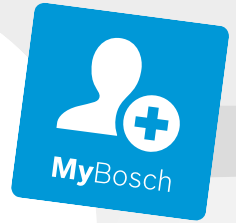




**BOSCH**

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



# Чекмедже за принадлежности

PXE...D...

[bg] Ръководство за употреба

# За допълнителна информация, моля, вижте Ръководството за цифрови потребители.



## Съдържание

1	Безопасност .....	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	4
3	Опазване на околната среда и икономия.....	5
4	Подходящ съд за готвене .....	6
5	Запознаване .....	7
6	Основни положения при работа с уреда.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode .....	10
9	Времеви функции .....	11
10	PowerBoost .....	12
11	PanBoost .....	12
12	Функция за поддържане в топло състояние .....	12
13	Assist.....	13
14	Безкабелен сензор за варене.....	17
15	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	19
16	Защита при почистване.....	19
17	Индивидуално изключване безопасност .....	19
18	Основни настройки.....	19
19	Тест на готварския съд .....	21
20	Почистване и поддръжка .....	21
21	Отстраняване на неизправности.....	22
22	Предаване за отпадъци .....	24
23	Отдел по обслужване на клиенти.....	24
24	Тестови ястия .....	24

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.

- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

### 1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталираният е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.

Когато използвате функцията сензор за готвене, настройте котлона, на който е поставена тенджерата с температурния сензор.

Ако носите активно имплантирано медицинско устройство (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), се консултирайте с Вашия лекар дали то отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този

индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

### 1.4 Безопасна употреба

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

- ▶ Не чакайте докато готварският плот не се изключи автоматично, защото отгоре вече няма тенджери и тигани.

Хранителните продукти могат да се запалят.

- ▶ Процесът на готвене трябва да се следи. По-късият процес трябва да се следи постоянно.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

- ▶ Никога не поставяйте на готварския плот предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъс-

вач, а през предпазителя в кутията с предпазители.

- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 24

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускате контакт на захранващия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

Контактът на метални предмети чрез намиращия се от долната страна на готварския плот вентилатор може да причини електрически удар.

- ▶ Не съхранявайте дълги, остри метални предмети в чекмеджетата под готварския плот.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.
- ▶ Никога не използвайте замразени готварски съдове.

Безкабелният сензор за температура 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 във водна баня готварският плот и готварският съд могат да се счупят поради прегряване.

- ▶ Готварският съд във водна баня не бива да докосва директно дъното на напълнената с вода тенджера.
- ▶ Използвайте само топлоустойчиви съдове.

Напуквания или счупвания на повърхността на уреда могат да доведат до порязвания.

- ▶ Не използвайте уреда, ако повърхността му е напукана или счупена.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!**

Безкабелният сензор за температура е магнитен и може да повреди електронните импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи.

- ▶ Лица с електронни импланти трябва да спазват минимално отстояние от 10 см спрямо магнитния елемент за обслужване.
- ▶ Никога не носете елемента за обслужване в джобовете на облеклото.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдихат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

## **2 Предотвратяване на материални щети**

Тук ще намерите най-честите причини за повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

<b>Повреда</b>	<b>Причина</b>	<b>Мярка</b>
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.

Повреда	Причина	Мярка
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежност или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверете съдовете. Повдигайте при преместване готварския съд.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загрявайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

**ВНИМАНИЕ!**

Този готварски плот е оборудван с вентилатор от долната страна.

- ▶ Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте в него малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Тези предмети могат да бъдат засмукани и да повредят вентилатора или да нарушат охлаждането.
- ▶ Между съдържанието на чекмеджето и входа на вентилатора трябва да се поддържа минимално разстояние от 2 cm.

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата. Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

**Съвет:** Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

- Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- С твърде висока степен за доприготовяне се хаби електроенергия.

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014 ще откриете в приложения паспорт на уреда и в Интернет на продуктовата страница на Вашия уред.

## 4 Подходящ съд за готвене

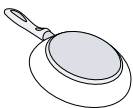
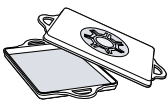
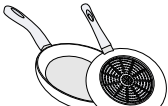
Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да от-

говаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

### 4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

За да се разпознае правилно готварския съд, обърнете внимание на размера и материала на съда. Всички дъна на готварски съдове трябва да са напълно равни и гладки.

С Тест на готварския съд можете да проверите дали Вашият готварски съд е подходящ. Допълнителна информация ще получите на → "Тест на готварския съд", Страница 21.

Готварски съд	Материали	Свойства
 <p>Препоръчителен готварски съд</p>	<p>Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.</p>	<p>Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрява бързо и гарантира разпознаването си.</p>
 <p>Подходящо</p>	<p>Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.</p>	<p>Този готварски съд загрява бързо и гарантира разпознаването си.</p>
 <p>Не е подходящо</p>	<p>Дъното не е напълно феромагнитно.</p> <p>Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.</p> <p>Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.</p>	<p>Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрява. Така топлината не се разпределя равномерно.</p> <p>Те намаляват феромагнитната площ, така се предава по-малко мощност върху готварския съд. Тази посуда може да не бъде разпозната адекватно или изобщо да не се разпознае и следователно да не е достатъчно нагрята.</p>

### Бележки

- Между готварския плот и готварския съд по правило не използвайте адаптерни плоскости.
- Не загрявайте празен готварски съд и не използвайте готварски съд с тънко дъно, тъй като може да се загрее много.

## 5 Запознаване

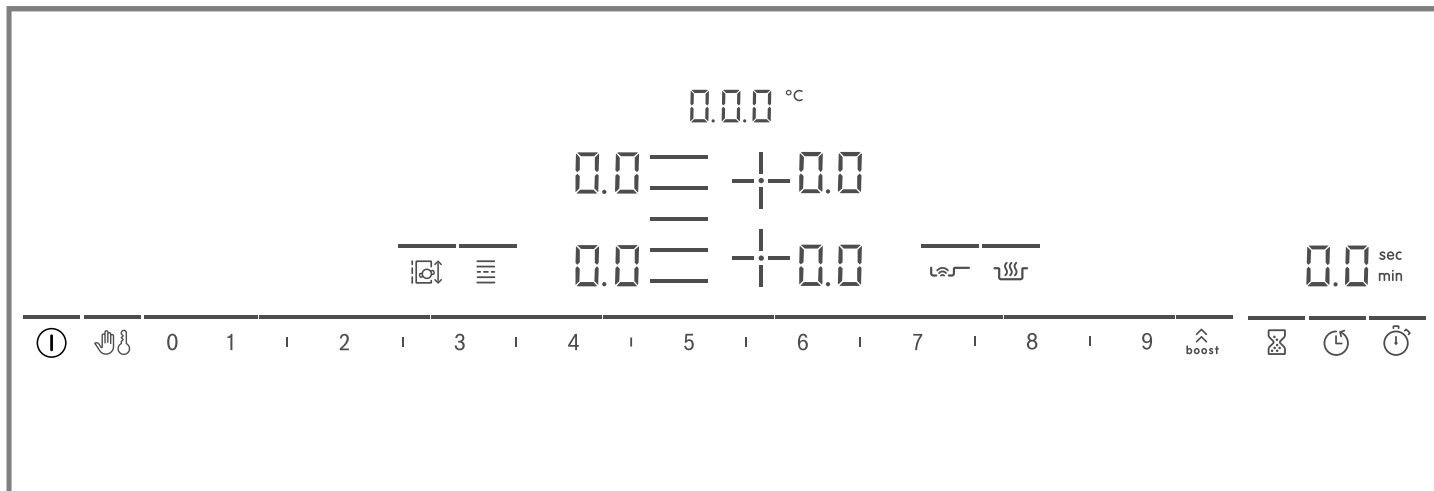
### 5.1 Готвене с индукция

Индукционното готвене в сравнение с обичайните готварски плотове дава някои промени и редица предимства като пестене на време при варене и

