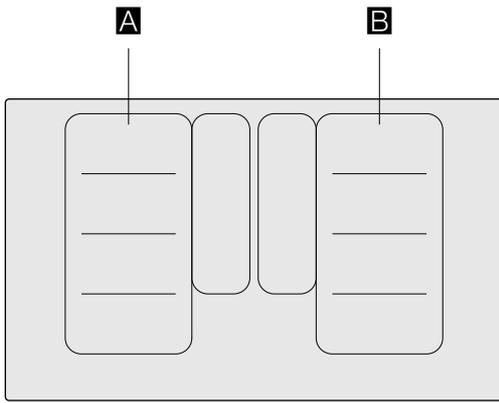
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Готварски плот

PXY8..K...

**[bg]** Ръководство

Готварски плот



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</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

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Функция за запазване на топлина</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>6</b>	Активиране . . . . .	21	
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>7</b>	Деактивиране . . . . .	21	
	Преглед . . . . .	7		<b>Предаване на настройки</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>8</b>	Активиране . . . . .	22	
	Съвети за пестене на енергия . . . . .	8		<b>Функции готварски помощник</b> . . . . .	<b>23</b>
	Изхвърлете като пазите околната среда . . . . .	8	Видове функции асистент за готвене . . . . .	23	
	<b>Индукционно нагриване</b> . . . . .	<b>8</b>	Подходящ съд за готвене . . . . .	24	
	Предимства при готвене с индукция . . . . .	8	Сензори и аксесоари за сензори . . . . .	24	
	Съдове . . . . .	8	Функции и степени на котлона . . . . .	24	
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>10</b>	Препоръчани ястия . . . . .	27	
	Контролен панел . . . . .	10	Террап Yaki и Grill за гъвкавата зона . . . . .	35	
	Котлоните . . . . .	11	Асистент . . . . .	37	
	Преглед на менютата . . . . .	11		<b>Безкабелен сензор за температура</b> . . . . .	<b>37</b>
	Индикатор за остатъчна топлина . . . . .	12	Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура . . . . .	37	
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>12</b>	Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване . . . . .	38	
	Първоначална употреба . . . . .	12	Почистване . . . . .	38	
	Включване и изключване на готварския плот . . . . .	12	Смяна на батерията . . . . .	39	
	Настройка на готварската зона . . . . .	12	Заявление за съответствие . . . . .	39	
	Препоръки за готвене . . . . .	13		<b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>40</b>
	<b>Гъвкава зона</b> . . . . .	<b>16</b>	Активиране и деактивиране на защитата от деца . . . . .	40	
	Съвети за използване на съдовете . . . . .	16	Автоматично обезопасяване за деца . . . . .	40	
	Като два независими котлона . . . . .	16		<b>Защита при търкане</b> . . . . .	<b>40</b>
	Като един-единствен котлон . . . . .	16	Активиране . . . . .	40	
	<b>функция Move</b> . . . . .	<b>17</b>	Деактивиране . . . . .	40	
	Активиране . . . . .	17		<b>Автоматично изключване</b> . . . . .	<b>40</b>
	Деактивиране . . . . .	17		<b>Основни настройки</b> . . . . .	<b>41</b>
	<b>FlexPlus зона</b> . . . . .	<b>18</b>	Към основните настройки . . . . .	41	
	Указания за готварския съд . . . . .	18	Меню Основни настройки . . . . .	41	
	Активиране . . . . .	18	Напускане на основните настройки . . . . .	41	
	Деактивиране . . . . .	18	Запаметяване или отхвърляне на промени . . . . .	41	
	<b>Времени функции</b> . . . . .	<b>19</b>		<b>Показание за консумацията на енергия</b> . . . . .	<b>42</b>
	Програмиране на времето на готвене . . . . .	19		<b>Тест на готварски съдове</b> . . . . .	<b>42</b>
	Таймер за кратко време . . . . .	19		<b>Power-Manager</b> . . . . .	<b>43</b>
	Функция хронометър . . . . .	19		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>43</b>
	<b>Функция PowerBoost</b> . . . . .	<b>20</b>	Настройка . . . . .	43	
	Активиране . . . . .	20	Home Connect настройки . . . . .	45	
	Деактивиране . . . . .	20	Актуализация на софтуера . . . . .	47	
	<b>ShortBoost функция</b> . . . . .	<b>20</b>	Дистанционна диагностика . . . . .	48	
	Препоръки за употреба . . . . .	20	Указание относно защитата на данни . . . . .	48	
	Активиране . . . . .	20	Заявление за съответствие . . . . .	48	
	Деактивиране . . . . .	21			

	<b>Връзка абсорбатор</b> . . . . .	<b>49</b>
	Настройка . . . . .	49
	Изключване от мрежата . . . . .	50
	Управление на абсорбатора посредством готварския плот . . . . .	50
	Управление на абсорбатора настройки . . . . .	51
	<b>Почистване</b> . . . . .	<b>52</b>
	Готварски плот . . . . .	52
	Рамка на готварския плот . . . . .	52
	<b>Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)</b> . . . . .	<b>53</b>
	<b>Повреда, какво да направим?</b> . . . . .	<b>54</b>
	Указания, предупреждения и съобщения за неизправности . . . . .	54
	Съвети . . . . .	54
	Демо режим . . . . .	55
	<b>Служба обслужване на клиенти</b> . . . . .	<b>56</b>
	Номер на изделието и дата на производство . . . . .	56
	<b>Тестови ястия</b> . . . . .	<b>57</b>

---

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

## **Използване по предназначение**

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

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

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 нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- 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 сервиз.
- 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.
- Алуминиевото 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.
	Изгъркване 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.

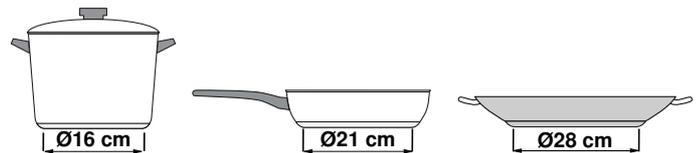
### Съдове

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.

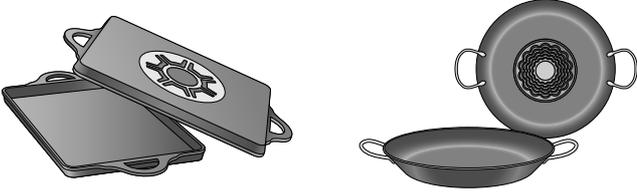


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

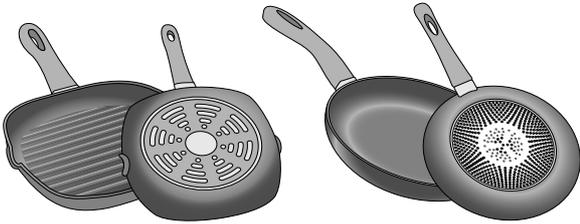


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

- 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

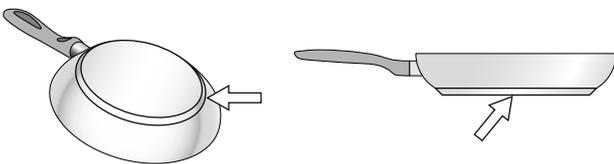
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

- 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

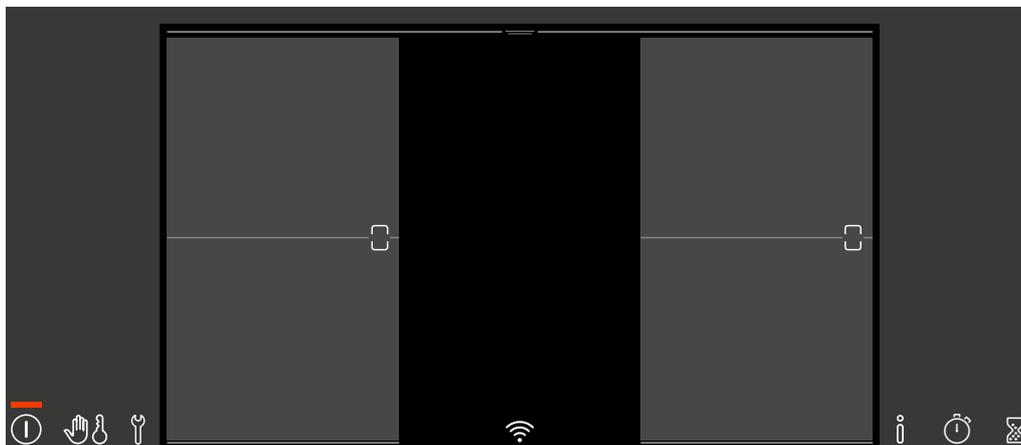
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

## Запознаване с уреда

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

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

### 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

### Сензорни полета

Сензорните полета са полета за докосване. За да изберете функция, докоснете съответния символ. На дисплея се показват наличните функции.

