



BOSCH



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

Готварски плот

PXY...D...

[bg] Ръководство

Готварски плот



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

* IEC 60335-2-6

Съдържание

	Използване по предназначение	4		Функция за запазване на топлина	20
	Важни указания за безопасност	5		Активиране	20
	Причини за повредите	7		Деактивиране	20
	Преглед	7		Предаване на настройки	21
	Опазване на околната среда	8		Активиране	21
	Съвети за пестене на енергия	8		Функции готварски помощник	22
	Изхвърлете като пазите околната среда	8		Видове функции асистент за готвене	22
	Индукционно нагриване	8		Подходящ съд за готвене	23
	Предимства при готвене с индукция	8		Сензори и аксесоари за сензори	23
	Съдове	8		Функции и степени на котлона	23
	Запознаване с уреда	10		Препоръчани ястия	27
	Контролен панел	10		Террап Yaki и Grill за гъвкавата зона	35
	Котлоните	11		Безкабелен сензор за температура	37
	Индикатор за остатъчна топлина	11		Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура	37
	Обслужване на уреда	12		Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване	37
	Включване и изключване на готварския плот	12		Почистване	38
	Настройка на котлон	12		Смяна на батерията	38
	Препоръки за готвене	13		Заявление за съответствие	39
	Гъвкава зона	15		Защита от деца	40
	Съвети за използване на съдовете	15		Активиране и деактивиране на защитата от деца	40
	Като два независими котлона	15		Автоматично обезопасяване за деца	40
	Като един-единствен котлон	15		Защита при търкане	40
	функция Move	16		Автоматично изключване	40
	Активиране	16		Основни настройки	41
	Деактивиране	16		Така достигате до основните настройки	42
	FlexPlus зона	17		Показание за консумацията на енергия	43
	Указания за готварския съд	17		Тест на готварски съдове	43
	Активиране	17		Power-Manager	44
	Деактивиране	17		Почистване	44
	Времени функции	18		Готварски плот	44
	Програмиране на времето на готвене	18		Рамка на готварския плот	44
	Кухненският таймер	18		Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	45
	Функция хронометър	19		Повреда, какво да направим?	47
	Функция PowerBoost	19		Служба обслужване на клиенти	49
	Активиране	19		Продуктов № и производствен №	49
	Деактивиране	19		Тестови ястия	50
	ShortBoost функция	20			
	Препоръки за употреба	20			
	Активиране	20			
	Деактивиране	20			

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

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

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 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.

При използване на функциите за готвене настроеният котлон трябва да съответства на котлона, върху който се намира тенджерата със сензора за температура.

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

Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиса.
- Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Предупреждение – Опасност поради магнетизъм!

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

Предупреждение – Опасност от злополука!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Безкабелният сензор за готвене е снабден с батерия, която може да се повреди, ако се излага на високи температури. Вземете сензора от готварския съд и го съхранявайте далеч от източници на топлина.
- Сензорът за температура може да е много горещ при сваляне от тенджерата. За сваляне използвайте кухненска ръкавица или кухненска кърпа.
- При готвене на водна баня, готварският плот и съдът за готвене може да се счупят поради прегряване. Съдът, който използвате за водна баня, не бива да се опира директно върху дъното на съда с водата. Използвайте само съдове за готвене с висока степен на потлинна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

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

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

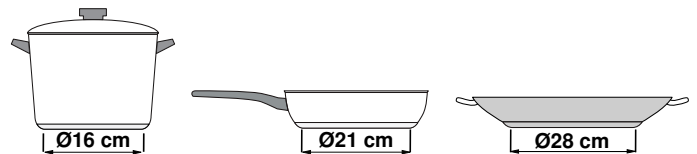
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

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

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

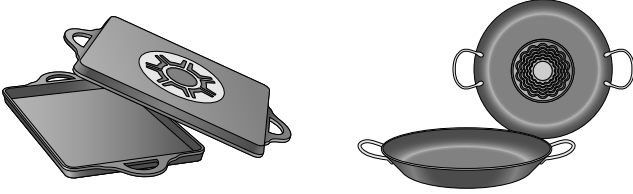


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

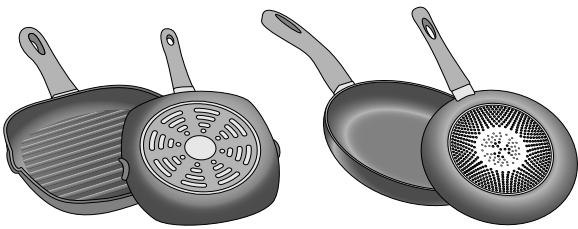


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

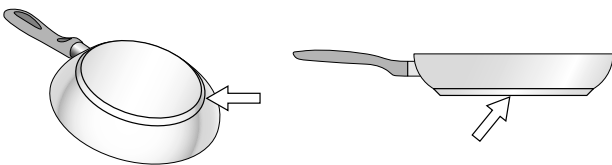
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

Разпознаване на тенджери

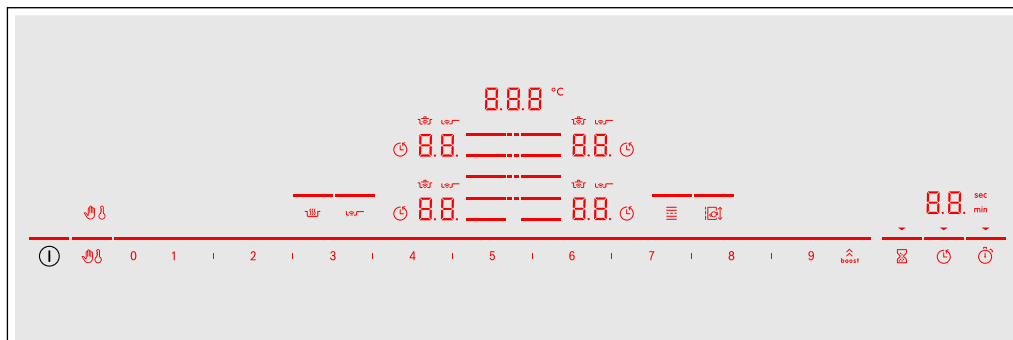
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда






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

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

Контролен панел



Полета за обслужване	
	Главен превключвател
	Избор на котлон
0 1121...1819	Диапазон за настройка
	Функция PowerBoost и ShortBoost
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
	Предпазно устройство за деца
	Функция за запазване на топлина
	Сензор за пържене
	Гъвката готварска зона
	Функция Move
	Кухненски таймер
	Функция Timer
	Кухненски таймер

Индикатори	
0.0	Работно състояние
1.9	Степени на котлона
H/h	Остатъчна топлина
00	Функция Timer
000°C	Температура функции за готвене
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Настройка на времето на готвене
min/sec	Индикатори на таймера
b.	Функция Powerboost
Pb.	Функция ShorBoost
	Функции за готвене
	Сензор за пържене
⋮	Готварска зона FlexPlus
t	Предаване на настройки
Lo	Функция за поддържане в топло състояние

Полета за обслужване




Ако готварският плот се загрее, светят символите на полетата за обслужване, които към този момент са на разположение.