пържене, пестене на енергия и по-лесна поддръжка и почистване. То предлага и по-добър контрол на топлината, тъй като топлината се генерира директно в готварския съд.

### 5.2 Панел за обслужване

Отделни детайли като цвят и форма могат да се отклоняват от изображението.



#### Бележки

- Поддържайте панела за управление чист и сух.
- Не поставяйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

#### Сензорни бутони

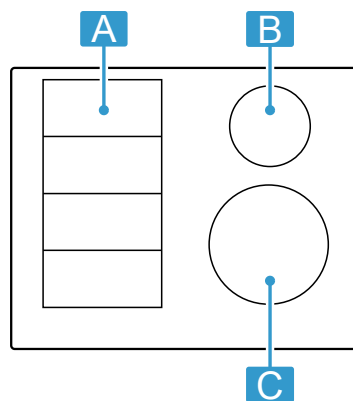
Ако готварският плот се загрее, светят символите на полетата за обслужване, които към този момент са на разположение.

Сензор	Функция
ⓘ	Главен превключвател
👉	Защита при почистване
👶	Функция за обезопасяване спрямо деца
0 1 2 3...	Зона за настройка
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Таймер
⏻	Таймер за изключване
⌚	Count-up timer
🔥	Функция за поддържане в топло състояние
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Избор на котлон

В зависимост от статуса на плота, индикаторите за зоните за готвене и различните активирани и налични функции също светват.

### 5.3 Разпределение на готварските зони



Посочената мощност е измерена със стандартни тенджери, които са описани в IEC/EN 60335-2-6. Мощността може да варира според размера на готварския съд или материала на съда.



Зона	Най-висока степен за готвене	
A 📏📏📏	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
A 📏	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W 3700 W
B Ø 14,5 см	Степен на мощност 9 PowerBoost	1400 W 2200 W
C Ø 21 см	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W



## 5.4 Котлон

Преди да започнете с готвенето, проверете дали размерът на готварския съд отговаря на котлона, с който искате да готвите:

Зона	Тип готварска зона
	Flex-Zone → "FlexInduction", Страница 9
	Еднокръгов котлон



## 5.5 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Докато индикаторът за остатъчна топлина свети, не докосвайте котлона.

Индикатор	Значение
	Котлонът е горещ.
	Котлонът е топъл.

# 6 Основни положения при работа с уреда


## 6.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете . Прозвучава сигнал. Символите на котлоните и наличните в момента функции светят. До готварските зони светва .
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

### ReStart

- ▶ Ако включите уреда през първите 4 секунди след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки.



## 6.2 Изключване на готварския плот

- ▶ Докоснете  докато индикаторите не угаснат.
- ✓ Всички готварски зони са изключени.

**Бележка:** Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

## 6.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

Котлонът има 17 степени за готвене, които се показват от 1 до 9 с междинни стойности. За продукта за готвене и планирания процес на готвене изберете най-добре подходящата степен за готвене.

1.  Докоснете символа на желаните котлон.
- ✓ Индикаторът  свети по-ярко.

## 6.4 Съвети за готвене

- Ако загревате пюре, крем супи или гъсти сосове, разбърквайте от време на време.
- За предварително загреване настройте степен за готвене 8-9.
- Ако готвите с капак, намалете степента за готвене ако излиза пара. Резултатът от готвенето не се влияе от излизането на пара.
- След процеса на готвене поставете капак върху съда докато не сервира ястието.
- За готвене в тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не гответе хранителните продукти твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския таймер можете да настроите оптималното време на готвене.
- Внимавайте олиото да не пуши.


2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност.
- ✓ Степента на мощност е настроена.

**Бележка:** Ако няма готварски съд върху котлона или тенджерата не е подходяща, избраната степен на мощност мига. След определено време готварската зона се изключва.

### QuickStart



- ▶ Ако преди включване поставите готварски съд на готварския плот, той се разпознава при включването и съответният котлон автоматично се избира. След това изберете в следващите 20 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

### Промяна на степента на мощност или изключване на котлона

1. Изберете котлона.
2. В диапазона на регулиране изберете желаната степен за готвене или поставете на .
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва и се показва остатъчната топлина.

- За запичане на хранителните продукти ги печете един след друг и на малки порции.
- Някои готварски съдове могат да достигнат високи температури при готвене. Ето защо използвайте кухненски ръкавици.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в → "Пестене на енергия", Страница 5

### Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен на мощност () за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене ( min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти.



		⌚ min
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загриване и поддържане в топло състояние</b>		
Яхния, напр. лещена яхния	1.5 - 2	-
Мляко <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Варени наденици <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замразен	3 - 4	35 - 55
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Картофени кюфтета <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
<b>Кипване, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз, с двойно количество вода	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Юфка <sup>1</sup>	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
Яхния в тенджерата под налягане	4.5 - 5.5	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Задушаване/печене с малко мазнина<sup>1</sup></b>		

<sup>1</sup> Без капак<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

		⌚ min
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, замразени	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 дълбоко замразена, напр. пържени рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки, изпичане една след друга	6.5 - 7.5	-
Омлет (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
<b>Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции<sup>1</sup></b>		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. части пиле	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

<sup>1</sup> Без капак<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

## 7 FlexInduction

Гъвкавият котлон Ви позволява да поставяте произволни готварски съдове с всякаква форма или размер. Състои се от четири индуктора, които функцио-

нират независимо един от друг. Когато гъвкавият котлон работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

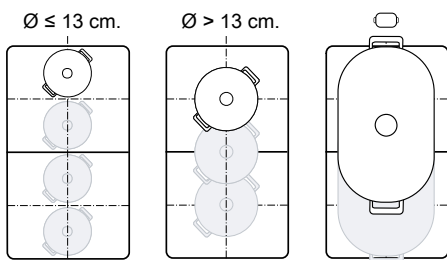
## 7.1 Поставяне на готварския съд

Гъвкавият котлон може да се конфигурира по два начина, според това какъв готварски съд се използва. За да постигнете добро разпознаване и разпределение на топлината, поставете добре центриран готварския съд, както е посочено на изображенията.