### Указание

- Винаги поддържайте панела за управление чист и сух. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.
- Никога не поставяйте горещ съд върху сензорния дисплей. Електрониката може да прегрее.

## Котлоните

Котлон		
☰	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"

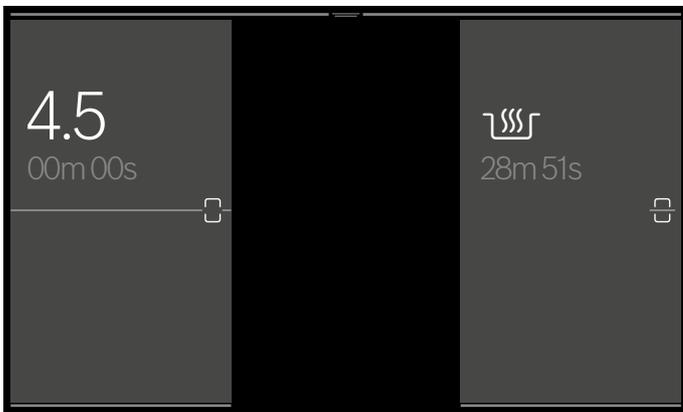
Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"

### 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

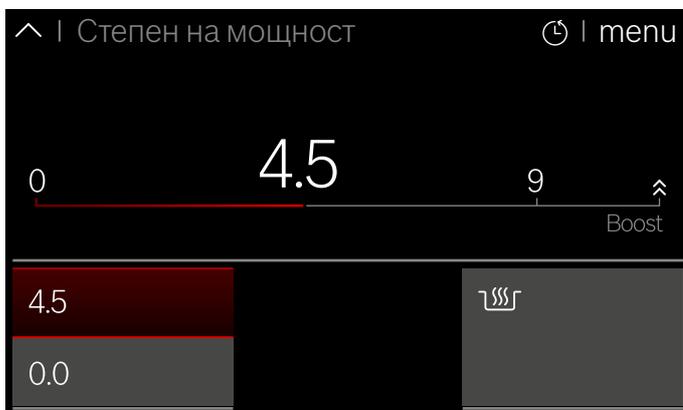
В главния изглед се появява преглед със зоните на готвене, с които разполага готварския плот. В активните готварски зони се показват готварски режими, степени на готвене и функции за време.



#### Диапазон за настройка

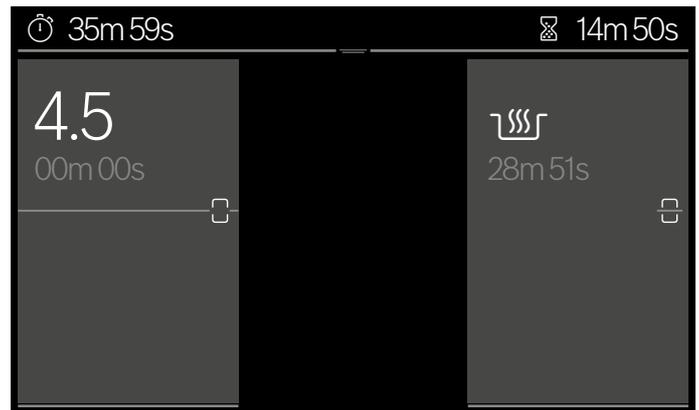
В диапазона за настройка на дадена зона за готвене може да конфигурирате степените на готвене, времената на готвене и различните режими на готвене за тази готварска зона.

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

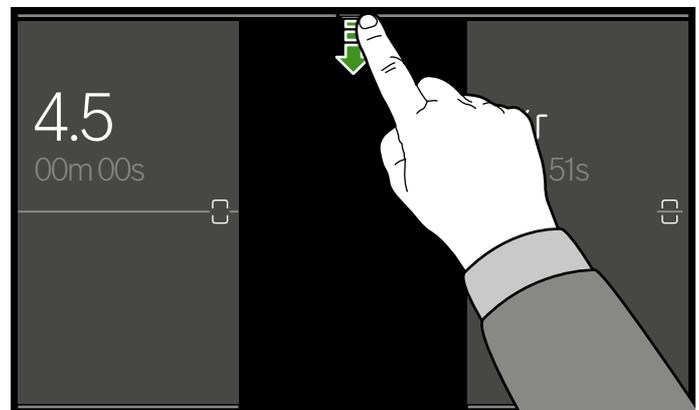


### Статусен ред

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.



За скриване изтеглете статусния ред отново нагоре.

### Информационно меню

В менюто за информация можете да извикате информация за уреда.

За да попаднете в менюто за информация, докоснете сензора **i**.

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. <b>Указание:</b> 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 30 секунди.
- Избраните настройки остават запаметени 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 запамятават 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.

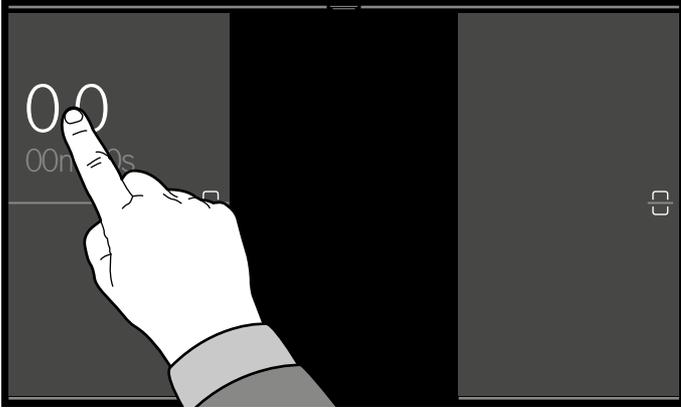
#### Указание

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

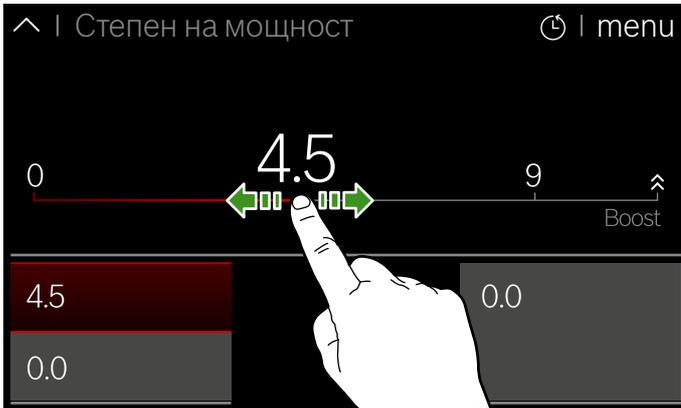
## Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

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



2. Прекарайте 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.

## 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

Прекарайте 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.)
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загряване и поддържане топло</b>		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
<b>Размразяване и затопляне</b>		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
<b>Сваряване, кипване</b>		
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
<b>Варене, задушаване на пара, задушаване</b>		
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	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Рулядини	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 готвене	Време на готвене (мин.)
<b>Задушено / печено с малко олио**</b>		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Шницел, замразен	6-7	6-12
Котлет, натюр или панирано**	6-7	8-12
Пържоли (3 см дебели)	7-8	8-12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5-6	10-20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5-6	10-30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5-5.5	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	3-10
Яйца на очи	5-6	3-6
<b>Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция в 1-2 л олио, пържене на порции)</b>		
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

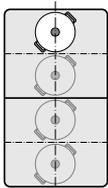
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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.

