BOSCH

Гъвкав индукционен готварски плот с интегрирана система за вентилация

PXX...D5..

[bg] Ръководство за употреба

Приложение Bosch BetterFood

Открийте новия си уред с хиляди гъвкави рецепти!

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



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

Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



Съдържание

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

⚠ 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Дефиниция на сигналните думи

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

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

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

Забележка: Това насочва вниманието Ви към важна информация.

1.2 Общи указания

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

1.3 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.
Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталиращият е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:
- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- до височина от 2000 m над морското равнище.

Не използвайте уреда:
- върху кораби или превозни средства.
- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.

- за изсмукване на опасни или експлозивни материали или пари.
- за изсмукване на малки части или течности.

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

1.4 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.
Децата не трябва да играят с уреда.
Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.
Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.5 Безопасна употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

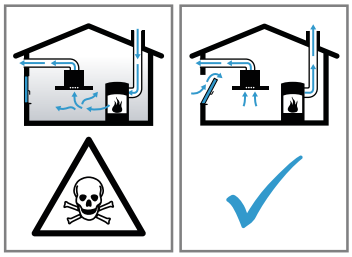
- ▸ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▸ Не допускайте деца да играят с малки части.

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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от отравяне!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. димоотвод) на открито. При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения. Без достатъчно подаван въздух има вакуум. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.



- ▸ Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.
- ▸ Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва. Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.
- ▸ Задължително се консултирайте с компетентно лице (напр. коминочистач), което може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.
- ▸ Ако уредът се използва изключително в режим на рециркулация, работата е възможна без ограничения.

⚠ 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.

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).
- Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

⚠ 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.

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.

Уредът се нагорещява по време на работа.
- Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- Ако в уреда попаднат горещи течности, отстранете филтъра за мазнина и преливника едва след като уредът се е охладил.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.
- Никога не използвайте повреден уред.
- Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- Свържете се с отдела по обслужване на клиенти. →*Страница 25*

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.

⚠ 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.

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.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежнсот или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверете съдовете. Повдигайте при преместване готварския съд.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загрявайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

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. Използвайте подходяща степен за доприготвяне.
- ✔ С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене.
- ✔ По-ниска степен на вентилатора означава по-малък разход на енергия.

При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора.
- ✔ Миризмите се разпределят по-слабо в помещението.

Изключете уреда, когато вече не е нужно.

Проветрете добре при готвене.
- ✔ Уредът работи по-ефективно с по-малки шумове.

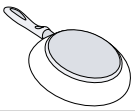
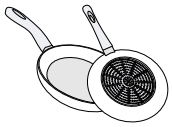
Почиствайте или сменяйте филтъра на посочените интервали.
- ✔ Ефективността на филтъра остава запазена.

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.

Готварски съд	Материали	Характеристики
Препоръчителен готварски съд 	Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.	Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрява бързо и гарантира разпознаването си.
	Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.	Този готварски съд загрява 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 загрява. 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.	

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

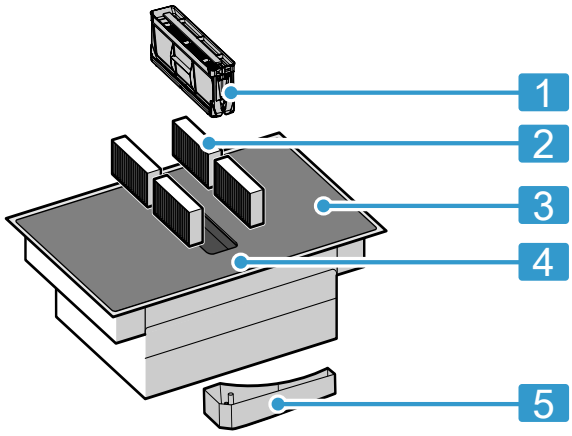
5 Запознаване

5.1 Готвене с индукция

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

5.2 Вашият нов уред

Информация относно Вашия нов уред



Ном.	Обозначение
1	Филтър за мазнина
2	Филтър за миризми при рециркулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух [1]
3	Готварски плот
4	Панел за обслужване
5	Преливник

