



Готварски плот

PXY8..К...

[bg] Ръководство за употреба

Приложение Bosch BetterFood

Открийте новия си уред с хиляди гъвкави рецепти!

- Веган, нисковъглероден или безглутеново? Можете да коригирате всички рецепти според Вашите предпочитания.
- Открийте рецепти със съставките, които вече имате у дома.
- Здравословното готвене вече е лесно – благодарение на здравния компас Nutri Check.
- В рецептите получавате оптималните настройки за Вашите свързани уреди.

Това приложение е на разположение само за определени европейски страни и езици.



Безплатно
изтегляне



Съдържание

1	Безопасност	2	17	Безкабелен сензор за варене	18
2	Предотвратяване на материални щети	4	18	Асистент за ястия	20
3	Опазване на околната среда и икономия	5	19	Функция за обезопасяване спрямо деца	20
4	Подходящ съд за готвене	6	20	Защита при почистване	20
5	Запознаване	6	21	Индивидуално изключване безопасност	21
6	Преди първата употреба	8	22	Основни настройки	21
7	Основни положения при работа с уреда	9	23	Тест на готварския съд	22
8	FlexInduction	11	24	Home Connect	22
9	Разширена FlexInduction	11	25	Свързано с готварския плот управление на абсорбатора	24
10	MoveMode	12	26	Почистване и поддръжка	25
11	Времеви функции	12	27	Отстраняване на неизправности	26
12	PowerBoost	13	28	Предаване за отпадъци	28
13	PanBoost	13	29	Декларация за съответствие	28
14	Функция за поддържане в топло състояние	14	30	Отдел по обслужване на клиенти	28
15	Приемане на настройки	14	31	Тестови ястия	29
16	Assist	14			

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Дефиниция на сигналните думи

Тук ще откриете значението на използваните в това ръководство сигнални думи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следвайте тези инструкции, за да предотвратите евентуални сериозни или фатални наранявания.

ВНИМАНИЕ

Спазвайте тези указания, за да избегнете щети по уреда или други материални щети.

Забележка: Това насочва вниманието Ви към важна информация.

1.2 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.

1.3 Употреба по предназначение

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

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталирацията 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.
- до височина от 4000 m 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.

1.4 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.

1.5 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, вилци, лъжици и капаци.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ 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 мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не използвайте повреден уред.

- ▶ Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, 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 с отдела по обслужване на клиенти. → Страница 28

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 вдишат 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.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.

Повреда	Причина	Мярка
Петна, надробвания 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.
Надробвания 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 загревайте 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 зас-

мукани 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 доприготвяне се хаби електроенергия.

4 Подходящ съд за готвене

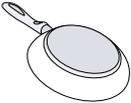
Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да отговаря на разме-

ра 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 проверявате дали готварският съд е подходящ.

Готварски съд	Материали	Характеристики
 <p>Препоръчителен готварски съд</p>	<p>Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.</p> <p>Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.</p>	<p>Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрева бързо и гарантира разпознаването си.</p> <p>Този готварски съд загрева бързо и се разпознава.</p>
 <p>Подходящо</p>	<p>Дъното не е напълно феромагнитно.</p>	<p>Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.</p>
 <p>Не е подходящо</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>Тези дъна 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>

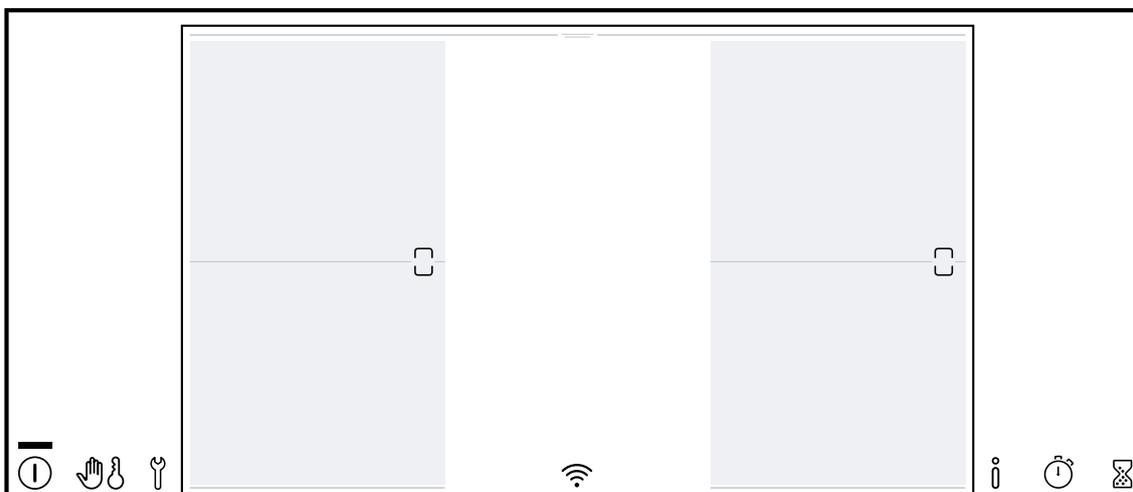
Забележки

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

5 Запознаване

5.1 Панел за обслужване

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



Забележки

- Винаги поддържайте панела за обслужване чист и сух.
- Не поставяйте готварски съд в близост до индикаторите и бутоните. Електрониката може да прегрее.

Сензорни бутони

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

Бутон	Функция
ⓘ	Главен превключвател
👶	Защита при почистване Функция за обезопасяване спрямо деца
⚙️	Основни настройки
ℹ️	Информационно меню
⌚	Count-up timer
⌚	Таймер
🔗	FlexInduction
0...Boost	Диапазон за настройка <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Таймер за изключване 1...9 степени на мощност 🔥 Функция за поддържане в топло състояние 🔥 PowerBoost 🔥 PanBoost
menu	Меню с режими на готвене <ul style="list-style-type: none"> 🔥 Степени на мощност 🔥 MoveMode 🔥 PerfectFry Sensor 🔥 PerfectCook Sensor 🔥 Асистент за ястия

Бутони в комбинация с Home Connect

Когато свързването към Home Connect се изготви, следните бутони са налични:

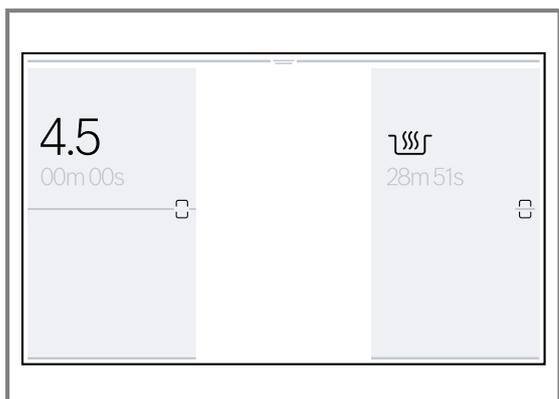
Бутон	Функция
📶	Свързваемост
🔗	Свързано с готварския плот управление на абсорбатора
auto 🌬️	Сензор управление вентилация
💡	Осветление абсорбатор

5.2 Сензорен дисплей

Със сензорния дисплей можете лесно и интуитивно да управлявате уреда.

Главен изглед

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



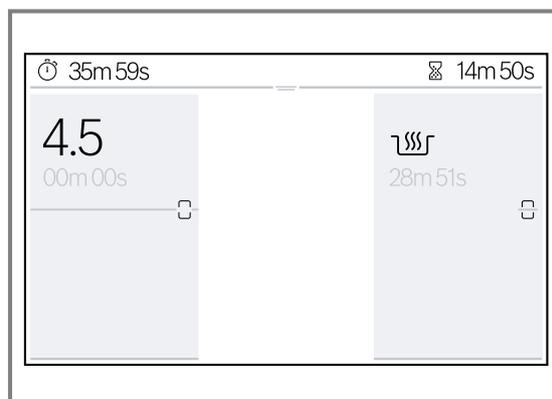
Зона за настройка

С тази функция можете да настройвате степента за готвене, програмирането на времето на готвене и различните режими на готвене за избраната готварска зона.