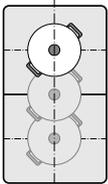
### Съвети за използване на съдовете

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

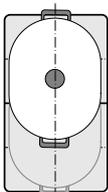
#### Като един-единствен котлон



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

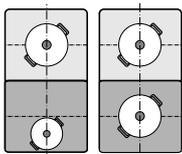


Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



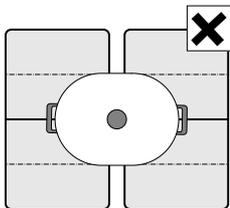
Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.

#### 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

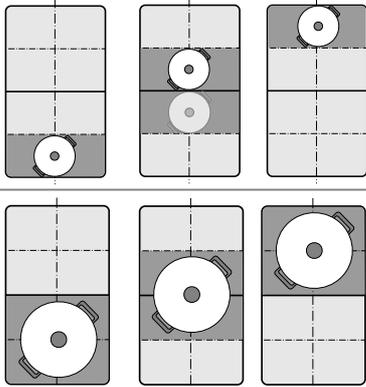
- Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.
- Консултирайте се с глава → "Основни настройки" за промяна на настройките за конфигурация на гъвкавата зона.

## функция Move

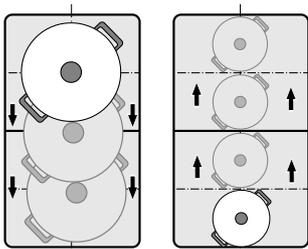
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чиито степени на готвене са предварително настроени.

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 

Предварително настроените степени на мощност могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга. Как можете да ги променяте, 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 Изключване. Котлонът се изключва и се появява индикаторът за остатъчна топлина.

Функцията е деактивирана.

## FlexPlus зона

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

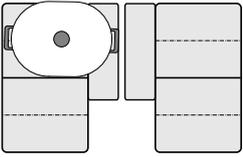
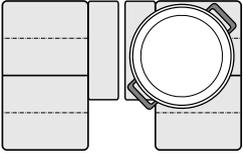
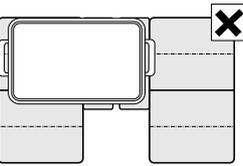
Всяка една от двете FlexPlus готварски зони винаги се включва заедно със съответната дясна или лява гъвкава готварска зона. Не е възможно те да се включват отделно.

### Указания за готварския съд

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

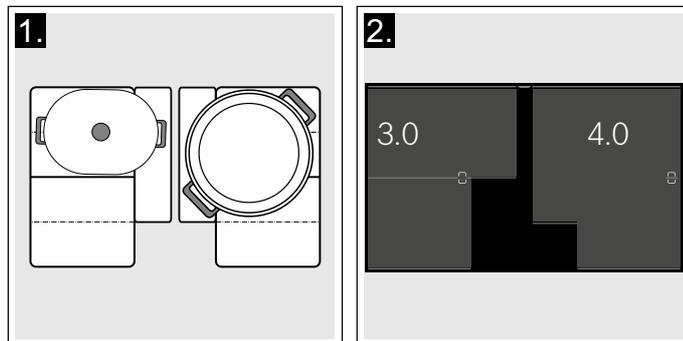
Съдът трябва да покрива страничния котлон и готварската зона FlexPlus.

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 може едновременно да покрива двете FlexPlus готварски зони.

### 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.

### 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.

#### 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.

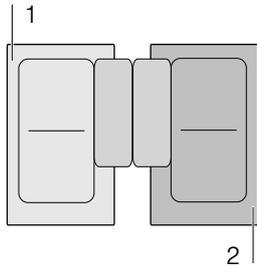
За да активирате повторно индикацията за време, докоснете символа .

За да се върнете към главния изглед, докоснете символа .

## Функция PowerBoost

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

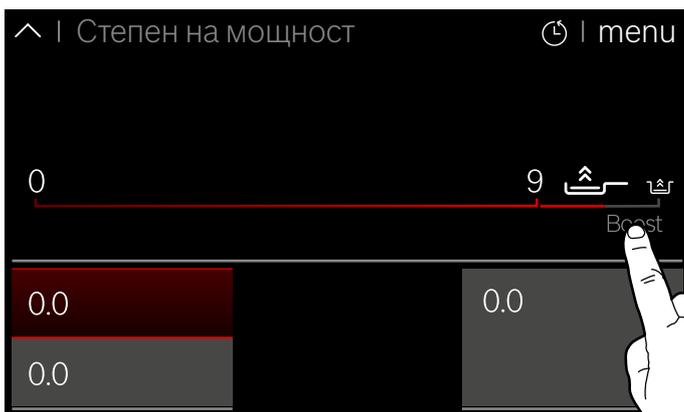
Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).



**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 Boost 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.

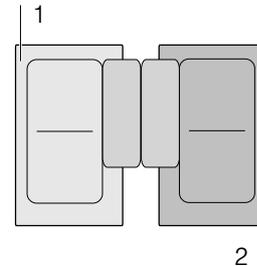
**Указание:** При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

## 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).



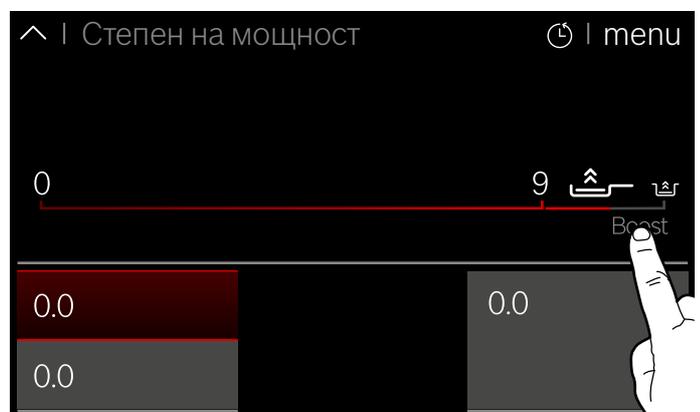
**Указание:** При гъвкавата готварска зона Shortboost функцията може да се активира, ако тя се използва като единствен котлон.

### 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 загрявайте 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 Boost 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:** След 30 секунди тази функция автоматично се изключва.



## 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.

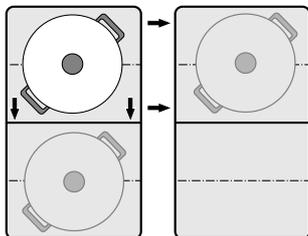
### Деактивиране

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.

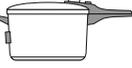
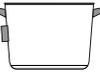
В тази глава ще получите информация за:

- 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	Активирани
<b>Сензор за пържене</b>				
Задушаване / печене с малко мазнина	1, 2, 3, 4, 5		Всички зони на готвене	
<b>Функции за готвене</b>				
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 тенджера под налягане	4 / 120 °C		Всички зони на готвене	
Пържене с много олио в тенджера*	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.
- HEZ390512 тепаняки. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.
- HEZ390522 грил плоча. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.

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

### Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- 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 → "Подготовка и рижка за безкабелния сензор за температура"

## 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 сгъстяване 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 средно - ниско	Пържене на риба и дебели продукти за пържене, напр. фрикадели и наденички.
4 средно - високо	Печене на пържоли, добре изпечени, панирани дълбоко замразени продукти и тънки ястия, напр. шницел, кълцано и зеленчуци.
5 високо	Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли недопечени (алангле) или средно, картофени кюфтета и печени картофи.