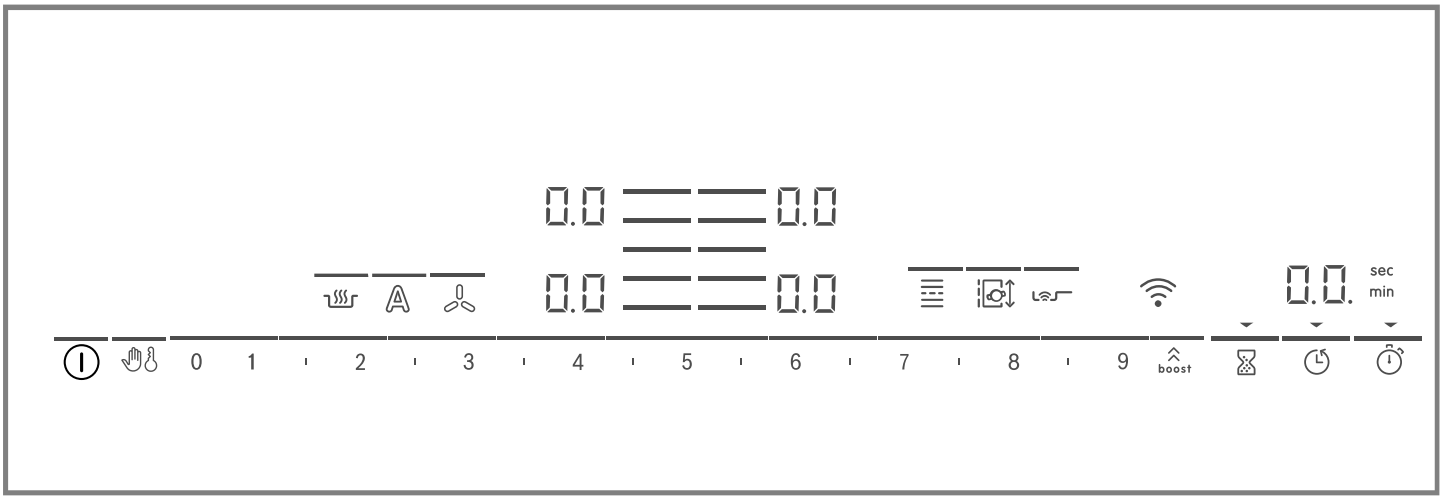
5.3 Специални принадлежности

Според варианта на монтаж на уреда има различни принадлежности, които можете да получите в специализираната търговска мрежа, от службата за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт.

- Комплект отработен въздух
- Комплект рециркулационен въздух
- Филтър за миризми за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър за работа с отработван въздух

5.4 Панел за обслужване

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



Забележки

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

Сензорни бутони

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

Сензор	Функция
⏻	Главен превключвател
	Защита при почистване
	Функция за обезопасяване спрямо деца
0 1 2 3...	Зона за настройка
boost	PowerBoost / PanBoost
	Таймер
	Таймер за изключване
	Count-up timer

Сензор	Функция
	Функция за поддържане в топло състояние
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Избор на котлон
	WLAN
	Управление вентилатор
A	Сензор управление вентилация

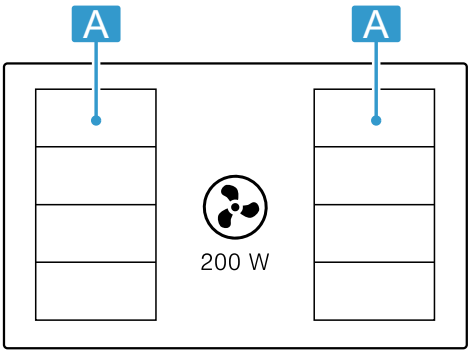
В зависимост от статуса на плота, индикаторите за зоните за готвене и различните активирани и налични функции също светват.

5.5 Разпределение на готварските зони

Посочената мощност е измерена със стандартни тенджери, които са описани в IEC/EN 60335-2-6. Мощност-

[1] Според оборудването на уреда.

та може да варира според размера на готварския съд или материала на съда.



Зона	Най-висока степен за гот-вене	
A	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
A	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W 3700 W

5.6 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
	Flex-Zone → *"FlexInduction", Страница 11*

5.7 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 Режими на работа

Можете да използвате вашия уред в режим на отработен въздух или в режим на рециркулация.

6.1 Работа с отработван въздух

Засмуканият въздух се пречиства през филтрите за мазнина и се прекарва през тръбна система на открито.



Въздухът не бива да се отвежда в омин, който се използва за отработени газове на уреди, които изгарят газ или други горива (това не важи за рециркулационни уреди).

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.
- Ако отработеният въздух се прекарва през страничната вода, трябва да се използва телескопичен отвор в стената.

6.2 Работа с циркулиращ въздух

Всмукваният въздух се почиства през филтрите за мазнина и филтър за миризма и отново се вкарва в помещението.



За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър за миризма. Различните възможности за използване на уреда в режим на циркулация на въздуха ще откриете в нашия каталог или ще научите при запитване от Вашия специализиран търговец. Необходимото за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

Забележка: При интензивно и дълготрайно готвене влагата се предава в стайния въздух. Ако използвате уреда в режим на рециркулация, ние препоръчваме достатъчно добро проветряване на кухнята, напр. чрез краткотрайно отваряне на прозорец или използване на жилищен вентилатор, за да се отстрани излишната влага.