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Съответните символи на полетата за управление светват според наличността. Индикациите на котлоните или избраната функция светят по-ярко.
- Винаги поддържайте панела за управление чисто и сухо. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.
- Не изтегляйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлоните

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

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

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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

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.

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване: Докоснете символа ①. Прозвучава сигнален тон. Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. До котлоните свети символа 0.0. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① докато индикаторите не угаснат. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание

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

Настройка на котлон

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

Степен на готвене 1 = най-ниска степен.

Степен на готвене 9 = най-висока степен.

Всяка степен за готвене има междинна степен. Тази степен на готвене е маркирана в диапазона на настройка със символа I.

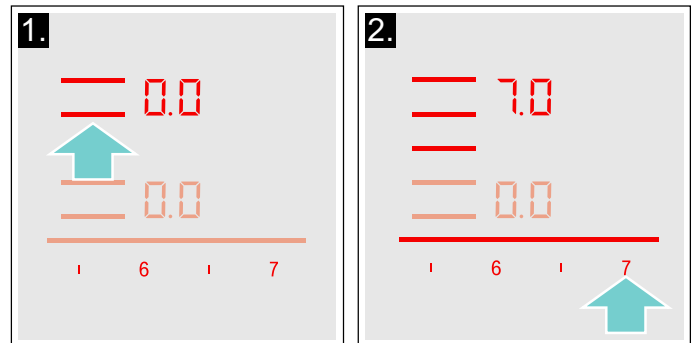
Указание

- 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. Докоснете символа ① на желания котлон. Индикаторът 0.0 свети по-ярко.
2. В зоната за настройка след това изберете желаната степен на готвене.



Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлон и след това настройте желаната степен за готвене чрез диапазона за настройка.

Изключване на котлон

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на 0.0. Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

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

Препоръки за готвене

Препоръки

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на готвене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степента на готвене когато между капака и готварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готвенето не е нужно излизане на пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с 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 пекаат едно след друго на малки порции.
- Кухненските съдове могат да се нагряят до високи температури при печенето. Използването на ръкохватки е препоръчително.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в глава → "Опазване на околната среда"

Таблица за печене

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4.5 - 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

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5 - 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
Пържене във фритюрник* (150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

Гъвкава зона

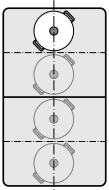
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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.

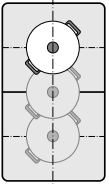
Съвети за използване на съдовете

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

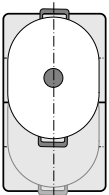
Като един-единствен котлон



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

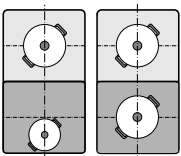


Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



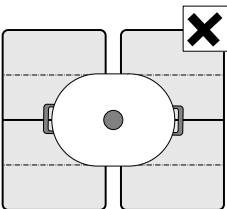
Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.

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 поставяйте 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 готварски съд. Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и настройте степента на готвене.
2. Докоснете символа . Индикаторът свети. Степента на готвене се появява в индикатора на долния котлон.

Гъвкавата готварска зона е активирана.

Смяна на степента на готвене


Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и променете степента на готвене в зоната за настройка.

Добавяне на нов съд

Поставете новия съд върху печката, изберете един от двата котлона от гъвкавата готварска зона и след това два пъти докоснете символа . Новият готварски съд се разпознава и преди това избраната степен на готвене остава.

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

Изберете един от двата котлона от гъвкавата готварска зона и докоснете символа .

Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

Указание

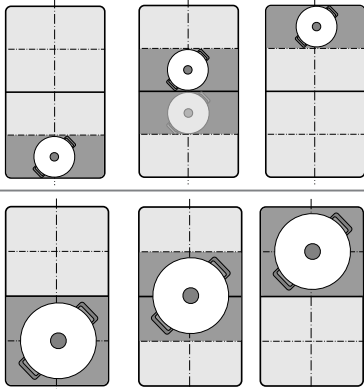
- Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.
- Консултирайте се с глава → "Основни настройки" за промяна на настройките за конфигурация на гъвкавата зона.

функция Move

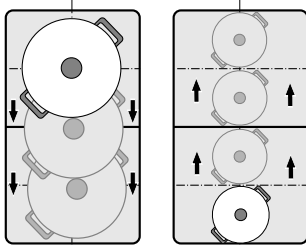
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чиито степени на готвене са предварително настроени.

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 готвене:

Предна зона = степен на готвене **9**

Средна зона = степен на готвене **5**



Задна зона = степен на готвене **1.5**

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

Указание

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

Активиране

1. Изберете едната от двете зони за готвене на гъвкавата зона за готвене.
2. Докоснете символа . Индикацията до символа  светва. Гъвкавата зона за готвене се активира като единствен котлон. Степента на готвене на зоната, върху която се намира готварският съд, свети в индикатора на котлона. Функцията е активирана.



Смяна на степента на готвене

Готварските степени на отделните зони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Поставете съда върху зоната на готвене и променете степента на готвене в диапазона на регулиране.


Указание

- Променя се само степента на готвене в зоната, върху която се намира съда.
- Ако функцията се деактивира, степените на готвене в трите зони на готвене се връщат до предварително настроените стойности.

Деактивиране

Докоснете символа . Индикацията до символа  угасва.

Функцията е деактивирана.

Указание: Ако една от зоните на готвене се настрои на , функцията се деактивира в рамките на няколко секунди.

FlexPlus зона

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

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

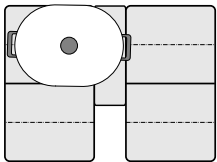
Указания за готварския съд

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

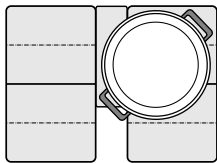
Съдът трябва да покрива страничния котлон и готварската зона FlexPlus.