### Така се настройва

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

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 тенджера под налягане или да пържите в тенджера 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 прегреват.
- 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
Загреване, 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 тенджера под налягане	4/120 °C	110 - 120 °C	напр. пиле, яхния.
Пържене с много олио в тенджера	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 тенджера 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 тенджера", температурна степен 5/170 °C.
- Ако не последва акустичен сигнал се уверете, че върху тенджерата има капак.
- Не нагривайте 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 рижа за безкабелния сензор за температура"
2. Поставете тенджера с достатъчностности върху желанния 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 мелу 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 тенджера" 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.

Функции готварски помощник:

	Сензор за пържене за тигани
	Сензор за варене

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Шницел, натюр <sup>1</sup>		4	6 - 10
Шницел, паниран <sup>1</sup>		4	6 - 10
Филе <sup>2</sup>		4	6 - 10
Котлети <sup>1</sup>		3	10 - 15
Кордон бльо <sup>1</sup>		4	10 - 15
Виенски шницел <sup>1</sup>		4	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Месо нарязано на лентички <sup>3</sup>		4	7 - 12
Джириси <sup>3</sup>		4	7 - 12
Сланина <sup>1</sup>		2	5 - 8
Кайма <sup>3</sup>		4	6 - 10
Хамбургер (1,5 см дебел) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Фрикадели (2 см дебели) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Пълнени фрикадели <sup>1</sup>		3	10 - 20
Варени кренвирши <sup>1</sup>		3	8 - 20
Наденички, сурови <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Приготвяне на бавен огън</b>			
Наденички <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Готвене</b>			
Месни кюфтенца <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Пилешка супа <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Ястие от говежди бут <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>2</sup> Добавете олио и продукти след сигналния тон.

<sup>3</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>4</sup> Загриване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

<sup>5</sup> Добавете храната в началото.

<sup>6</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Готвене в тенджера под налягане</b>			
Пилешка супа <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Ястие от говежди бут <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Пържене с много олио</b>			
Фритиране части от пиле <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Фритиране месни кюфтенца <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>2</sup> Добавете олио и продукти след сигналния тон.

<sup>3</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>4</sup> Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

<sup>5</sup> Добавете храната в началото.

<sup>6</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Риба	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Филе от риба, натюр <sup>1</sup>		4	10 - 20
Рибно филе, панирано <sup>1</sup>		3	10 - 20
Раци <sup>1</sup>		4	4 - 8
Скариди <sup>1</sup>		4	4 - 8
Пържена цяла риба <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Приготвяне на бавен огън</b>			
Задушена риба <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Пържене с много олио</b>			
Фритиране риба в бир.тесто <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Фритиране панирана риба <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>2</sup> Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

<sup>3</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Ястия с яйца	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Яйца на очи в масло <sup>1</sup>		2	2-6
Яйца на очи <sup>2</sup>		4	2-6
Бъркани яйца <sup>3</sup>		2	4-9
Омлет <sup>4</sup>		2	3-6
Палачинки <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Пържени филийки <sup>4</sup>		3	4-8
Кайзерски омлет <sup>4</sup>		3	10-15

<b>Готвене</b>			
Варени яйца <sup>5</sup>		3-100 °C	5-10

<sup>1</sup> Добавете масло и ястието след сигналния тон.

<sup>2</sup> Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.

<sup>3</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>4</sup> Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

<sup>5</sup> Добавете ястието в началото.

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Чесън <sup>1</sup>		2	2-10
Лук, на пара <sup>1</sup>		2	2-10
Лучени кръгчета <sup>1</sup>		3	5-10
Тиквички <sup>2</sup>		3	4-12
Патладжани <sup>2</sup>		3	4-12
Чушки <sup>1</sup>		3	4-15
Печене на зелени аспержи <sup>2</sup>		3	4-15
Гъби <sup>1</sup>		4	10-15
Задушаване зеленчуци в олио <sup>1</sup>		1	10-20
Глазирани зеленчуци <sup>1</sup>		3	6-10

<sup>1</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>2</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>3</sup> Загряване и готвене с капак. Поставете продукта след сигналния тон в тигана.

<sup>4</sup> Добавете ястието в началото.

<sup>5</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Готвене</b>			
Броколи <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Карфиол <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Брюкселско зеле <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Зелен фасул <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Нахут <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Грах <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Леща <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Готвене в тенджера под налягане</b>			
Зеленчуци в тенджера под налягане <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Нахут в тенджера под налягане <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Бял боб в тенджера под налягане <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Леща в тенджера под налягане <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Пържене с много олио</b>			
Фритиране на панирани зеленчуци <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране зеленчуци в бирено тесто <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране панирани гъби <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране на гъби в бирено тесто <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>2</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>3</sup> Загриване и готвене с капак. Поставете продукта след сигналния тон в тигана.

<sup>4</sup> Добавете ястието в началото.

<sup>5</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Пържени картофи от варени картофи <sup>1</sup>		5	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Палачинки от кюфтета <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи <sup>3</sup>		2	50 - 55
Глазирани картофи <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Приготвяне на бавен огън</b>			
Готвене на картофени кюфтета <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Готвене</b>			
Варене на картофи <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45

<sup>1</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>2</sup> Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

<sup>3</sup> Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.

<sup>4</sup> Загриване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

<sup>5</sup> Добавете храната в началото.

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Готвене в тенджера под налягане</b> Картофи в тенджера под налягане <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<p><sup>1</sup> Редовно разбърквайте.</p> <p><sup>2</sup> Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.</p> <p><sup>3</sup> Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.</p> <p><sup>4</sup> Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.</p> <p><sup>5</sup> Добавете храната в началото.</p>			

Фиде и зърнени храни	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Приготвяне на бавен огън</b> Ориз <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Полента <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Каша с грис <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Готвене</b> Тестени изделия <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Пирожки <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Готвене в тенджера под налягане</b> Ориз в тенджера под налягане <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8
<p><sup>1</sup> Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.</p> <p><sup>2</sup> Редовно разбърквайте.</p> <p><sup>3</sup> Добавете ястието в началото.</p>			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Приготвяне на бавен огън</b> Инстантни кремсупи <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Готвене</b> Домашен бульон <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Инстантни супи <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Готвене в тенджера под налягане</b> Домашен бульон в тенджера под налягане <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30
<p><sup>1</sup> Редовно разбърквайте.</p> <p><sup>2</sup> Добавете храната в началото.</p>			

Сосове	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Доматен сос със зеленчуци <sup>1</sup>		1	25 - 35
Сос бешамел <sup>1</sup>		1	10 - 20
Сос със сирене <sup>1</sup>		1	10 - 20
Редуциране на сос <sup>1</sup>		1	25 - 35
Сладки сосове <sup>1</sup>		1	15 - 25

<sup>1</sup> Редовно разбърквайте.

Десерт	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Приготвяне на бавен огън</b>			
Мляко с ориз <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Овесена каша <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Шоколадов пудинг <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Готвене</b>			
Компот <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Пържене с много олио</b>			
Фритиране на понички <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Фритиране на донъти <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Фритиране на бунюелос <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>2</sup> Добавете храната в началото.

<sup>3</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Замразени продукти	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Шницел <sup>1</sup>		4	15 - 20
Кордон бльо <sup>1</sup>		4	10 - 30
Птичи гърди <sup>1</sup>		4	10 - 30
Пилешки нъгети <sup>1</sup>		4	10 - 15
Джирози <sup>2</sup>		4	10 - 15
Кебап <sup>2</sup>		4	10 - 15
Филе от риба, натюр <sup>1</sup>		3	10 - 20
Рибно филе, панирано <sup>1</sup>		3	10 - 20
Рибени пръчици <sup>1</sup>		4	8 - 12
Пържени картофи <sup>2</sup>		5	4 - 6
Ястия на тиган <sup>2</sup>		3	6 - 10
Пролетни ролца <sup>1</sup>		4	10 - 30
Камембер <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Поддържане топло, загреване</b>			
Зеленчуци в сметанов сос <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Готвене</b>			
Зелен фасул, дълб. замразен <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Пържене с много олио</b>			
Фритиране пържени картофи <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>2</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>3</sup> Загреване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

<sup>4</sup> Загрейте олиото при затворен капак. Пържене едно след друго и без капак.