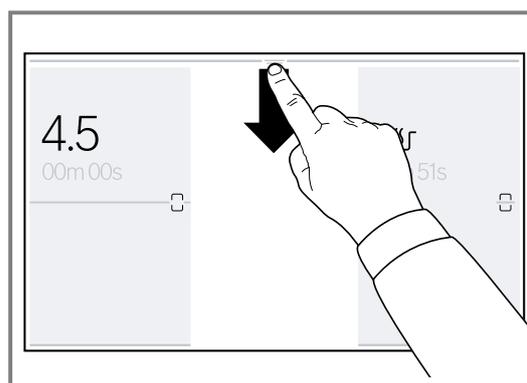
Статусен ред

Показваната информация варира според извършените настройки: хронометър, кухненски часовник



Показване на статусен ред

1. Докоснете горната зона на екрана и прекарайте пръст нагоре и надолу.



- ✓ Статусният ред се показва.
- 2. За скриване изтеглете статусния ред нагоре.

Информационно меню

Можете да извикате информация за уреда и актуалните функции.

Отваряне на информационно меню

1. Докоснете ⓘ.

2. За тази цел докоснете символа на желаната функция за няколко секунди.

✓ На дисплея се появява информационен прозорец, който описва актуалната функция.

3. За да се върнете към главния изглед, докоснете ^.

Меню с режими на готвене

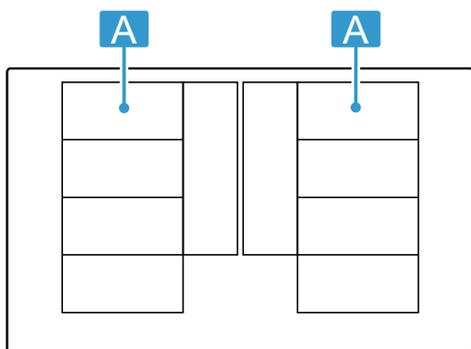
Вашият готварски плот разполага с различни режими на готвене.

За да стигнете, докоснете **menu** в зоната за настройка на избраната готварска зона.

Символ	Режим на готвене	Функция
	Степени на мощност	Избор на степен за готвене за котлона.
	MoveMode	Настройка на степента за готвене през позицията на готварския съд върху позициите на готварските зони.
	PerfectFry Sensor	Пържене с правилната температура.
	PerfectCook Sensor	Гответе с автоматично разпознаване на температурата чрез безкабелния сензор за готвене. Налични след включване към безкабелен сензор за варене.
	Асистент за ястия	Пържене и готвене с предварителен избор на ястия.

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	Мощност
	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W 3700 W

Зона	Най-висока степен за готвене	Мощност
	Степен на мощност 9 PowerBoost	2600 W 3700 W
	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 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
	Еднокръгов котлон
	Flex-Zone → "FlexInduction", Страница 11
	Разширена Flex Zone → "Разширена FlexInduction", Страница 11

5.5 Индикатор за остатъчна топлина

Ако котлоните са изключени, индикаторите на зоните светят в червено докато котлоните са горещи. Не докосвайте котлона докато индикацията за котлона свети в червено.

6 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

6.1 Първоначално почистване

Остатъците от опаковка да се отстранят от повърхността на готварския плот и повърхността да се избърше с влажна кърпа. Списък на препоръчителните почистващи средства ще откриете на официалния уебсайт www.bosch-home.com.

Допълнителна информация за грижата и почистването.
→ Страница 25

6.2 Готвене с индукция

Индукционното готвене в сравнение с обичайните готварски плотове дава някои промени и редица предимст-

ва 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.

6.3 Готварски съд

Списък с препоръчителните готварски съдове ще откриете на официалния уебсайт www.bosch-home.com.
Допълнителна информация за подходящия готварски съд. → Страница 6

6.4 Първо пускане в експлоатация

Ако включвате уреда за пръв път, на дисплея се показва стандартната езикова настройка като първа стъпка за конфигурацията на готварския плот. Настройките можете да промените по всяко време в основните настройки. → Страница 21

6.5 Настройване с Home Connect

За да стартирате настройките за свързване, изберете в основните настройки настройката Home Connect и следвайте указанията в глава .
→ "Home Connect", Страница 22

7 Основни положения при работа с уреда

7.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете . Предупредителен сигнал прозвучава и сензорният дисплей свети.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

ReStart

- ▶ Ако включите уреда през първите 10 минути след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки. Можете да включите тази функция в основните настройки. → Страница 21

7.2 Изключване на готварския плот

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

Забележка: Ако всички котлони са изключени за повече от 30 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

7.3 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 желаната готварска зона.
- ✓ На дисплея се появява диапазонът за настройка на избрания котлон.
2. Прекарайте пръста си през диапазона за настройка и натиснете желаната степен за готвене.
- ✓ Степента на мощност е настроена.
3. За да се върнете към главния изглед, докоснете активната готварска зона отново.

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

Промяна на степента за готвене и изключване на котлона

1. Изберете готварската зона.
2. Изберете желаната степен за готвене или настройте в зоната на програмиране на 0.
- ✓ Степента за готвене на готварската зона се променя или готварската зона се изключва и се показва остатъчната топлина.

Бърз избор

- ▶ Прекарайте пръст надясно през готварската зона, за да настроите степента за готвене на 9.0. Прекарайте пръст наляво през готварската зона, за да настроите степента за готвене на 0.0. Можете да включите тази функция в основните настройки. → Страница 21

7.4 Съвети за готвене

- Ако загревате пюре, крем супи или гъсти сосове, разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване 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 сервираме 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.
- 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
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Яхния, напр. лещена яхния	1.5 - 2	-
Мляко ¹	1.5 - 2.5	-
Варени наденици ¹	3 - 4	-
Размразяване и загряване		

¹ Без капак

		⌚ min
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замразен	3 - 4	35 - 55
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба ¹	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
Кипване, готвене 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
Юфка ¹	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 тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина ¹		
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, дебелина 2 см	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 в олио	5 - 6	3 - 6

		⌚ min
Пържене във фритюрник, 150-200 g на порция в 1-2 l олио, пържене на порции ¹		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, дълбоко 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 температура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

¹ Без капак

8 FlexInduction

Flex Zone Ви позволява да поставяте произволни готварски съдове с всякаква форма или размер. Състои се от четири индуктора, които функционират независимо един от друг. Когато Flex Zone работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

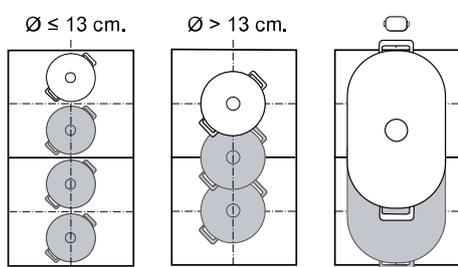
8.1 Поставяне на готварския съд

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:



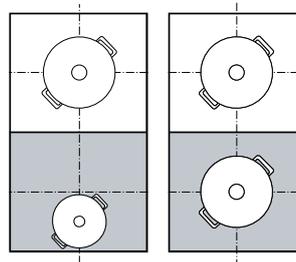
- Препоръчителен продълговат готварски съд 



Като две отделни готварски зони

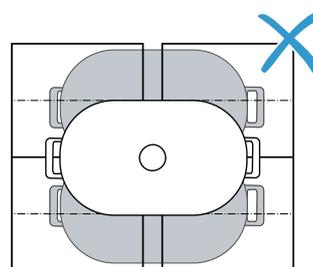
Препоръчително за готвене с два готварски съда.

