



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



Induction hob

PXY...D...

[sl] Navodila za uporabo
[bg] Ръководство за употреба

2
26

Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



Kazalo

1	Varnost	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	4
3	Varstvo okolja in varčevanje	5
4	Primerna posoda.....	5
5	Spoznavanje	7
6	Osnovno upravljanje.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode	10
9	Razširjeno kuhališče FlexInduction.....	11
10	Časovne funkcije	11
11	PowerBoost	12
12	PanBoost	12
13	Funkcija ohranjanja toplote.....	12
14	Prevzem nastavitve	13
15	Assist	13
16	Brezžični senzor kuhanja	17
17	Otroško varovalo	19
18	Zaščita pri brisanju	19
19	Posamezni varnostni izklop	19
20	Osnovne nastavitve	20
21	Preizkus posode	21
22	Čiščenje in nega.....	21
23	Odpravljanje motenj.....	22
24	Odstranjevanje	24
25	Servisna služba.....	24
26	Testne jedi	24

1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.

- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napačne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporabljajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

Aparata ne uporabljajte:

- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zajetimi v standardu EN 50615.

Če uporabljate funkcijo senzorja kuhanja, vklopite kuhališče, na katerem je narisano lo-nec s temperaturnim senzorjem.

Če imate implantirano delujočo medicinsko napravo (npr. srčni spodbujevalnik ali defibrilator), zdravnika povprašajte, ali je ta v skladu z Direktivo 90/385/EGS Sveta Evropskih skupnosti z dne 20. junija 1990 in z EN 45502-2-1 in EN 45502-2-2 ter ali je bila naprava izbrana, implantirana in nastavljena skladno z VDE-AR-E 2750-10. Če so ti pogoji izpolnjeni in poleg tega uporabljate tudi nekovinske kuhinjske pripomočke in posodo ter nekovinske ročaje, lahko indukcijsko kuhalno ploščo brez težav uporabljate v skladu z njeno namembnostjo.

1.3 Omejitev kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranjujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranjujete v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

Pokrovi za kuhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Po vsaki uporabi z glavnim stikalom izklopite kuhalno ploščo.

- ▶ Ne čakajte, da se bo kuhalna plošča samodejno izklopila, ker na njej ni več loncev in ponev.

Živila se lahko vnamejo.

- ▶ Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratek postopek morate ves čas nadzorovati.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kuhalne plošče, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

Kovinski predmeti se na kuhalni plošči zelo hitro segrejejo.

- ▶ Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovk.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni kabel ali priključni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim omrežnim priključnim kablom ali priključnim kablom aparata, ki je na voljo pri proizvajalcu oziroma njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Če je površina počena, morate aparat izključiti, da preprečite morebitni električni udar. V ta namen aparata ne izklopite z glavnim stikalom, ampak ga izključite tako, da izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izključite aparat iz električnega omrežja. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
- ▶ Če je aparat ali priključni kabel v okvari, takoj izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 24*

Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.

- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.

Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.

- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata.

Stik kovinskih predmetov z ventilatorjem, ki se nahaja na spodnji strani kuhalne plošče, lahko povzroči električni udar.

- ▶ V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte dolgih, koničastih kovinskih predmetov.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Zaradi tekočine med dnom posode in kuhališčem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Brezžični temperaturni senzor ima baterijo, ki se lahko poškoduje, če je izpostavljena visoki temperaturi.

- ▶ Odstranite senzor s posode in ga shranjujte daleč od virov toplote.

Temperaturni senzor kuhanja je lahko zelo vroč, ko ga odstranite s posode.

- ▶ Pri odstranjevanju uporabljajte kuhinjske rokavice ali krpo.

Pri pripravi v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda počita, če se pregrejeta.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.
- ▶ Uporabljajte samo posodo, odporno na vročino.

Aparat z napokano ali počeno površino lahko povzroči ureznine.

- ▶ Aparata ne uporabljajte, če ima ta napokano ali počeno površino.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost: magnetizem!

Brezžični senzor za temperaturo je magneten in lahko poškoduje elektronske vsadke, npr. srčne spodbujevalnike ali inzulinske črpalke.

- ▶ Osebe z elektronskimi vsadki morajo biti od magnetnih upravljalnih elementov oddaljene vsaj 10 cm.
- ▶ Upravljalnega elementa nikoli ne nosite v žepih oblačil.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost zadužitve!

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnejo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

2 Preprečevanje materialne škode

Tukaj je seznam najpogostejših vzrokov za poškodbe in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Kuhanje brez nadzora.	Opazujte potek priprave jedi.
Madeži, krušenje	Razlita živila, predvsem taka z velikim deležem sladkorja.	Takoj jih odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži, krušenje ali razpoke v steklu	Poškodovana posoda, posoda s stopljenim emajlom ali posoda z dnom iz bakra ali aluminija.	Uporabljajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Neprimerni načini čiščenja.	Uporabljajte le čistila, primerna za steklokeramiko, in čistite kuhalno ploščo samo takrat, ko je hladna.
Krušenje ali razpoke v steklu	Udarci ali posoda, pribor ali drugi trdi ali koničasti predmeti, ki padejo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padejo predmeti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Praske, obarvanja	Grobo dno posode ali drsanje posode po kuhalni plošči.	Preglejte posodo. Posodo dvignite, ko jo premikate.
Praske	Sol, sladkor ali pesek.	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
Poškodbe aparata!	Kuhanje v zamrznjeni posodi.	Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.
Poškodbe posode ali aparata	Kuhanje brez vsebine.	Posode brez vsebine nikoli ne postavite na vroče kuhališče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhališču ali vroče pokrovke na steklu.	Na kuhavno ploščo ne polagajte papirja za peko ali aluminijaste folije, plastičnih posod ali pokrovk.
Pregretje	Vroča posoda na upravljalnem polju ali na okvirju.	Nikoli ne postavljajte vroče posode na ta območja.

POZOR!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator.

- ▶ Če je pod kuhavno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi te predmete lahko vsejal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.
- ▶ Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Izberite kuhališče, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s premerom kuhališča.

Nasvet: Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhališča porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več energije.

Pokrovko dvigajte čim redkeje.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite stekleno pokrovko.

- Steklена pokrovka omogoča, da pogledate v lonec, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

- Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energije za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebnem tratite energijo.

Informacije o izdelku v skladu z (EU) 66/2014 najdete na priloženi izkaznici aparata in na spletu na produktni strani vašega aparata.

4 Primerna posoda

Posoda, primerna za kuhanje z indukcijo, mora imeti feromagnetno dno, torej jo mora magnet privlačiti, poleg tega mora dno ustrezati velikosti kuhališča. Če aparat ne zazna posode na določenem kuhališču, postavite posodo na kuhališče z eno stopnjo manjšim premerom.

4.1 Velikost in lastnosti posode




Da aparat pravilno zazna posodo, morate upoštevati velikost in material posode. Dno vseh posod mora biti popolnoma ravno in gladko.

Z Preizkus posode preverite, ali je posoda primerna.

Dodatne informacije najdete pod

→ "Preizkus posode", Stran 21.

sl Primerna posoda

Posoda	Materiali	Lastnosti
Priporočena posoda 	Posoda iz nerjavečega jekla z dnom v obliki sendviča, ki dobro razporeja toploto. Feromagnetna posoda iz emajliranega jekla ali litoželezna posoda ali posebna posoda za indukcijo iz nerjavečega jekla.	Ta posoda enakomerno razporeja toploto, se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna. Ta posoda se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
Primerno  	Dno ni v celoti feromagnetno. Dno posode z deležem aluminija.	Če je feromagnetno območje manjše od dna posode, se segreje samo feromagnetno območje. Tako se toplota ne razporeja enakomerno. Zaradi takega dna se feromagnetna površina zmanjša, zato posoda lahko sprejme manj moči. Lahko se zgodi, da aparat te posode ne zazna dovolj ali je sploh ne zazna in je zato ne segreva dovolj.
Ni primerno	Posoda iz običajnega tankega jekla, stekla, gline, bakra ali aluminija.	

Opombe

- Med kuhalno ploščo in posodo načelno ne uporabljajte adapterskih plošč.
- Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tankim dnom, ker se lahko zelo močno segreje.

5 Spoznavanje

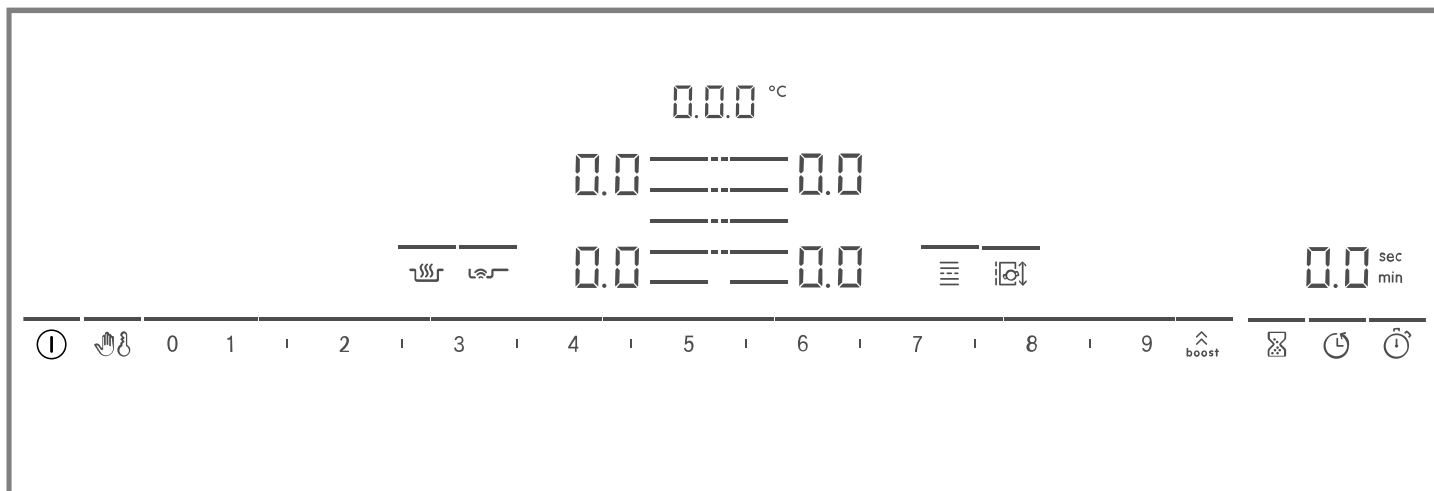
5.1 Kuhanje z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je nekoliko drugačno od kuhanja na običajnih kuhalnih ploščah in prinaša vrsto prednosti, npr. prihranek časa pri kuhanju in pečenju, prihra-

nek energije ter lažjo nego in čiščenje. Omogoča tudi boljši nadzor nad temperaturo, ker toplota nastaja neposredno v posodi.

5.2 Upravljalno polje

Posamezne podrobnosti, npr. barva in oblika, se lahko razlikujejo od tistih na sliki.



Opombe

- Upravljalno polje naj bo vedno čisto in suho.
- V bližino prikazov in senzorjev ne postavljajte posode. Elektronika se lahko pregreje.

Tipke na dotik

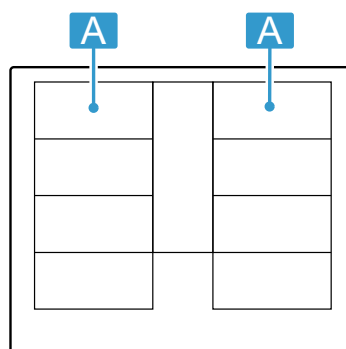
Ko se kuhališče segreva, svetijo simboli tipk, ki so v danem trenutku na voljo.