Други	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
<b>Печене с малко олио</b>			
Камембер <sup>1</sup>		3	7 - 10
Крутони <sup>2</sup>		3	6 - 10
Суши готови ястия <sup>3</sup>		1	5 - 10
Печене на бадеми <sup>4</sup>		4	3 - 15
Печене на ядки <sup>4</sup>		4	3 - 15
Печене на семена от пиния <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Поддържане топло, загреване</b>			
Загреване на гулаш <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Загреване на греяно вино <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Приготвяне на бавен огън</b>			
Загреване на мляко <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Обръщайте няколко пъти.

<sup>2</sup> Редовно разбърквайте.

<sup>3</sup> Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти след като водата заври.

<sup>4</sup> Добавете ястието след сигналния тон.

<sup>5</sup> Добавете храната в началото.

## Терпан Yaki и Grill за гъвкавата зона

Принадлежностите Терпан Yaki и Grill са идеални за Flex-Zone и оптимални за употребата на сензор за пържене.

### Grill

Grill е подходящ за гъвкавата зона. Можете да пригответе здравословно и лесно големи и малки количества месо, риба, пресни зеленчуци и хляб с много малко олио. Ребровидната форма осигурява по-малкото поемане на мазнина от ястията. Лесното боравене помага печенето на грил на ястия, които изглеждат и имат вкус все едно са пригответени на традиционен грил. Добавете малко олио върху грила или върху повърхността на ястието, за да облекчите предаването на топлина.

### Терпан Yaki

Терпан Yaki Ви позволява лесно и здравословно приготвяне на месо, риба, морски дарове, зеленчуци, сладки ястия и хляб с много малко олио. Терпан Yaki е подходящ перфектно за гъвкавата зона. Чрез директния контакт с пластината и равномерното предаване на топлина се запазват консистенцията, цветът и сочността на храната при запичане и опичане.

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.

**Указание:** Настройте гъвкавата зона като единичен котлон, за да активирате правилно функцията.

	Готварски съд	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
<b>Месо</b>			
Шницел, натюр <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Филе <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Котлети <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Сланина <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Хамбургер <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Варени колбаси <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Наденички, сурови <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Джириси <sup>2</sup>		4	7 - 12
Кайма <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Риба и морски дарове</b>			
Филе от риба, натюр <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Раци <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Скариди <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Пържене на цяла риба <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон.Обърнете, ако е нужно

<sup>2</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

<sup>3</sup> Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>4</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

<sup>5</sup> Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>6</sup> Добавете продукти след сигналния тон.

	Готварски съд	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
<b>Зеленчуци</b>			
Тиквички <sup>1</sup>		3	4 - 12
Патладжани <sup>1</sup>		3	4 - 12
Чушки <sup>1</sup>		3	4 - 15
Печене на зелени аспержи <sup>1</sup>		3	4 - 15
Гъби <sup>2</sup>		4	10 - 15
Чесън <sup>2</sup>		2	2 - 10
Лук задушен <sup>2</sup>		2	2 - 10
Глазиране на зеленчуци <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Картофи</b>			
Пържени картофи от варени картофи (с обелките) <sup>2</sup>		5	6 - 12
Палачинки от картофи <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Глазирани картофи <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Ястия с яйца</b>			
Яйца на очи в масло <sup>3</sup>		2	2 - 6
Яйца на очи в олио <sup>1</sup>		4	2 - 6
Бъркани яйца <sup>2</sup>		2	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		2	3 - 6
Палачинки <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Пържени филийки <sup>4</sup>		3	4 - 8
Кайзерски омлет <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Други</b>			
Печене <sup>5</sup>		4	4 - 6
Крутони <sup>2</sup>		3	6 - 10
Печене на бадеми <sup>6</sup>		4	3 - 15
Печене на ядки <sup>6</sup>		4	3 - 15
Печене на семена от пиния <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно

<sup>2</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

<sup>3</sup> Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>4</sup> Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

<sup>5</sup> Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

<sup>6</sup> Добавете продукти след сигналния тон.

## 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.

Преведжете 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:

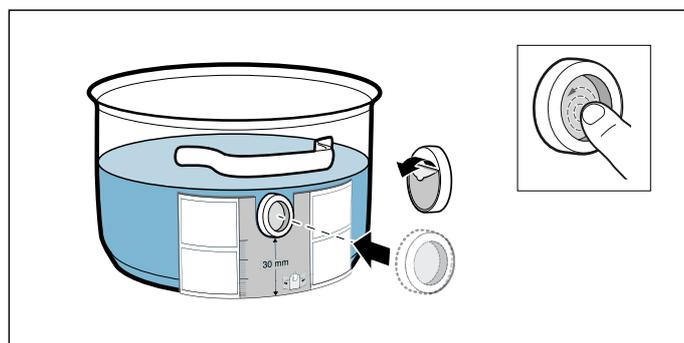
00577921	Комплект с 5 силиконови лепенки
HEZ39050	Сензор за варене и комплект с 5 силиконови лепенки

### 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 тенджерата. 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.



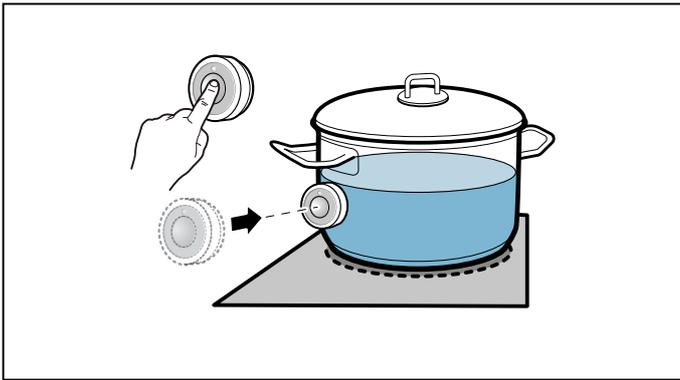
3. Притиснете цялата повърхност на силиконовата лепенка, дори и вътрешната зона. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Тенджерата не бива да се използва или почиства през това време.

### 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 тенджера 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.

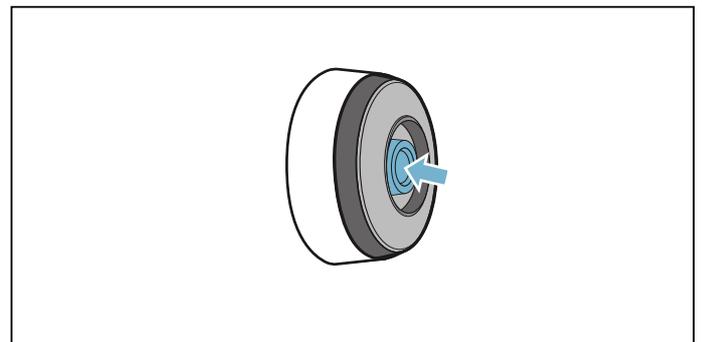
#### Указание:

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. Процедирайте по следния начин:

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



#### Указание

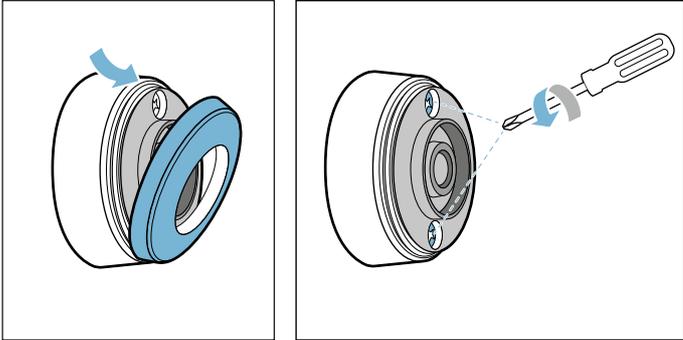
- Не използвайте драскащо почистващо средство като например гъби и четки или мляко за почистване.
- Не докосвайте прозорчето на сензора с пръсти. То може да се замърси или одраска.

