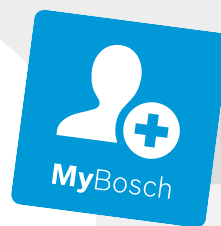




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Чекмедже за принадлежности

PID...HC..

[bg] Ръководство за употреба

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



Съдържание

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	4
3	Опазване на околната среда и икономия.....	5
4	Подходящ съд за готвене	6
5	Запознаване	7
6	Преди първата употреба	8
7	Софтуерна актуализация	9
8	Основни положения при работа с уреда.....	9
9	Бутон любими.....	10
10	Времеви функции	11
11	PowerBoost	11
12	PanBoost ¹	12
13	Функция за поддържане в топло състояние ¹	12
14	PerfectFry Sensor	12
15	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	14
16	Пауза	14
17	Индивидуално изключване безопасност	14
18	Основни настройки	15
19	Тест на готварския съд	16
20	Home Connect	16
21	Свързано с готварския плот управление на абсорбатора	18
22	Почистване и поддръжка	19
23	Отстраняване на неизправности.....	20
24	Предаване за отпадъци	22
25	Отдел по обслужване на клиенти.....	22
26	Информация относно безплатния софтуер с отворен код.....	22
27	Декларация за съответствие.....	23
28	Тестови ястия	23



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.

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

¹ Налично според софтуерната версия. Допълнителна информация за достъпността ще откриете на уебсайта.

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!

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.

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 прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 22

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 допускайте контакт на захранващия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

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

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 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 допускайте 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 допускайте деца да играят с малки части.

2 Предотвратяване на материални щети

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

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

Повреда	Причина	Мярка
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 загревайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

ВНИМАНИЕ!

Този готварски плот е оборудван с вентилатор от долната страна.

- ▶ Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте в него малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Тези предмети могат да бъдат 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 загреване.

Гответе с малко вода.

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

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

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

4 Подходящ съд за готвене

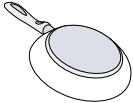
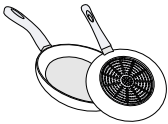
Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да отговаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

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 16.

Готварски съд	Материали	Характеристики
Препоръчителен готварски съд	Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.	Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрева бързо и гарантира разпознаването си.
	Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.	Този готварски съд загрева бързо и се разпознава.
Подходящо	Дъното не е напълно феромагнитно.	Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.
 	Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.	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.
Не е подходящо	Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.	