7 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

7.1 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 20*

7.2 Подготовка на уреда

За правилната експлоатация трябва да разположите компонентите в тази последователност:

1. Поставете филтъра.
2. Поставете металния филтър за мазнина.

Забележка: Никога не използвайте уреда без метален филтър за мазнина и преливник.

7.3 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.

7.4 Готварски съд

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

7.5 Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рециркулация.

Ако Вашият готварски плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката на този режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава
→ *"Основни настройки", Страница 15*

7.6 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 да стартирате настройката за свързване, докоснете сензора и спазвайте указанията в глава . За да напуснете първоначалната настройка, докоснете произволен сензор.
→ *"Home Connect", Страница 18*

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване на готварския плот

- Докоснете ⏻.
  Прозвучава сигнал. Символите на котлоните и наличните в момента функции светят. До готварските зони светва 0.0.
- ✔ 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 ⏻ докато индикаторите не угаснат.
- ✔ Всички готварски зони са изключени.

Забележка: Ако всички котлони са изключени за повече от 20 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.

1. Докоснете символа на желания котлон.
- ✔ Индикаторът 0.0 свети по-ярко.
2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност.
- ✔ Степента на мощност е настроена.

Забележка: 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 0.0.
- ✔ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва и се показва остатъчната топлина.

8.4 Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен за готвене () за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене (◷ min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти. За предварително нагряване настройте степен за готвене 8 - 9.

		◷ min
Разтапяне		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Варени наденици [1]	3 - 4	-
Размразяване и загряване		
Спанак, дълб.замразен	3 - 4	15 - 25
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Варене, готвене на пара, задушаване		

[1] Без капак

	⎽=≡	◷ min
Ориз, с двойно количество вода	2.5 - 3.5	15 - 30
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Юфка [1]	6 - 7	6 - 10
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Яхния в тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш [2]	3 - 4	50 - 60
Печене/пържене с малко мазнина [1]		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Пържола, 3 cm дебела	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди, дебелина 2 cm	5 - 6	10 - 20
Хамбургер (2 см дебел)	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Омлет (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 10
Пържене (пържете на порции от 150 до 200 g на порция в от 1 до 2 l олио) [1]		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

9 Управление вентилатор

С управлението на вентилатора можете да управлявате интегрираната в готварския плот високоефективна система за отработен въздух.

9.1 Ръчно управление на вентилацията

Можете да управлявате ръчно степента на вентилация.

Забележка: При високи готварски съдове не може да се гарантира оптимална мощност на изсмукване. Мощността на изсмукване може да се подобри чрез скосено поставен капак.

Активиране на ръчно управление на вентилацията

1. Докоснете ⁂.
   Вентилацията стартира при предварително настроена степен.
2. Изберете желаната степен на мощност чрез зоната за настройка в рамките на следващите 10 секунди.
   Настроената степен на мощност свети.
3. Докоснете ⁂, за да потвърдите настройката.

✔ Проветрението е активирано.

Промяна или деактивиране на ръчното управление на вентилацията

1. Докоснете ⁂.
2. В зоната за настройка изберете желаната степен на мощност или настройте на 0.

9.2 Интензивна степен на вентилация

За вентилацията има две интензивни степени. Ако активирате интензивните степени, вентилацията работи за кратко време с максимална мощност.

Активиране на интензивна степен на вентилация

1. Докоснете ⁂.
2. Изберете желаната степен на интензивност:
   - Натиснете **Интензивна степен I**: ⁂. Линията над символа свети. Степента е активирана.
   - Натиснете два пъти **Интензивна степен II**: ⁂. Линията над символа мига. Степента е активирана.

Забележка: След ок. 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност 9.

Промяна или деактивиране на интензивна степен на вентилация

1. Докоснете ⁂.
2. В зоната за настройка изберете желаната степен на мощност или настройте на 0.

9.3 Автоматичен старт за вентилацията

Ако изберете за котлона степен на мощност, автоматичното стартиране се включва.
Доставката на готварския плот стандартно се извършва с управляван от сензор автоматичен старт. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава .
→ *"Основни настройки", Страница 15*

Автоматичен старт със сензорно управление
Сензорът за качество на въздуха разпознава готварската пара автоматично, включва оптималната степен на мощност и линията над A светва.

Автоматичен старт през степени на мощност
Вентилацията се включва при степен на мощност според съответната степен на мощност на готварската зона.