Можете да използвате предната и задната зона разделени една от друга и за всяка да настроите собствена степен за готвене.



Внимание

Не поставяйте готварски съд за готвене в средата между дясната и лявата зона. Котлоните няма да се активират правилно и няма да постигнете добър резултат от готвенето.



8.2 FlexInduction свързване

Стандартно Flex Zone е конфигурирана като две отделни готварски зони. За да свържете готварските зони, включете следната функция:

- Поставете съда върху готварската зона.
- Докоснете .

✓  свети. Flex Zone е свързана.

Забележки

- Можете да промените стандартната настройка на Flex Zone. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това. → Страница 21
- 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.

8.3 FlexInduction разкачане

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

9 Разширена FlexInduction

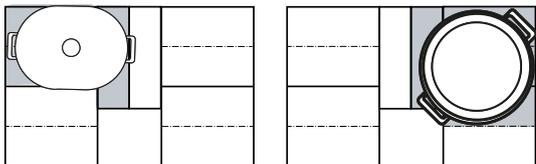
С разширената Flex Zone можете да готвите с голям готварски съд или да поставите странично удължен готварски съд.

Разширението винаги се включва заедно с една от двете Flex Zone. Не можете да включвате разширението отделно.

9.1 Поставяне на готварския съд съгласно формата и размера

Поставете готварския съд централно върху задната част на гъвкавата готварска зона и нейното разширение.

В зависимост от размера на готварския съд и покритата готварска площ можете да включите гъвкавата готварска зона като два отделни или един общ котлон:



9.2 Активиране на Разширена FlexInduction

1. Поставете готварския съд върху готварската зона така, че също да стои върху разширената Flex Zone.
 2. Избиране на готварска зона и степен на мощност. Зоната на разширената Flex Zone се показва на дисплея.
- ✓ Функцията е включена.

Забележка: Ако разширената Flex Zone не се покаже на дисплея, повдигнете тигана и го поставете върху готварската зона.

9.3 Деактивиране на Разширена FlexInduction

- ▶ Изберете котлона и настройте на 0.
- ✓ Функцията е изключена.

10 MoveMode

С тази функция можете да промените степен за готвене за готварски съд, като просто го преместите в рамките на Flex Zone. Зоната за целта се разделя на три зони с различни степени за готвене.

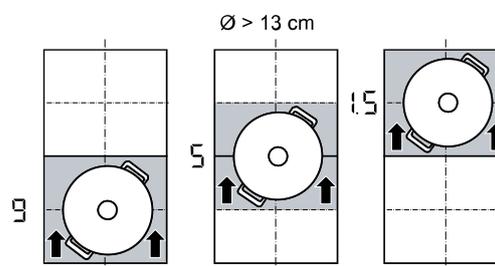
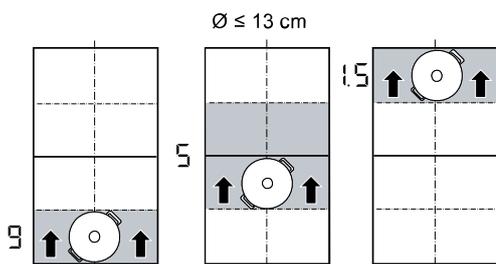
10.1 Поставяне и преместване на готварския съд

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 мощност 9,0
- Средна зона = степен на мощност 5,0
- Задна зона = степен на мощност 1,5.

Можете да промените стандартната настройка на предварително настроените степени на мощност. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → Страница 21.



10.2 Активиране на MoveMode

Изискване: Поставяйте само един готварски съд върху Flex Zone.

1. Изберете единия от двата котлона на Flex Zone.
 2. Докоснете menu.
 3. Изберете
- ✓ светва.
✓ Функцията е включена.

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

10.3 Деактивиране на MoveMode

1. Изберете котлон.
 2. Докоснете menu и сменете на друг режим на готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

11 Времеви функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер
- Count-up timer

11.1 Таймер за изключване

С тази функция можете да програмирате времето за готвене за една или няколко готварски зони. След изти-

чане на времето готварската зона автоматично се изключва.

Таймер за изключване включване

1. Избиране на готварска зона и степен на мощност.
2. Докоснете в зоната за настройка.

3. Настройте времето чрез зоната за настройка.
 4. За да потвърдите, докоснете **D**.
- ✓ Времето на готвене започва да тече.
 - ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

Забележки

- Ако в готварска зона, в която PerfectFry Sensor е активиран, е програмирано време за готвене, програмираното време за готвене започва да тече когато избраната температурна степен е достигната.
- Ако програмите 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 **O**.
2. Променете времето на готвене в зоната за програмиране или докоснете **O**, за да изтриете времето.
3. Докоснете **D**, за да потвърдите избраната настройка.
4. Докоснете **<** и след това върху **^**, за да се върнете към главния изглед.

11.2 Таймер

С тази функция можете да включите таймера. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Готварските зони не се изключват автоматично.

Таймер включване

1. Докоснете **⌘**.

2. В зоната на програмиране изберете желаното време.
 3. Докоснете **D**, за да потвърдите настройката.
- ✓ Времето започва да тече.
 - ✓ След изтичане на продължителност прозвучава сигнал.
 - 4. Докоснете **⌘**.
 - ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

Таймер Промяна или изключване

1. Докоснете **⌘**.
2. Променете времето в зоната за програмиране или докоснете **O**, за да изтриете времето.
3. Докоснете **D**, за да потвърдите избраната настройка.
4. За да се върнете към главния изглед, докоснете **^**.

11.3 Count-up timer

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

Count-up timer включване

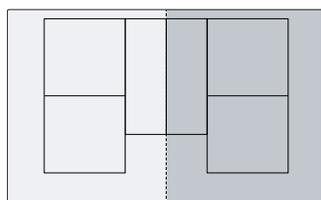
- ▶ Докоснете **O**.
- ✓ Времето започва да тече.

Count-up timer изключване

1. Докоснете **O**.
2. Докоснете **O**. Индикацията на време се настройва на 00m 00s.
За да включите отново индикацията на време, докоснете **D**.
3. За да се върнете към главния изглед, докоснете **^**.

12 PowerBoost

С тази функция могат да се загряват по-бързо големи количества вода отколкото със степен на мощност 9. Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.



12.1 PowerBoost включване

1. Изберете готварската зона.

2. Изберете и задръжте натиснат Boost в зоната за настройка, докато **⬆** и **⬇** светнат.
 3. Без да повдигате пръста си, изберете **⬇**.
 4. Повдигнете пръста.
- ✓ Функцията е включена.

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

12.2 PowerBoost изключване

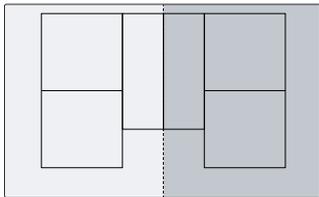
1. Изберете готварската зона.
 2. В зоната за настройка настройте друга степен за готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

Забележка: При определени обстоятелства функцията се изключва автоматично, за да се предпазят електронните компоненти във вътрешността на платката.

13 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото със степен за готвене 9.

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



13.1 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.

13.2 PanBoost включване

1. Изберете готварската зона.
 2. Изберете и задръжте натиснат Boost в зоната за настройка, докато и светнат.
 3. Без да повдигате пръста си, изберете .
 4. Повдигнете пръста.
- ✓ Функцията е включена.