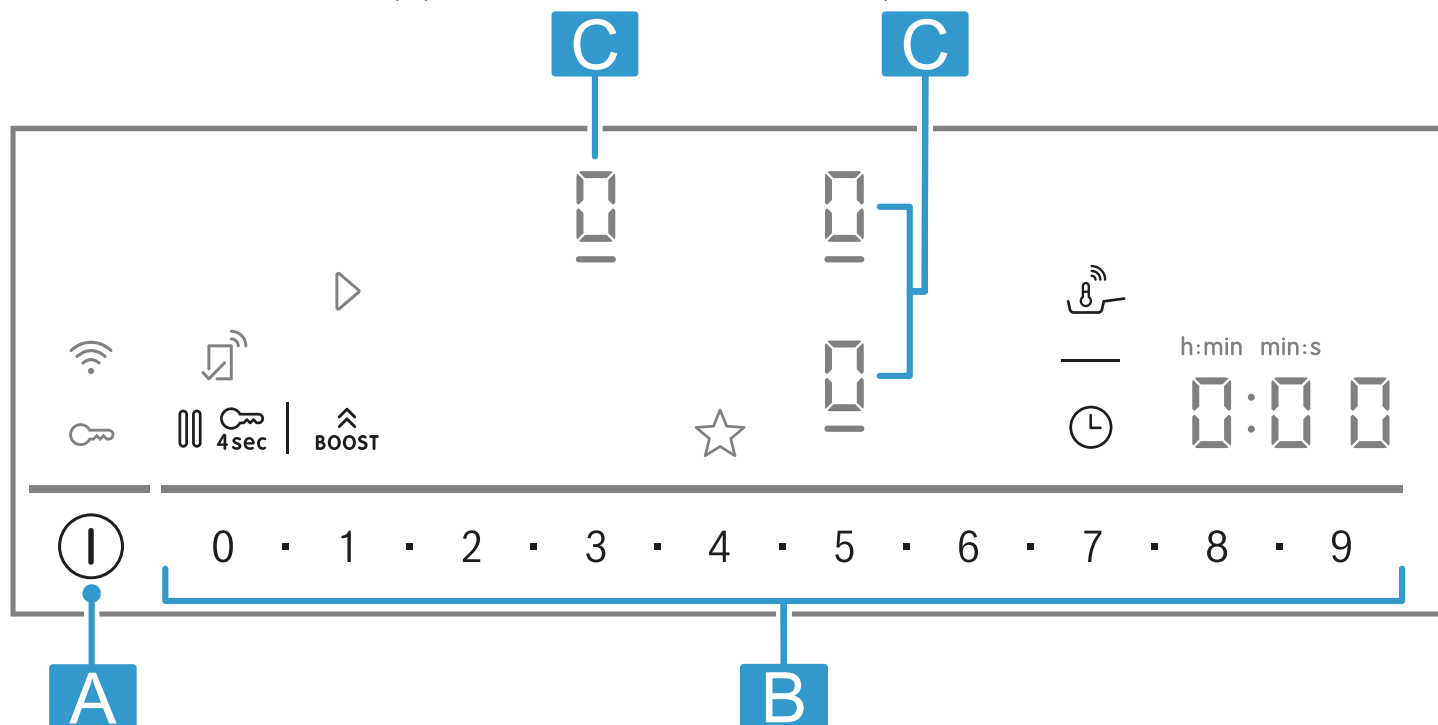
Бележки

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

5 Запознаване

5.1 Панел за обслужване

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



Буква	Обозначение
A	Главен превключвател
B	Диапазон за настройка
C	Готварска зона

Бележка: Винаги поддържайте панела за обслужване чист и сух.

Съвет: Не поставяйте готварски съд в близост до индикаторите и бутоните. Електрониката може да прегрее.

Сензорни полета

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

Сензор	Функция
①	Главен превключвател
□	Избор на котлон
0 ■ 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Диапазон за настройка
BOOST	PowerBoost
PerfectFry Sensor	PerfectFry Sensor
⌚	Функции на таймера
4sec	Функция за обезопасяване спрямо деца
⏸	Пауза
☆	Бутон любими
📶	Свързваемост

Показвай

Индикатор	Функция
⏸	Таймер за изключване
⏸	PerfectFry Sensor
1-9	Степени на мощност
👶	Функция за обезопасяване спрямо деца

Бутони в комбинация с Home Connect

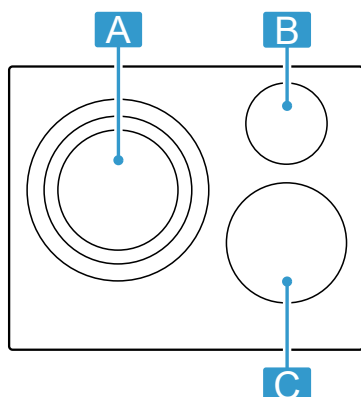
Когато свързването към Home Connect се изготви, следните бутони и индикации са налични:

Сензор	Функция
➤	Приемане на настройките от друг уред

Ако  свети, в приложението Home Connect потърсете още информация.

5.2 Разпределение на готварските зони

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



Зона	Най-висока мощност
A Ø 21 см ●	Степен на мощност 9 PowerBoost 2200 W 3700 W
A Ø 26 см ●	Степен на мощност 9 PowerBoost 2600 W 3700 W
A Ø 32 см ●	Степен на мощност 9 PowerBoost 3300 W 3700 W
B Ø 14,5 см	Степен на мощност 9 PowerBoost 1600 W 2200 W

Зона	Най-висока мощност
C Ø 21 см	Степен на мощност 9 PowerBoost 2500 W 3700 W

В степента за готвене 9 плотът достига посочената в таблицата мощност, за да скъси времената на нагряване и я поддържа за определено време, докато няма друг котлон от същата страна да работи.

5.3 Котлон

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

Зона	Тип готварска зона
○/●	Еднокръгова готварска зона
● ●	Трикръгов котлон Котлонът се включва автоматично, ако се използва готварски съд, чието дъно отговаря на външния котлон.

5.4 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
H	Котлонът е горещ.
h	Котлонът е топъл.

6 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

6.1 Първоначално почистване

Остатъците от опаковка да се отстранят от повърхността на готварския плот и повърхността да се избърше с влажна кърпа. Списък на препоръчителните почистващи средства ще откриете на официалния уебсайт www.bosch-home.com.
Допълнителна информация за грижата и почистването. → Страница 19

6.2 Готвене с индукция

Индукционното готвене в сравнение с обичайните готварски плотове дава някои промени и редица предимства като пестене на време при варене и пържене, пестене на енергия и по-лесна поддръжка и почистване. То предлага и по-добър контрол на топлината, тъй като топлината се генерира директно в готварския съд.