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

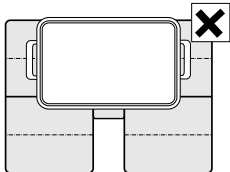
Поставете готварски съд



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



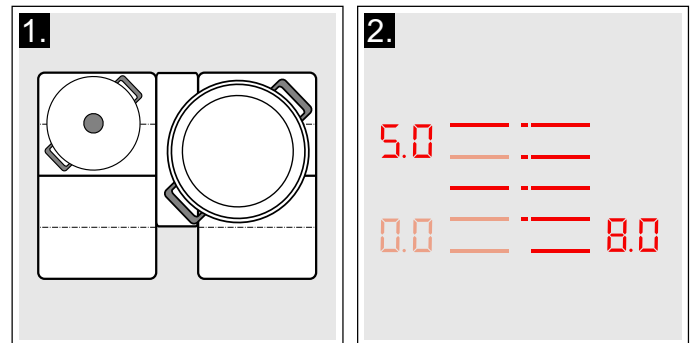
Голям кръгъл готварски съд:
Гъвкавата готварска зона да се активира като един котлон.



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

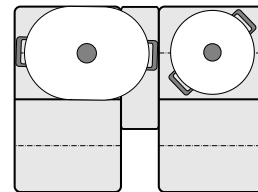
Активиране

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



FlexPlus готварската зона е активирана.

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



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

Деактивиране

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

Времеви функции





Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

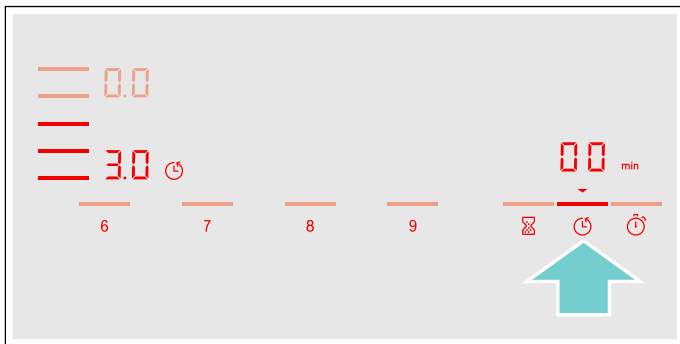
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готвене

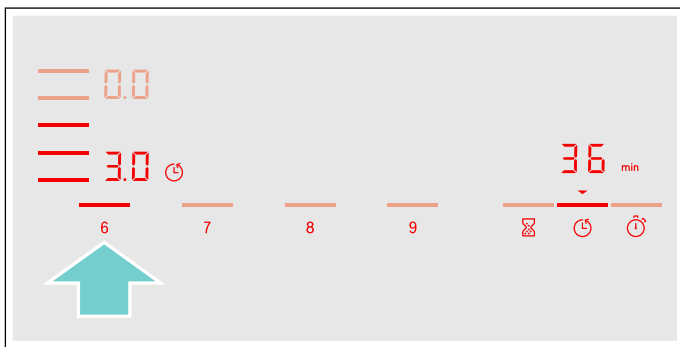
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.


Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готвене.
2. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията . В индикатора на котлона свети .



3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.



4. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

Времето на готвене започва да тече.

Указание

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

Сензор за пържене


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


Функции за готвене

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



Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .


В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

След изтичане на времето

Котлонът се изключва, индикацията  мига и степента на готвене се настройва на . Прозвучава сигнал.

В индикацията на таймера мигат  и индикацията .

При докосване на символа  угасват индикаторите и се заглушава сигналния тон.

Указание




- За да настроите време на готвене под 10 минути, докосвайте винаги **0**, преди да изберете желаната стойност.
- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги времето на готвене на избрания котлон.
- За извикване на оставащото време на готвене изберете съответния котлон.
- Можете да настроите време на готвене до **99** минути.

Кухненският таймер


Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.


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


Така се настройва

1. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията .
 2. Изберете в диапазона за настройка желаното време и докоснете символа  за потвърждение.
- След няколко секунди времето започва да тече.



Промяна или изтриване на времето


Докоснете символа .

В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат  и символа .




След докосване на символа  индикациите угасват.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.


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


Активиране

Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията .

Времето започва да тече.


Деактивиране

Докосването на символа  спира функцията на хронометъра. Индикациите на таймера продължават да светят.

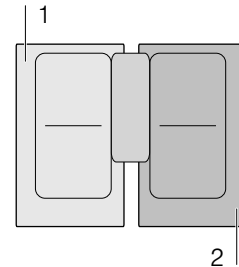
Ако отново докоснете символа , индикациите изгасват.

Функцията е деактивирана.

**Функция PowerBoost**



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

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. Докоснете символа .
Индикаторът  свети.
Функцията е активирана.

Деактивиране

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

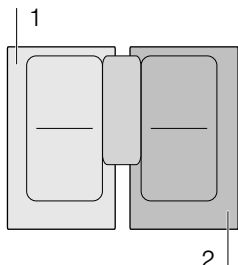
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

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

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

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




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


Препоръки за употреба

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

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа  два пъти.
Индикаторът **Pb.** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране


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

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 желанния котлон.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа .
Индикаторът **L** свети.
Функцията е активирана.

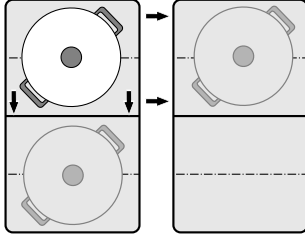
Дезактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа .
Индикацията **L** угасва. Котлонът се изключва и се показва индикаторът за остатъчна топлина.
Функцията е дезактивирана.

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.

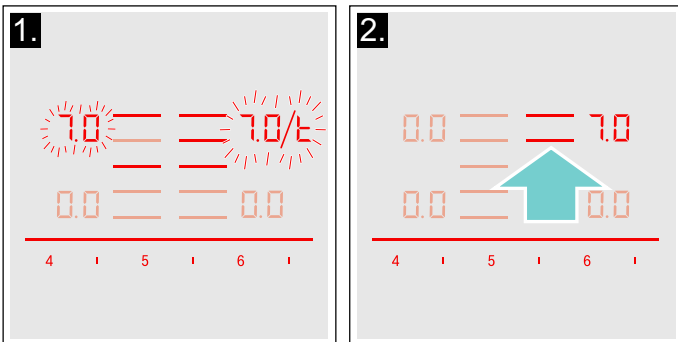
За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включения котлон на друг котлон.