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

13.3 PanBoost изключване

1. Изберете готварската зона.
 2. В зоната за настройка настройте друга степен за готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

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

14 Функция за поддържане в топло състояние

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

14.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

1. Изберете готварската зона.
 2. Докоснете в зоната за настройка. свети.
- ✓ Функцията е включена.

14.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете готварската зона.
 2. Настройте на 0. Готварската зона и се изключват.
- ✓ Функцията е изключена.

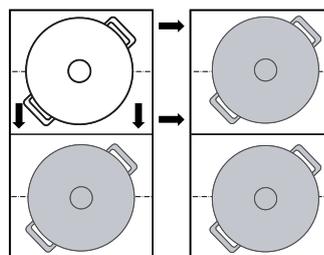
15 Приемане на настройки

С тази функция можете да прехвърляте степента на готвене, програмираното време на готвене и избраната функция за готвене от един котлон на друг.

15.1 Приемане на настройки

Изискване: Изместете готварския съд на котлона, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.

1. Избутайте готварския съд.



Готварският съд се разпознава. След няколко секунди на дисплея се показва опцията за потвърждаване на предварителните настройки за новата готварска зона.

2. Потвърдете настройките.
- ✓ Настройките се пренасят върху новия котлон.

16 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.

16.1 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
1	120 °C	Варене и съгъстяване на сосове, пържене на зеленчуци
2	140 °C	Запържаване 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.

Препоръчителният готварски съд ще получите чрез отдела по обслужване на клиенти, специализираната търговска мрежа или нашия онлайн магазин www.bosch-home.com.

Забележка: 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

1. Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
 2. Изберете котлон.
 3. Докоснете **menu** и изберете  PerfectFry Sensor.
 4. Изберете желаната степен на температура и докоснете , за да се върнете към главния изглед.
- ✓ Функцията е включена. Температурната степен и  светят.
 - ✓ Температурната контролна индикация свети все по-силно в червено до достигане на желаната температурна степен. След това прозвучава сигнал.
5. Поставете в тигана мазнината за пържене и след това продукта за печене.

PerfectFry Sensor изключване

1. Изберете готварската зона.
 2. Настройте на 0.
- ✓ Функцията е изключена.
3. За да напуснете функцията PerfectFry Sensor, докоснете **menu** и сменете на друг режим на готвене.

Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

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

	δ	$\ominus \text{min}$
Месо		

	δ	$\ominus \text{min}$
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 дебели	3	10-20
Наденички	3	8-20
Чоризо, пресна наденичка	3	10-20
Шишчета, кебапи	3	10-20
Джирози	4	7-12
Риба и морски дарове		
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
Ястия с яйца		
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
Зеленчуци		
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
Продукти за дълбоко замразяване		
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

	⌚	⌚ min
Пастети, крокети	5	3-8
Сосове		
Доматен сос	1	25-35
Сос бешамел	1	10-20
Сос със сирене	1	10-20
Сладки сосове	1	15-25
Сосове, редуцирани	1	25-35
Други		
Печен кашкава	3	7-10
Кротони	3	6-10
Печен хляб	4	4-8
Сухи готови ястия	1	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени	4	3-15
Пуканки	5	3-4

16.2 PerfectCook Sensor

С тази функции можете да загревате продукти, както и да ги загревате, варите, готвите, да варите с тенджерата под налягане или да пържите в тенджерата 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 тенджерата под налягане	
5	180 °C	Пържене (фритиране)	

Указания за функция 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 вни-

мателно 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.

- Поставете безкабелния сензор за варене върху готварския съд.
 - Поставете готварския съд с достатъчно течност върху желаната котлон и затворете с капак.
 - След това изберете котлона, върху който се намира готварският съд с безкабелния сензор за варене.
 - Докоснете menu и изберете  PerfectCook Sensor.
 - След това докоснете средата на безкабелния сензор за варене.
 - Изберете съответната температурна степен за продукта за готвене, който желаете да сготвите.
- ✓ Функцията е включена.
 - ✓ Температурната степен и  светят. Температурната индикация свети все по-червено докато водата или олиото не достигнат съответната температура за добавяне на храната за готвене. Прозвучава сигнал.
- Свалете капака след звуковия сигнал и добавете продукт. Гответе със затворен капак.

PerfectCook Sensor изключване

- Изберете готварската зона.
 - Поставете на 0.
- ✓ Функцията е изключена.
- За да напуснете PerfectCook Sensor, докоснете menu и сменете на друг режим на готвене.

Препоръки за готвене с PerfectCook Sensor

Долната таблица съдържа идеалната температурна степен за избор на ястия. ⌚ °C и ⌚ min зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

Загреване и поддържане в топло състояние

	⌚ °C	⌚ min
Загреване на гулаш	70	10-20
Загреване на греяно вино	70	5-15

- Приготвяне на бавен огън

	⌚ °C	⌚ min
--	------	-------

Месо

Наденички	90	10-20
-----------	----	-------

Риба

Задушена риба	90	15-20
---------------	----	-------

Ястия с яйца

Яйца на очи	90	2-5
-------------	----	-----

Картофи

Картофени кюфтета	90	30-40
-------------------	----	-------

Фиде и зърнени храни

Ориз	90	25-35
Частично сварен ориз	90	25-35
Пълнозърнест ориз	90	45-55
Ориз, басмати, тайландски	90	8-12

	⌘ °C	⌚ min
Див ориз	90	20-30
Полента	90	3-8
Каша с грис	90	5-10
Супи		
Инстантни кремове	90	10-15
Десерт		
Мляко с ориз	90	40-50
Овесена каша	90	10-15
Шоколадов пудинг	90	3-5
Други		
Мляко	90	3-10
- Готвене		
	⌘ °C	⌚ min
Месо		
Месни кюфтенца	100	20-30
Пилешко месо	100	60-90
Телешко месо	100	60-90
Ястия с яйца		
Варени яйца	100	5-10
Зеленчуци и шушулки		
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	100	45-60
Картофи		
Ньоки	100	3-6
Картофи, варени	100	30-45
Сладки картофи	100	30-45
Фиде и зърнени храни		
Фиде от твърда пшеница	100	7-10
Пресни тестени изделия	100	3-5
Пълнозърнести нудли	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
Десерт		
Компот	100	15-25
Продукти за дълбоко замразяване		
Зелен фасул	100	15-30
Готвене в тенджерата под налягане		
	⌘ °C	⌚ min
Месо		
Пилешко месо	120	15-25

	⌘ °C	⌚ min
Телешко месо	120	15-25
Зеленчуци и шушулки		
Зеленчуци	120	3-6
Нахут	120	25-35
Леща	120	10-20
Фасул	120	25-35
Картофи		
Картофи	120	10-20
Сладки картофи	120	10-20
Фиде и зърнени храни		
Ориз	120	6-8
Пълнозърнест ориз	120	12-18
Супи		
Домашен бульон	120	20-30
Пържене с много олио		
Използвайте капака, за да загреете олиото и го свалете, за да пържите продукта.		
	⌘ °C	⌚ min
Месо		
Части пиле	180	10-15
Месни кюфтенца	180	10-15
Риба		
Риба в бирено тесто, панирана	180	10-15
Зеленчуци и шушулки		
Зеленчуци в бирено тесто, панирани	180	4-8
Печурки, панирани или в бирено тесто	180	4-8
Десерт		
Понички, донъти и бухти	180	5-10
Продукти за дълбоко замразяване		
Пържени картофи	180	4-8

16.3 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.

Свързване на безкабелния сензор за готвене

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

1. Отворете основните настройки → *Страница 21*
2. Изберете настройката сензор за готвене и изберете опцията "Добавяне на нов сензор за готвене".
3. В рамките на 30 секунди докоснете за кратко в средата на безкабелния сензор за варене.
 - ▶ След няколко секунди на дисплея се появява резултата от свързването между сензора за варене и панела за обслужване.