6.3 Готварски съд

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

6.4 Настройване с Home Connect

При първото включване на уреда се извиква настройката на домашната мрежа. Върху полето за индикация светва за няколко секунди символът . За стартиране на свързване с Home Connect докоснете и спазвайте указанията в глава → "Home Connect", Страница 16.
За прекратяване на настройката изключете готварския плот.
Можете да извършите настройката Home Connect и във всеки друг момент.

7 Софтуерна актуализация

Ако уредът е свързан с Home Connect, някои функции може да са налични чрез софтуерна актуализация.

Допълнителна информация за наличността на допълнителни функции ще откриете на уебсайта www.bosch-home.com

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете ①.
- Прозвучава сигнал. Символите на котлоните и наличните в момента функции светят. В индикациите на котлона свети ②.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

ReStart

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

8.2 Изключване на готварския плот

- ▶ Докоснете ① докато индикаторите не угаснат.
- ✓ Всички готварски зони са изключени.

Бележка: Ако всички котлони са изключени за повече от 59 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

8.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

Котлонът има 17 степени за готвене, които се показват от 1 до 9 с междинни стойности. Трябва да се избере степента на мощност, която е най-добре подходяща за печивото и процеса.

8.4 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.
- 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.

1. Докоснете ② желания индикатор на готварските зони
- ✓ ② и ③ светят.
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 на уреда поставите един или няколко съда върху един котлон, готварският плот ги разпознава и избира автоматично котлон за един от готварските съдове. След това изберете в следващите 59 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

Промяна на степента на мощност и изключване на котлона

1. Изберете готварската зона.
2. Изберете желаната степен на готвене или настройте на ②
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва.

- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в
→ "Пестене на енергия", Страница 5

Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен на мощност (②-③) за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене (⌚ min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти.

	②-③	⌚ min
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загреване и поддържане в топло състояние		
Яхния, напр. лещена яхния	1.5 - 2	-
Мляко ¹	1.5 - 2.5	-

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

		⌚ min
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 тенджера 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		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

		⌚ min
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 g 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

9 Бутон любими

С функцията могат да се изберат две функции или настройки за готвене, които след това ще са бързо достъпни на ☆.

9.1 Бутон любими Задаване на функции

Изискване: Свържете уреда с Home Connect. Допълнителна информация ще получите в Home Connect → Страница 16

1. За да зададете към ☆ функции, отворете Home Connect приложението и следвайте указанията.
2. Когато функциите са зададени, можете да ги използвате:
 - ✓ Функция 1: ☆ късо натискане.
 - ✓ Функция 2: ☆ дълго натискане.

Бележка: Ако не сте задали функция, ☆ след включване на плота се изключва.

10 Времени функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер

Бутонът  стандартно е зададен към функцията Таймер за изключване. Можете да зададете към сензора и някоя от горепосочените функции. Можете да промените тези настройки през приложението Home Connect или в основните настройки
→ Страница 15.

10.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на времето на готвене за една или няколко готварски зони и автоматичното изключване след изтичане на настроеното време.

Таймер за изключване включване

1. Избиране на готварска зона и степен на мощност.
2. Натиснете .
- ✓  и  светят.
3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.
 - Можете да настройвате междинните стойности между 1 минута и 9 минути на стъпки от пот 30 секунди. За целта изберете междинните стойности с .
 - За да изберете време, напр. 1 h 30 min, натиснете цифровата поредност 1 - 3 - 0 в зоната за настройка. Ако изберете време от над 60 минути, времето автоматично се показва в часове.
4. За да потвърдите, докоснете .
- ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

Бележки

- Ако в готварска зона, в която PerfectFry Sensor е активиран, е програмирано време за готвене, програмираното време за готвене започва да тече когато избраната температурна степен е достигната.
- За да смените индикацията между температурата на функцията PerfectFry Sensor и програмираното време на готвене, натиснете върху избраната температура.

Таймер за изключване Промяна или изключване

1. Изберете котлона и след това докоснете символа .
2. За да изключите функцията, променете времето на готвене или поставете на .

10.2 Таймер

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

Таймер включване

Изискване: Задайте функцията към .

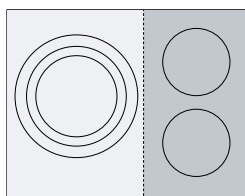
1. Натиснете .
2. Изберете желано време.
- ✓ Времето започва да тече.
- ✓ След изтичане на времето прозвучава сигнал.