Senzor	Funkcija
ⓘ	Glavno stikalo
👤	Zaščita pri brisanju
👶	Otroško varovalo
0 1 2 3 ...	Nastavitveno območje
🔥	PowerBoost / PanBoost
🔔	Alarm
🕒	Programska ura za izklop
🕒	Count-up timer
🔥	Funkcija ohranjanja toplote
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Izbira kuhališča

Glede na status kahalne plošče zasvetijo tudi prikazi kuhališč ter različne vklopljene in razpoložljive funkcije.

5.3 Razdelitev kuhališč

Navedena moč je izmerjena s standardnimi lonci, opisanimi v IEC/EN 60335-2-6. Moč se lahko razlikuje glede na velikost posode ali material, iz katerega je izdelana.



Območje	Najvišja stopnja kuhanja	
A ☰ ☰ ☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ☰ ☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A ☰ ☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Kuhališče

Preden začnete kuhati, preverite, če se velikost posode ujema s kuhališčem, na katerem želite kuhati:

Območje	Tip kuhališča
	Kuhališče z enojnim krogom
	Flex Zone → "FlexInduction", Stran 9
	Razširjeni Flex Zone → "Razširjeno kuhališče FlexInduction", Stran 11

5.5 Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima prikaz preostale toplote za vsako kuhališče. Dokler prikaz preostale toplote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Prikaz	Pomen
	Kuhališče je vroče.
	Kuhališče je toplo.

6 Osnovno upravljanje

6.1 Vklon kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se . Oglasi se zvočni signal. Svetijo simboli kuhališč in funkcij, ki so trenutno na voljo. Poleg kuhališč sveti .
- ✓ Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

ReStart

- ▶ Če aparat v 4 sekundah od izklopa znova vklopite, se kuhalna plošča vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

6.2 Izklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se , dokler prikazi ne ugasnejo.
- ✓ Vsa kuhališča so izklopljena.

Opomba: Če so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča izklopi.

6.3 Nastavitev stopnje moči na kuhališčih

Kuhališče ima 17 stopenj moči, ki so prikazane od 1 do 9 z vmesnimi vrednostmi. Izberite najprimernejšo stopnjo moči za jed in izbrani postopek priprave.

6.4 Nasveti za kuhanje

- Ko pogrevate pire, kremne juhe ali goste omake, jih občasno pomešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8–9.
- Pri kuhanju s pokrovko znižajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne uhajati para. Uhajanje pare ne vpliva na rezultat priprave.
- Po koncu priprave posodo pokrijte s pokrovko, dokler jedi ne postrežete.
- Pri kuhanju v loncu na pritisk upoštevajte navodila proizvajalca.
- Živi ne kuhajte predolgo, da ohranijo hranilno vrednost. S kuhinjsko uro lahko nastavite optimalni čas priprave.
- Pazite, da se iz olja ne kadi.
- Da živila porjavijo, jih eno za drugim popecite v majhnih porcijah.
- Nekatero posode se med kuhanjem močno segrejejo. Zato uporabljajte prijemalke.
- Priporočila za energetske učinkovite kuhanje najdete v
→ "Varčevanje z energijo", Stran 5

1. Dotaknite se simbola želenega kuhališča.
✓ Prikaz sveti svetleje.
2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo moči.
✓ Stopnja moči je nastavljena.

Opomba: Če na kuhališču ni posode ali če posoda ni primerna, izbrana stopnja moči utripa. Po določenem času se kuhališče izklopi.

QuickStart

- ▶ Če posodo pred vklopom postavite na kuhavno ploščo, jo aparat ob vklopu zazna in samodejno izbere ustrezno kuhališče. Nato v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, sicer se kuhalna plošča izklopi.

Sprememba stopnje moči ali izklop kuhališča

1. Izberite kuhališče.
 2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja ali nastavite na .
- ✓ Stopnja kuhanja na kuhališču se spremeni ali se kuhališče izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.


Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katera stopnja moči () je primerena za kakšno živilo. Čas priprave (min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil.

		min
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko ¹	1.5 - 2.5	-
Obarjene klobasice ¹	3 - 4	-
Odtaljevanje in pogrevanje		
¹ Brez pokrovke		
² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5		

		⌚ min
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, nežno segrevanje		
Krompirjevi cmoki ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba ¹	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. omaka bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž, z dvojno količino vode	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž ²	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine ¹	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
Praženje		
Zvita pečenka	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž ²	3 - 4	50 - 60
Praženje/pečenje z malo maščobe		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	6 - 12
Zarebrnice, naravne ali panirane	6 - 7	8 - 12
Steak (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12

¹ Brez pokrovke² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

		⌚ min
Perutninska prsa, debeline 2 cm	5 - 6	10 - 20
Perutninska prsa, globoko zamrznjena	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naraven	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Rakci in raki	7 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakovke narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke, pečene ena za drugo	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajca na oko na olju	5 - 6	3 - 6
Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij¹		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. kosi piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

¹ Brez pokrovke² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

7 FlexInduction

Prilagodljivo kuhališče vam omogoča, da posodo različnih oblik ali velikosti postavite kamor koli. Sestavljeno je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhališče deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

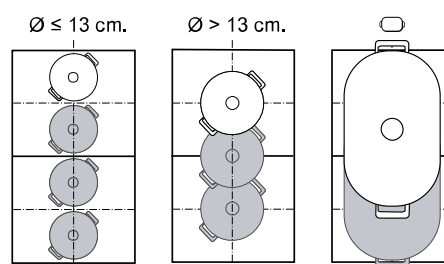
7.1 Namestitev posode

Prilagodljivo kuhališče lahko konfigurirate na dva načina, odvisno od tega, katero posodo uporabljate. Da zagotovite dobro zaznavanje in razporeditev toplote, posodo postavite na sredino, kot je prikazano na slikah.

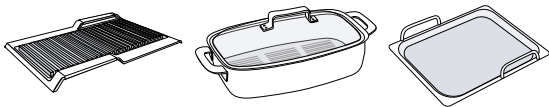
Kot eno združeno kuhališče

Priporočeno za kuhanje v eni sami posodi.

- Položaj posode je odvisen od velikosti: Položaj posode je odvisen od velikosti:

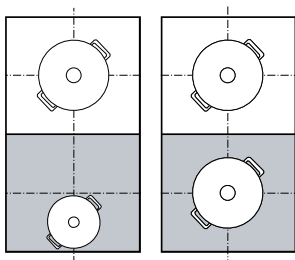


- Priporočena podolgovata posoda 



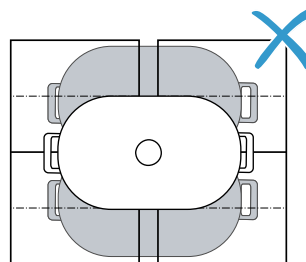
Kot dve neodvisni kuhališči

Priporočeno za kuhanje v dveh posodah. Sprednje in zadnje območje lahko uporabljate ločeno in za vsako od njiju nastavite drugo stopnjo moči.




Pozor


Posode ne postavljajte na sredino med desno in levo cono. Kuhališči se ne aktivirata pravilno in rezultat priprave ne bo dober.



7.2 Vklon FlexInduction

1. Posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite kuhališče.
 - ✓ Kuhališči se samodejno ločita ali združita glede na velikost in položaj posode.
 - ✓ Kuhališče Flex Zone je združeno in  sveti.

Opombe

- Nastavitve kuhališča lahko ročno spreminjate, tako da se dotaknete .
- Standardno konfiguracijo prilagodljivega kuhališča lahko spremenite. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve. → *Stran 20*
- Če posodo premaknete z aktivnega združenega kuhališča ali jo dvignete, se začne samodejno iskanje. Vsaka posoda, ki jo aparat med tem iskanjem najde na kuhališču, se segreva na predhodno izbrani stopnji moči.

8 MoveMode

S to funkcijo lahko spremenite stopnjo moči za posodo, tako da posodo na prilagodljivem kuhališču preprosto potisnete naprej ali nazaj. Kuhališče je v ta namen razdeljeno na tri območja z različnimi stopnjami moči.

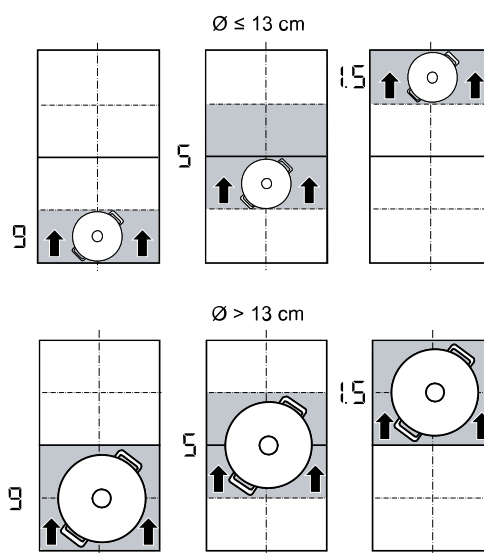
8.1 Namestitev in premikanje posode

Uporabite samo eno posodo. Območje kuhanja je odvisno od uporabljene posode in njene velikosti ter položaja.

Vsako območje kuhanja ima prednastavljeno stopnjo moči:



- Prednje območje = stopnja kuhanja 9
- Srednje območje = stopnja kuhanja 5
- Zadnje območje = stopnja kuhanja 1.5

Standardno nastavitve prednastavljene stopnje moči lahko spreminjate. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 20*.





8.2 Aktiviranje MoveMode

Zahteva: Na prilagodljivo kuhališče postavite samo eno posodo.

1. Izberite eno od obeh kuhališč prilagodljivega kuhališča.
2. Pritisnite .
 - ✓ Stopnja moči na območju, na katerem se nahaja posoda, sveti v prikazu kuhališč poleg .
 - ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: Med postopkom kuhanja lahko spreminjate stopnje moči na območjih.

8.3 Deaktiviranje MoveMode

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Prikaz poleg  se izklopi.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

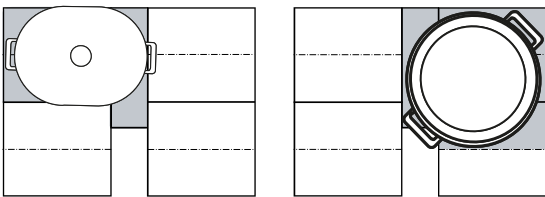
9 Razširjeno kuhališče FlexInduction

Na razširjenem kuhališču lahko kuhate v večji posodi ali nanj bočno postavite podolgovato posodo. Razširitev se vedno vklopi v povezavi z enim izmed obeh prilagodljivih kuhališč. Razširitve ne morete vklopiti posebej.


9.1 Namestitev posode glede na njeno obliko in velikost

Posodo postavite na sredino zadnjega dela prilagodljivega kuhališča in njegove razširitve.

Glede na velikost posode in pokrite kahalne površine lahko prilagodljivo kuhališče aktivirate kot dve ločeni kuhališči ali kot eno združeno kuhališče:




9.2 Aktiviranje Razširjeno kuhališče FlexInduction

1. Posodo postavite na prilagodljivo kuhališče in pri tem prekrijte razširitev.
2. Izberite kuhališče in stopnjo moči. Prikazi kuhališča in  za razširjeno območje svetijo.
 - ✓ Območje je aktivirano.

Opomba: Če prikaz ne sveti, dvignite posodo in jo ponovno postavite na kuhališče.

9.3 Deaktiviranje Razširjeno kuhališče FlexInduction

- ▶ Izberite kuhališče in v nastavitvenem območju izberite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

10 Časovne funkcije




Vaša kahalna plošča ima različne funkcije za nastavev časa priprave:

- Programska ura za izklop
- Alarm
- Count-up timer

10.1 Programska ura za izklop

Omogoča programiranje časa priprave na enem ali več kuhališčih. Po preteku časa se kuhališče samodejno izklopi.