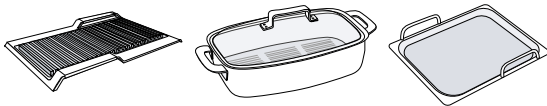
### Като взаимозависима готварска зона

Препоръчително за готвене само с един готварски съд.

- Поставете готварския съд в зависимост от размера: Поставете готварския съд в зависимост от размера:

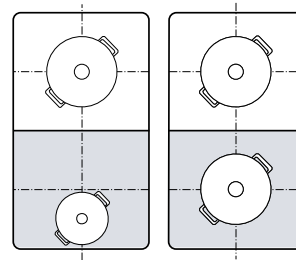


- Препоръчителен продълговат готварски съд



### Като две отделни готварски зони

Препоръчително за готвене с два готварски съда. Можете да използвате предната и задната зона разделени една от друга и за всяка да настроите собствена степен за готвене.



## 7.2 FlexInduction свързване

Стандартно гъвкавата готварска зона е конфигурирана като две отделни готварски зони. За да свържете готварските зони, включете следната функция:

- Изберете един от двата котлона.
  - Натиснете
- ✓ Индикаторът свети. Изградена е връзка.

### Бележки

- Можете да промените стандартната настройка на гъвкавия котлон. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → *Страница 19*
- Ако готварският съд се измести от активно свързана готварска зона или се повдигне, стартира автоматично търсене. Всеки готварски съд, който при това търсене е открит в рамките на готварската зона, се загрева с предварително избрана степен за готвене.

## 7.3 FlexInduction разкачане

- ▶ Докоснете
- ✓ Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двете готварски зони сега функционират като два независими котлона.

# 8 MoveMode

С тази функция можете да промените степента за готвене на готварски съд като просто го избутате напред или назад върху гъвкавата готварска зона. Зоната за целта се разделя на три зони с различни степени за готвене.

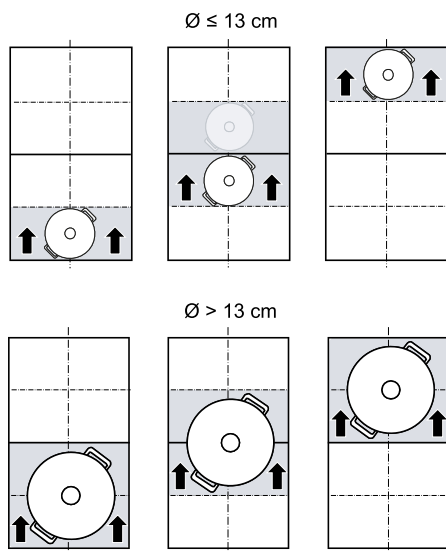
## 8.1 Поставяне и преместване на готварския съд

Използвайте само готварски съд. Зоната на готвене зависи от използвания съд и неговата големина и позициониране.

Всеки диапазон на готвене има предварително настроена степен на мощност:



- Предна зона = степен на готвене **9**
- Средна зона = степен на готвене **5**
- Задна зона = степен на готвене **1.5**

Можете да промените стандартната настройка на предварително настроените степени на мощност. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → Страница 19.





## 8.2 Активиране на MoveMode

**Изискване:** Поставете само един готварски съд върху гъвкава зона.

1. Изберете един от двата котлона на гъвкавата зона.
2. Натиснете .
  - ✓ Степента на готвене на зоната, върху която се намира готварския съд, свети в индикатора на котлоните до .
  - ✓ Функцията е включена.

**Бележка:** Степените на мощност на зоните могат да се променят по време на процеса на готвене.

## 8.3 Деактивиране на MoveMode

- ▶ Докоснете .
- ✓ Индикаторът до  се изключва.
- ✓ Функцията е деактивирана.

# 9 Времени функции




Вашият готварски плот разполага с различни функции за настройка на времето на готвене:

- Таймер за изключване
- Таймер
- Count-up timer

## 9.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на време на готвене за една или няколко готварски зони. След изтичане на времето готварската зона се изключва автоматично.

### Таймер за изключване включване



1. Избиране на готварска зона и степен на мощност.
2. Натиснете .
  - ✓ Индикаторът  на котлона светва.
3. Настройте времето чрез зоната за настройка.
  - За да настроите време на готвене под 10 минути, докосвайте винаги 0, преди да изберете желаната стойност.
4. Потвърдете с .
  - ✓ Времето на готвене започва да тече.
  - ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

### Бележки

- Ако програмирате време за готвене за котлон и е активиран PerfectFry Sensor, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.
- Ако програмирате време за готвене за котлон и е активиран PerfectCook Sensor, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.

### Таймер за изключване Промяна или изключване



1. Изберете котлона и докоснете .

2. В зоната на настройка променете времето или настройте , за да изтриете времето.
3. Потвърдете с .




## 9.2 Таймер

Позволява активирането на таймер от 0 до 99 мин. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Готварските зони не се изключват автоматично.

### Таймер включване

1. Докоснете .
2. Настройте желаното време в зоната за настройка.
3. Потвърдете с .
  - ✓ Времето започва да тече.
  - ✓ След изтичане на времето прозвучава сигнал.


### Таймер Промяна или изключване

1. Докоснете .
2. В зоната на настройка променете времето или настройте , за да изтриете времето.
3. Потвърдете с .



## 9.3 Count-up timer

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

### Count-up timer включване

- ▶ Докоснете .
- ✓ Времето започва да тече.

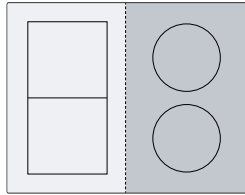
### Count-up timer изключване

1. Докоснете . Хронометърът спира. Индикациите на таймера продължават да светят.
2. Докоснете . Индикаторите угасват.

## 10 PowerBoost

С тази функция нагрявате големи количества вода по-бързо отколкото с **5**.

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.



### 10.1 PowerBoost включване

1. Изберете котлона.

2. Натиснете **Boost**. Индикаторът **b** свети.  
✓ Функцията е включена.

**Бележка:** Тази функция можете да включите и при готвене със взаимозависима Flex Zone.

### 10.2 PowerBoost изключване

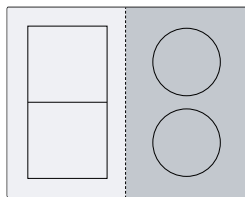
1. Изберете котлона.
2. Натиснете **Boost**. Индикаторът **b** угасва и котлонът се връща на степента за готвене **5**.  
✓ Функцията е деактивирана.

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

## 11 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с **5**.

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.



### 11.1 Препоръки за приложение

- Не поставяйте капак върху тигана.
- Никога не нагрявайте неволно празни тигани.
- Използвайте само студени тигани.
- Използвайте тигани с напълно равно дъно. Не използвайте тигани с тънко дъно.