Таймер Промяна или изключване

1. Натиснете .
2. За да изключите функцията, променете времето на готвене или поставете на .

11 PowerBoost

С функцията Powerboost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото с . Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друг котлон от същата страна. В противен случай в индикацията мигат избраният котлон  и . След това автоматично се настройва , без да се активира функцията.



11.1 PowerBoost включване

1. Изберете готварската зона.
2. Докоснете .
- ✓ Индикацията  свети.
- ✓ Функцията е активирана.

11.2 PowerBoost изключване

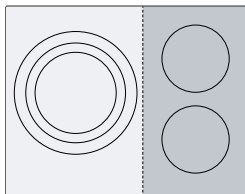
1. Изберете готварската зона.
2. Докоснете .
- ✓ Индикаторът  угасва и котлонът превключва обратно към степен на мощност .
- ✓ Функцията е изключена.

Бележка: За да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот, тази функция при определени обстоятелства се изключва автоматично.

12 PanBoost¹

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с **9**. Не използвайте PowerBoost функцията с тигани, тъй като покритието може да се повреди. Можете да активирате функцията през Home Connect или Бутон любими.

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друг котлон от същата страна. В противен случай в избрания котлон **9** и **9**. След това **9** автоматично се настройва.



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

Изискване: Задайте функцията към ☆.
→ "Бутон любими", Страница 10.

1. Изберете готварската зона.
 2. Чукнете върху ☆.
- ✓ **9** свети.
 - ✓ Функцията е активирана.

12.3 PanBoost изключване

1. Изберете готварската зона.
 2. Изберете степен на мощност.
- ✓ **9** угасва
 - ✓ Функцията е изключена.

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

13 Функция за поддържане в топло състояние¹

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

Можете да активирате функцията през Home Connect или Бутон любими.

13.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

Изискване: Задайте функцията към ☆.
→ "Бутон любими", Страница 10.

1. Изберете желаните котлони.

2. Чукнете върху ☆.
- ✓ **9** свети.
 - ✓ Функцията е включена.

13.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете готварската зона.
 2. Настройте на **9**.
- ✓ **9** угасва.
 - ✓ Функцията е изключена.

14 PerfectFry Sensor

С тази функция можете да разтопявате, да приготвяте сосове, да сотирате, фритирате или пържите, при което температурата се контролира.

Вместо по време на готвене винаги да адаптирате степента за готвене, изберете в началото еднократно желаната температура. Сензорите под стъклокерамиката измерват температурата на готварския съд и постоянно я поддържат константна по време на целия процес на готвене.

Тази функция е налична за готварските зони, които са обозначени с **9**.

Функции	Температура
Разтапяне	70 - 80 °C
Приготвяне на сосове	110 - 120 °C

Функции	Температура
Пържене	140 °C
Пържене	160 °C
Пържене	180 - 200 °C
Пържене	220 °C

14.1 Препоръчителен готварски съд

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

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

¹ Налично според софтуерната версия. Допълнителна информация за достъпността ще откриете на уебсайта.

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

14.2 PerfectFry Sensor включване

1. Поставете празния готварски съд върху готварска зона.
2. Изберете готварската зона.
3. Натиснете .
- ✓  и предварително настроената температура светят в индикатора на избрания котлон.
4. Изберете температура като плъзнете пръста си върху зоната за настройка.
- ✓  мига докато настроената температура отново се достигне.
- ✓ Избраната температура и развитието на достигнатата в тигана температура мигат с редуване, докато избраната температура не се достигне.
- ✓ Показваната в индикациите температура е ориентировъчна стойност и може да се отклонява от действителната температура в тигана.
- ✓ Когато температурата бъде достигната, прозвучава сигнал и  както и символът за температура престава да мига.
5. 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.

14.3 PerfectFry Sensor изключване

- Изберете готварската зона и докоснете върху .

14.4 Препоръки за готвене с PerfectFry 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.