Vklop Programska ura za izklop

1. Izberite kuhališče in stopnjo moči.
2. Pritisnite .
 - ✓ Prikaz  na kuhališču zasveti.
3. Na nastavitvenem območju nastavite trajanje.
 - Če želite nastaviti čas priprave, krajši od 10 minut, se vedno najprej dotaknite 0 in nato izberite zeleno vrednost.
4. Potrdite z .
 - ✓ Čas priprave se začne odšteti.
 - ✓ Ko čas priprave poteče, se kuhališče izklopi in oglasi se zvočni signal.

Opombe

- Če programirate čas priprave za eno kuhališče in je aktiviran PerfectFry Sensor, se začne čas priprave odšteti šele, ko je izbrana temperaturna stopnja dosežena.
- Če programirate čas priprave za eno kuhališče in je aktiviran PerfectCook Sensor, se začne čas priprave odšteti šele, ko je izbrana temperaturna stopnja dosežena.

Sprememba ali izklop Programska ura za izklop


1. Izberite kuhališče in se dotaknite .
2. V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrisete čas.
3. Potrdite z .

10.2 Alarm




Omogoča aktiviranje alarma od 0 do 99 min. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitvev. Kuhališč ne izklopi samodejno.

Vklop Alarm

1. Dotaknite se .
2. V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas.

3. Potrdite z .
- ✓ Čas prične teči.
- ✓ Ko čas poteče, se oglasi signal in zasloni utripajo.


AlarmSprememba ali izklop

1. Dotaknite se .
2. V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrişete čas.
3. Potrdite z .



10.3 Count-up timer

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od aktiviranja.


Vklop Count-up timer

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Čas prične teči.

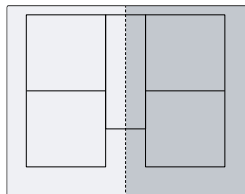
Izklop Count-up timer

1. Dotaknite se . Štoparica se zaustavi. Prikazi programske ure svetijo naprej.
2. Dotaknite se . Prikazi ugasnejo.



11 PowerBoost

S to funkcijo velike količine vode segrejete hitreje kot z .

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.






11.1 Vklop PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhališču Flex Zone.

11.2 Izklop PowerBoost

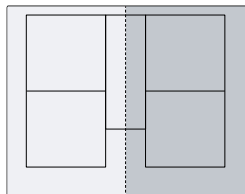
1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz  ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko ta funkcija samodejno izklopi, da zaščiti elektronske elemente v notranjosti kugalne plošče.

12 PanBoost

S to funkcijo ponve segrejete hitreje kot z .



Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.



12.1 Priporočila za uporabo




- Ponve ne prekrivajte s pokrovko.
- Praznih ponev nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- Uporabljajte samo hladne poneve.
- Uporabljajte poneve s popolnoma ravnim dnom. Ne uporabljajte ponev s tankim dnom.

12.2 Vklop PanBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dvakrat se dotaknite . Prikaz  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

Opomba: To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhališču Flex Zone.

12.3 Izklop PanBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz  ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.



Opomba: Da se ne razvije premočna vročina, se ta funkcija po 30 sekundah samodejno izklopi.

13 Funkcija ohranjanja toplote

To funkcijo lahko uporabite za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje jedi na toplem.

13.1 Vklop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite želeno kuhališče.

2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite . Prikaz  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

13.2 Izklop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite kuhališče.

2. Dotaknite se .

 ugasne.

✓ Funkcija je deaktivirana.

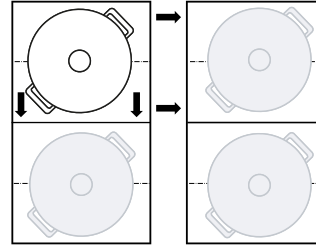
14 Prevzem nastavitve


S to funkcijo lahko prenesete stopnjo kuhanja, nastavljeni čas priprave in izbrano funkcijo kuhanja z enega kuhališča na drugo.


14.1 Prevzem nastavitve

Zahteva: Posodo prestavite na kuhališče, ki ni vklopljeno in še ni prednastavljeno in na katerem prej še ni stala druga posoda.

1. Premaknite posodo.



Aparat zazna posodo in v prikazu novega kuhališča izmenično utripata predhodno izbrana stopnja kuhanja in .

2. Izberite novo kuhališče, da prevzamete nastavitve. Aparat nastavi stopnjo kuhanja prvotnega kuhališča na .

✓ Nastavitve so se prenesle na novo kuhališče.

Opomba: Če novo posodo postavite na drugo kuhališče, preden potrdite nastavitve, lahko to funkcijo uporabljate za obe posodi.

15 Assist

Pomoč pri kuhanju vam zagotavlja preprosto kuhanje in obljublja odlične rezultate kuhanja.


Če ste izbrali zeleno temperaturo, senzori neprestano merijo temperaturo posode in jo vzdržujejo med celotnim postopkom kuhanja.

Prednosti

- Ko je izbrana temperatura dosežena, se samodejno neprestano vzdržuje, zato prihranite energijo.
- Olje se ne pregreje in jedi ne prekipejo.




15.1 PerfectFry Sensor



Primerno za pripravo ali zgoščevanje omak, palačink ali za cvrenje jajc na maslu, za pečenje zelenjave ali steakov do zelene stopnje, pri čemer imate temperaturo pod nadzorom.

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, označena z .

Temperaturne stopnje



Temperaturne stopnje za pripravo jedi.

Stopnja	Temperatura	Funkcije	Posoda
1	120 °C	Kuhanje in zgoščevanje omak, pečenje zelenjave	
2	140 °C	Popekanje na olivnem olju ali maslu	
3	160 °C	Pečenje rib in grobih živil	

Stopnja	Temperatura	Funkcije	Posoda
4	180 °C	Cvrenje paniranih in zamrznjenih jedi ter jedi na žaru	
5	215 °C	Žar in plošča žara za visoko temperaturo	

Priporočena posoda

Za to funkcijo smo razvili posebno posodo, ki daje optimalne rezultate.


Posoda	Priporočeno kuhališče
Ponev Ø 15 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 19 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 21 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 28 cm	Razširjeni Flex Zone
Teppanyaki 	Flex Zone
Žar 	Flex Zone

Priporočeno posodo lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializirani trgovini ali v naši spletni trgovini www.bosch-home.com.

Opomba: Uporabite lahko tudi drugo posodo. Glede na lastnosti posode dosežena temperatura lahko odstopa od izbrane temperaturne stopnje.

Vklop PerfectFry Sensor

1. Prazno posodo postavite na kuhališče.

2. Izberite kuhališče in se dotaknite .

3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleno temperaturno stopnjo.

- ✓ Funkcija se vklopi. utripa, dokler nastavljena končna temperatura ni dosežena.
- ✓ Ko je končna temperatura dosežena, se oglasi zvočni signal in preneha utripati.

4. V ponev dodajte maščobo in nato živilo.

Opomba: Če za kuhanje potrebujete več kot 250 ml olja, dodajte olje in počakajte nekaj sekund, preden dodate živilo.

Izklop PerfectFry Sensor

- ▶ Izberite kuhališče in se dotaknite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

Priporočila za kuhanje z PerfectFry Sensor

V naslednji preglednici je prikazana idealna temperatura stopnja za izbrane jedi. Temperatura δ in čas priprave \ominus min sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

- Ponev
- Teppanyaki
- Plošča žara

	Posoda	δ	\ominus min
Meso			
Zrezki		4	6-10
Zrezki, panirani		4	6-10
File		4	6-10
Zarebrnice		3	10-15
Cordon bleu, dunajski zrezki		4	10-15
Steak, angleško pečen, debeline 3 cm		5	6-8
Steak, srednje pečen, debeline 3 cm		5	8-12
Steak, dobro pečen, debeline 3 cm		4	8-12
T-bone steak, angleško pečen, debeline 4,5 cm		5	10-15
T-bone steak, srednje pečen, debeline 4,5 cm		5	20-30
Perutninska prsa, debeline 2 cm		3	10-20
Slanina		2	5-8
Mleto meso		4	6-10
Hamburger, debeline 1,5 cm		3	6-15
Mesni cmočki, debeline 2 cm		3	10-20
Klobasice		3	8-20
Chorizo, sveža klobasa		3	10-20
Nabodala, kebabi		3	10-20
Giros		4	7-12
Ribe in morski sadeži			
Ribji file		4	10-20
Ribji file, paniran		4	10-20
Riba, pečena, cela		3	10-20
Sardine		4	6-12
Škampi, kozice		4	4-8
Hobotnica, sipa		4	6-12
Jajčne jedi			

	Posoda	δ	\ominus min
Jajca na oko na maslu		2	2-6
Jajca na oko		4	2-6
Umešana jajca		2	4-9
Omleta		2	3-6
Francoski toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3

Zelenjava

Pečen krompir		5	6-12
Ocvrt krompirček		4	15-25
Krompirjevi ocvrtki		5	2-4
Čebula, pečen česen		2	2-10
Čebulni obročki		3	5-10
Bučke, jajčevci, paprika		2	4-12
Zeleni beluši		3	4-15
Gobe		4	10-15
Zelenjava, dušena na olju		1	10-20
Zelenjava v tempura testu		4	5-10

Globoko zamrznjeni izdelki

Piščančji medaljoni		4	10-15
Ribje palčke		4	8-12
Ocvrt krompirček		5	4-8
Jedi iz ponve		3	6-10
Spomladanski zavitki		4	10-30
Paštete, kroketi		5	3-8

Omake

Paradižnikova omaka		1	25-35
Bešamelna omaka		1	10-20
Sirova omaka		1	10-20
Sladke omake		1	15-25
Omake, zgoščene		1	25-35

Druge

Pečen sir		3	7-10
Krutoni		3	6-10
Popečen kruh		4	4-8
Suhe pripravljene jedi		1	5-10
Mandlji, orehi, pinjole, praženi		4	3-15
Pokovka		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor



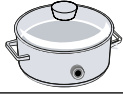
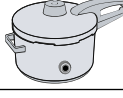

S to funkcijo lahko hrano pogrevate, počasi kuhate, kuhate, kuhate v loncih na pritisk ali cvrete v loncu z veliko olja pri nadzorovani temperaturi.

Za uporabo te funkcije potrebujete brezžični senzor kuhanja za brezžično kuhanje.

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča z brezžičnim senzorjem kuhanja na običajni posodi.

Temperaturne stopnje

Temperaturne stopnje za pripravo jedi.



Sto- pnja	Tempe- ratura	Funkcije	Posoda
1	70 °C	Pogrevanje in ohranjanje toplote	
2	90 °C	Priprava	
3	100 °C	Zavretje	
4	120 °C	Kuhanje v loncu na pritisk	
5	180 °C	Cvrenje	

Nasveti PerfectCook Sensor


- Brezžični senzor kuhanja meri temperaturo tekočine skozi silikonsko dno, nameščeno na posodi. Za pravilno merjenje mora tekočina, katere temperaturo merite, v celoti prekrivati silikonsko dno.
- Okvir brezžičnega sensorja kuhanja in silikonsko dno, nameščeno na posodo, morata biti popolnoma suha, preden lahko začnete kuhati.
- V teku priprave ne odstranjujte brezžičnega sensorja kuhanja. Po pripravi senzor previdno odstranite, ker je senzor lahko vroč.
- Da prihranite energijo, uporabite pokrovko.
- Posodo namestite tako, da je brezžični senzor kuhanja obrnjen proti stranski zunanji površini kuhalne plošče.
- Brezžičnega sensorja kuhanja nikoli ne usmerite proti drugi vroči posodi, da preprečite pregrevanje.

Vklop PerfectCook Sensor

Zahteva: Povežite brezžični senzor kuhanja.