### 11.2 PanBoost включване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете **Boost** два пъти. **Pb** свети.  
✓ Функцията е включена.

**Бележка:** Тази функция можете да включите и при готвене със взаимозависима Flex Zone.

### 11.3 PanBoost изключване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете **Boost**. **Pb** угасва и котлонът превключва обратно на степен за готвене **5**.  
✓ Функцията е деактивирана.

**Бележка:** За да се избегнат високи температури, тази функция се изключва след 30 секунди автоматично.

## 12 Функция за поддържане в топло състояние

Тази функция можете да използвате, за да разтопявате шоколад или масло и да поддържате топли ястията.

### 12.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

1. Изберете желания котлон.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа **☰**.

1. **☰** свети.  
✓ Функцията е включена.

### 12.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете **☰**.  
**☰** угасва.  
✓ Функцията е деактивирана.

## 13 Assist

Асистентът за готвене е гаранция за лесно готвене и обещава отлични резултати от готвенето.


Ако сте избрали желаната температура, сензорите постоянно измерват температурата на съда и я поддържат константна по време на готвене.

### Предимства

- Ако желаната температура е достигната, тя се поддържа автоматично константна, което пести енергия.
- Олиото не се прегрява и ястията не се преготвят.






### 13.1 PerfectFry Sensor

Подходящ за приготвяне или редуциране на сосове, палачинки или за пържене на яйца с масло, за пържене на зеленчуци или пържоли до желаната степен и поддържане на температурата под контрол.

Тази функция е налична за всички готварски зони, които са обозначени с .



### Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

Степен	Температура	Функции	Готварски съд
1	120 °C	Варене и сгъстяване на сосове, пържене на зеленчуци	
2	140 °C	Запържване в зехтин или масло	
3	160 °C	Пържене на риба и груби хранителни продукти	
4	180 °C	Пържене на панирано, замразено и печено на грил	
5	215 °C	Високотемпературни грил и плоча за грил	

### Препоръчителен готварски съд




За тази функция е разработен специален готварски съд, който дава оптимални резултати.

Готварски съд	Препоръчителна готварска зона
Тиган Ø 15 см	Прост котлон
Тиган Ø 19 см	Прост котлон
Тиган Ø 21 см	Прост котлон
Тепаняки 	Flex Zone
Грил 	Flex Zone

Препоръчителният готварски съд ще получите чрез отдела по обслужване на клиенти, специализираната търговска мрежа или нашия онлайн магазин [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


**Бележка:** Можете да използвате и друг готварски съд. Според свойството на готварския съд постигнатата температура обаче може да се отклонява от избраната температурна степен.

### PerfectFry Sensor включване

- Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
- Изберете котлона и докоснете .
- През следващите 10 секунди в диапазона на регулиране изберете желаната степен на температура.
  - ✓ Функцията стартира.  мига докато настроената целева температура не се достигне.
  - ✓ Ако целевата температура не се достигне, прозвучава сигнал и  престава да мига.
- Поставете в тигана първо мазнината за пържене и след това продукта за печене.




**Бележка:** Ако се нуждаете от повече от 250 ml олио за готвене, добавете олиото и изчакайте няколко секунди преди да добавите продукта.



### PerfectFry Sensor изключване

- Изберете котлона и докоснете .
- ✓ Функцията е деактивирана.

### Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

Долната таблица показва идеалната температурна степен за избор на ястия. Температурата  $\delta$  и времето на готвене  $\ominus$  min зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

-  Тиган
-  Тепаняки
-  Грил плоча

	Готварски съд	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Месо</b>			
Шницел		4	6-10
Шницел, паниран		4	6-10
Филе		4	6-10
Котлети		3	10-15
Кордон бльо, виенски шницел		4	10-15
Пържола, алангле, 3 см дебела		5	6-8
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 см		5	8-12
Пържола, добре изпечена, 3 см дебела		4	8-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 см дебела		5	10-15
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 см дебела		5	20-30
Птичи гърди, дебелина 2 см		3	10-20
Сланина		2	5-8
Кайма		4	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 см		3	6-15
Месни кюфтенца, 2 см дебела		3	10-20
Наденички		3	8-20

	Готварски съд	⌘	⌚ min
Чоризо, пресна наденичка		3	10-20
Шишчета, кебапи		3	10-20
Джирози		4	7-12
<b>Риба и морски дарове</b>			
Филе от риба		4	10-20
Рибно филе, панирано		4	10-20
Риба, печена, цяла		3	10-20
Сардини		4	6-12
Скариди		4	4-8
Октопод, сепия		4	6-12
<b>Ястия с яйца</b>			
Яйца на очи в масло		2	2-6
Яйца на очи		4	2-6
Бъркани яйца		2	4-9
Омлет		2	3-6
Френски тост		3	4-8
Палачинки, блини, тортили, такос		5	1-3
<b>Зеленчуци</b>			
Пържени картофи		5	6-12
Пържени картофи		4	15-25
Картофени кюфтета		5	2-4
Лук, печен чесън		2	2-10
Лучени кръгчета		3	5-10
Тиквички, патладжани, чушки		2	4-12
Зелени аспержи		3	4-15
Гъби		4	10-15
Задушени зеленчуци в олио		1	10-20
Зеленчуци в тесто темпура		4	5-10
<b>Продукти за дълбоко замразяване</b>			
Пилешки нъгети		4	10-15
Рибни пръчици		4	8-12
Пържени картофи		5	4-8
Ястия на тиган		3	6-10
Пролетни ролца		4	10-30
Пастети, крокети		5	3-8
<b>Сосове</b>			
Доматен сос		1	25-35
Сос бешамел		1	10-20
Сосове със сирене		1	10-20
Сладки сосове		1	15-25
Сосове, редуцирани		1	25-35
<b>Други</b>			
Печен кашкава		3	7-10
Крутони		3	6-10
Печен хляб		4	4-8
Сухи готови ястия		1	5-10

	Готварски съд	⌘	⌚ min
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени		4	3-15
Пуканки		5	3-4

## 13.2 PerfectCook Sensor

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

За да използвате тези функции, се нуждаете от безкабелен сензор за варене.

Тази функция е налична при всички готварски зони с безкабелен сензор за варене върху нормален готварски съд.

### Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.



Степен	Температура	Функции	Готварски съд
1	70 °C	Загреване и поддържане в топло състояние	
2	90 °C	Приготвяне	
3	100 °C	Кипване	
4	120 °C	Готвене в тенджера под налягане	
5	180 °C	Пържене (фритиране)	

### Съвети PerfectCook Sensor

- Безкабелният сензор за варене измерва температурата на течността чрез силиконово дъно, което е поставено върху съда. За правилно измерване силиконовото дъно трябва да е напълно покрито с течност.
- Рамката на безкабелния сензор за варене и поставеното върху готварския съд силиконово дъно трябва да са напълно сухи, преди да можете да започнете с готвенето.
- Не сваляйте безкабелния сензор за варене по време на процеса на готвене. След процеса на готвене внимателно свалете сензора, тъй като сензорът може да е много горещ.
- За да спестите енергия, използвайте капак.
- Поставете готварския съд така, че безкабелният сензор за варене да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Никога не центрирайте безкабелния сензор за варене върху друг горещ готварски съд, за да избегнете прегряване.