Резултат	
✓ Безгрешно свързване	PerfectCook Sensor е налично.
! Безгрешно свързване	Грешка в комуникацията – Повторете процедурата по свързване. Ако резултатът продължава да е !, уведовете техническата служба за обслужване на клиенти.
⌘ Безгрешно свързване	Грешка в комуникацията – Грешка в Bluetooth комуникацията. Повторете процедурата по свързване. – Не сте докоснали средата на безкабелния сензор за варене в рамките на 30 секунди след избора на готварска зона. Повторете процедурата по свързване. – Батерията на безкабелния сензор за варене е изтощена. Сменете батерията, нулирайте безкабелния сензор за варене и повторете процеса на свързване.

Нулиране на безкабелния сензор за варене

1. 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.
2. Сега вече не натискайте в средата на радиосензора за варене.
 - ✓ Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за готвене е нулиран.
3. 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 настройката "Настройка на точката на кипене" в .

→ "Основни настройки", Страница 21

Основната настройка по стандарт е зададена на 200-400 м. Ако Вашето населено място се намира на тази надморска височина, не настройвайте точката на кипене. В противен случай изберете настройката, която отговаря на височината на населеното място над морското равнище.

Забележка: Температурата 3/100 °C е достатъчна за ефикасно готвене. За по-интензивно готвене изберете ниска височина.

17 Безкабелен сензор за варене

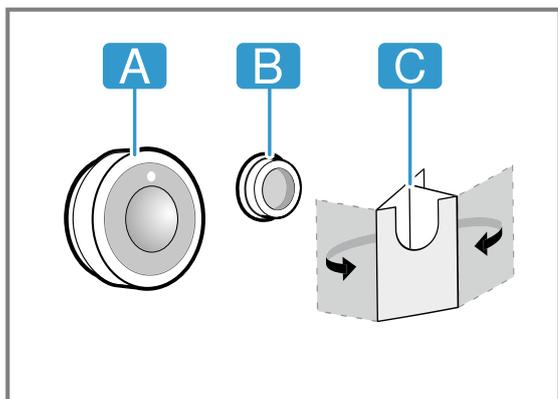
За да използвате PerfectCook Sensor, трябва да си закупите безкабелен сензор за варене.

Можете да си набавите безкабелен сензор за варене от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин www.bosch-home.com.

17.1 Обхват на доставката

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

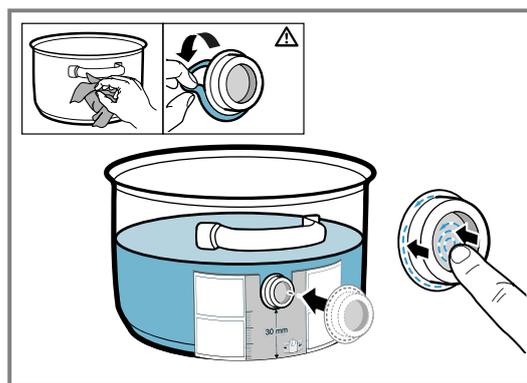
- **A** Безкабелен сензор за варене
- **B** Силиконова лепенка
- **C** Шаблон



17.2 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 изгъркайте 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.



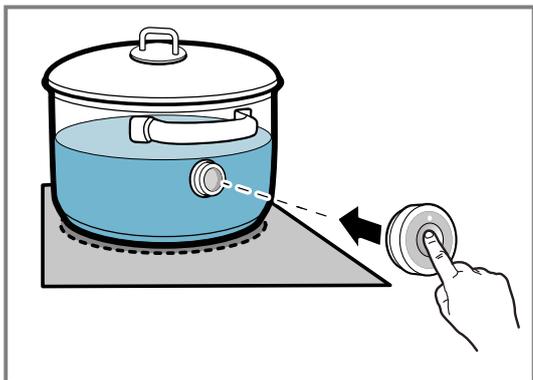
3. Притиснете цялата повърхност на силиконовата лепенка, дори и вътрешната зона.
4. Оставете лепенката да изсъхне един час. През това време не използвайте готварския съд и не го мийте.

Забележка: 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 обслужване на клиенти или на нашия официален уебсайт www.bosch-home.com с посочване на артикулният 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.

17.3 Поставяне на безкабелния сензор за варене

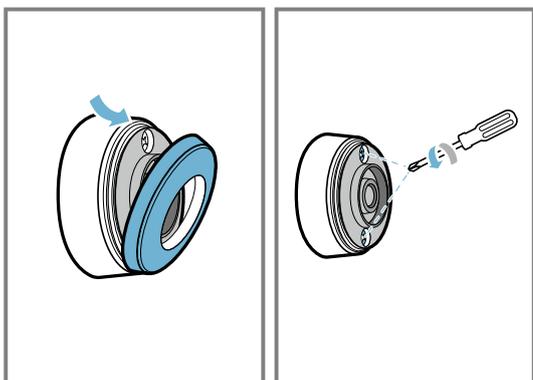
1. Уверете се, че силиконовата лепенка е изцяло суха преди поставяне на сензора за варене.
2. Поставете сензора за варене така върху силиконовата лепенка, че да пасва перфектно.



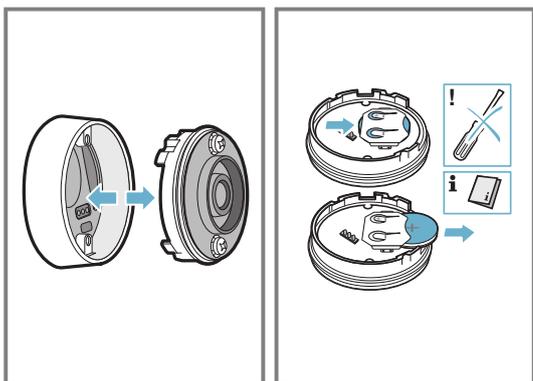
17.4 Смяна на батерията

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

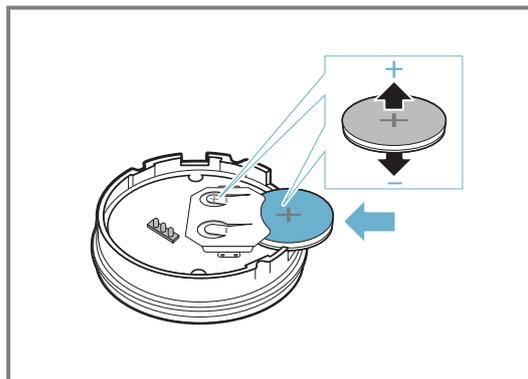
1. Изтеглете силиконовия капак от долната част на корпуса на сензора за варене и свалете двата винта с отвертка.



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

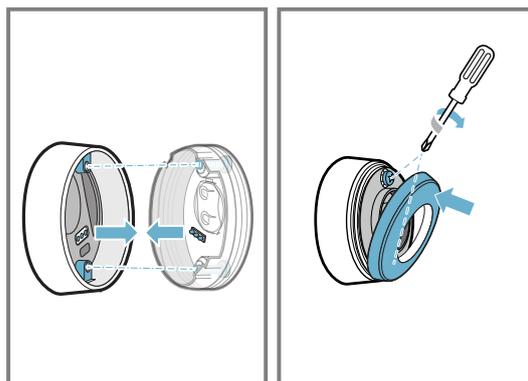


3. Поставете нова батерия и при това спазвайте инструкциите за полюсите на батерията. Използвайте само висококачествени батерии от типа CR2032.