1. Brezžični senzor kuhanja namestite na posodo.
2. Posodo z zadostno količino tekočine postavite na zeleno kuhališče in jo pokrijte s pokrovko.
3. Izberite kuhališče, na katerem se nahaja posoda z brezžičnim senzorjem kuhanja. Nato pritisnite na sredino brezžičnega sensorja kuhanja.
 - ✓ Na upravljalnem polju sveti .
4. Izberite ustrezno temperaturno stopnjo za hrano, ki jo želite kuhati.
 - ✓ Funkcija je vklopljena.
 - ✓  utripa, dokler voda ali olje ne dosežeta ustrezne temperature, da lahko dodate jed. Oglasi se zvočni signal in simbol za temperaturo preneha utripati.
5. Po zvočnem signalu odstranite pokrovko in dodajte jed. Med postopkom kuhanja naj bo posoda pokrita s pokrovko.

Izklop PerfectCook Sensor

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju nastavite na .
- ✓ Funkcije so deaktivirane.

Opomba: Če želite ponovno aktivirati funkcije pomoči pri kuhanju, počakajte pribl. 10 sekund.

Priporočila za kuhanje z PerfectCook Sensor

Naslednja preglednica vsebuje idealno temperaturno stopnjo za izbrane jedi. Temperatura °C in čas priprave min sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Pogrevanje in ohranjanje toplote

	°C	min
Pogrevanje golaža	70	10-20
Pogrevanje kuhanega vina	70	5-15

Kuhanje tik pod vreliščem

	°C	min
--	-------------	--------------

Meso

Klobasice	90	10-20
-----------	----	-------

Riba

Dušena riba	90	15-20
-------------	----	-------

Jajčne jedi

Poširana jajca	90	2-5
----------------	----	-----

Krompir

Krompirjevi cmoki	90	30-40
-------------------	----	-------

Testenine in žita

Riž	90	25-35
Predkuhan riž	90	25-35
Polnozrnat riž	90	45-55
Riž, basmati, tajski	90	8-12
Divji riž	90	20-30
Polenta	90	3-8
Zdrobova kaša	90	5-10

Juhe

Kreme iz vrečke	90	10-15
-----------------	----	-------

Sladice

Mlečni riž	90	40-50
Ovsena kaša	90	10-15
Čokoladni puding	90	3-5

Druge

Mleko	90	3-10
-------	----	------

Zavretje

	°C	min
--	-------------	--------------

Meso

Mesni cmok	100	20-30
Piščanec	100	60-90
Teletina	100	60-90

Jajčne jedi

Kuhana jajca	100	5-10
--------------	-----	------

Zelenjava in stročnice

Brokoli	100	10-20
Cvetača	100	10-20
Brstični ohrovt	100	30-40
Stročji fižol	100	15-30
Čičerika	100	60-90

	⌘ °C	⌚ min
Grah	100	15-20
Leča	100	45-60
Krompir		
Njoki	100	3-6
Krompir, kuhan	100	30-45
Sladki krompir	100	30-45
Testenine in žita		
Testenine iz pšenice durum	100	7-10
Sveže testenine	100	3-5
Polnozrnati rezanci	100	7-10
Testenine iz pšenice durum, polnjene	100	15-20
Sveže testenine, polnjene	100	5-8
Kvinoja	100	10-12
Juhe		
Domače mesne juhe	100	60-90
Instant juhe	100	5-10
Sladice		
Kopot	100	15-25
Globoko zamrznjeni izdelki		
Stročji fižol	100	15-30

Kuhanje v loncu na pritisk

	⌘ °C	⌚ min
Meso		
Piščanec	120	15-25
Teletina	120	15-25
Zelenjava in stročnice		
Zelenjava	120	3-6
Čičerika	120	25-35
Leča	120	10-20
Fižol	120	25-35
Krompir		
Krompir	120	10-20
Sladki krompir	120	10-20
Testenine in žita		
Riž	120	6-8
Polnozrnat riž	120	12-18
Juhe		
Domača mesna juha	120	20-30

Cvrenje z veliko olja

Uporabite pokrovko, da segrejete olje, in jo odstranite, da spečete jed.

	⌘ °C	⌚ min
Meso		
Kosi piščanca	180	10-15
Mesni cmok	180	10-15
Riba		
Riba v pivskem testu, panirana	180	10-15
Zelenjava in stročnice		

	⌘ °C	⌚ min
Zelenjava v pivskem testu, panirana	180	4-8
Šampinjoni, panirani ali v pivskem testu	180	4-8
Sladice		
Različne vrste krofov	180	5-10
Globoko zamrznjeni izdelki		
Ocvrt krompirček	180	4-8

15.3 Brežični senzor kuhanja

Za uporabo PerfectCook Sensor morate nabaviti brezžični senzor kuhanja.

Brezžični senzor kuhanja lahko kupite na pooblaščenem servisu, v naši spletni trgovini ali v specializirani trgovini www.bosch-home.com.

Povezava brezžičnega senzorja kuhanja

Upoštevajte navodila v nadaljevanju, da povežete brezžični senzor kuhanja z upravljalnim poljem:

1. Izberite osnovno nastavitve . Osnovne nastavitve → *Stran 20*
- ✓ - sveti.
2. Izberite kuhališče, katerega prikaz zasveti. Oglasi se zvočni signal. utripa.
3. V 30 sekundah na kratko pritisnite na sredino brezžičnega senzorja kuhanja.
 - Po nekaj sekundah se na prikazu kuhališča prikaže rezultat povezave senzorja kuhanja z upravljalnim poljem.

Rezultat

	Brezhibna povezava	PerfectCook Sensor je na voljo.
	Napačna povezava	Napaka v komunikaciji <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ponovite postopek povezave. Če je rezultat še vedno , obvestite pooblaščen servis.
	Napačna povezava	Napaka v komunikaciji <ul style="list-style-type: none"> ▪ Napaka v komunikaciji Bluetooth. Ponovite postopek povezave. ▪ V 30 sekundah po izbiri kuhališča niste pritisnili na sredino brezžičnega senzorja kuhanja. Ponovite postopek povezave. ▪ Baterija brezžičnega senzorja kuhanja je prazna. Zamenjajte baterijo, ponastavite brezžični senzor kuhanja in ponovite postopek povezave.

Ponastavitev brezžičnega senzorja kuhanja

1. Za pribl. 8–10 sekund na kratko pritisnite na sredino brezžičnega senzorja kuhanja.
 - ✓ Med tem postopkom LED brezžičnega senzorja kuhanja trikrat zasveti.
 - ✓ Ponastavitev se začne, ko LED tretjič zasveti.
2. Zdaj ne pritiskajte več na sredino brezžičnega senzorja kuhanja.
 - ✓ Takoj ko LED ugasne, je brezžični senzor kuhanja ponastavljen.

3. Ponovite postopek povezave od 2. točke dalje.

Nastavitev vrelišča

Vrelišče je odvisno od nadmorske višine vašega bivališča. Če voda vre premočno ali prešibko, lahko nastavite vrelišče. V ta namen:

Izberite osnovno nastavitev c^4 . Osnovne nastavitve
→ *Stran 20*

Višina	Nastavitvena vrednost c^4
0 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3 ¹

¹ Osnovna nastavitvev

Višina	Nastavitvena vrednost c^4
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Nad 1400 m	9

¹ Osnovna nastavitvev

Opomba: Za učinkovito kuhanje zadošča temperatura 3/100 °C, če pa želite nastaviti bolj intenzivno kuhanje, lahko izberete nižjo stopnjo.

16 Brezžični senzor kuhanja

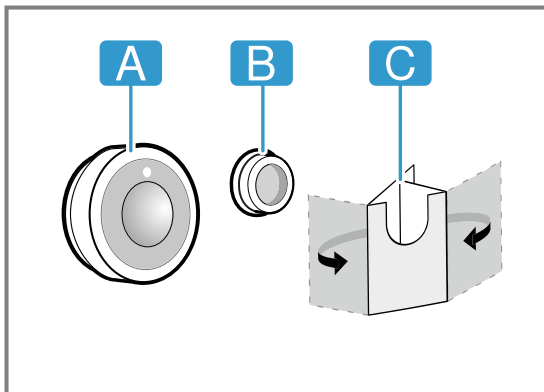
Za uporabo PerfectCook Sensor morate nabaviti brezžični senzor kuhanja.

Brezžični senzor kuhanja lahko kupite na pooblaščenem servisu, v naši spletni trgovini ali v specializirani trgovini www.bosch-home.com.

16.1 Obseg dobave

Ko vzamete vse dele iz embalaže, preverite, ali so se med transportom poškodovali in ali je dobava popolna.

- **A** Brezžični senzor kuhanja
- **B** Silikonska nalepka
- **C** Šablona

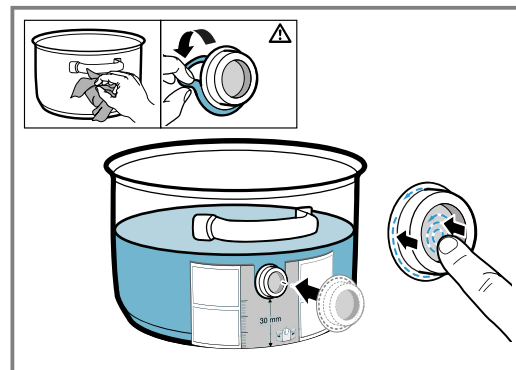


16.2 Namestitev silikonske nalepke

Senzor kuhanja je na posodo pritrjen s silikonsko nalepko. Za namestitev na posodo:

1. Mesto na posodi, na katero jo boste prilepili, ne sme biti mastno. Posodo očistite, jo dobro posušite in mesto, kamor boste prilepili nalepko, zdrgnite, npr. z alkoholom.

2. S silikonske nalepke odstranite zaščitno folijo. S pomočjo priložene šablone prilepite silikonsko nalepko v ustrezni višini na zunanjo stran posode.



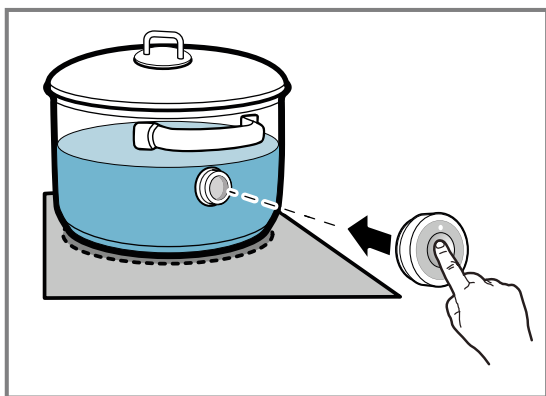
3. Pritisnite na celotno površino in na sredino silikonske nalepke.
4. Lepilo naj se eno uro suši. V tem času posode ne uporabljajte ali pomivajte.

Opomba: Če se silikonska nalepka odlepi, uporabite novo. Po potrebi lahko komplet petih silikonskih nalepk kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali na naši uradni spletni strani www.bosch-home.com, pri čemer navedite kataložsko številko 17007119.

Vsa lepila se sčasoma razgradijo, če jih shranjujete. Da to preprečite, silikonska dna namestite na posode, takoj ko jih prejmete.

16.3 Namestitev brezžičnega senzora kuhanja

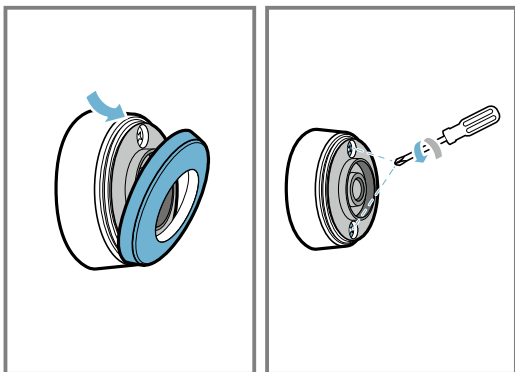
1. Prepričajte se, da je silikonska nalepka popolnoma suha, preden namestite senzor kuhanja.
2. Senzor kuhanja na silikonsko nalepko namestite tako, da se ji popolnoma prilega.