## Смяна на батерията

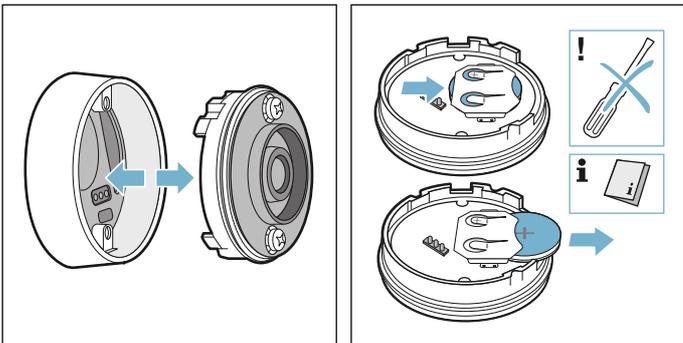
Ако сензорът за температура не светне при натискане на символа, батерията се е изтощила.

Смяна на батерията:

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

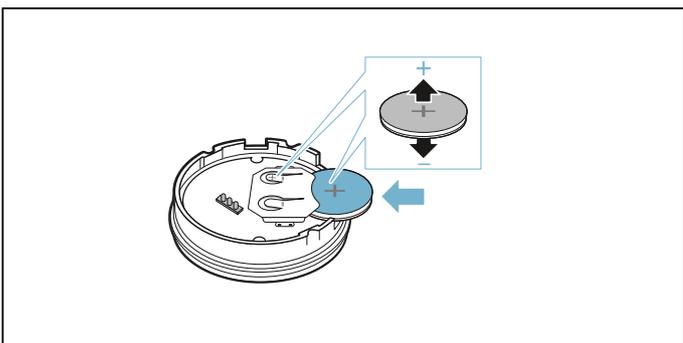


2. Отворете капачето на сензора за температура. Извадете батерията от долната част на корпуса и поставете нова батерия (при това внимавайте за правилната полярност на батерията).

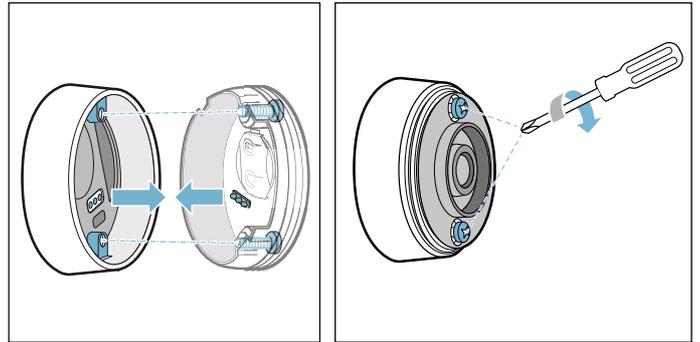


### Внимание!

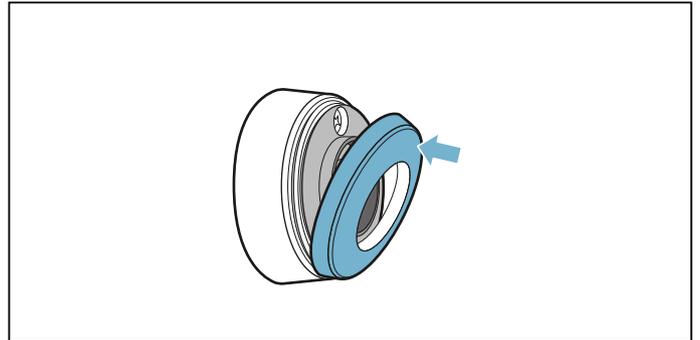
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте точките на свързване на батерията.



3. Затворете капачето на сензора за температура (отверстията за винтовете в капачето трябва да се припокриват 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/ЕС.

Изчерпателна Декларация за съответствие съгласно RED ще намерите в интернет на адрес [www.bosch-home.com](http://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 въздействие 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 нагрива. 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 променят 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 променят 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 неоторизираното 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".

## Power-Manager

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

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

За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разполага с редица компоненти, за да се разпределя интелигентно по автоматичен начин наличната мощност върху включените готварски зони.

Докато функцията Power-Manager е активирана, мощността на даден котлон може временно да падне под номиналната стойност. Ако се включи котлон и максималната мощност се достигне, в индикацията се появява съответното съобщение. Уредът регулира и избира максималната възможна степен на мощност самостоятелно.

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

## 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](http://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.

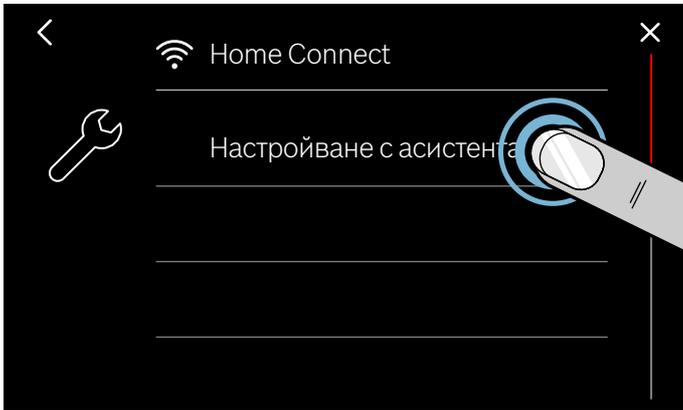
За настройката е необходимо приложението да е отворено.

### 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 ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. За да стартирате асистента Home Connect, докоснете "Настройване с асистента".



Появява се указание за мобилния краен уред.

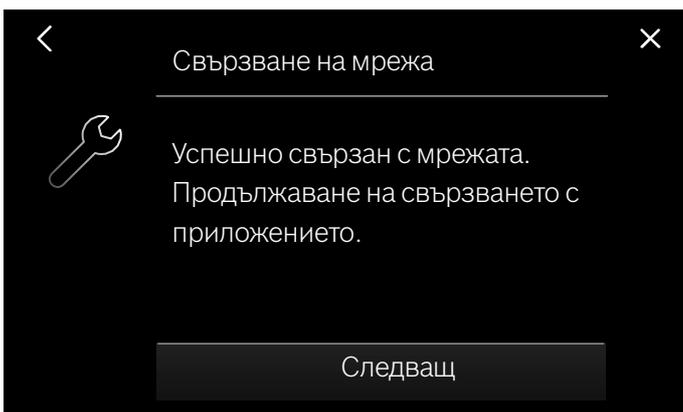
4. Докоснете "Следващ", за да продължите.
5. В рамките на 2 минути натиснете WPS бутона на рутера. Ако готварският плот е свързан с домашната мрежа, се появява съответното съобщение.

**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.



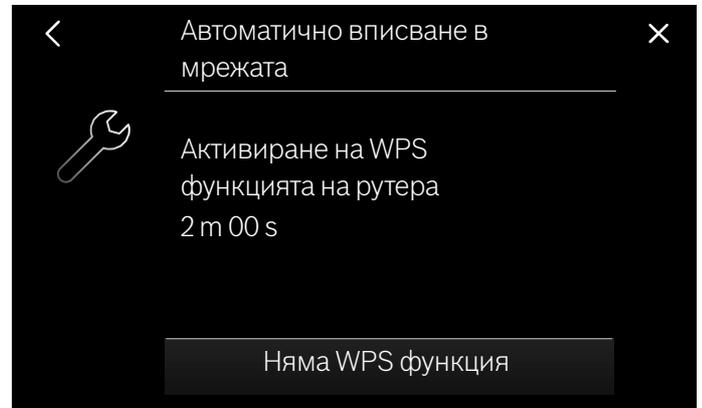
Ако процедурата по вписване завърши успешно, се появява съответното съобщение. В главната област на панела за обслужване се появява символът .