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

Активиране

1. Изместете съда от включения котлон на друг котлон. На първоначалния котлон мига степента на готвене. Съдът се разпознава и в индикацията на новия котлон мигат преди това избраната степен на готвене и символа ϵ .
2. Изберете новия котлон, за да потвърдите настройките. Степента на готвене на първоначалния котлон се настройва на 00.



Настройките са предадени на новия котлон.

Указание

- Изместете готварския съд на котлон, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.
- Функциите PowerBoost или ShortBoost могат да се прехвърлят отляво надясно или отдясно наляво, ако няма активен котлон.
- Ако нов готварски съд е поставен върху друг котлон преди да се потвърдят настройките, тази функция е готова за използване за двата готварски съда.
- Ако няколко съда се изместят, функцията е готова за използване само за последния от изместените съдове.

Функции готварски помощник

С функциите готварски помощник готвенето става много лесно и винаги получавате оптимален резултат. Препоръчаните степени на температура са подходящи за всеки вид готвене.

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

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на тенджерата или тигана. При това мощността перманентно се регулира и се поддържа правилната температура.

Ако избраната температура се достигне, ястието може да се добави. Ястията не прегряват, нищо не кипва.

Котлоните, които разполагат със сензор за пържене, са обозначени със символа за сензор за пържене.

Функциите за готвене са на разположение за всички котлони, ако е налице безкабелен сензор за температура.










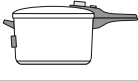



В тази глава ще получите информация за:

- Видове функции асистент за готвене
- 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 готварски помощник:

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

*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 рижа за безкабелния сензор за температура"*

Функции и степени на котлона

Сензор за пържене

Със сензора за пържене можете да пригответе ястия в тигана с малко олио.

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

Предимства

- Котлонът нагрява само когато е необходимо. Това пести енергия. Олиото и мазнината не прегряват.
- Ако празният тиган е достигнал оптимална температура за добавяне на олиото и ястието, прозвучава сигнал.

Указание



- Не поставяйте капак върху тигана, в противен случай регулаторът не функционира. Обаче можете да използвате предпазно решето срещу пръскане, за да избегнете пръските мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, студено пресован зехтин или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загревайте мазнина или олио без наблюдение.
- Ако котлонът има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за температура не е правилно активиран.
- За пържене с много олио в тенджерата винаги използвайте функциите за готвене. "Пържене с голямо количество олио в тенджерата", степен на котлона 5.

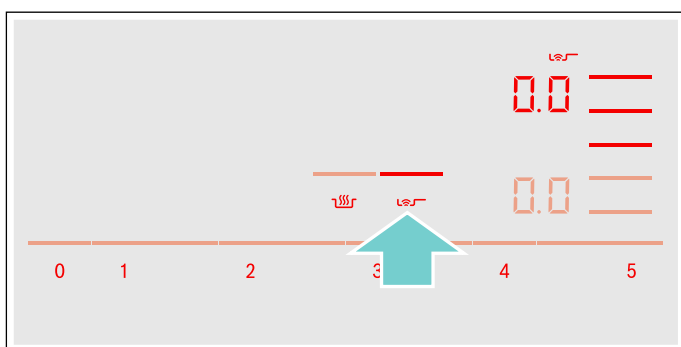
Степени на температура

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.

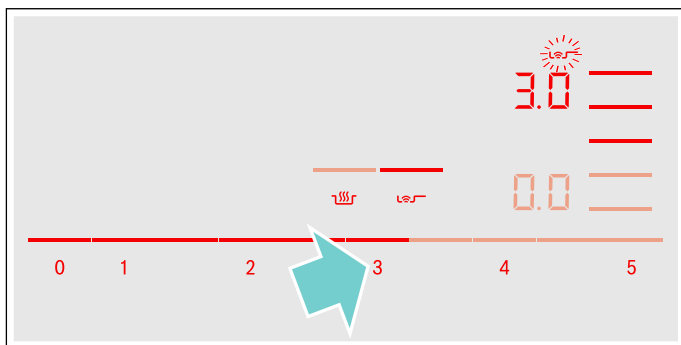
Така се настройва

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

- Изберете котлон. Докоснете символа . В индикацията на котлоните светва .



- През следващите 10 секунди в зоната за настройка изберете желаната степен на температура.




Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато температурата за пържене не се достигне. Прозвучава сигнал и символът за температура угасва.

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

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Функции за готвене

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

Тези функции са на разположение за всички котлони.

Предимства

- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Това пести енергия и олиото или мазнината не 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
Загряване, поддържане топло	1/70 °C	60 - 70 °C	напр. супи, пунш
Приготвяне на бавен огън	2/90 °C	80 - 90 °C	напр. ориз, мляко
Варене	3/100 °C	90 - 100 °C	напр. фиде, зеленчуци
Приготвяне в тенджерата под налягане	4/120 °C	110 - 120 °C	напр. пиле, яхния.
Пържене с много олио в тенджерата	5/170 °C	170 - 180 °C	напр. донъти, топчета от кайма

Съвети за готвене с функциите за готвене

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

Указание

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

Настройка на точка на завирание

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 трябва да се процедира по следния начин:

- Изберете основна настройка **ц 4**, вж. глава → "Основни настройки"
- Основната настройка е стандартно настроена на 3. Ако живеете на надморска височина между 200 и 400 м, не е нужна настройка на точката на завирание, в противен случай изберете настройката, която е посочена в следната таблица за съответната височина:

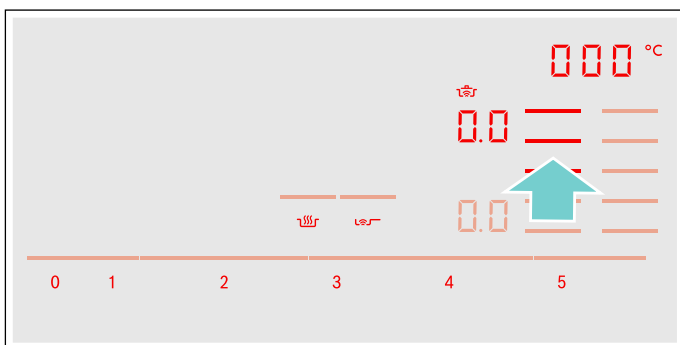
Височина	Стойност на настройка ц 4
0 - 100 м.	1
100 - 200 м.	2
200 - 400 м.	3*
400 - 600 м.	4
600 - 800 м.	5
800 - 1000 м.	6
1000 - 1200 м.	7
1200 - 1400 м.	8
Над 1400 м.	9
* Основна настройка	