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

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



17.5 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

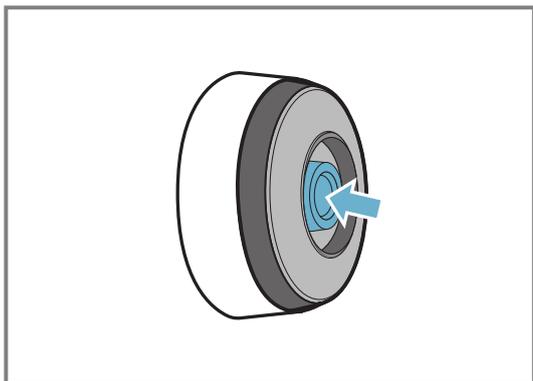
Преди поставянето на сензора за варене го почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

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

Прозорец на безкабелния сензор за варене

Поддържайте прозореца чист и сух. Важно за това:

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



Забележки

- Не използвайте твърди и груби обекти като телени четки или драскащи гъби или драскащи препарати, за да почиствате готварския плот.

- За да не замърсявате или надрасквате прозореца на безкабелния сензор за варене, не го докосвайте с пръсти.

17.6 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 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.

18 Асистент за ястия

С тази функция можете да пригответе всякакви видове продукти за печене. Уредът избира вместо Вас оптималната настройка.

Рецептите на функцията PerfectCook Sensor са налични едва след включване към безкабелен сензор за варене.

18.1 Включете асистента за ястия

1. Изберете котлон.
2. Докоснете и изберете .

3. Изберете желаната програмна група и продукта за готвене.
4. Следвайте указанията на дисплея.

18.2 Прекъсване на асистента за ястия

1. Изберете готварската зона.
 2. Докоснете и сменете на друг режим на готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

19 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

19.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

Изискване: Всички зони за готвене трябва да са изключени.

1. Докоснете .
 2. Докоснете и следвайте указанията на дисплея.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

19.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

- ▶ Спазвайте указанията в полето за индикация.
- ✓ Блокирането е отменено.

19.3 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 21.

20 Защита при почистване

С тази функция можете да блокирате панела за обслужване за почистване, за да не промените неволно настройките.

Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

20.1 Защита при почистване включване

- ▶ Докоснете . Прозвучава сигнал.
- ✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди.
- ✓ След 30 секунди прозвучава сигнал и панелът за обслужване се отблокира.

20.2 Защита при почистване изключване

За да отмените предсрочно функцията, следвайте инструкциите на дисплея.

21 Индивидуално изключване безопасност

Ако готварска зона се използва за по-дълго време и не промените настройка, функцията за безопасност се включва. На дисплея се показва съобщение и готварската зона вече не нагрива.

За да изключите индикацията и да настроите наново готварската зона, докоснете произволен бутон.

22 Основни настройки

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

22.1 Общ преглед на основните настройки

Настройка	Описание и опции
Език	Променете езика на дисплея на уреда.
Home Connect	С тази функция можете да свържете уреда с домашната мрежа и с мобилно крайно устройство.
Свързано с готварския плот управление на абсорбатора	С тази функция можете да управлявате определени функции на абсорбатора през готварския плот.
Акустични сигнали	С тази функция можете да изберете предупредителни сигнали, които уредът да издава.
Продължителност на предупредителния сигнал	С тази функция можете да промените продължителността на предупредителния сигнал.
Тонове на бутоните	С тази функция можете да изберете дали уредът трябва да издава сигнали, когато бутоните върху сензорния дисплей се натискат.
Яркост на дисплея	Променете яркостта на дисплея.
FlexInduction	С тази функция можете да настроите режима на включване на функцията след включване на готварския плот: две независими готварски зони или една-единствена зона.
MoveMode	С тази функция можете да промените предварително настроените степени за готвене на трите зони за готвене на Flex Zone.
Функция за обезопасяване спрямо деца	С тази функция можете автоматично да заключите готварския плот, за да предотвратите неотризирано използване на уреда от деца.
Бърз избор	С тази функция можете да включите бързо степената за готвене през главната индикация.
Лого на марката	С тази функция можете да настроите дали логото на марката трябва да се показва, когато включвате готварския плот.

Настройка	Описание и опции
ReStart	С тази функция можете да настроите колко дълго уредът отбелязва последно използваните настройки, когато изключите уреда.
Ограничение на мощността	Така можете при нужда да ограничите общата мощност на готварския плот поради условията на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. Ако функцията е включена и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва _ и не можете да изберете по-висока степен за готвене.
Индикация на потреблението на енергия	Показва общото потребление на енергия между включването и изключването на готварската зона в kWh. Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.
Сензор за варене	Добавете нов безкабелен сензор за варене.
Настройка на точката на кипене	Въведете височината над морското равнище на Вашето местоположение, за да може да функционира по-точно сензора за варене.
Тест на готварския съд	С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.
Информация за уреда	С тази функция можете да извикате информация за уреда.
Фабрични настройки	Нулиране на всички настройки до фабричното състояние.

22.2 Извикване на основните настройки

Изискване: Всички зони за готвене трябва да са изключени.

1. Докоснете **!**.
2. За да прелистите през наличните настройки, изтеглете пръст.
3. За да извикате подменюто и да изберете желаната опция, докоснете настройка. За да се върнете към предишното меню, докоснете **<** в рамките на подменю.

4. Преди да напуснете основните настройки, запаметете или прекъснете настройките в екрана за потвърждаване.

5. За напускане докоснете **X**.

23 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд влияе силно на 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 21

23.1 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 опцията тест на готварския съд.
3. Следвайте указанията в полето за индикация.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

Забележка: За да включите функцията, се върнете към менюто с основни настройки и изберете Тест на готварския съд.

24 Home Connect

Този уред може да се свързва с мрежа. Свържете Вашия уред с мобилно крайно устройство, за да обслужвате функциите, да адаптирате основните настройки или да контролирате текущия режим на работа посредством приложението Home Connect.

Услугите Home Connect не са налични във всяка държава. Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във вашата държава. Информация по темата можете да намерите на: www.home-connect.com.

Приложението Home Connect ще ви ръководи през целия процес на регистрация. Следвайте инструкциите и спазвайте указанията в приложението Home Connect.

Забележки

- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect.
→ "Безопасност", Страница 2
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението Home Connect.
- В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

24.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

- Вашият уред е свързан с електрическата мрежа и е включен.
- Имате мобилно устройство с актуалната версия на операционната система iOS или Android, напр. смартфон.
- Уредът има връзка с домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) на мястото на разполагане.
- Мобилното устройство и уредът се намират в обхвата на WLAN сигнала на Вашата домашна мрежа.

1. Сканирайте следния QR код.



Чрез QR кода можете да инсталирате приложението Home Connect и да свържете Вашия уред.

2. Следвайте указанията на приложението Home Connect.

24.2 Преглед на настройките на Home Connect

В основните настройки на Вашия готварски плот можете да адаптирате настройки и мрежови настройки за Home Connect.

Готварският плот показва настройката "С асистента настройвате", ако готварският плот не е свързан с домашната мрежа. Всички други настройки се показват от готварският плот само когато има свързване към домашната мрежа.

Настройка	Описание и опции
Настройване с асистента	Можете да регистрирате готварския плот автоматично или ръчно в домашната мрежа. <ul style="list-style-type: none"> ■ Настройване с асистента (автоматично свързване към домашната мрежа).¹ ■ Настройване с асистента: Няма WPS функция (ръчно вписване в домашната мрежа).