### Ръчно влизане в домашната мрежа

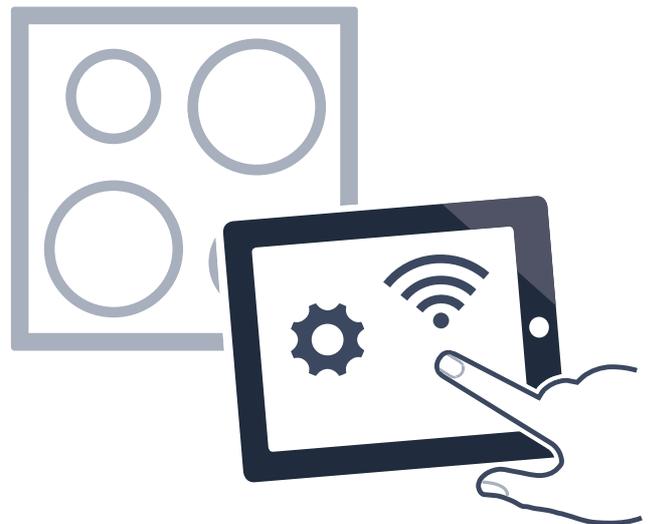
1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. За да стартирате асистента Home Connect, докоснете "Настройване с асистента".

Вие ще бъдете подканени, да натиснете WPS бутона на Вашия рутер.

4. Изберете "Няма WPS функция".



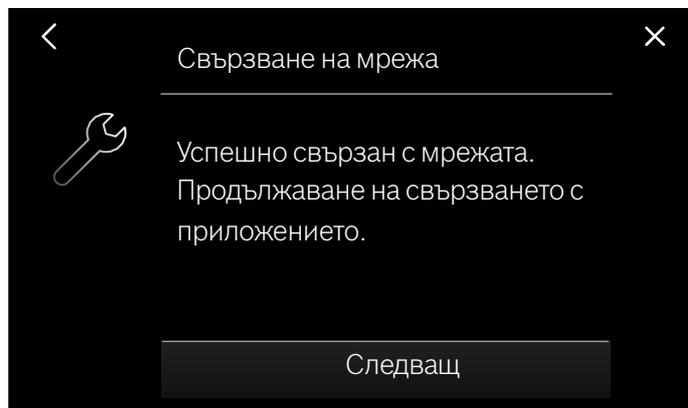
5. Спазвайте указанията и докоснете "Стартиране", за да продължите.
6. Отворете мрежовите настройки на мобилния краен уред и регистрирайте крайния уред в мрежата на готварския плот със SSID "HomeConnect" с клавиша "HomeConnect".



**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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройване с асистента (автоматично вписване в домашната мрежа)*.</li> <li>■ Настройване с асистента: Няма WPS функция (ръчно вписване в домашната мрежа)</li> </ul> <b>Указание:</b> Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Свързване с приложението	Можете да изгответе свързването с един или няколко Home Connect акаунта. <b>Указание:</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не - В приложението се показват само актуалните състояния на готварския плот.</li> <li>■ Да* - Настройките за готвене могат да се изпратят от приложението към готварския плот. Изпратените настройки за готвене трябва да се потвърдят на готварския плот.</li> </ul> <b>Указание:</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключено - Радиомодулът е изключен.</li> <li>■ Включено* - Радиомодулът е включен.</li> </ul> <b>Указание:</b> Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.
Разкачане на свързването	Можете по всяко време да нулирате запазените свързвания към домашната мрежа и към готварския плот. <b>Указание:</b> 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. <b>Указание:</b> Настройката се показва само когато готварският плот още не е свързан с домашната мрежа.

\* Предварителна настройка при доставката

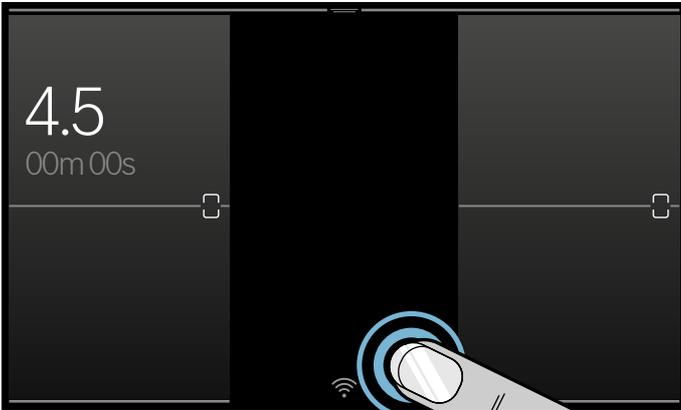
### Указание:

"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.

Описание на показваните символи ще получите, ако докоснете символа .



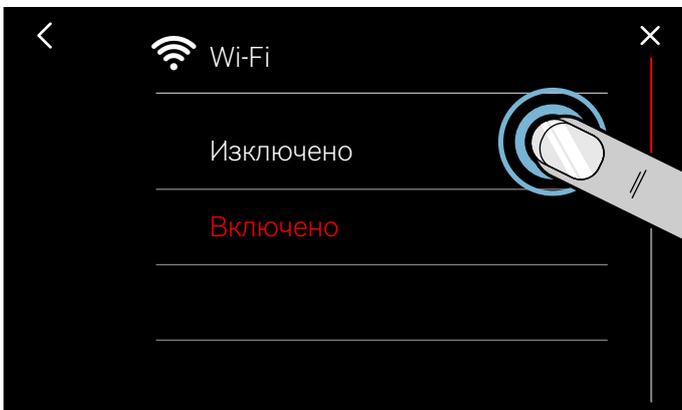
## Деактивиране на WLAN

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 .
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. Докоснете "Wi-Fi".
4. Докоснете "Изключено".



WLAN е деактивирана и символът  на панела за обслужване угасва.

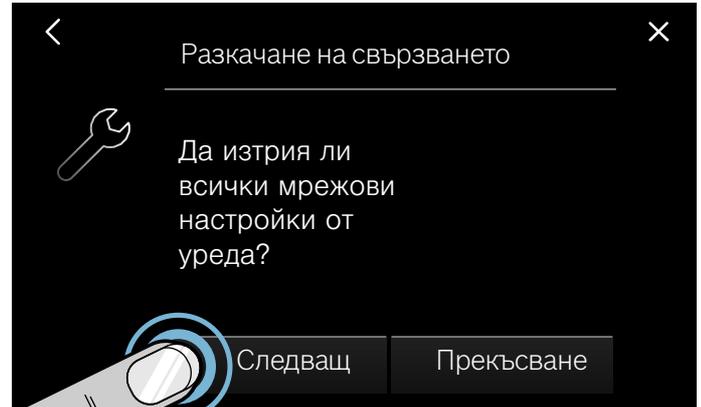
## Изключване от мрежата

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 .
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 .
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".

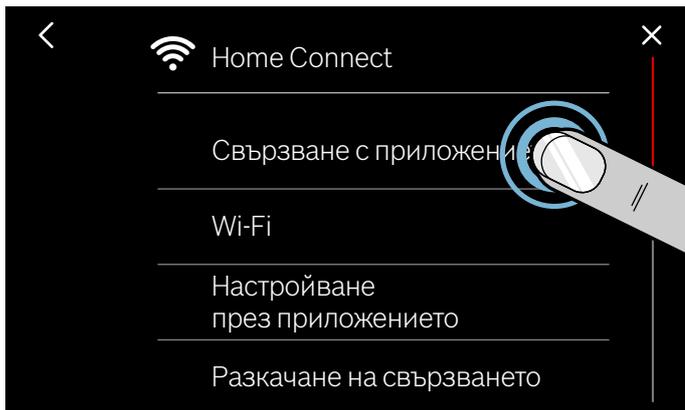
## Свързване с приложението

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 46 → "Свързване на мрежата" на страница 46

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.