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus \text{ min}$
Месо		
Шницел, натюр	160-180	4-10
Шницел, паниран	180	6-10
Филе	180-200	6-10
Котлети	160-180	10-15
Кордон бльо, виенски шницел	180	10-15
Пържола, алангле, 3 cm дебела	220	8-10
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 cm	200	6-10
Пържола, добре изпечена, 3 cm дебела	180	6-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 cm дебела	200-220	10-15

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus \text{ min}$
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 cm дебела	180-200	20-30
Птичи гърди, дебелина 2 cm	160	10-20
Сланина	160-180	5-8
Кайма	180-200	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 cm	160-200	6-15
Кюфтенца	160-180	10-20
Варени наденички	160-180	8-20
Чоризо, сурови наденички	160-180	10-20
Шишчета	160-180	10-20
Джириси	180-200	6-10

Риба и морски дарове

Филе от риба, натюр	180	10-20
Рибно филе, панирано	180	10-20
Риба, печена, цяла	160	10-20
Сардини	180	6-12
Скариди	180	4-8
Октопод, сепия	180-200	6-12
Морски миди, миди Венера, сърцевидки	110-120	4-8

Ястия с яйца

Яйца на очи в масло	140	2-6
Яйца на очи в олио	180-220	2-6
Бъркани яйца	140	4-9
Омлет	140	3-6
Пържени филийки	160	4-8
Палачинки, блини, дебели палачинки, тако-си	180-200	1-3

Зеленчуци

Пържени картофи от варени картофи (с обелките)	180-200	6-12
Пържени картофи	180-200	15-25
Картофени кюфтета	200	2-4
Лук, чесън, запържен до прозрачност	140	4-12
Лучени кръгчета	180-200	4-12
Тиквички, патладжани, чушки	160-180	4-12
Зелени аспержи, пържени	160-180	10-20
Гъби	180	10-15
Зеленчуци, глазирани	120	10-20
Зеленчуци в тесто темпура	180-200	5-10

Замразени ястия

Пилешки нъгети	180-200	8-12
----------------	---------	------

	⌘ °C	⌚ min
Рибни пръчици	180	8-12
Пържени картофи	200-220	4-8
Ястия на тиган	160-180	6-10
Пролетни ролца	180-200	8-15
Пастети, крокети	200-220	6-8
Сосове		
Доматен сос	120	20-30
Сосове със сметана	110-120	10-20
Сос бешамел	110-120	10-20
Сосове със сирене	110-120	3-8
Сладки сосове	110-120	10-20
Сгъстяване на сосове	110-120	5-10

	⌘ °C	⌚ min
Разтапяне		
Кувертюръ	70-80	5-15
Сирене	70-80	3-10
Масло	70-80	3-5
Фондю	70-80	5-15
Други		
Печен кашкава	180-200	5-15
Крутони	160-180	6-10
Пържени филийки	200-220	8-12
Суши готови ястия	110-120	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени	180-200	3-15
Пуканки	220	10-20

15 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

15.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

- ▶ Докоснете  за 4 секунди.
- ✓  свети в продължение на 10 секунди.
- ✓ Готварският плот е блокиран

15.2 Деактивиране на защитата от деца

1. За да включите готварския плот, докоснете .
 2. Докоснете  за 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

15.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Можете да активирате защитата от деца и автоматично с всяко изключване на готварския плот. В глава „Основни настройки“ ще научите как да активирате и деактивирате функцията → Страница 15.

16 Пауза

С функцията можете да задържите активните процеси на готвене за до 10 минути и да ги продължите, без да трябва да променяте избраните настройки. Функцията можете да включите напр. за почистване на панела за обслужване.

16.1 Активиране на Пауза функцията

- ▶ Натиснете .
- ✓ В индикациите на котлона свети .

- ✓ Всички активни процеси на готвене се спират. Настройките се запазват.
- ✓ Функцията е активирана.

16.2 Деактивиране на Пауза функцията

- ▶ Чукнете върху .
- ✓ Функцията е изключена. Процесите на готвене се продължават.

Бележка: След 10 минути котлонът автоматично се изключва.

17 Индивидуално изключване безопасност

Ако зона за готвене се използва дълго време и не променяте никакви настройки, активирайте функцията за безопасност. Котлонът показва  и се изключва.

Времето зависи от избраното ниво на мощност.

Степен на мощност	Време
1.0 - 1.5	10 часа

2.0 - 3.5	5 часа
4.0 - 5.0	4 часа
5.5 - 6.5	3 часа
7.0 - 7.5	2 часа
8.0 - 9.0	1 час

Натиснете произволен бутон.