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

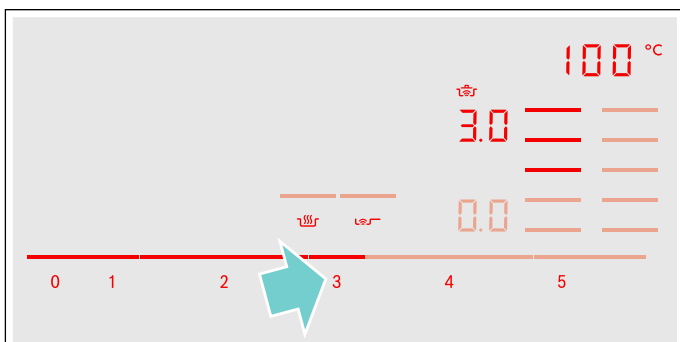
Така се настройва

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 желаня котлон и винаги затваряйте с капак.
3. Изберете котлона, върху който се намира тенджерата със сензора за температура.
4. Докоснете символа 🍲 на сензора за температура. На панела за обслужване свети индикаторът 🍲.



5. Изберете подходящата степен на температура от таблицата.



Функцията е активирана.

Символът за температура 🍲 мига докато водата или олиото не са достигнали подходящата температура, за да се постави ястието. Прозвучава сигнал и символът за температура престава да мига.

6. 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.

Изключване на функциите за готвене



Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на 0.0. Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.
























Указание: За да активирате отново готварските функции, изчакайте ок. 10 секунди.

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

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Добавете олио и продукти след сигналния тон.

³ Редовно разбърквайте.









⁴ Загриване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

⁵ Добавете храната в началото.

⁶ 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.)
Готвене в тенджера под налягане			
Пилешка супа ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Ястие от говежди бут ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Пържене с много олио			
Фритиране части от пиле ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Фритиране месни кюфтенца ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Обръщайте няколко пъти.
² Добавете олио и продукти след сигналния тон.
³ Редовно разбърквайте.
⁴ Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.
⁵ Добавете храната в началото.
⁶ 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.)
Печене с малко олио			
Филе от риба, натюр ¹		4	10 - 20
Рибно филе, панирано ¹		3	10 - 20
Раци ¹		4	4 - 8
Скариди ¹		4	4 - 8
Пържена цяла риба ¹		3	10 - 20
Приготвяне на бавен огън			
Задушена риба ²		2 - 90 °C	15 - 20
Пържене с много олио			
Фритиране риба в бир.тесто ³		5 - 170 °C	10 - 15
Фритиране панирана риба ³		5 - 170 °C	10 - 15
















¹ Обръщайте няколко пъти.
² Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.
³ 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.)
Печене с малко олио			
Яйца на очи в масло ¹		2	2-6
Яйца на очи ²		4	2-6
Бъркани яйца ³		2	4-9
Омлет ⁴		2	3-6
Палачинки ⁴		5	1,5-2,5
Пържени филийки ⁴		3	4-8
Кайзерски омлет ⁴		3	10-15
Готвене			
Варени яйца ⁵		3 - 100 °C	5-10

¹ Добавете масло и ястието след сигналния тон.
² Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.
³ Редовно разбърквайте.
⁴ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.
⁵ Добавете ястието в началото.

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

¹ Редовно разбърквайте.
² Обръщайте няколко пъти.
³ Загриване и готвене с капак. Поставете продукта след сигналния тон в тигана.
⁴ Добавете ястието в началото.
⁵ 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.)
Готвене			
Броколи ³		3 - 100 °C	10 - 20
Карфиол ³		3 - 100 °C	10 - 20
Брюкселско зеле ³		3 - 100 °C	30 - 40
Зелен фасул ³		3 - 100 °C	15 - 30
Нахут ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Грах ³		3 - 100 °C	15 - 20
Леща ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Готвене в тенджера под налягане			
Зеленчуци в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Нахут в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Бял боб в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Леща в тенджера под налягане ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Пържене с много олио			
Фритиране на панирани зеленчуци ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране зеленчуци в бирено тесто ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране панирани гъби ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Фритиране на гъби в бирено тесто ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ Редовно разбърквайте.

² Обръщайте няколко пъти.

³ Загряване и готвене с капак. Поставете продукта след сигналния тон в тигана.

⁴ Добавете ястието в началото.

⁵ 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.)
Печене с малко олио			
Пържени картофи от варени картофи ¹		5	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи) ¹		4	15 - 25
Палачинки от кюфтета ²		5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи ³		2	50 - 55
Глазирани картофи ¹		3	10 - 15
Приготвяне на бавен огън			
Готвене на картофени кюфтета ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Готвене			
Варене на картофи ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Готвене в тенджерата под налягане			
Картофи в тенджерата под налягане ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Редовно разбърквайте.

² Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

³ Поставете олио и продукта след сигналния тон в тигана.

⁴ Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.


⁵ Добавете храната в началото.


Фиде и зърнени храни	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Приготвяне на бавен огън			
Ориз ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Полента ²		2 - 90 °C	3 - 8
Каша с грис ²		2 - 90 °C	5 - 10
Готвене			
Тестени изделия ²		3 - 100 °C	7 - 10
Пирожки ²		3 - 100 °C	6 - 15
Готвене в тенджерата под налягане			
Ориз в тенджерата под налягане ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Загряване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

















² Редовно разбърквайте.

³ Добавете ястието в началото.

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

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

Десерт	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Приготвяне на бавен огън Мляко с ориз ¹ Овесена каша ¹ Шоколадов пудинг ¹	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	40 - 50 10 - 15 3 - 5
Готвене Компот ²		3 - 100 °C	15 - 25
Пържене с много олио Фритиране на понички ³ Фритиране на донъти ³ Фритиране на бунюелос ³	  	5 - 170 °C 5 - 170 °C 5 - 170 °C	5 - 10 5 - 10 5 - 10
¹ Редовно разбърквайте.			
² Добавете храната в началото.			
³ 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.)
Печене с малко олио			
Шницел ¹		4	15 - 20
Кордон бльо ¹		4	10 - 30
Птичи гърди ¹		4	10 - 30
Пилешки нъгети ¹		4	10 - 15
Джирози ²		4	10 - 15
Кебап ²		4	10 - 15
Филе от риба, натюр ¹		3	10 - 20
Рибно филе, панирано ¹		3	10 - 20
Рибени пръчици ¹		4	8 - 12
Пържени картофи ²		5	4 - 6
Ястия на тиган ²		3	6 - 10
Пролетни ролца ¹		4	10 - 30
Камембер ¹		3	10 - 15
Поддържане топло, загреване			
Зеленчуци в сметанов сос ²		1 - 70 °C	15 - 20
Готвене			
Зелен фасул, дълб. замразен ³		3 - 100 °C	15 - 30
Пържене с много олио			
Фритиране пържени картофи ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Редовно разбърквайте.