**PerfectCook Sensor включване**

**Изискване:** Свържете безкабелния сензор за варене.

1. Поставете безкабелния сензор за варене върху готварския съд.
2. Поставете готварския съд с достатъчно течност върху желанния котлон и затворете с капак.
3. След това изберете котлона, върху който се намира готварският съд с безкабелния сензор за варене. След това натиснете за кратко в средата на безкабелния сензор за варене.
  - ✓ На панела за обслужване свети .
4. Изберете съответната температурна степен за готвения продукт.
  - ✓ Функцията е включена.
  - ✓  мига докато водата или олиото не са достигнали подходящата температура, за да се постави ястието. Прозвучава сигнал и символът за температура престава да мига.
5. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието. По време на процеса на готвене оставете капака поставен.

**PerfectCook Sensor изключване**

1. Изберете котлона.
2. В зоната на настройка поставете на **00**.
  - ✓ Функциите са деактивирани.

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

**Препоръки за готвене с PerfectCook Sensor**

Долната таблица съдържа идеалната температурна степен за избор на ястия. Температурата  $\text{°C}$  и времето на готвене  $\text{min}$  зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

**Загряване и поддържане в топло състояние**

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Загряване на гулаш	70	10-20
Загряване на греяно вино	70	5-15

**Приготвяне на бавен огън**

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Месо</b>		
Наденички	90	10-20
<b>Риба</b>		
Задушена риба	90	15-20
<b>Ястия с яйца</b>		
Яйца на очи	90	2-5
<b>Картофи</b>		
Картофени кюфтета	90	30-40
<b>Фиде и зърнени храни</b>		
Ориз	90	25-35
Частично сварен ориз	90	25-35
Пълнозърнест ориз	90	45-55
Ориз, басмати, тайландски	90	8-12
Див ориз	90	20-30
Полента	90	3-8
Каша с грис	90	5-10

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Супи</b>		
Инстантни кремове	90	10-15
<b>Десерти</b>		
Мляко с ориз	90	40-50
Овесена каша	90	10-15
Шоколадов пудинг	90	3-5
<b>Други</b>		
Мляко	90	3-10

**Кипване**

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Месо</b>		
Месни кюфтенца	100	20-30
Пиле	100	60-90
Телешко месо	100	60-90
<b>Ястия с яйца</b>		
Варени яйца	100	5-10
<b>Зеленчуци и шушулки</b>		
Броколи	100	10-20
Цветно зеле	100	10-20
Брюкселско зеле	100	30-40
Зелен фасул	100	15-30
Нахут	100	60-90
Грах	100	15-20
Леща яхния	100	45-60

**Картофи**

Ньоки	100	3-6
Картофи, варени	100	30-45
Сладки картофи	100	30-45
<b>Фиде и зърнени храни</b>		
Фиде от твърда пшеница	100	7-10
Пресни тестени изделия	100	3-5
Пълнозърнеста паста	100	7-10
Фиде от твърда пшеница, пълнено	100	15-20
Прясно фиде, пълнено	100	5-8
Киноа	100	10-12

**Супи**

Домашен бульон	100	60-90
Инстантни супи	100	5-10

**Десерти**

Компот	100	15-25
--------	-----	-------

**Продукти за дълбоко замразяване**

Зелен фасул	100	15-30
-------------	-----	-------

**Готвене в тенджерата под налягане**

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Месо</b>		
Пиле	120	15-25
Телешко месо	120	15-25

	⌘ °C	⊖ min
<b>Зеленчуци и шушулкови</b>		
Зеленчуци	120	3-6
Нахут	120	25-35
Леща яхния	120	10-20
Фасул	120	25-35
<b>Картофи</b>		
Картофи	120	10-20
Сладки картофи	120	10-20
<b>Фиде и зърнени храни</b>		
Ориз	120	6-8
Пълнозърнест ориз	120	12-18
<b>Супи</b>		
Домашен бульон	120	20-30

### Пържене с много олио

Използвайте капака, за да загреете олиото и го свалете, за да пържите продукта.


	⌘ °C	⊖ min
<b>Месо</b>		
Части пиле	180	10-15
Месни кюфтенца	180	10-15
<b>Риба</b>		
Риба в бирено тесто, панирана	180	10-15
<b>Зеленчуци и шушулкови</b>		
Зеленчуци в бирено тесто, панирани	180	4-8
Печурки, панирани или в бирено тесто	180	4-8
<b>Десерти</b>		
Понички, донъти и бухти	180	5-10
<b>Продукти за дълбоко замразяване</b>		
Пържени картофи	180	4-8




## 13.3 Безкабелен сензор за варене

За да използвате PerfectCook Sensor, трябва да си закупите безкабелен сензор за варене. Можете да си набавите безкабелен сензор за варене от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### Свързване на безкабелния сензор за готвене

За да свържете безкабелния сензор за готвене с панела за обслужване, процедурийте както следва:

- Изберете основна настройка **4**. Основни настройки → Страница 19
  - ✓ - свети.
- Изберете котлона, чийто индикатор свети. Прозвучава сигнал.  мига.
- В рамките на 30 секунди натиснете за кратко в средата на безкабелния сензор за варене.
  - След няколко секунди върху визуалния индикатор на зоната за готвене се показва резултата от свързването на сензора за варене с панела за обслужване.

<b>Резултат</b>	
 Безгрешно свързване	PerfectCook Sensor е налично.
 Безгрешно свързване	Грешка в комуникацията <ul style="list-style-type: none"> <li>Повторете процедурата по свързване. Ако резултатът продължава да е <b>!</b>, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти.</li> </ul>
 Безгрешно свързване	Грешка в комуникацията <ul style="list-style-type: none"> <li>Грешка в Bluetooth комуникацията. Повторете процедурата по свързване.</li> <li>Не сте натиснали средата на безкабелния сензор за варене в рамките на 30 секунди след избора на готварска зона. Повторете процедурата по свързване.</li> <li>Батерията на безкабелния сензор за варене е изтощена. Сменете батерията, нулирайте безкабелния сензор за готвене и отново извършете процедурата по свързване.</li> </ul>

### Нулиране на безкабелния сензор за варене

- За ок. 8-10 секунди натиснете в средата на сензора за варене.
  - ✓ По време на този процес LED индикаторът на безкабелния сензор за варене светва три пъти.
  - ✓ Нулирането стартира при третото светване на светодиода.
- Сега вече не натискайте в средата на радиосензора за варене.
  - ✓ Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за готвене е нулиран.
- Повторете процедурата по свързване от точка 2.