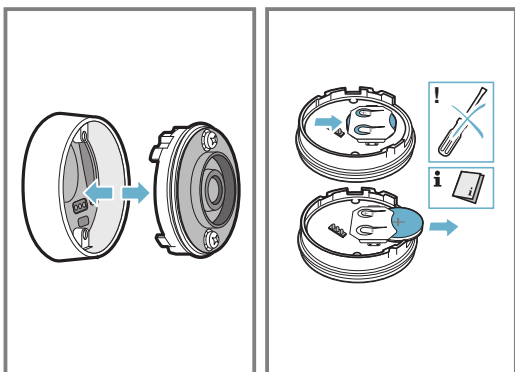
16.4 Menjava baterije

Če LED na brezžičnem senzorju kuhanja ob pritisku ne zasveti, je baterija prazna. Menjava baterije:

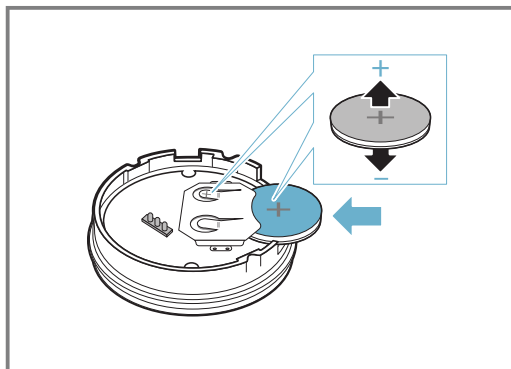
1. Snemite silikonski pokrov s spodnjega dela ohišja senzorja kuhanja in odvijte vijaka z izvijačem.



2. Odprite pokrov senzorja kuhanja in vzemite baterijo iz podstavka.

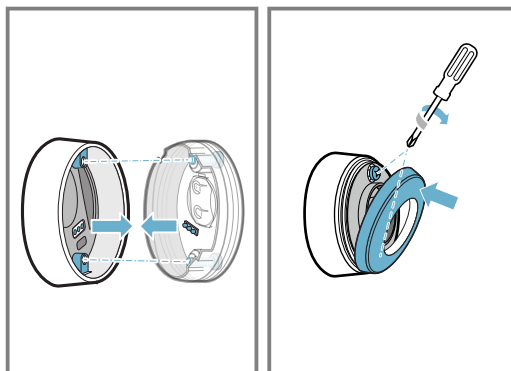


3. Vstavite novo baterijo in pri tem upoštevajte navodila glede polov baterije. Uporabljajte zgolj visokokakovostne baterije tipa CR2032.



Opomba: Za odstranjevanje baterije ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ne dotikajte se točk za priključitev baterije.

4. Zaprite zapiralno senzorja kuhanja. Odprtine za vijake na zapiralu se morajo prekrivati z vdolbinami na spodnjem delu ohišja. Vijaka zategnite z izvijačem in pritrdite silikonski pokrov na spodnji del ohišja senzorja kuhanja.



16.5 Čiščenje

Senzor kuhanja

Čistite z vlažno krpo. Ne polagajte v pomivalni stroj in ne močite.

Če senzorja kuhanja ne uporabljate, ga odstranite s posode in shranite na čistem in varnem prostoru, ločeno od virov toplote.

Silikonska nalepka

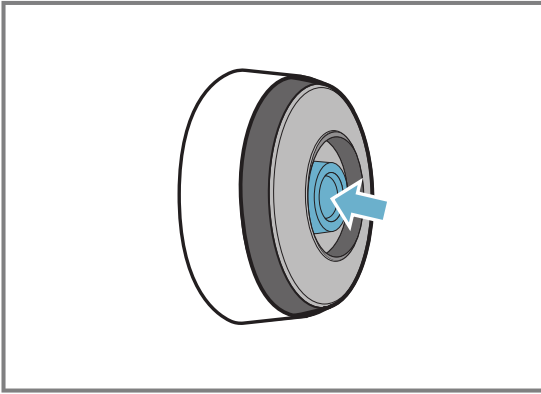
Senzor kuhanja pred namestitvijo očistite in osušite. Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opomba: Posode s silikonsko nalepko ne pustite dlje časa v milnici.

Okence brezžičnega senzorja kuhanja

Okence naj bo vedno čisto in suho. Pomembno:

1. Redno odstranjujte umazanijo in sledi maščobe.
2. Za čiščenje uporabite mehko krpo ali vatirano paličico in čistilo za steklo.

**Opombe**

- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljate trdih in grobih predmetov, npr. ščetk ali grobih gobic in abrazivnih sredstev.

- Okenca brezžičnega senzorja kuhanja se ne dotikajte s prsti, da ga ne umažete ali opraskate.

16.6 Izjava o skladnosti

BSH Hausgeräte GmbH izjavlja, da aparat s funkcijo brezžičnega senzorja kuhanja ustreza temeljnim zahtevam in drugim veljavnim predpisom direktive 2014/53/EU.

Podrobna izjava o skladnosti z direktivo RED se nahaja na www.bosch-home.com na proizvodni strani vašega aparata v rubriki Dodatni dokumenti.

Logotipi in znamka Bluetooth® so registrirane blagovne znamke in last podjetja Bluetooth SIG, Inc. Vsakršna uporaba teh znank s strani BSH Hausgeräte GmbH je licenčna. Vse druge blagovne znamke in trgovska imena so last ustreznih podjetij.

17 Otroško varovalo

Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kuhavno ploščo.

17.1 Vklop Otroško varovalo

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Dotaknite se ①.
 2. Za 4 sekunde se dotaknite Ⓜ.
- ✓ Prikaz Ⓜ sveti 10 sekund.
 - ✓ Kuhalna plošča je zaklenjena.

17.2 Izklop Otroško varovalo

1. Dotaknite se ①.
 2. Za 4 sekunde se dotaknite Ⓜ.
- ✓ Zapora je odpravljena.

17.3 Samodejno otroško varovalo

Otroško varovalo lahko tudi samodejno aktivirate ob vsakem izklopu kuhalne plošče.

Kako vklopite in izklopite to funkcijo, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 20*.

18 Zaščita pri brisanju

Omogoča zaporo upravljalnega polja za čiščenje, da nenamerno ne spremenite nastavitve. Zapora ne učinkuje na glavno stikalo.

18.1 Vklop Zaščita pri brisanju

- ▶ Pritisnite Ⓜ. Oglasi se opozorilni zvočni signal in Ⓜ sveti.
- ✓ Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. 5 sekund pred izklopom se oglasi zvočni signal.

18.2 Izklop Zaščita pri brisanju

Za predčasni izklop funkcije:

- ▶ Dotaknite se Ⓜ.
- ✓ Upravljalno polje je odklenjeno.

19 Posamezni varnostni izklop


Varnostna funkcija se aktivira, če je kuhališče dlje časa v uporabi in ne spremenite nobene nastavitve. Kuhališče prikaže **FB** in se izklopi.

Čas od 1 do 10 ur je odvisen od izbrane stopnje moči. Za vklop kuhališča pritisnite poljubno tipko.

20 Osnovne nastavitve

Osnovne nastavitve aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

20.1 Pregled osnovnih nastavitev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
c 1	Otroško varovalo	0 – Ročno. ¹ 1 – Samodejno. 2 – Izklopljeno.
c 2	Zvočni signali	0 – Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 – Vklapljen je samo zvočni signal za napako. 2 – Vklapljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 – Vsi zvočni signali so vklapljeni ¹ .
c 3	Prikaz porabe energije Prikazuje skupno porabo energije med vklopom in izklopom kuhalne plošče v kWh. Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.	0 – Izklopljeno. ¹ 1 – Vklapljeno.
c 4	Nastavitev izberite glede na nadmorsko višino:	1–2 – Zmanjšanje. 3 – Osnovna nastavitvev. 4–9 – Povečanje.
c 5	Samodejni izklop kuhališč.	00 – izklopljen. ¹ 01–99 – Minute za samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure	1 – 10 sekund ¹ 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omejitev moči Po potrebi omogoča omejitev skupne moči kuhalne plošče, če je to potrebno glede na značilnosti vaše električne inštalacije. Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče (glejte tipsko ploščico). Ko je ta funkcija aktivna in kuhalna ploščica doseže nastavljeni omejitev moči, se prikaže _ in višje stopnje moči ni mogoče izbrati.	0 – Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče ¹ . 1 – 1000 W. Najmanjša moč. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Priporočeno za 13 A 3.5 – 3500 W. Priporočeno za 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Priporočeno za 20 A. ... 9 – Največja moč kuhalne plošče.
c 11	MoveMode Omogoča spremembo prednastavljenih stopenj kuhanja na treh kuhalnih območjih prilagodljivega kuhališča. V ta namen izberite eno od obeh kuhališč, v nastavitvenem območju nastavite zeleno stopnjo kuhanja in se dotaknite  , da potrdite novo stopnjo kuhanja in izberete naslednje kuhališče.	9 – Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhališče. 5 – Prednastavljena stopnja kuhanja za srednje kuhališče. 1.5 – Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhališče.
c 12	Preizkus posode S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.	0 – Ni primerno. 1 – Ni optimalno. 2 – Primerno.
c 13	FlexInduction Sprememba načina vklopa Flex Zone.	0 – Kot dve neodvisni kuhališči. ¹ 1 – Kot eno združeno kuhališče.
c 14	Povezava brezžičnega senzorja kuhanja s kuhalno ploščo.	0 – Povezava brez napak. 1 – Napačna povezava zaradi napake pri prenosu. 2 – Napačna povezava zaradi napake senzorja kuhanja.
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve	0 – Individualne nastavitve ¹ . 1 – Tovarniške nastavitve.

¹ Tovarniška nastavitvev

20.2 Na osnovne nastavitve

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhavno ploščo, se dotaknite ①.
2. V naslednjih 10 sek. se za 4 sek. dotaknite ☒.

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	01
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	02.
Proizvodna številka 2	05

- ✓ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite nastavitvenega polja.

3. Za dostop do osnovnih nastavitvev se dotaknite ☒.
- ✓ Kot prednastavitve svetijo ϵ 1 in 0.
4. Tolikokrat se dotaknite ☒, da se prikaže zelena nastavitvev.
5. V nastavitvenem območju izberite zeleno nastavitvev.
6. Za 4 sek. se dotaknite ☒.
- ✓ Nastavitve so shranjene.

20.3 Prekinitev spremembe osnovnih nastavitvev

- ▶ Dotaknite se ①.
- ✓ Vse spremembe se zavržejo in se ne shranijo.

21 Preizkus posode

Kakovost posode bistveno vpliva na hitrost in rezultat postopka kuhanja.

S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.

Pred preizkusom se prepričajte, da se velikost dna posode ujema z velikostjo uporabljenega kuhališča.

Dostop poteka prek osnovnih nastavitvev. → *Stran 20*

21.1 Izvedba Preizkus posode

Prilagodljivo kuhališče je nastavljeno kot eno kuhališče, tako da preizkusi samo eno posodo.

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhališča, ki se najbolje prilega velikosti dna posode.
2. Odprite osnovne nastavitve in izberite ϵ 1 2.
3. Dotaknite se nastavitvenega območja. Na kuhališčih utripa prikaz —.
- ✓ Preizkus poteka.
- ✓ Čez 10 sekund se na prikazu kuhališč prikaže rezultat.

21.2 Preverjanje rezultata

Naslednja preglednica prikazuje, kaj rezultat pomeni za kakovost in hitrost postopka kuhanja.

Rezultat
0 Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.
1 Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno.
2 Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je pravilen.