³ Загреване и готвене с капак. Добавете храните след сигналния тон.

⁴ 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.)
Печене с малко олио			
Камембер ¹		3	7 - 10
Крутони ²		3	6 - 10
Суши готови ястия ³		1	5 - 10
Печене на бадеми ⁴		4	3 - 15
Печене на ядки ⁴		4	3 - 15
Печене на семена от пиния ⁴		4	3 - 15
Поддържане топло, загряване			
Загряване на гулаш ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Загряване на греяно вино ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Приготвяне на бавен огън			
Загряване на мляко ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Редовно разбърквайте.

³ Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти след като водата заври.

⁴ Добавете ястието след сигналния тон.

⁵ Добавете храната в началото.

Террап Yaki и Grill за гъвкавата зона

Принадлежностите Террап 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.

Террап Yaki

Террап Yaki Ви позволява лесно и здравословно приготвяне на месо, риба, морски дарове, зеленчуци, сладки ястия и хляб с много малко олио. Террап 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.)
Месо			
Шницел, натюр ¹	 / 	4	6 - 10
Филе ¹	 / 	4	6 - 10
Котлети ¹	 / 	3	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела) ¹	 / 	5	6 - 8
Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ¹	 / 	5	8 - 12
Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹	 / 	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели) ¹	 / 	3	10 - 20
Сланина ¹	 / 	3	5 - 8
Хамбургер ¹	 / 	3	6 - 15
Варени колбаси ¹	 / 	4	8 - 20
Наденички, сурови ¹	 / 	4	8 - 20
Джириси ²		4	7 - 12
Кайма ²		4	6 - 10
Риба и морски дарове			
Филе от риба, натюр ¹	 / 	4	10 - 20
Раци ¹	 / 	4	4 - 8
Скарриди ¹	 / 	4	4 - 8
Пържене на цяла риба ¹	 / 	3	15 - 30

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





























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

³ Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

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

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

⁶ Добавете продукти след сигналния тон.

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

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

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

³ Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

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

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

⁶ Добавете продукти след сигналния тон.

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 риза 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:

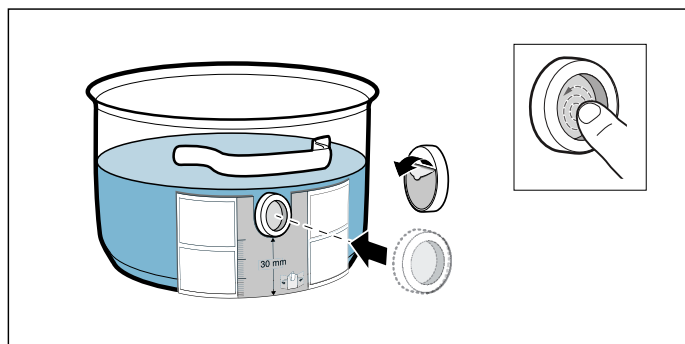
00577921	Комплект с 5 силиконови лепенки
HEZ39050	Сензор за варене и комплект с 5 силиконови лепенки

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.



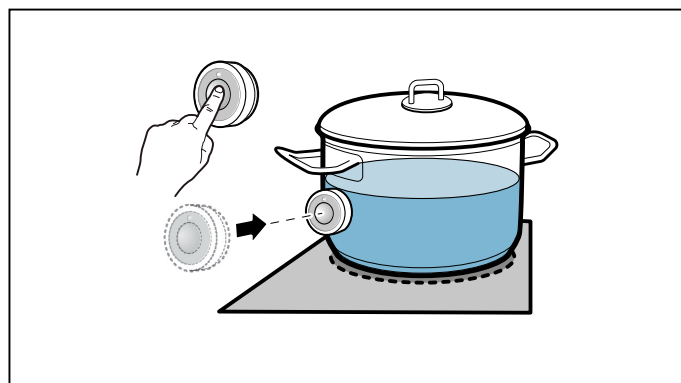
3. Притиснете цялата повърхност на силиконовата лепенка, дори и вътрешната зона. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Тенджерата не бива да се използва или почиства през това време.

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. Изберете меню **14**, вж. глава → "Основни настройки"
Индикацията на котлоните свети.
2. Изберете котлона, чийто индикатор свети.
Прозвучава сигнал. Индикаторът  свети.
3. В рамките на 30 секунди натиснете символа  на безкабелния сензор за температурата.
След няколко секунди на индикатора на котлона се появява събитието за свързване на сензора за температурата с панела за обслужване.

Резултат

	Безгрешно свързване
	Грешно свързване: поради грешка при предаване.
	Грешно свързване: поради грешка на сензора за температура.

- След като сензорът за температура се свърже безгрешно с панела за обслужване, функциите за готвене са на разположение.
 - Грешно свързване вследствие на повреда на температурния сензор може да възникне поради следните причини:
 - Грешка в Bluetooth комуникацията.
 - Символът върху сензора за температурата не е бил натиснат в рамките на 30 секунди след избора на котлон.
 - Батерията на сензора за температура е изтощена.
- Нулирайте безкабелния сензор за температура и отново извършете процедурата по свързване.
- При грешно свързване поради грешка при предаването извършете отново процедурата по свързване.
- Ако свързването продължава да е грешно **i**, обърнете се към техническата служба за обслужване на клиенти.

Нулиране на безкабелния сензор за температура

1. Докоснете символа  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 свалете пръста от символа. Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за температура е нулиран.
2. Повторете процедурата по свързване от точка 2.