18 Основни настройки

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

18.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
с 1	Функция за обезопасяване спрямо деца → "Функция за обезопасяване спрямо деца", Страница 14	0 - Ръчно. ¹ 1 - автоматично. 2 - Функция изключена.
с 2	Акустични сигнали	0 - Сигналът за потвърждение, сигналът за грешка и сигналът за грешно използване са деактивирани. 1 - Сигналът за грешка е активиран. 2 - Сигналът за потвърждение и сигналът за грешно използване са активирани. 3 - Всички сигнални тонове са включени ¹ .
с 3	Сила на звука на акустичните сигнали	1 - ниска. 2 - средна. ¹ 3 - висока.
с 5	Задайте Ⓢ на панела за обслужване една от функциите за програмиране с време. → "Времеви функции", Страница 11	1 - Таймер за изключване. ¹ 2 - Таймер.
с 7	Ограничение на мощността Така можете при нужда да ограничите общата мощност на готварския плот поради условията на Вашата електроинсталация. Съблюдавайте разпоредбите на местните електроснабдителни компании. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Допълнителна информация ще откриете върху типовата табелка. Ако функцията е включена и готварският плот достига настроената граница на мощността, желаната и допустима степен на мощност мига и не можете да избирате по-висока степен на мощност.	Мощността се увеличава със всяка степен с по 500 W. 0 - Изключено. Максимална мощност на готварския плот ¹ . 1 - 1000 W. Най-ниска мощност. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 5 - Максимална мощност на готварския плот.
с 8	Демонстрационен режим Презентационен режим на готварския плот Ако включите плота, светват d E за няколко секунди и котлоните не нагряват.	0 - Изключено. ¹ 1 - Включено.
с 12	Тест на готварския съд С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд. → "Тест на готварския съд", Страница 16	0 - Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.
с 18 - с 22	Свързано с готварския плот управление на абсорбатора Настройките се извършват независимо от модела на абсорбатора.	→ "Общ преглед на настройките на управлението на абсорбатора", Страница 19
с 0	Връщане към фабричните настройки	0 - Индивидуални настройки ¹ . 1 - Фабрични настройки.

¹ Фабрична настройка

18.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

1. За да включите готварския плот, докоснете ①.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете Ⓢ за 4 секунди.

Продуктова информация	Индикатор
Списък с клиентските служби	0 1 1
Фабричен номер	Fd

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

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете ①, за да се покажат отделните индикатори.
- 3. За да достигнете до основните настройки, докоснете ①.
- ✓ ① и ② светят като предварителна настройка.
- 4. Докосвайте ① дотогава, докато желаната настройка не се появи.

- 5. Изберете желаната настройка в зоната за настройка.
- 6. Докоснете ① за 4 секунди.
- ✓ Настройките се запаметяват.

18.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ Докоснете ①.
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запаметяват.

19 Тест на готварския съд

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

Уверете се преди проверката, че диаметърът на дъното на готварския съд съвпада с диаметъра на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 15

19.1 Извършете Тест на готварския съд

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

19.2 Проверка на резултат

В следната таблица се показва какво означава резултатът за качеството и бързината на процеса на готвене.

Резултат

- ① Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.
- ② Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално.
- ③ Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.

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

За да активирате отново функцията, докоснете зоната за настройка.

20 Home Connect

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

Услугите Home Connect не са налични във всяка страна. Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във Вашата страна. Информация по темата ще намерите на: www.home-connect.com.

Приложението Home Connect ще Ви ръководи през целия процес на регистрация. За извършване на настройките следвайте указанията в приложението Home Connect.

Съвети

- Вземете под внимание включената в окомплектовката на доставката документация относно Home Connect.
- Спазвайте също указанията в приложението Home Connect.

Бележки

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

20.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

- Вашият уред е свързан с електрическата мрежа и е включен.
 - Имате мобилно устройство с актуалната версия на операционната система iOS или Android, напр. смартфон.
 - Мобилното устройство и уредът се намират в обхвата на WLAN сигнала на Вашата домашна мрежа.
1. Свалете приложението Home Connect.
 2. Отворете приложението Home Connect и сканирайте следния QR код.



3. Следвайте инструкциите в приложението Home Connect.

20.2 WLAN символ

WLAN индикаторът в панела за обслужване се променя в зависимост от статуса и качеството на връзката и от наличността на сървъра Home Connect.

 Статус	Описание
Свети статично при половин яркост.	Няма запаметена мрежова връзка.
Мига при пълна яркост.	Мрежова връзка се установява.
Свети статично при пълна яркост.	Мрежова връзка запаметена и WiFi активно.
Мига.	Мрежовите настройки се нулират.
Изключено.	Мрежа неактивна.

20.3 Добавяне или отстраняване на WLAN домашна мрежа

Следният преглед показва, как можете да добавите или отстраните WLAN домашна мрежа.

Статус на WLAN домашна мрежа	Действие
Няма зададена WLAN домашна мрежа.	За да добавите WLAN домашна мрежа, натиснете кратко върху  .