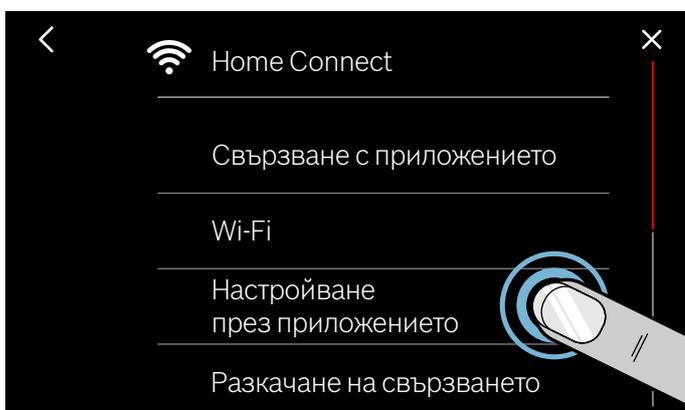
### Настройки чрез приложението

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.

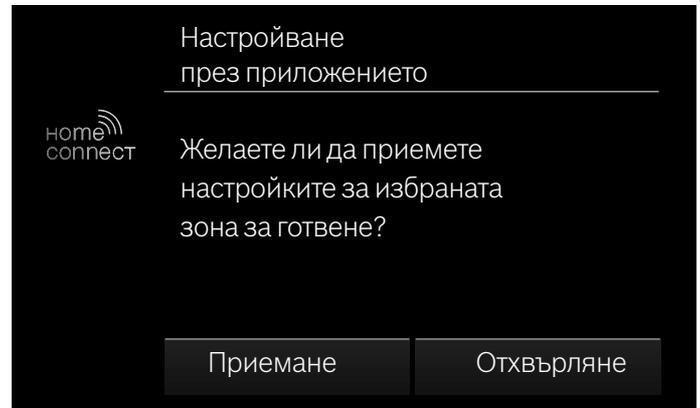
1. Отворете основните настройки през Touch-Key ъ.
2. Докоснете настройката "Home Connect".
3. Докоснете "Настройване през прилож.".



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.

## Дистанционна диагностика

При неизправности службата за обслужване на клиенти може да получи достъп до Вашия уред чрез дистанционно диагностициране.

Свържете се със службата за обслужване на клиенти и се уверете, че Вашият уред е свързан с Home Connect сървъра и проверете дали услугата за дистанционна диагностика е на разположение във Вашата страна.

### Указание:

За допълнителна информация и за наличността на услугата за дистанционна диагностика във Вашата страна, моля, посетете отдела за помощ и съпорт на уебстраницата на Home Connect за Вашата страна: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 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](http://www.bosch-home.com) при допълнителните документи на продуктовата страница на Вашия уред.



2,4 GHz Диапазон: 100 mW макс.

5 GHz Диапазон: 100 mW макс.

	XE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): За употреба само на закрито

## 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.

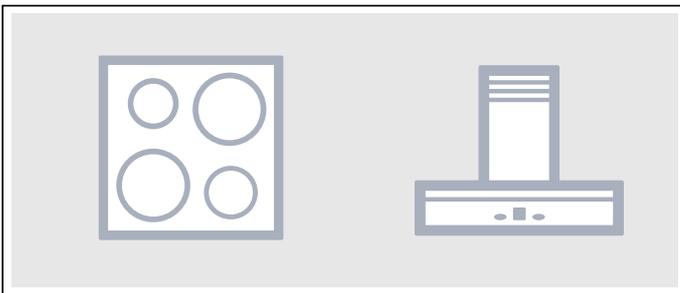
Двата уреда могат да се управляват с приложението и през панела за обслужване.

За целта вземете предвид включената в окомплектовката на доставката документацията относно Home Connect и главата Home Connect. → "Home Connect" на страница 43



### Директно свързване на уреди

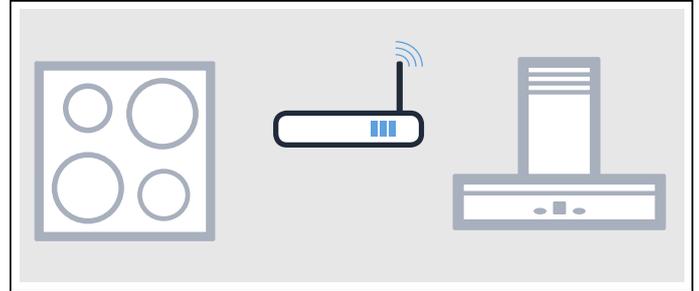
Ако уредът се свързва директно с абсорбатор, абсорбаторът може да се управлява през готварския плот. Свързване към домашната мрежа или с приложението вече не е възможно за двата уреда. Двата уреда могат да се управляват през панела за обслужване.



### 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.

Достъп до рутера е нужен. В противен случай следвайте стъпките в "Директна връзка".

Уверете се като за начало, че абсорбаторът е свързан със същата домашна 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 запаметените 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 51

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 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)	<p>Можете да настроите дали и как вентилаторът да стартира след включване на готварския плот.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключено - При необходимост абсорбаторът трябва да се включи ръчно.</li> <li>■ Включване в автоматичен режим* - При включване на котлона в автоматичен режим се включва абсорбатора.</li> <li>■ Включване в стандартен режим - При включване на зона за готвене абсорбаторът се включва с фиксирана степен.</li> </ul>
Движение по инерция на вентилатора	<p>Допълнителният ход на вентилатора осигурява отстраняването на остатъчни миризми, след това вентилаторът се изключва самостоятелно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вентилатор изкл.</li> <li>■ Включване в автоматичен режим.*</li> <li>■ Включване в стандартен допълнителен ход на вентилатора.</li> <li>■ Няма промени по настройките на вентилатора при изключване на готварския плот.</li> </ul>
Автоматично включване на лампичката	<p>Можете да настроите дали лампичката на абсорбатора трябва да се включва автоматично с готварския плот.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изкл.</li> <li>■ Вкл* - Осветлението се включва при включване на готварския плот.</li> </ul>
Автоматично изключване на лампичката	<p>Можете да настроите дали лампичката на абсорбатора трябва да се изключва автоматично с готварския плот.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изкл.*</li> <li>■ Вкл. - Осветлението се изключва при изключване на готварския плот.</li> </ul>
Разкачане на свързането	Можете да върнете в начално състояние запамените 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.

**Указание:** Не използвайте почистващи средства докато готварският плот е горещ, в противен случай могат да се образуват петна. Уверете се, че всички остатъци от използваното почистващо средство са отстранени.

### 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 на дисплея и настройте яркостта през основните настройки. Допълнителна информация за настройките ще получите в глава → "Основни настройки"

#### Защо функциите на готварския помощник не могат да се активират?

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

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → "Power-Manager"

### 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 загрява 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 загряват 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 обаждате 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. <b>E 70 10</b>	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. <b>E8202</b>	Изчакайте докато сензорът за готвене се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
Сензорът за готвене е прегрял и всички котлони са се изключили. <b>E8203</b>	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. <b>E8204</b>	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
Свързването към сензора за готвене е прекъснато. <b>E8205</b>	Изключете функцията и след това я включете отново.
Сензорът за готвене е дефектен. <b>E8206</b>	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. <b>E9000/E90 10</b>	Свържете се с електроснабдителя.
Готварският плот не е свързан правилно <b>U400</b>	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.

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


**Тестови ястия**

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

Данните 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		Капак	Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)		Степен за готвене	Капак
<b>Разтопяване на шоколад</b>						
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.5	Не
<b>Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния</b>						
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
<b>Приготвяне на сос бешамел</b>						
Температура на млякото: 7 °C						
Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол						
1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не

\*Рецепта съгласно DIN 44550

\*\*Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване			Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
<b>Варене на мляко с ориз</b>						
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 прил. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	прил. 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	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	прил. 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 прил. 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	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	прил. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	прил. 5:30	Не	2.5	Не
<b>Варене на ориз*</b>						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 16 см	9	прил. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 22 см	9	прил. 2:30	Да	2.5	Да
<b>Печене на свинска рибица</b>						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	прил. 1:30	Не	7	Не
<b>Приготвяне на палачинки**</b>						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	прил. 1:30	Не	7	Не
<b>Пържене на дълб. замр. пърж. картофи</b>						
Количество: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. McCain 123 Frites Original)	Тенджерас диаметър 22 см	9	Докакто температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001387904

981026(01)