### Настройка на точката на кипене

Точката, в която водата завира, зависи от надморската височина на Вашето населено място. Ако водата ври твърде силно или твърде слабо, можете да настроите точката на кипене. За целта: Изберете основната настройка **4**. Основни настройки → Страница 19

Височина	Стойност на настройка <b>4</b>
0 m	<b>1</b>
100 - 200 m	<b>2</b>
200 - 400 m	<b>3</b> <sup>1</sup>
400 - 600 m	<b>4</b>
600 - 800 m	<b>5</b>
800 - 1000 m	<b>6</b>
1000 - 1200 m	<b>7</b>
1200 - 1400 m	<b>8</b>
Над 1400 m	<b>9</b>

<sup>1</sup> Основна настройка

**Бележка:** Температурата от 3/100 °C е достатъчна, за да се готви ефикасно, но за по-интензивно готвене може да се избере по-ниска степен.



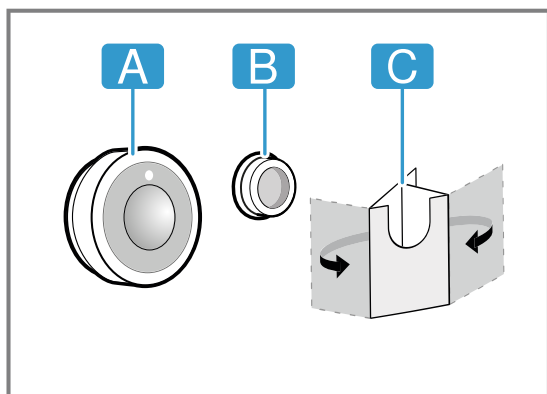
## 14 Безкабелен сензор за варене

За да използвате PerfectCook Sensor, трябва да си закупите безкабелен сензор за варене. Можете да си набавите безкабелен сензор за варене от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 14.1 Обхват на доставката

След разопаковането проверете всички части за транспортни щети и пълнота на доставката.

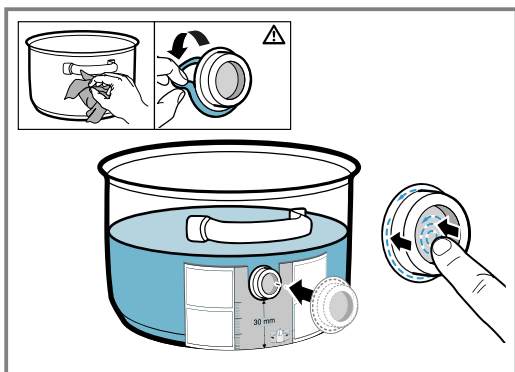
- **A** Безкабелен сензор за варене
- **B** Силиконова лепенка
- **C** Шаблон



### 14.2 Поставяне на силиконова лепенка

Силиконовата лепенка фиксира сензора за варене върху съда. За поставяне върху готварския съд:

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



3. Притиснете цялата повърхност на силиконовата лепенка, дори и вътрешната зона.
4. Оставете лепенката да изсъхне един час. През това време не използвайте готварския съд и не го мийте.

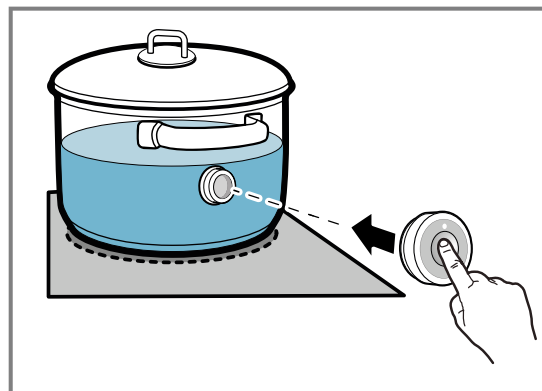
**Бележка:** Ако силиконовата лепенка се разхлаби, използвайте нова. При нужда можете да си набавите комплект с пет силиконови лепенки в специализираната търговска мрежа, при нашия отдел по обслуж-

ване на клиенти или на нашия официален уебсайт [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) с посочване на артикулния номер 17007119.

Всички лепила с времето се разграждат, когато се съхраняват. За да избегнете това, силиконовите дъна винаги трябва да се поставят след получаване на вашите съдове.

### 14.3 Поставяне на безкабелния сензор за варене

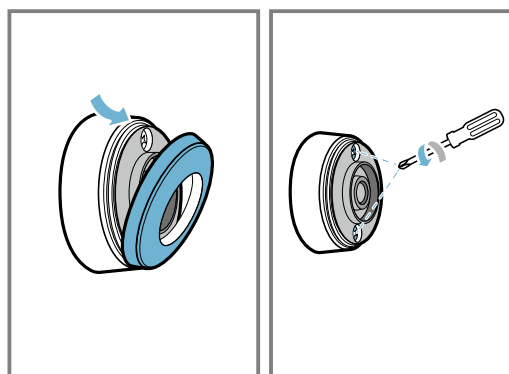
1. Уверете се, че силиконовата лепенка е изцяло суха преди поставяне на сензора за варене.
2. Поставете сензора за варене така върху силиконовата лепенка, че да пасва перфектно.



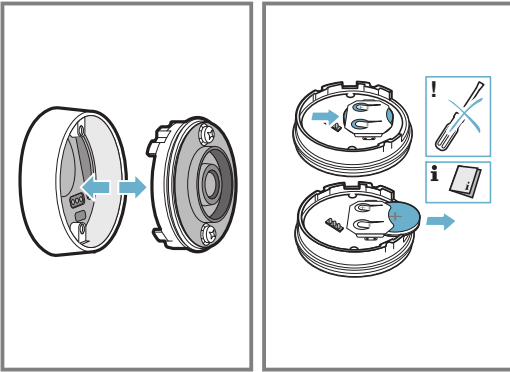
### 14.4 Смяна на батерията

Ако LED върху безкабелния сензор за варене при натискане не светва, батерията е изтощена. Смяна на батерията:

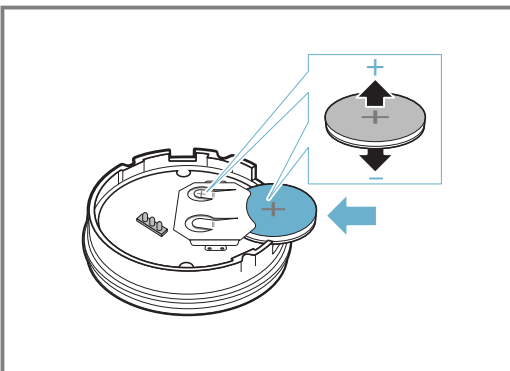
1. Изтеглете силиконовия капак от долната част на корпуса на сензора за варене и свалете двата винта с отвертка.



2. Отворете капака на сензора за варене и извадете батерията от гнездото.