Статус на WLAN домашна мрежа

WLAN домашната мрежа е запаметена.	За да сдвоите още един уред, натиснете дълго  .
WLAN домашната мрежа е запаметена.	За да нулирате настройките на WLAN домашната мрежа, натиснете върху  . Ако  мига, тогава отново натиснете дълго върху  .

20.4 Промяна на настройките чрез приложението Home Connect

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

Изискване: Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.

1. Извършете настройката в приложението Home Connect и изпратете на готварския плот. Следвайте указанията в приложението Home Connect.
Настройки, които изпращате от приложението Home Connect на готварския плот, трябва да бъдат потвърдени на готварския плот.
- ✓ Ако готварските настройки се предават към котлон, според настройката съответният индикатор започва да мига.
2. За да потвърдите настройката, натиснете .
3. За да отмените настройката, натиснете произволен сензорен бутон върху готварския плот.

20.5 Активиране на автоматично разпознаване на присъствие ¹

Чрез автоматичното разпознаване на присъствие вече не трябва да потвърждавате настройките на Вашето мобилно устройство върху готварския плот, докато сте в близост до него. Ако изпращате настройки към готварска зона, можете да ги потвърдите от Вашето мобилно устройство.

Изисквания

- Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.
 - Bluetooth е свързан с мобилното устройство.
 - Потребителят се намира в близост до готварския плот.
1. Отворете Home Connect приложението.
 2. За да настроите автоматичното разпознаване на присъствие, следвайте инструкциите в Home Connect приложението.

20.6 Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия уред се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера, напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността и за допълнителни функции и услуги.

¹ Налично според софтуерната версия. Допълнителна информация за достъпността ще откриете на уебсайта.

За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect. Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложението Home Connect и можете да стартирате актуализацията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата WLAN домашна мрежа (WiFi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect.

Бележки

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

20.7 Дистанционна диагностика

Службата за обслужване на клиенти може да достигне до Вашия уред чрез дистанционна диагностика, ако сте се обърнали към службата със съответното

желание, Вашият уред е свързан с Home Connect сървър и дистанционната диагностика е налична в страната, в която използвате уреда.

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

20.8 Защита на личните данни

Вземете под внимание указанията относно защитата на лични данни.

При първоначалното свързване на Вашия уред към свързана с интернет домашна мрежа Вашият уред предава следните категории данни на сървъра Home Connect (първоначална регистрация):

- Еднозначно обозначение на уреда (състоящо се от кодове на уреда, както и MAC адреса на вградения комуникационен модул Wi-Fi).
- Сертификат за сигурност на комуникационния модул Wi-Fi (за информационно-технологична защита на връзката).
- Текущата версия на софтуера и хардуера на Вашия домакински уред.
- Статус на евентуално предходно възстановяване на фабричните настройки.

Тази първоначална регистрация подготвя използването на функциите Home Connect и е необходима едва когато желаете да използвате за пръв път функциите Home Connect.

Бележка: Обърнете внимание, че функциите Home Connect могат да се използват само във връзка с приложението Home Connect. Информацията относно защитата на лични данни може да се изведе в приложението Home Connect.

21 Свързано с готварския плот управление на абсорбатора

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

Бележки

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

21.1 Управление на абсорбатора посредством готварския плот

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

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

Бележка: Ако не откриете тези настройки за Вашия готварски плот, проверете настройките на абсорбатора в Home Connect приложението, за да конфигурирате свързването.

Свързване на вентилатор

- За да настроите абсорбатора от готварския плот, първо трябва да зададете функцията за абсорбатор към Бутон любими.

→ "Бутон любими", Страница 10

Ако сте задали функцията на абсорбатор, можете да избирате между настройване на вентилатора, автоматичен режим или осветление на абсорбатора.

Настройване на вентилатора

Изискване: Функцията е зададена към Бутон любими.

1. Натиснете ☆.
2. Изберете желаната настройка в зоната за настройка.

Можете да изберете следните настройки:

HO0	Вентилатор изкл
HO1	Вентилаторна степен 1
HO2	Вентилаторна степен 2
HO3	Вентилаторна степен 3
HP1	Интензивна степен 1
HP2	Интензивна степен 2
H-A	Автоматичен режим

Бележка: Налично според модела на абсорбатора.

✓ Вентилаторът е включен.

3. За да изключите проветрението, натиснете ☆.

Включване на автоматичен режим

Можете да настроите автоматичния режим през панела за обслужване на готварския плот.