¹ Фабрична настройка

Настройка	Описание и опции
Свързване с приложението	Можете да свържете готварския плот с един или няколко Home Connect акаунта.
Настройване през приложението	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изкл: В приложението се показват само актуалните състояния на готварския плот. ■ Вкл¹: Можете да изпращате готварските настройки от приложението към готварския плот. Изпратените готварски настройки трябва да потвърдите на готварския плот.
Wi-Fi	<p>Можете да изключите радиомодула на готварския плот и така да разкачите връзката с WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирано: Радиомодулът е изключен. ■ Активирано¹: Радиомодулът е свързан.
Разкачане на мрежово свързване	Можете да изтриете запаметените свързвания към домашната мрежа. Мрежовата връзка се изтрива и когато Вие нулирате готварския плот до фабричните настройки.
Информация за уреда	Можете да показвате информация за Home Connect и за мрежата.

24.3 WLAN символ

WLAN индикаторът в главния изглед се променя в зависимост от статуса и качеството на връзката и от наличността на сървъра Home Connect.

Ако задържите натиснат символа за минимум 2 секунди, дисплеят показва описание към символа.

24.4 Деактивиране на мрежовата връзка

- ▶ Отидете на основните настройки и изберете настройката „Разединяване на мрежовата връзка“.
- ✓ Връзката с WLAN (N) се дезактивира.

24.5 Промяна на настройките чрез приложението Home Connect

С приложението Home Connect можете да променят настройките за котлоните и да ги изпратите на готварския плот.

Изисквания

- Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.
- За да можете да настроите готварския плот през Home Connect приложението, трябва основната настройка "Настройка през приложението" да е включена. В състоянието на доставка основната настройка е включена. Ако предаването на настройки е деактивирано, в приложението Home Connect се показват само работните режими на готварския плот.

1. Извършете настройката в приложението Home Connect и изпратете на готварския плот. Следвайте указанията в приложението Home Connect. Настройки, които изпращате от приложението Home Connect на готварския плот, трябва да бъдат потвърдени на готварския плот.
- ✓ Ако готварските настройки са предадени към котлон, дисплеят показва съобщение.
2. За да потвърдите настройката, натиснете "Приемане".
3. За да отмените настройката, натиснете "Отхвърляне".

24.6 Актуализация на софтуера

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

Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложението Home Connect и можете да стартирате актуализацията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложение-то Home Connect, когато сте във Вашата WLAN домашна мрежа (WiFi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect. Можете да откриете текущата версия на софтуера в приложението Home Connect в информацията за съответния домакински уред.

Забележки

- Софтуерната актуализация се състои от две стъпки.
 - В първата стъпка е изтеглянето.
 - Във втората стъпка е инсталацията на Вашия уред.
- По време на изтеглянето можете да продължите използването на Вашия уред. В зависимост от индивидуалните настройки в приложението е възможно също автоматично изтегляне на актуализацията на софтуера.
- Инсталирането трае няколко минути. По време на инсталирането не можете да използвате уреда си.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

24.7 Дистанционна диагностика

Службата за обслужване на клиенти може да достигне до Вашия уред чрез дистанционна диагностика, ако сте се обърнали към службата със съответното желание, Вашият уред е свързан с Home Connect сървъра и дистанционната диагностика е налична в страната, в която използвате уреда.

Съвет: Допълнителна информация и указания за наличност на дистанционна диагностика във Вашата страна ще откриете в сервизната зона/зоната за поддръжка на локалния уебсайт: www.home-connect.com.

24.8 Защита на личните данни

Обръщайте внимание на указанията за защита на данните.

С първоначалното свързване на Вашия уред със свързана към Интернет домашна мрежа Вашият уред преда-

¹ Фабрична настройка

ва следните категории данни към Home Connect свързва (първоначална регистрация):

- Уникална идентификация на уреда (състояща се от ключове на уреда, както и MAC адрес на вградения Wi-Fi комуникационен модул).
- Сертификат за сигурност на Wi-Fi комуникационния модул (за информационно-техническо осигуряване на връзката).
- Актуалната софтуерна версия и хардуерна версия на Вашия домашен уред.

- Статус на евентуалните предходни нулирания до фабрични настройки.

Тази първоначална регистрация подготвя използването на Home Connect функционалностите и е нужна едва в момента, в който Вие за пръв път желаете да използвате Home Connect функционалностите.

Забележка: Обърнете внимание, че функциите Home Connect могат да се използват само във връзка с приложението Home Connect. Информация за защитата на данните може да се потърси в Home Connect приложението.

25 Свързано с готварския плот управление на абсорбатора

Ако готварският уред и абсорбатора поддържат Home Connect, свържете уредите в приложението Home Connect. За целта свържете двата уреда с Home Connect и следвайте указанията в приложението.

Забележки

- Управлението от абсорбатора винаги има предимство. През това време управлението през базираното върху готварския плот абсорбатора не е възможно.
- Свързването с абсорбатора можете да установите само през Home Connect приложението.

25.1 Нулиране на настройките Home Connect

В случай че се появят проблеми при свързването на Вашия уред с домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) или желаете да влезете с Вашия уред в друга домашна WLAN мрежа (Wi-Fi), можете да нулирате настройките Home Connect.

Забележка: Ако нулирате настройките Home Connect, се прекъсва също връзката с евентуално свързан абсорбатор.

1. Докоснете , за да отворите основните настройки.
2. Изберете настройката "Управление на абсорбатора".
3. Докоснете "Разкачане на свързването".

25.2 Управление на абсорбатора посредством готварския плот

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

25.3 Общ преглед на настройките на управлението на абсорбатора

Чрез основните настройки на Вашия готварски плот можете да настроите реакциите на абсорбатора в зависимост от включването и изключването на готварския плот или на отделни котлони. Дисплеят показва настройките само когато уредът е свързан с абсорбатора.

Посредством елементите за обслужване на готварския плот можете да извършите допълнителни настройки.

Настройване на вентилатора

1. Докоснете  в статусния ред.
2. Изберете степен на вентилатора чрез зоната за настройка.
Можете да избирате между степените 1, 2 и 3.
За да настроите интензивна степен, докоснете **boost**  или **power boost** .

Изключване на вентилатора

1. Докоснете  в статусния ред.
2. Изберете степен на вентилатора 0.

Включване на автоматичен режим

1. Докоснете  в статусния ред.
 2. Натиснете автоматично в зоната за настройка.
- ✓ автоматично свети в червено.
 - ✓ При образуване на пара вентилаторът стартира автоматично.

Изключване на автоматичния режим

1. Докоснете  в статусния ред.
2. Изберете степен на вентилатора 0.

Настройване на осветлението на абсорбатора

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

- ▶ За да включите осветлението, докоснете  в статусния ред.

Настройка ¹	Избор	Описание
Управление на вентилатора (автоматичен старт)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изключено - При необходимост абсорбаторът трябва да се включи ръчно. ■ Включено с автоматичен режим² - При включване на котлон абсорбаторът се включва в автоматичен режим. ■ Включено със стандартен режим - При включване на котлон абсорбаторът се включва с фиксирана степен. 	Можете да настроите дали и как да стартира вентилаторът когато включвате готварския плот.
Движ. инерция вентилатор	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилатор изкл. ■ Включено в автоматичен режим.² ■ Включен в стандартно движение по инерция на вентилатора. ■ Няма промяна по настройките на вентилатора при изключване на готварския плот. 	Можете да настроите дали и как да продължи да работи вентилатора когато изключите готварския плот.
Автоматично включване лампичка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изкл. ■ Вкл.² - Осветлението се включва при включване на готварския плот. 	Можете да настроите дали осветлението на абсорбатора да се включва автоматично с готварския плот.
Авт. изкл. лампичка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изкл.² ■ Вкл – Осветлението се изключва при изключване на готварския плот. 	Можете да настроите дали осветлението на абсорбатора да се изключва автоматично с готварския плот.
Разкачане на свързването	-	С настройката нулирате запаметените свързвания към домашната мрежа и абсорбатора.

26 Почистване и поддръжка

26.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в онлайн магазина или в търговската мрежа.