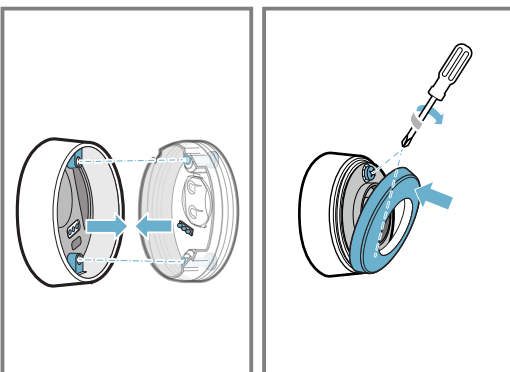


3. Поставете нова батерия и при това спазвайте инструкциите за полюсите на батерията. Използвайте само висококачествени батерии от типа CR2032.



**Бележка:** Не използвайте предмети от метал, за да отстранявате батерията. Не докосвайте точките на свързване на батерията.

4. Затворете затварянето на сензора за варене. Отверстията за винтовете в капачето трябва да се припокриват с вдлъбнатините в долната част на корпуса. Затегнете винтовете с винтовърт и закрепете силиконовото покритие за долната част на корпуса на сензора за варене.



## 14.5 Почистване

### Сензор за варене

Почистете с влажна кърпа. Не поставяйте в съдомиялна и не навлажнявайте.

Ако не използвате сензора за варене, отстранете го от съда и го съхранявайте на сигурно и чисто място, далеч от източници на топлина.

### Силиконова лепенка

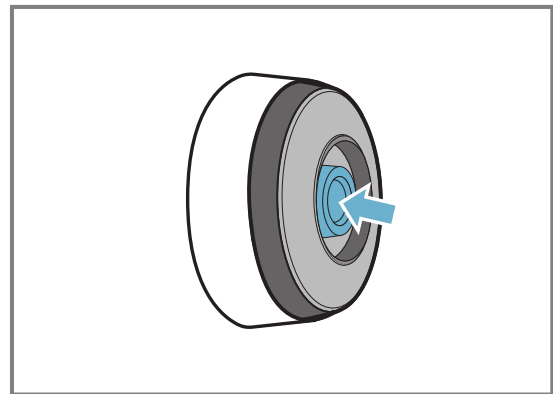
Преди поставянето на сензора за варене го почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

**Бележка:** Съдът със силиконова лепенка не бива да се оставя за по-дълго време в сапунен разтвор.

### Визьор на безкабелния сензор за варене

Поддържайте визьора чист и сух. За целта:

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



### Бележки

- Не използвайте твърди и груби обекти като телни четки или драскащи гъби или драскащи препарати, за да почиствате готварския плот.
- За да не замърсявате или надрасквате безкабелния сензор за готвене, не го докосвайте с пръсти.

## 14.6 Заявление за съответствие

С настоящото BSH Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функцията безкабелен сензор за варене отговаря на основните изисквания и останалите релевантни разпоредби на Директива 2014/53/EU. Изчерпателна декларация за съответствие съгласно Директива RED ще откриете на [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) на продуктовата страница на Вашия уред в раздела Допълнителни документи.




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

## 15 Функция за обезопасяване спрямо деца



Готварският плот е оборудван с функция за защита от деца. Така предотвратяват включване на готварския плот от деца.

### 15.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

**Изискване:** Готварският плот трябва да е изключен.

1. Натиснете .
  2. Докоснете  за 4 секунди.
- ✓ Индикаторът  свети в продължение на 10 секунди.
  - ✓ Готварският плот е блокиран.

### 15.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

1. Натиснете .
  2. Докоснете  за 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

### 15.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца



Можете да активирате защитата от деца и автоматично с всяко изключване на готварския плот. В глава „Основни настройки“ ще научите как да включите и изключите функцията → Страница 19.

## 16 Защита при почистване

Позволява блокирането на панела за обслужване за почистване, за да не се разместят неволно настройките.

Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

### 16.1 Защита при почистване включване

- ▶ Натиснете . Предупредителен сигнал прозвучава и  свети.
- ✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. 5 секунди преди изключването прозвучава сигнал.

### 16.2 Защита при почистване изключване

За предсрочно изключване на функцията:

- ▶ Докоснете .
- ✓ Панелът за обслужване е отблокиран.

## 17 Индивидуално изключване безопасност

Функцията за безопасност се активира, ако зона за готвене се използва дълго време и не промените никакви настройки. Котлонът показва **FB** и се изключва.










Времето от 1 до 10 часа зависи от избраната степен за готвене.

Натиснете произволен бутон.


## 18 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

### 18.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
 1	Функция за обезопасяване спрямо деца	 - Ръчно. <sup>1</sup>  - Автоматично.  - Изключено.
 2	Акустични сигнали	 - Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.  - Само сигналът за грешка е включен.  - Само сигналът за потвърждение е включен.  - Всички сигнални тонове са включени <sup>1</sup> .



<sup>1</sup> Фабрична настройка


Индикатор	Настройка	Стойност
c 3	Индикация на потреблението на енергия Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда. Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.	0 – Изключено. <sup>1</sup> 1 – Включено.
c 4	Изберете настройка според надморската височина:	1-2 – намаляване. 3 – основна настройка. 4-9 – увеличаване.
c 5	Автоматично изключване на зоната за готвене	00 – навън. <sup>1</sup> 01-99 – Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	1 – 10 секунди <sup>1</sup> 2 – 30 секунди 3 – 1 минута
c 7	Ограничение на мощността Позволява при нужда ограничаване на общата мощност на готварския плот, ако е нужно, поради особеностите на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот (вж. типовата табелка). Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва _ и не можете да избирате по-висока степен за готвене.	0 – Изключено. Максимална мощност на готварския плот <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Най-ниска мощност. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Препоръчано за 13 ампера 3.5 – 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... 9 – Максимална мощност на готварския плот.
c 11	MoveMode Позволява промяната на предварително настроените степени за готвене на трите зони на гъвкавата готварска зона. Изберете за целта едната от готварските зони, настройте желаната степен за готвене в зоната за настройка и докоснете  , за да потвърдите новата степен за готвене и да изберете следващата зона за готвене.	9 – Предварително настроена степен за готвене за предната готварска зона. 5 – Предварително настроена степен за готвене за средната готварска зона. 1.5 – Предварително настроена степен за готвене за задната готварска зона.
c 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	0 – Не е подходящо. 1 – Не е оптимално. 2 – Подходящо.
c 13	FlexInduction Промяна на режима на включване на Flex Zone.	0 – Като два независими котлона. <sup>1</sup> 1 – Като взаимозависима готварска зона.
c 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.
c 0	Връщане към фабричните настройки	0 – Индивидуални настройки <sup>1</sup> . 1 – Фабрични настройки.

<sup>1</sup> Фабрична настройка


## 18.2 Към основните настройки



**Изискване:** Готварският плот трябва да е изключен.

1. За да включите готварския плот, докоснете .
2. През следващите 10 сек. докоснете  за 4 сек.