Почистване

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

Сензор за температура

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

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

Силиконова лепенка

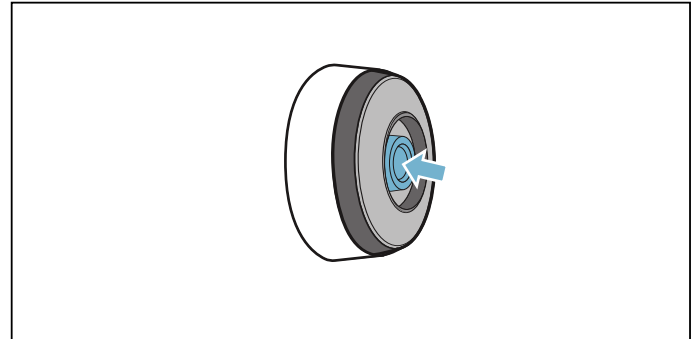
Преди поставяне на сензора за температура почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

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

Прозорец на сензора за температура

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

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



Указание

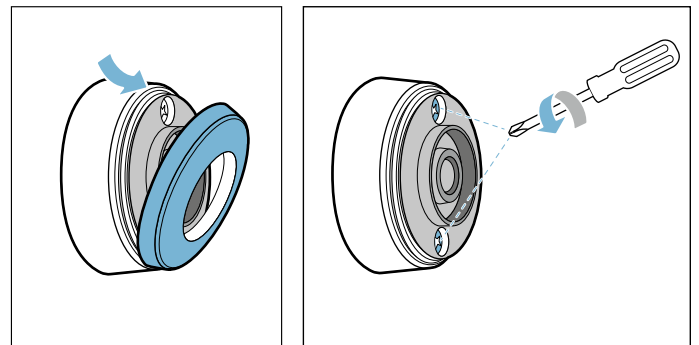
- Не използвайте драскащо почистващо средство като например гъби и четки или мляко за почистване.
- Не докосвайте прозорчето на сензора с пръсти. То може да се замърси или одраска.

Смяна на батерията

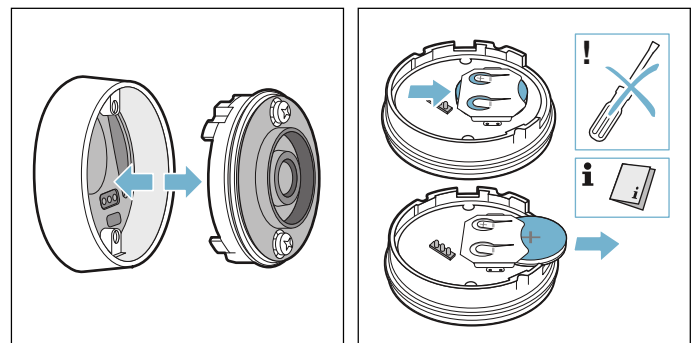
Ако сензорът за температура не светне при натискане на символа, батерията се е изтощила.

Смяна на батерията:

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

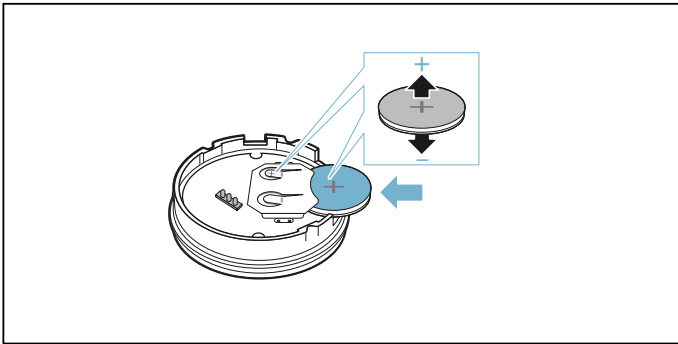


2. Отворете капачето на сензора за температура. Извадете батерията от долната част на корпуса и поставете нова батерия (при това внимавайте за правилната полярност на батерията).

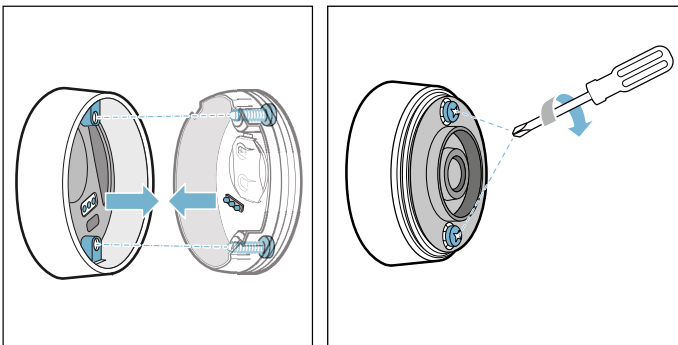


Внимание!

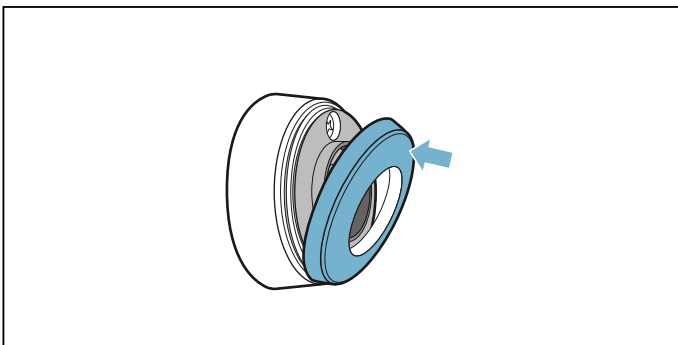
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте точките на свързване на батерията.



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



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



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

Заявление за съответствие

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

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

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

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди. Индикаторът  светва за 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди. Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца

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


Включване и изключване

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

Защита при търкане

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

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

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

Указание

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

Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

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

Индикация	Функция
c 1	Защита от деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е деактивирана.
c 2	Сигнални тонове 0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 Само сигналът за грешка е включен. 2 Само сигналът за потвърждение е включен. 3 Всички сигнални тонове са включени.*
c 3	Показване на разхода на енергия 0 Деактивирано.* 1 Активирано.
c 4	Настройка според надморската височина 1-2 Намаляване 3 Основна настройка 4-9 Разширение
c 5	Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1-99 Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон на функцията Timer 1 10 секунди.* 2 30 секунди. 3 1 минута.
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. 0 Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот. */** 1 1000 W минимална мощност. 1. 1500 W ... 3 3000 W Препоръчано за 13 ампера. 3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера. 4 4000 W 4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера. ... 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**
c 11	Промяна на предварително настроените степени на мощност за функцията Move -9 Предварително настроена степен на мощност за предната зона на готвене. -5 Предварително настроена степен на мощност за средната зона на готвене. -1. Предварително настроена степен на мощност за задната зона на готвене.


с 12	Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето 0 Неподходящи 1 Неоптимални 2 Подходящи
с 13	Конфигурирайте активирането на гъвкавата зона за готвене 0 Като две независими готварски зони.* 1 Като един-единствен котлон.
с 14	Безкабелният сензор за готвене се свързва с готварския плот 0 Безгрешно свързване 1 Грешно свързване: поради грешка при предаване. 2 Грешно свързване: поради грешка на сензора за готвене.
с 0	Нулиране до стандартните настройки 0 Индивидуални настройки.* 1 Връщане към фабричните настройки.