Da aktivirate to funkcijo, se dotaknite nastavitvenega območja.

22 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujete.

22.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v trgovini ali v spletni trgovini www.bosch-home.com.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.
- ▶ Ne uporabljajte čistilnih sredstev dokler je kuhalna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

Neprimerna čistila

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva

- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- Abrazivne gobice
- Visokotlačni čistilniki in parni čistilniki

22.2 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhavno ploščo očistite po vsaki uporabi, da se ostanki jedi ne zapečejo.

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti hladna. Samo če nastanejo madeži od sladkorja, riževega škroba, plastike ali aluminijaste folije, ne pustite, da se kuhalna plošča ohladi.

1. Grobo umazanijo odstranite s strgalom za steklokeramiko.
2. Kuhavno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.

Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži čistila.

Nasveti

- S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dober rezultat čiščenja.

- Če je dno posode čisto, ostane površina kuhalne plošče v dobrem stanju.

22.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Če so po uporabi na okvirju kuhalne plošče umazanija ali madeži, jih očistite.

Opomba: Ne uporabljajte strgal za steklo.

1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo.
Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
2. Osušite z mehko krpo.

23 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščen servis. Tako se izognete nepotrebni stroškom.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.
→ "Servisna služba", Stran 24

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni kabel ali priključni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim omrežnim priključnim kablom ali priključnim kablom aparata, ki je na voljo pri proizvajalcu oziroma njegovi servisni službi.

23.1 Opozorila

Opombe

- Če se na prikazih pokaže E , pritisnite senzor ustreznega kuhališča in ga držite ter preberite kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno prikaže, pokličite pooblaščen servis in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.
- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

23.2 Navodila na zaslonu

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sve-ti.	Električno napajanje je prekinjeno. ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka. Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo.
	Motnja elektronike ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Elektronika se je pregrela in je izklopila eno ali vsa kuhališča. ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubne tipke na upravljalnem polju.
$F5$ + stopnja moči in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
$F5$ in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. ▶ Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
$F1/F6$	Kuhališče se je pregrelo in izklopilo, da zaščiti delovno površino. ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhališče.

Napaka	Vzrok in odprava napak
<i>F0</i>	Prezem nastavitvev ni aktivirano. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Potrdite prikaz napake, tako da se dotaknete poljubnega sensorja. Kuhajte kot običajno, ne da bi uporabljali funkcijo Prezem nastavitvev. Obrnite se na pooblaščen servis.
<i>F9</i>	Razširjeno kuhališče Flex-Zone se ne vklopi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Potrdite prikaz napake, tako da se dotaknete poljubnega sensorja. Na ostalih kuhališčih lahko še naprej kuhate. Pokličite pooblaščen servis.
<i>F8</i>	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posamezni varnostni izklop je vklopljeno. Za nastavitev kuhališča se dotaknite poljubne tipke in izklopite prikaz.
<i>E8202</i>	Senzor kuhanja se je pregrel in kuhališče je izklopljeno. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se senzor kuhanja dovolj ohladi, in ponovno vklopite funkcijo.
<i>E8203</i>	Senzor kuhanja se je pregrel in vsa kuhališča so izklopljena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če sensorja kuhanja ne uporabljate, ga odstranite s posode in shranite ločeno od drugih kuhališč ali virov toplote. Vklopite kuhališča.
<i>E8204</i>	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Več informacij najdete v razdelku → "Menjava baterije", Stran 18
<i>E8205</i>	Povezava s senzorjem kuhanja je prekinjena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Funkcijo izklopite in jo ponovno aktivirajte.
<i>E8206</i>	Senzor kuhanja je uničen/v okvari. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pokličite pooblaščen servis.
Prikaz brezžičnega sensorja kuhanja ne sveti.	Brezžični senzor kuhanja se ne odziva in prikaz ne sveti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Več informacij najdete v razdelku → "Menjava baterije", Stran 18. ▶ Če težave ne odpravite, 8–10 sekund držite simbol na sensorju kuhanja in ponovno povežite senzor kuhanja s kahalno ploščo. Več informacij najdete v razdelku → "Povezava brezžičnega sensorja kuhanja", Stran 16. ▶ Če težave ne odpravite, obvestite pooblaščen servis.
Prikaz na sensorju utripne dvakrat.	Baterija sensorja kuhanja je skoraj prazna. Ko boste naslednjič kuhali, bo lahko prišlo do prekinitve zaradi izpraznjene baterije. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zamenjajte baterijo 3V CR2032. Več informacij najdete v razdelku → "Menjava baterije", Stran 18.
Prikaz na sensorju trikrat utripne.	Povezava s senzorjem kuhanja je prekinjena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Za 8–10 sekund pritisnite simbol na sensorju kuhanja in ponovno povežite senzor kuhanja s kahalno ploščo. Več informacij najdete v razdelku → "Povezava brezžičnega sensorja kuhanja", Stran 16.
<i>E 9000/E9010</i>	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.
<i>U400/E9011</i>	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.
<i>d E</i>	Aktiviran je demonstracijski način. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega sensorja. Demonstracijski način je deaktiviran.

23.3 Običajni zvoki vašega aparata

Indukcijski aparat lahko včasih povzroči zvoke ali vibracije, npr. brenčanje, šumenje, pokljanje, zvoke ventilatorja ali ritmične zvoke.

24 Odstranjevanje

24.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju prijazen način. Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

25 Servisna služba

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

Opomba: Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščen servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

25.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko tablico najdete:

- v tehničnem opisu aparata;
- na spodnji strani kuhalne plošče.

Številka izdelka (št. E) se nahaja tudi na steklokeramiki. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (FD) pa lahko vidite tudi v osnovnih nastavitvah → *Stran 20*.

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

26 Testne jedi

Ta priporočila za nastavitve so namenjena preizkusnim inštitutom za lažje testiranje naših aparatov. Preizkusi so bili opravljeni z našimi kompleti posode za indukcijske kuhalne plošče. Te komplete pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

26.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).

- Lonc Ø 16 cm brez pokrovke
 - Kuhanje: stopnja moči 1.5

26.2 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Recept po DIN 44550

Začetna temperatura 20 °C

Segrevanje, brez mešanja

- Lonc Ø 16 cm s pokrovko, količina: 450 g
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonc Ø 20 cm s pokrovko, količina: 800 g
 - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

26.3 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5-7 mm, začetna temperatura 20 °C
Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonc Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonc Ø 20 cm s pokrovko, količina: 1 kg
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

26.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonc Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka s 3,5 % maščobe in ščepec soli

Priprava bešamelne omake

1. Rastopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupaj segrejte.
 - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.
 - Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 9

3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhališču in neprestano mešajte.
- Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

26.5 Kuhanje mlečnega riža s pokrovko

Temperatura mleka: 7 °C

1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Segrejte brez pokrovke. Po 10 min. segrevanja premešajte.

2. Nastavite priporočeno stopnjo moči in v mleko dodajte riž, sladkor in sol.

Čas priprave, vključno s segrevanjem pribl. 45 min.

- Lonc Ø 16 cm, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonc Ø 20 cm, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

26.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C

1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.

2. Ko mleko doseže pribl. 90 °C, izberite priporočeno stopnjo moči in pustite, da na nižji stopnji rahlo vre pribl. 50 min.

- Lonc Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonc Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

26.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonc Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonc Ø 20 cm s pokrovko, sestavine: 250 dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

26.8 Peka svinjskega fileja

Začetna temperatura fileja: 7 °C

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 3 svinjski fileji, skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm, in 15 ml sončničnega olja
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

26.9 Priprava palačink

Recept po DIN EN 60350-2

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 55 ml testa na palačinko
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

26.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonc Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 2 l sončničnega olja. Za vsak postopek cvrenja: 200 g globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka, debeline 1 cm.
 - Segrevanje: stopnja moči 9, dokler olje ne doseže temperature 180 °C.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 9

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



Съдържание

1	Безопасност	26
2	Предотвратяване на материални щети.....	28
3	Опазване на околната среда и икономия....	29
4	Подходящ съд за готвене	30
5	Запознаване	31
6	Основни положения при работа с уреда.....	32
7	FlexInduction.....	33
8	MoveMode	34
9	Разширена FlexInduction	35
10	Времеви функции	35
11	PowerBoost	36
12	PanBoost	36
13	Функция за поддържане в топло състояние	37
14	Приемане на настройки.....	37
15	Assist.....	37
16	Безкабелен сензор за варене.....	42
17	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	44
18	Защита при почистване.....	44
19	Индивидуално изключване безопасност	44
20	Основни настройки.....	44
21	Тест на готварския съд	46
22	Почистване и поддръжка	46
23	Отстраняване на неизправности.....	47
24	Предаване за отпадъци	49
25	Отдел по обслужване на клиенти.....	49
26	Тестови ястия	49

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.

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

1.2 Употреба по предназначение

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

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. 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.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

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

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

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

индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

1.4 Безопасна употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

Площта за готвене става много гореща.

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

Уредът се нагорещява.

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

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

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

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

Хранителните продукти могат да се запалят.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако 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.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

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

вач, а през предпазителя в кутията с предпазители.

- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 49

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 дължи, 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.

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

ВНИМАНИЕ!

Този готварски плот е оборудван с вентилатор от долната страна.

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

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

Изберете котлона според размера на тенджерата. Поставете готварския съд в средата. Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

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

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

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

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

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

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

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

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

Гответе с малко вода.

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

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- С твърде висока степен за доприготовяне се хаби електроенергия.

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

4 Подходящ съд за готвене

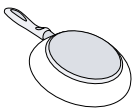

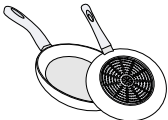
Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да отговаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

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

С Тест на готварския съд проверявате дали готварският съд е подходящ. Допълнителна информация ще откриете в

→ "Тест на готварския съд", Страница 46.




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, загрява бързо и гарантира разпознаването си.</p> <p>Този готварски съд загрява бързо и се разпознава.</p>
<p>Подходящо</p>  	<p>Дъното не е напълно феромагнитно.</p> <p>Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.</p>	<p>Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрява. Така топлината не се разпределя равномерно.</p> <p>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>
<p>Не е подходящо</p>	<p>Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.</p>	

Бележки

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



5.4 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 33
	Разширена Flex Zone → "Разширена FlexInduction", Страница 35



5.5 Индикатор за остатъчна топлина

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

Индикатор	Значение
	Котлонът е горещ.
	Котлонът е топъл.

6 Основни положения при работа с уреда


6.1 Включване на готварския плот

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

ReStart

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

6.2 Изключване на готварския плот

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



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

6.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

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

6.4 Съвети за готвене

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


1.  Докоснете символа на желания котлон.
✓ Индикаторът  свети по-ярко.
2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност.
✓ Степента на мощност е настроена.

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

QuickStart



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

Промяна на степента на мощност или изключване на котлона

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

- За запичане на хранителните продукти ги печете един след друг и на малки порции.
- Някои готварски съдове могат да достигнат високи температури при готвене. Ето защо използвайте кухненски ръкавици.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в → "Пестене на енергия", Страница 29

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	-
Загриване 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		
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	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 тенджерата под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш ²	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина¹		
¹ Без капак		
² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

	⏏	⌚ min
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди, 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
Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 l олио, пържене на порции¹		
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 темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
¹ Без капак		
² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

7 FlexInduction

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

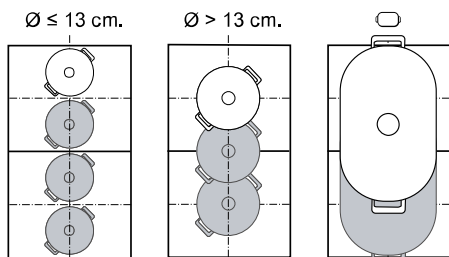
7.1 Поставяне на готварския съд

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

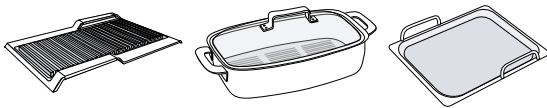
Като взаимозависима готварска зона

Препоръчително за готвене само с един готварски съд.