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби обслужване на клиенти (ТК)	 1
Фабричен номер	Fd

Продуктова информация	Индикатор
Фабричен номер 1	02.
Фабричен номер 2	0.5

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. За да извикате отделните индикатори, докоснете зоната за настройка.
- 3. За да достигнете до основните настройки, докоснете .
- ✓ c 1 и 0 светят като предварителна настройка.

4. Докосвайте  дотогава, докато желаната настройка не се появи.
  5. Изберете желаната настройка в зоната за настройка.
  6. Докоснете  за 4 сек.
- ✓ Настройките са запаметени.

## 19 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд има голямо влияние върху бързината и резултата от процеса на готвене. С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.

Преди проверката се уверете, че размерът на дъното на готварския съд съвпада с размера на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.


→ Страница 19

### 19.1 Извършете Тест на готварския съд

Гъвкавата готварска зона е настроена като единствена готварска зона, така че да проверява рсамо един готварски съд.

1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
  2. Извикайте основните настройки и изберете **1** **2**.
  3. Докоснете зоната за настройка. В котлоните мига индикаторът —.
- ✓ Тестът е в ход.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.


### 18.3 Прекъсване на промяната на основните настройки


- ▶ Докоснете .
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запамяват.


### 19.2 Проверка на резултат

От следната таблица можете да разберете какво означава резултатът за качеството и бързината на процеса на готвене.

#### Резултат

 Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.

 Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално.

 Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.

**Бележка:** В случаи с недобри резултати отново поставете готварския съд на по-малък котлон, ако има.

За да активирате тази функция, докоснете зоната за настройка.

## 20 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

### 20.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в търговската мрежа или в онлайн магазина [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства, докато готварският плот е все още горещ. Това може да доведе до следи по повърхността.

#### Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна

- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

### 20.2 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

**Изискване:** Готварският плот трябва да е студен. При петна от захар, скорбяла, пластмаса или алуминиево фолио не оставяйте готварския плот да се охлажда.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката на почистващото средство.

#### Съвети

- Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.
- Ако запазвате дъното на готварския съд чисто, повърхността на готварския плот остава в добро състояние.

## 20.3 Почистване на рамката на готварския плот

Ако след употреба има мръсотия или петна по рамката на готварския плот, почистете ги.

**Бележка:** Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа. Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушете с мека кърпа.

# 21 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

## 21.1 Предупредителни указания

### Бележки

- Ако в индикациите  $E$  се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете 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.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

## 21.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.</li> </ul> Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете уреда според електрическата схема.</li> </ul> Повреда в електрониката <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.</li> </ul>
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.</li> </ul>
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.</li> </ul>
$F5$ + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.</li> </ul>

<b>Неизправност</b>	<b>Причина и отстраняване на неизправности</b>
<b>F5</b> и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.</li> </ul>
<b>F1/F6</b>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.</li> </ul>
<b>F8</b>	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Индивидуално изключване безопасност се е включил. Докоснете произволен символ, за да изключите индикатора, за да можете да настроите котлона.</li> </ul>
<b>E8202</b>	Сензорът за варене е прегрял и котлонът е изключен. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато сензорът за готвене се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.</li> </ul>
<b>E8203</b>	Сензорът за готвене е прегрял и всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ако сензорът за варене не се използва, отстранете го от съда и го съхранявайте далеч от други котлони или източници на топлина. Включете котлоните.</li> </ul>
<b>E8204</b>	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 17</li> </ul>
<b>E8205</b>	Свързването към сензора за готвене е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изключете и отново активирайте функцията.</li> </ul>
<b>E8206</b>	Сензорът за варене е повреден/дефектен. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.</li> </ul>
Индикацията на сензора за готвене без кабел не свети.	Сензорът за готвене без кабел не реагира и индикаторът не свети. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 17.</li> <li>▶ Ако проблемът продължи, задръжте натиснат символа върху сензора за варене за 8-10 секунди и отново свържете сензора за варене с готварския плот. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Свързване на безкабелния сензор за готвене", Страница 16.</li> <li>▶ Ако проблемът продължи, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти.</li> </ul>
Индикаторът на сензора мига два пъти.	Батерията на сензора за готвене е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсне поради изтощена батерия. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 17.</li> </ul>
Индикаторът на сензора мига три пъти.	Свързването към сензора за готвене е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Задръжте натиснат символа върху сензора за готвене за 8-10 секунди и отново свържете с готварския плот. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Свързване на безкабелния сензор за готвене", Страница 16.</li> </ul>
<b>E 9000/E90 10</b>	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете се с електроснабдителя.</li> </ul>
<b>U400</b>	Готварският плот не е свързан правилно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.</li> </ul>
<b>dE</b>	Демо режимът е активиран. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.</li> </ul>

## 21.3 Нормални шумове на Вашия уред

Понякога индукционният уред може да причини шумове или вибрации като бръмчене, съскане, тракане, вентилаторни шумове или ритмични шумове.

# 22 Предаване за отпадъци

## 22.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

# 23 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

**Бележка:** Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

## 23.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Табелката с техническите данни ще намерите:

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

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → Страница 19 .

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

# 24 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовите са извършени с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

## 24.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).

- Тенджера Ø 16 см без капак
  - Варене: степен на мощност 1.5

## 24.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркване

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
  - Нагряване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.5



- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 800 г
  - Нагриване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.5

### 24.3 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Напр.: диаметър на лещата 5-7 мм. Начална температура 20 °C

След 1 мин. загреване разбъркайте

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 500 г
  - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.5
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 1 кг
  - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.5

### 24.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко с 3,5 % масленост и щипка сол

#### Приготвяне на сос бешамел

1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте всичко.
  - Загриване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
  - Нагриване: продължителност 6 мин. 30 сек., степен на мощност 7
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 мин. при постоянно бъркане.
  - Продължително готвене: степен на мощност 2

### 24.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагривайте без капак. След 10 мин. нагриване разбъркайте.
2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл. загреване прибрл. 45 мин.
  - Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
    - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
    - Продължително готвене: степен на мощност 3
  - Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
    - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
    - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

### 24.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.
2. Когато млякото достигне ок. 90 °C, изберете препоръчителната степен на мощност и оставете за ок. 50 мин. на по-ниска степен.
  - Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
    - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
    - Продължително готвене: степен на мощност 3
  - Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
    - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
    - Продължително готвене: степен на мощност 2.5

### 24.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

- Тенджера Ø 16 см с капак Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол
  - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2
- Тенджера Ø 20 см с капак Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол
  - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2.5

### 24.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °C

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 3 свински рибици, общо тегло около 300 г, 1 см дебели и 15 г слънчогледово олио
  - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 7

### 24.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 55 мл тесто на палачинка
  - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 7

### 24.10 Пържене на дълбоко замразени картопки

- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 2 л слънчогледово олио. За всеки процес на фритиране: 200 г дълбокозамразени картопки, 1 см дебели.
  - Загриване: Степен на мощност 9, докато олиото не достигне температура от 180 °C.
  - Продължително готвене: степен на мощност 9







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001688885** (020901)

bg