*Фабрична настройка


**Максималната мощност на готварския плот се показва в типова табелка.

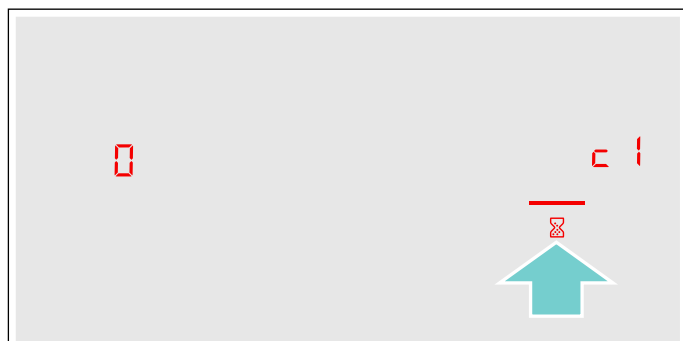
Така достигате до основните настройки:


Готварският плот трябва да е изключен.

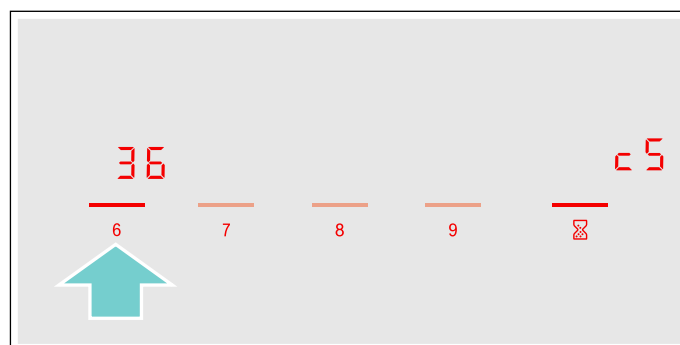
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.


Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	05

3. Ако докоснете отново символа , ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват с 1 и 0 като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа  повторно докато желаната функция не се появи.
5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа  за минимум 4 секунди. Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Показание за консумацията на енергия

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

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

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

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

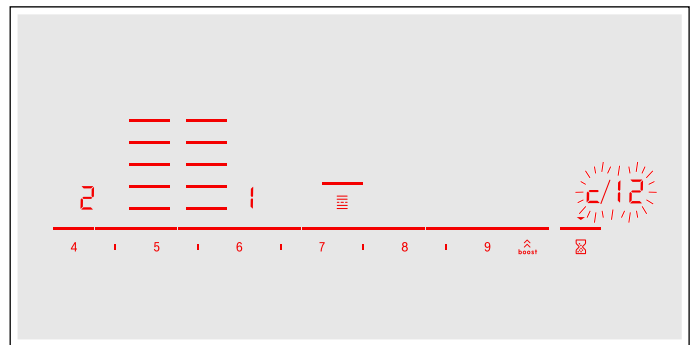
Тест на готварски съдове

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

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

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Преминете към основните настройки и изберете настройка **c 12**.
3. Докоснете зоната за настройка. На дисплея на котлоните мига **—**.
Функцията е активирана.

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



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат	
0	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.*
1	Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.*
2	Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.

* Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон.

За да активирате отново тази функция, докоснете зоната за настройка.

Указание

- Гъвката 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 разпределя автоматично наличната мощност върху включените готварски зони.

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

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

Почистване

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 пластмаса	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

Защо не може да се включи готварският плот и защо свети символът на защитата за деца?

Активирана е защитата за деца.

Информация за тази функция ще намерите в глава → "Защита от деца"

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

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

Инструкциите за деактивиране на сигналния тон ще намерите 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?

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

Индикация	Възможна причина	Отстраняване
Няма	Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	С помощта на друг електрически уред проверете дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повреда не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията —	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
<i>F2/E8207</i>	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.
<i>F4/E8208</i>	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
<i>F5</i> + степен за готвене и сигнален тон	Горещ съд за готвене се намира в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Свалете съда. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Може да продължи да се готви.
<i>F5</i> и сигнален тон	Горещ съд за готвене се намира в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете съдовете. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Ако индикацията за грешка угасне, можете да готвите още.
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона отново.
<i>F0</i>	Функцията за предаване на настройки не може да се активира	Проверете индикацията за грешка, за тази цел докоснете произволно поле за обслужване. Може да се готви както обикновено, без да се използва функцията предаване на настройка. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
<i>F9</i>	Зоната за готвене FlexPlus не може да се активира	Проверете индикацията за грешка, за тази цел докоснете произволно поле за обслужване. С останалите котлони може да се готви както обикновено. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
<i>F8</i>	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
<i>E8202</i>	Сензорът за температура е прегрял и котлонът е изключен.	Изчакайте докато сензорът за температура се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
<i>E8203</i>	Сензорът за температура е прегрял и всички котлони са изключени.	Ако сензорът за температура не се използва, отстранете го от готварския съд и го съхранявайте далеч от други котлони или източници на топлина. Включете отново котлоните.
<i>E8204</i>	Батерията на сензора за температура е почти изтощена.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
<i>E8205</i>	Радиовръзката със сензора за температура е прекъсната.	Изключете функцията и след това я включете отново.
<i>E8206</i>	Сензорът за температура е дефектен.	Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.

Не поставяйте горещ съд върху панела за обслужване.

Индикация	Възможна причина	Отстраняване
Индикацията на сензора за температура не свети	Сензорът за температура не реагира и индикаторът не свети.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията" Ако проблемът продължи, задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8-10 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот. Вж. раздел → "Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване" Ако проблемът продължи, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикаторът на сензора мига два пъти	Батерията на сензора за температура е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсна поради изтощена батерия.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
Индикаторът на сензора мига три пъти	Радиовръзката със сензора за температура е прекъсната.	Задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8-10 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот. Вж. раздел → "Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване"
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че е свързан съгласно електрическата схема.
dE	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете отново. Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

Не поставяйте горещ съд върху панела за обслужване.

Указание

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

Служба обслужване на клиенти

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

Продуктов № и производствен №

Когато се свържете с нашата служба обслужване на клиенти, моля посочете Е-номера и FD-номера на уреда.

Табелката с номерата ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- На долната част на готварския плот.

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

Имайте предвид, че посещението на техника от службата обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване няма да е безплатно дори и през периода на гаранцията.

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

*Рецепта съгласно DIN 44550

**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

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



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



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

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



9001397624

980918(01)