Изискване: Функцията е зададена към Бутон любими.

1. За да включите автоматичния режим, натиснете ☆.
2. За да изключите автоматичния режим, натиснете ☆.

Настройване на осветлението на абсорбатора

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

Изискване: Функцията е зададена към Бутон любими.

1. За включване на осветлението натиснете ☆.
2. За изключване на осветлението натиснете ☆.

21.2 Общ преглед на настройките на управлението на абсорбатора

Чрез основните настройки на Вашия готварски плот можете да настроите според модел на абсорбатора реакциите на абсорбатора в зависимост от включването и изключването на готварския плот или на отделни котлони. Ако не откриете тези настройки за Вашия готварски плот, проверете настройките на абсорбатора в Home Connect приложението, за да конфигурирате свързването. Дисплеят показва настройката само когато уредът е свързан с абсорбатора.

Индикация	Настройка	Стойност
c1B	Настройка дали и как да се включва автоматично вентилатора.	Автоматично стартиране на вентилатора B – Изключено. При необходимост абсорбаторът трябва да се включи ръчно. I – Включен с ръчен режим. При включване на котлон абсорбаторът се включва с фиксирана степен. 2 ¹ – Включен с автоматичен режим. При включване на котлон абсорбаторът се включва в автоматичен режим. ²
c2D	Настройка на това дали и как да продължи да работи вентилаторът след изключване на готварския плот.	Движ. инерция вентилатор D – Вентилаторът се изключва с готварския плот I – Включен със стандартно движение по инерция на вентилатора 2 – Без промяна на настройките 3 ¹ – Включен с автоматичен режим ²
c2I	Осветлението се включва при включване на готварския плот.	Автоматично включване на осветлението D – Изключено I ¹ – Включено
c2Z	Осветлението се изключва при изключване на готварския плот.	Автоматично изключване на осветлението D ¹ – Изключено I – Включено

¹ Фабрична настройка

² Според оборудването на уреда

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 22

⚠ 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 или F 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.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	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.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.
<i>F8</i>	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. Индивидуално изключване безопасност е включен. За настройка на готварската зона докоснете произволен бутон и изключете индикацията.
<i>E 9000/E9010</i>	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. Свържете се с електроснабдителя.
<i>U400/E9011</i>	Готварският плот не е свързан правилно. Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
<i>d E</i>	Демо режимът е активиран. Изключване на демо режима в основните настройки.
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. Отидете на www.home-connect.com.
Управлението на аспиратора не функционира правилно.	Функциите на управлението на абсорбатора не се включват. Нулиране на настройките на WLAN домашната мрежа и ново сдвояване
Анимация в индикациите <i>000</i>	При определени обстоятелства готварският плот може да извършва дейности по самостоятелна поддръжка, напр. фърмуерна актуализация и оптимизиране или търсене на грешка. Изчакайте докато процесът приключи, след това включете готварския плот.

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/EC 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.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) 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.), заводски номер (FD) и последователен номер (Z-Nr.)

Номерът на изделието (E-Nr.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) са посочени на табелката с техническите данни 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 15.

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

26 Информация относно безплатния софтуер с отворен код

Този продукт съдържа софтуерни компоненти, лицензирани от носителите на авторски права като безплатен софтуер с отворен код.

Съответната информация за лиценза е записана на домакинския уред. Достъп до съответната информация за лиценза е възможен също посредством приложението Home Connect: „Профил -> Правна информация -> Информация за лиценза“.¹ Можете да изтеглите информацията за лиценза от уеб страницата на марковия продукт. (Моля, потърсете модела на уреда и допълнителна документация на уеб страницата на продукта.) Алтернативно можете да изискате съответната информация на ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия.

Исходният код се предоставя по заявка.

Моля, изпратете Вашата заявка на ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия. Относно: „OSSREQUEST“

Ще Ви бъде издадена фактура за разходите по работката на Вашата заявка. Това предложение важи три години от датата на закупуване, респ. минимум за периода, за който предлагаме поддръжка и резервни части за съответния уред.

¹ Според оборудването на уреда

27 Декларация за съответствие

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

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



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

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

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

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

28 Тестови ястия

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

28.1 Разтопяване на кувертюра

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

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

28.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркване

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

28.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загряване разбъркайте

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

28.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

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

Приготвяне на сос бешамел

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

28.5 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. загряване прикл. 45 мин.

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

28.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

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

28.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

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

28.8 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

28.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

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

28.10 Пържене на дълбоко замразени картопки

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



9001903836 (031106)

bg