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

26.2 Почистване на готварския плот

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

Изискване: Готварският плот трябва да е студен. Само 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.

26.3 Почистване на профилите

Ако след употреба има мръсотия или петна по профилите, почистете ги.

Забележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. С топла вода и сапун почистете и почистете със суха кърпа. Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушавайте с мека кърпа.

¹ Според оборудването на уреда

² Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

27 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.

Съвет: Свържете уреда си постоянно с приложението Home Connect, за да получавате автоматични актуализации на софтуера. Така се отстраняват грешки, подобрява се производителността и се добавят нови функции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 28

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ 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 мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

27.1 Предупредителни указания

Ако възникне проблем, указанията, предупрежденията или съобщенията за неизправности автоматично се показват на дисплея.

За да отстраните проблема, следвайте указанията на сензорния дисплей. Ако е нужно, се обърнете към отдела по обслужване на клиенти и посочете точния код на грешката.

Забележки

- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим на ниска мощност.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

27.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Готварският плот не може да се включи.	Електрозахранването е прекъснато. ▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. ▶ Свържете уреда според електрическата схема.
	Повреда в електрониката ▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Сензорният дисплей не реагира или е блокирал.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. ▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
Степента на мощност на готварската зона не може да се увеличи.	Общата мощност на готварския плот е ограничена. ▶ Адаптирайте общата мощност в основните настройки, в "Максимален разход на мощност". ▶ Много голям готварски съд може да повлияе върху максималната степен на мощност в същата половина на готварския плот. Отново поставете готварския съд.
Звуков сигнал	Предмет се намира върху сензорния дисплей. 1. Отстранете предмета и отново настройте готварския плот. 2. Не поставяйте горещ готварски съд върху панела за обслужване.
Готварският плот реагира необичайно или не може да се управлява правилно.	В електрониката е възникнала повреда. 1. Изключете уреда през домашния предпазител или предпазителя в електрическото табло. 2. Изчакайте няколко секунди и свържете отново уреда.
Една или всички готварски зони са изключени автоматично.	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Функцията за предаване на настройки не може да се активира.	Повреда в електрониката ▶ За да потвърдите индикацията за грешка, докоснете произволен сензор. Гответе както е обикновено, без да използвате функцията Приемане на настройки. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Готварската зона FlexPlus не може да се активира.	Повреда в електрониката ▶ За да потвърдите индикацията за грешка, докоснете произволен сензор. С оставащите котлони можете да продължите да готвите. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
E7010	Готварският плот не може да осъществи свързване с домашната мрежа или абсорбатора. 1. Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволно сензорно поле. Може да се готви както обикновено без връзка. 2. Ако проблемът продължи, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти.
E8202	Сензорът за варене е прегрял и котлонът е изключен. ▶ Изчакайте докато сензорът за готвене се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
E8203	Сензорът за готвене е прегрял и всички котлони са се изключили. ▶ Ако сензорът за варене не се използва, отстранете го от съда и го съхранявайте далеч от други котлони или източници на топлина. Включете котлоните.
E8204	Батерията на сензора за готвене е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсне поради изтощена батерия. ▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 19
E8205	Свързването към сензора за готвене е прекъснато. ▶ Изключете и отново активирайте функцията.
E8206	Сензорът за варене е повреден/дефектен. ▶ Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикацията на сензора за готвене без кабел не свети.	Сензорът за готвене без кабел не реагира и индикаторът не свети. ▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел . → "Смяна на батерията", Страница 19 ▶ 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 откриете в раздел . → "Свързване на безкабелния сензор за готвене", Страница 17 ▶ Ако проблемът продължи, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикаторът на сензора мига два пъти.	Батерията на сензора за готвене е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсне поради изтощена батерия. ▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел . → "Смяна на батерията", Страница 19
Индикаторът на сензора мига три пъти.	Свързването към сензора за готвене е прекъснато. ▶ Задръжте натиснат символа върху сензора за готвене за 8-10 секунди и отново свържете с готварския плот. → "Свързване на безкабелния сензор за готвене", Страница 17
E 9000/E9010	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ▶ Свържете се с електроснабдителя.
U400/E9011	Готварският плот не е свързан правилно. ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
Готварските зони не нагряват и се показва.	Активиран е демонстрационен режим. 1. Разкачете готварския плот от електрическата мрежа и след няколко секунди отново го включете. 2. В рамките на 3 минути деактивирайте демо режима в основните настройки.

27.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

28 Предаване за отпадъци

28.1 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.

29 Декларация за съответствие

С настоящото BSH Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функция Home Connect съответства на съществените изисквания и останалите приложими разпоредби от Директива 2014/53/EU.

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



2,4-GHz диапазон (2400–2483,5 MHz): макс. 100 mW

Лента 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): макс. 50 mW

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

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.

30 Отдел по обслужване на клиенти

Ще получите свързани с функционалността и позволяващи съхранение оригинални резервни части до 15 години след пускането на пазара на Вашия уред от нашата служба за обслужване на клиенти.

За допълнителна информация се обръщайте към нашата служба за обслужване на клиенти.

Забележка: 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 чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.

Информацията съгласно Регламент (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на www.bosch-home.com на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

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

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), които ще намерите 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 21 .

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

31 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.

31.1 Разтопяване на кувертюра

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

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

31.2 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
 - Нагряване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.5

31.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загряване разбъркайте

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

31.4 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.
 - ▶ Загряване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2

2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
 - ▶ Нагряване: 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

31.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагрявайте без капак. След 10 мин. нагряване разбъркайте.
2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.

Време на готвене вкл. загряване прил. 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
 - Загряване: 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
 - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
 - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

31.6 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
 - Загряване: 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
 - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.5

31.7 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
 - Загряване: 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

- Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
- Продължително готвене: степен на мощност 2.5

31.8 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
 - Загряване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

31.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

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

31.10 Пържене на дълбоко замразени картофки

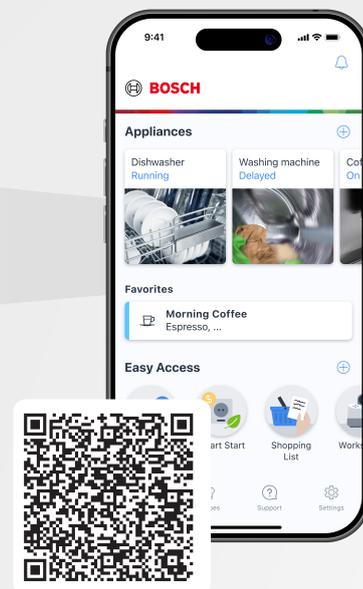
- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 2 л слънчогледово олио. За всеки процес на фритиране: 200 г дълбокозамразени картофки, 1 см дебели.
 - Загряване: Степен на мощност 9, докато олиото не достигне температура от 180 °C.
 - Продължително готвене: степен на мощност 9



Bosch Home Connect App

Свържете домакинския си уред още днес и се възползвайте от следните предимства:

- **Котлонът изключен ли е? Проверявайте котлона си навсякъде с приложението.**
- **Съсредоточете се изцяло върху готвенето. Абсорбаторът се включва автоматично, когато започнете да готвите. (Изисква се съвместим абсорбатор)**
- **Изберете от нашето разнообразие от рецепти. Ако е наличен сензор за пържене, можете да изпратите подходящите настройки към Вашия уред.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Нуждаете се от помощ? Ще я намерите тук.

Експертни консултантски услуги за Вашите домакински уреди Bosch, съдействие при проблеми или ремонт от експерти на Bosch.

Узнайте всичко за разнообразните възможности за съдействие от страна на Bosch:
www.bosch-home.com/service

Данните за контакт на всички държави са посочени в приложения сервизен списък.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001799782 (060204) REG25

bg