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

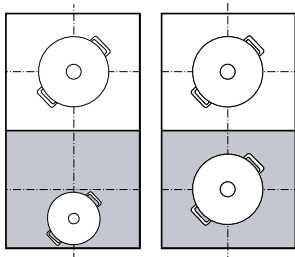


- Препоръчителен продълговат готварски съд



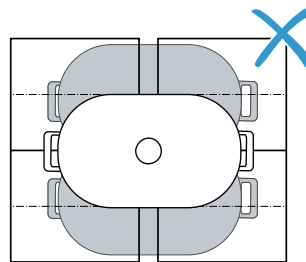
Като две отделни готварски зони

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



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.



7.2 FlexInduction включване

1. Поставете готварския съд върху готварската зона.
2. Изберете готварската зона.
 - ✓ Според размера и позицията на готварския съд котлоните се разделят или свързват автоматично.
 - ✓ Гъвкавата зона е свързана и свети.

Бележки

- Чрез докосване върху , можете да промените ръчно настройките на готварската зона.
- Можете да промените стандартната конфигурация на гъвкавата готварска зона. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това. → Страница 44
- 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 MoveMode

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

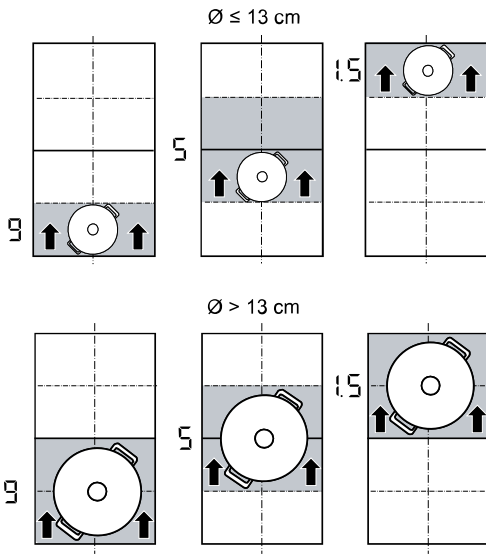
8.1 Поставяне и преместване на готварския съд

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

Всеки диапазон на готвене има предварително настроена степен на мощност:



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

Можете да промените стандартната настройка на предварително настроените степени на мощност. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → Страница 44.





8.2 Активиране на MoveMode

Изискване: Поставете само един готварски съд върху гъвкава зона.

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

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

8.3 Деактивиране на MoveMode

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

9 Разширена FlexInduction

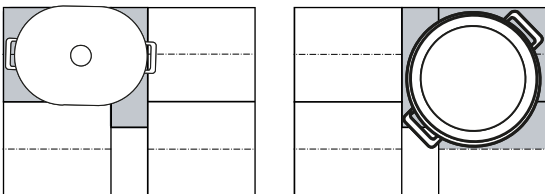
С разширения котлон можете да готвите с голям готварски съд или да поставите странично удължен готварски съд.

Разширението винаги се включва заедно с една от двете гъвкави готварски зони. 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 включете гъвкавата готварска зона като два отделни или един общ котлон:




9.2 Активиране на Разширена FlexInduction

1. Поставете готварския съд върху гъвкавата готварска зона и при това покрийте разширението.
 2. Избиране на готварска зона и степен на мощност. Индикациите за готварската зона и  за разширената зона светят.
- ✓ Зоната е активирана.

Бележка: Ако индикацията не свети, повдигнете готварския съд и отново го поставете върху готварската зона.

9.3 Деактивиране на Разширена FlexInduction

- ▶ Изберете котлона и поставете в зоната за настройка на .
- ✓ Функцията е деактивирана.

10 Времеви функции




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

- Таймер за изключване
- Таймер
- Count-up timer

10.1 Таймер за изключване

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




Таймер за изключване включване

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

Бележки

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



Таймер за изключване Промяна или изключване

1. Изберете котлона и докоснете .
2. В зоната на настройка променете времето или настройте , за да изтриете времето.
3. Потвърдете с .




10.2 Таймер

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

Таймер включване

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


Таймер Промяна или изключване

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



10.3 Count-up timer

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.


Count-up timer включване

- ▶ Докоснете .
- ✓ Времето започва да тече.

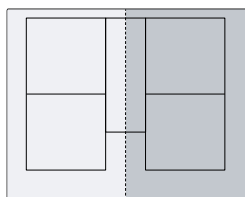
Count-up timer изключване

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

11 PowerBoost



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

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






11.1 PowerBoost включване

1. Изберете котлона.

2. Натиснете . Индикаторът  свети.
- ✓ Функцията е включена.


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

11.2 PowerBoost изключване

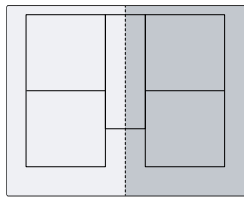
1. Изберете котлона.
2. Натиснете . Индикаторът  угасва и котлонът се връща на степента за готвене .
- ✓ Функцията е деактивирана.

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

12 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с .


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



12.1 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.

12.2 PanBoost включване

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

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

12.3 PanBoost изключване


1. Изберете котлона.
 2. Натиснете . **Pb** угасва и котлонът превключва обратно на степен за готвене **9**.
- ✓ Функцията е деактивирана.

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

13 Функция за поддържане в топло състояние

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



13.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

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

 свети.

- ✓ Функцията е включена.

13.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете котлона.
 2. Натиснете .
-  угасва.
- ✓ Функцията е деактивирана.

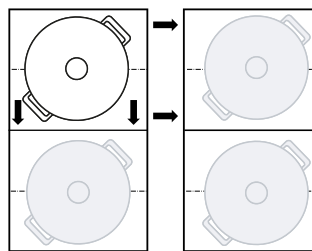
14 Приемане на настройки

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

14.1 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 и в индикатора на новия котлон мигат редувайки се преди това избраната степен за готвене и **9**.

2. За настройките за приемане изберете новия котлон.
- Уредът настройва степента за готвене на първоначалния котлон на **99**.
- ✓ Настройките се пренасят върху новия котлон.

Бележка: Ако поставите нов готварски съд на друг котлон преди да сте потвърдили настройките, можете да използвате тази функция за двата съда.

15 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.

15.1 PerfectFry Sensor

Подходящ за приготвяне или редуциране на сосове, палачинки или за пържене на яйца с масло, за пържене на зеленчуци или пържоли до желаната степен и поддържане на температурата под контрол. Тази функция е налична за всички готварски зони, които са обозначени с .


Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

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

Препоръчителен готварски съд


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

Готварски съд	Препоръчителна готварска зона
Тиган Ø 15 см	Прост котлон
Тиган Ø 19 см	Прост котлон
Тиган Ø 21 см	Прост котлон
Тиган Ø 28 см	Разширена Flex Zone
Тепаняки 	Flex Zone
Грил 	Flex Zone

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

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


PerfectFry Sensor включване

- Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
- Изберете котлона и докоснете .
- През следващите 10 секунди в диапазона на регулиране изберете желаната степен на температура.


- ✓ Функцията стартира.  мига докато настроената целева температура не се достигне.
 - ✓ Ако целевата температура не се достигне, прозвучава сигнал и  престава да мига.
- Поставете в тигана първо мазнината за пържене и след това продукта за печене.




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

PerfectFry Sensor изключване

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

Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

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

-  Тиган
-  Тепаняки
-  Грил плоча

	Готварски съд	°C	min
Месо			
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 дебелина		5	6-8
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 см		5	8-12
Пържола, добре изпечена, 3 см дебелина		4	8-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 см дебелина		5	10-15
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 см дебелина		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 дебелина		3	10-20
Наденички		3	8-20
Чоризо, пресна наденичка		3	10-20
Шишчета, кебапи		3	10-20
Джириси		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

	Готварски съд	⌚	⌚ min
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
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
Суши готови ястия		1	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени		4	3-15
Пуканки		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor

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

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

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

Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

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



Съвети PerfectCook Sensor

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

PerfectCook Sensor включване

Изискване: Свържете безкабелния сензор за варене.

1. Поставете безкабелния сензор за варене върху готварския съд.
2. Поставете готварския съд с достатъчно течност върху желаната котлон и затворете с капак.

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

PerfectCook Sensor изключване

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

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

Препоръки за готвене с PerfectCook Sensor

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

Загряване и поддържане в топло състояние

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

Приготвяне на бавен огън

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus \text{min}$
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
Див ориз	90	20-30
Полента	90	3-8
Каша с грис	90	5-10
Супи		
Инстантни кремове	90	10-15
Десерти		
Мляко с ориз	90	40-50
Овесена каша	90	10-15

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus \text{min}$
Шоколадов пудинг	90	3-5
Други		
Мляко	90	3-10

Кипване

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus \text{min}$
Месо		
Месни кюфтенца	100	20-30
Пиле	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 яхния	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
Пълнозърнеста паста	100	7-10
Фиде от твърда пшеница, пълнено	100	15-20
Прясно фиде, пълнено	100	5-8
Киноа	100	10-12

Супи

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

Десерти

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

Продукти за дълбоко замразяване

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

Готвене в тенджерата под налягане

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus \text{min}$
Месо		
Пиле	120	15-25
Телешко месо	120	15-25
Зеленчуци и шушулки		
Зеленчуци	120	3-6
Нахут	120	25-35
Леща яхния	120	10-20
Фасул	120	25-35

	⌘ °C	⌚ min
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
Десерти		
Понички, донъти и бухти	180	5-10
Продукти за дълбоко замразяване		
Пържени картофи	180	4-8

15.3 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:

- Изберете основна настройка **4**. Основни настройки → Страница 44
✓ - свети.
- Изберете котлона, чийто индикатор свети. Прозвучава сигнал.  мига.
- В рамките на 30 секунди натиснете за кратко в средата на безкабелния сензор за варене.
 - След няколко секунди върху визуалния индикатор на зоната за готвене се показва резултата от свързването на сензора за варене с панела за обслужване.

Резултат

- ✓ Безгрешно PerfectCook Sensor е налично. свързване

Резултат

- ! Безгрешно свързване Грешка в комуникацията
 - Повторете процедурата по свързване. Ако резултатът продължава да е !, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти.
- 2 Безгрешно свързване Грешка в комуникацията
 - Грешка в Bluetooth комуникацията. Повторете процедурата по свързване.
 - Не сте натиснали 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 готвене и отново извършете процедурата по свързване.

Нулиране на безкабелния сензор за варене

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

Настройка на точката на кипене

Точката, в която водата завира, зависи от надморската височина на Вашето населено място. Ако водата ври твърде силно или твърде слабо, можете да настроите точката на кипене. За целта: Изберете основната настройка **4**. Основни настройки → Страница 44

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

¹ Основна настройка

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

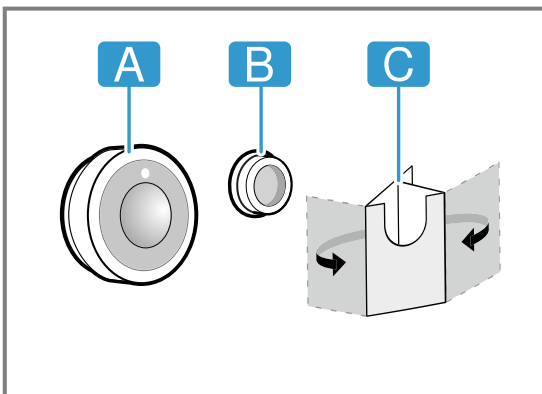
16 Безкабелен сензор за варене

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.

16.1 Обхват на доставката

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

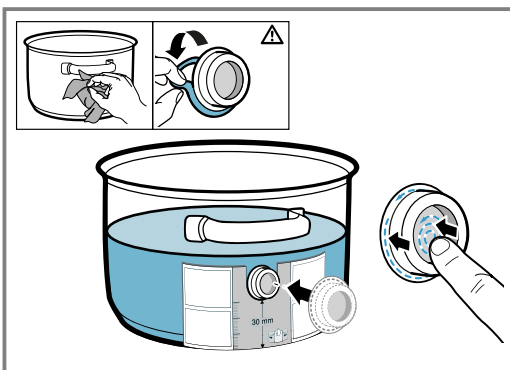
- **A** Безкабелен сензор за варене
- **B** Силиконова лепенка
- **C** Шаблон



16.2 Поставяне на силиконова лепенка

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

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



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

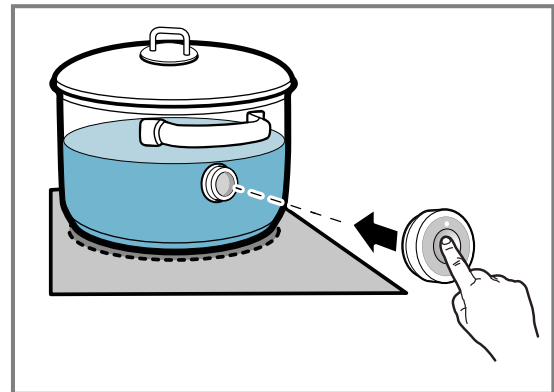
Бележка: Ако силиконовата лепенка се разхлаби, използвайте нова. При нужда можете да си набавите комплект с пет силиконови лепенки в специализираната търговска мрежа, при нашия отдел по обслуж-

ване на клиенти или на нашия официален уебсайт www.bosch-home.com с посочване на артикулния номер 17007119.

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

16.3 Поставяне на безкабелния сензор за варене

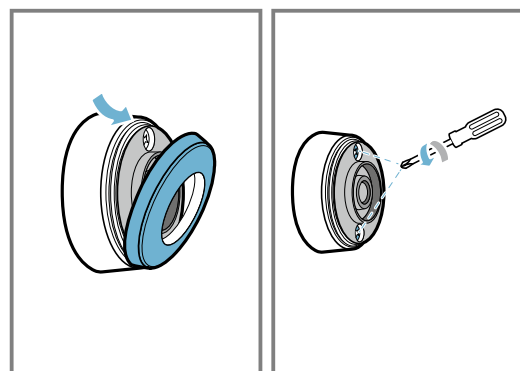
1. Уверете се, че силиконовата лепенка е изцяло суха преди поставяне на сензора за варене.
2. Поставете сензора за варене така върху силиконовата лепенка, че да пасва перфектно.



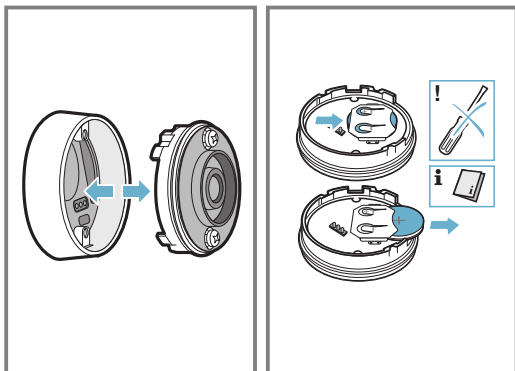
16.4 Смяна на батерията

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

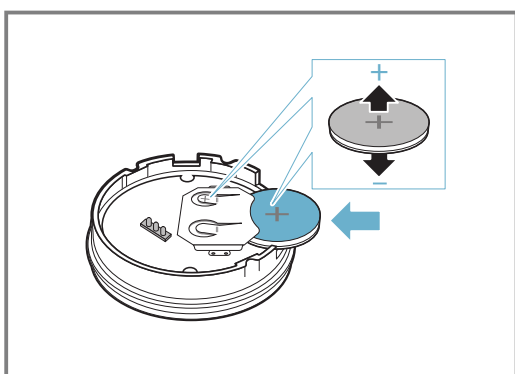
1. Изтеглете силиконовия капак от долната част на корпуса на сензора за варене и свалете двата винта с отвертка.



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

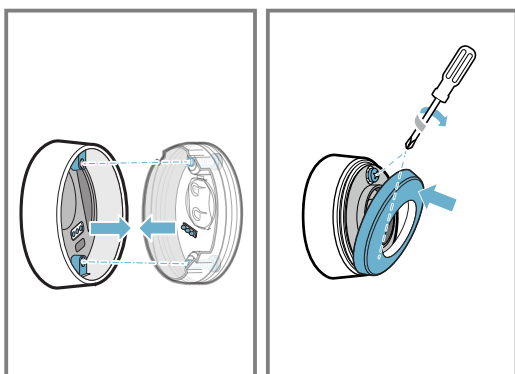


3. Поставете нова батерия и при това спазвайте инструкциите за полюсите на батерията. Използвайте само висококачествени батерии от типа CR2032.



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

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



16.5 Почистване

Сензор за варене

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

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

Силиконова лепенка

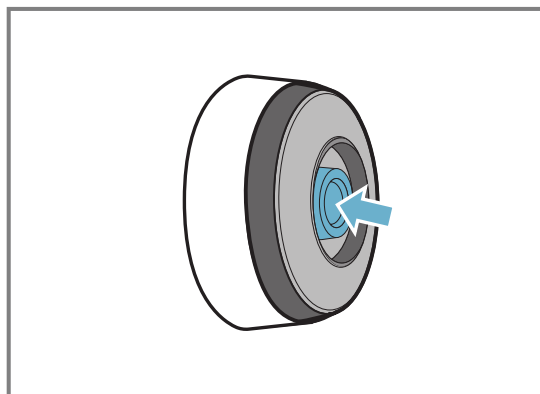
Преди поставянето на сензора за варене го почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

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

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.



Бележки

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

16.6 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.

17 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

17.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

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

17.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

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

17.3 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 44.

18 Защита при почистване

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

Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

18.1 Защита при почистване включване

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

18.2 Защита при почистване изключване

За предсрочно изключване на функцията:

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

19 Индивидуално изключване безопасност

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

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

Натиснете произволен бутон.



20 Основни настройки

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

20.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
c 1	Функция за обезопасяване спрямо деца	0 - Ръчно. ¹ 1 - Автоматично. 2 - Изключено.
c 2	Акустични сигнали	0 - Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 - Само сигналът за грешка е включен. 2 - Само сигналът за потвърждение е включен. 3 - Всички сигнални тонове са включени ¹ .



¹ Фабрична настройка


Индикатор	Настройка	Стойност
c 3	Индикация на потреблението на енергия Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда. Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.	0 – Изключено. ¹ 1 – Включено.
c 4	Изберете настройка според надморската височина:	1-2 – намаляване. 3 – основна настройка. 4-9 – увеличаване.
c 5	Автоматично изключване на зоната за готвене	00 – навън. ¹ 01-99 – Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	1 – 10 секунди ¹ 2 – 30 секунди 3 – 1 минута
c 7	Ограничение на мощността Позволява при нужда ограничаване на общата мощност на готварския плот, ако е нужно, поради особеностите на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот (вж. типовата табелка). Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва  и не можете да изберете по-висока степен за готвене.	0 – Изключено. Максимална мощност на готварския плот ¹ . 1 – 1000 W. Най-ниска мощност. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Препоръчано за 13 ампера 3.5 – 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... 9 – Максимална мощност на готварския плот.
c 11	MoveMode Позволява промяната на предварително настроените степени за готвене на трите зони на гъвкавата готварска зона. Изберете за целта една от двете готварски зони, настройте желаната степен за готвене в зоната за настройка и докоснете  , за да потвърдите новата степен за готвене и да изберете следващата зона за готвене.	9 – Предварително настроена степен за готвене за предната готварска зона. 5 – Предварително настроена степен за готвене за средната готварска зона. 1.5 – Предварително настроена степен за готвене за задната готварска зона.
c 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	0 – Не е подходящо. 1 – Не е оптимално. 2 – Подходящо.
c 13	FlexInduction Промяна на режима на включване на Flex Zone.	0 – Като два независими котлона. ¹ 1 – Като взаимозависима готварска зона.
c 14	Безкабелният сензор за готвене се свързва с готварския плот.	0 – Безгрешно свързване. 1 – Грешно свързване поради грешка при предаване. 2 – Грешно свързване: поради грешка на сензора за готвене.
c 0	Връщане към фабричните настройки	0 – Индивидуални настройки ¹ . 1 – Фабрични настройки.

¹ Фабрична настройка


20.2 Към основните настройки



Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

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


Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби об-служване на клиенти (ТК)	 1
Фабричен номер	Fd

Продуктова информация	Индикатор
Фабричен номер 1	02.
Фабричен номер 2	05

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

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

20.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

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

21 Тест на готварския съд

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


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


Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 44

21.1 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 .


3. Докоснете зоната за настройка. В котлоните мига индикаторът .
- ✓ Тестът е в ход.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.


21.2 Проверка на резултат

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

Резултат

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

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

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

За да активирате тази функция, докоснете зоната за настройка.

22 Почистване и поддръжка

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

22.1 Почистващи средства

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

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

22.2 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.

22.3 Почистване на рамката на готварския плот

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

Бележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

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

23 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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 49

⚠ 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.

23.1 Предупредителни указания

Бележки

- Ако в индикациите **E** се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

23.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	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.
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. ▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.
F5 + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. ▶ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
F5 и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
F1/F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.
F0	Приемане на настройки не се активира. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
F9	Разширената гъвкава зона не се включва. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
F8	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Индивидуално изключване безопасност е включен. За настройка на готварската зона докоснете произволен бутон и изключете индикацията.
E8202	Сензорът за варене е прегрял и котлонът е изключен. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изчакайте докато сензорът за готвене се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
E8203	Сензорът за готвене е прегрял и всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 42
E8205	Свързването към сензора за готвене е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изключете и отново активирайте функцията.
E8206	Сензорът за варене е повреден/дефектен. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 42. ▶ Ако проблемът продължи, задръжте натиснат символа върху сензора за варене за 8-10 секунди и отново свържете сензора за варене с готварския плот. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Свързване на безкабелния сензор за готвене", Страница 41. ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сменете батерията 3V CR2032. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Смяна на батерията", Страница 42.
Индикаторът на сензора мига три пъти.	Свързването към сензора за готвене е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Задръжте натиснат символа върху сензора за готвене за 8-10 секунди и отново свържете с готварския плот. Допълнителна информация ще получите в раздел → "Свързване на безкабелния сензор за готвене", Страница 41.
E 9000/E9010	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете се с електроснабдителя.
U400/E9011	Готварският плот не е свързан правилно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
⌘ E	Демо режимът е активиран. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

23.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

24 Предаване за отпадъци

24.1 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.

25 Отдел по обслужване на клиенти

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

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

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

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

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

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

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

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

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → Страница 44 .

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

26 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 допълни-

телно в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

26.1 Разтопяване на кувертюра

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

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

26.2 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загриване, без разбъркване

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
 - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.5
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 800 г
 - Нагриване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.5

26.3 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загриване разбъркайте

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

26.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

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

Приготвяне на сос бешамел

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

26.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагривайте без капак. След 10 мин. нагриване разбъркайте.

2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.

Време на готвене вкл. загриване прибл. 45 мин.

- Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
 - Продължително готвене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

26.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.

2. Когато млякото достигне ок. 90 °C, изберете препоръчителната степен на мощност и оставете за ок. 50 мин. на по-ниска степен.

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.5

26.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

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

26.8 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

26.9 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

26.10 Пържене на дълбоко замразени картофки

- Тенджерата 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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001874736 (030721)

sl, bg