[1] Без капак
[2] Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

9.4 Автоматичен режим със сензорно управление

Готварският плот разполага със сензор за качеството на въздуха, който автоматично регистрира изпаренията от готвене и включва вентилацията.
Ако автоматичният старт е изключен или е настроен според степените на готвене, можете да включите по всяко време ръчно работата със сензорно управление.

Активиране на автоматичен режим със сензорно управление

- ▸ Докоснете Ⓐ.
  Линията над символа свети по-ярко.
  Оптималната степен на мощност се настройва с помощта на сензора автоматично.
- ✔ Функцията е активирана.

Деактивиране на автоматичен режим със сензорно управление

- ▸ Докоснете Ⓐ.
  Линията над символа угасва.
- ✔ Функцията е деактивирана.

Забележка: Как да настроите сензорната чувствителност, ще разберете в глава .
→ *"Основни настройки", Страница 15*

9.5 Функция за движение по инерция за вентилацията

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването на готварския плот. Така отстранявате още наличната пара. След това системата за вентилация се изключва автоматично.
Доставката на готварския плот стандартно се извършва с допълнително време на работа с максимално време на изключване. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава .
→ *"Основни настройки", Страница 15*

Активиране на движение по инерция на вентилатора

Допълнителният ход е конфигуриран съгласно основната настройка:

- През управлението на сензора за качество на въздуха. Ⓐ свети.
- С максимално време на изключване. ⁂ свети.

Забележка: Допълнителният ход се включва само тогава, когато минимум една готварска зона е включена за минимум една минута.

Деактивиране на движението по инерция на вентилатора

Ръчно
Ако докоснете ⁂ или Ⓐ, деактивирате тази функция.

Автоматично

Уредът деактивира функцията за допълнителен ход ако:

- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Включете отново уреда.
- Сензорът установява, че качеството на въздуха е наред.

10 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.

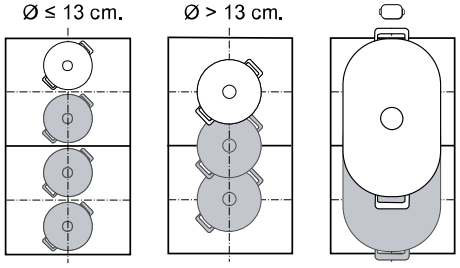
10.1 Поставяне на готварския съд

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:

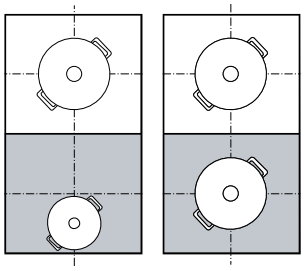


- Препоръчителен продълговат готварски съд ⬭:



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.



10.2 FlexInduction включване

1. Поставете готварския съд върху готварската зона.
2. Уредът разпознава готварския съд и избира готварската зона.

✔ Според размера и позицията на готварския съд котлоните се разделят или свързват автоматично.
✔ Гъвкавата зона е свързана и ≣ свети.

Забележки

- Чрез докосване върху ≣, можете да променяте ръчно настройките на готварската зона.
- Можете да променяте стандартната конфигурация на гъвкавата готварска зона. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това. →*Страница 15*
- 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 загрява с предварително избрана степен за готвене.

11 MoveMode

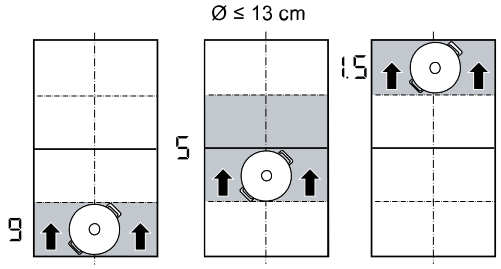
С тази функция можете да промените степента за готвене на готварски съд като просто го избутате напред или назад върху гъвкавата готварска зона. Зоната за целта се разделя на три зони с различни степени за готвене.

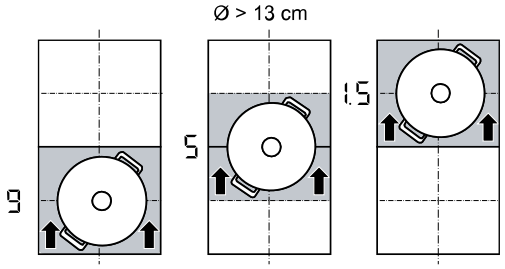
11.1 Поставяне и преместване на готварския съд

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 15*.





11.2 Активиране на MoveMode

Изискване: Поставяйте 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.

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

11.3 Деактивиране на MoveMode

▸ Докоснете ⚃
✔ Индикаторът до ⚃ се изключва.
✔ Функцията е деактивирана.

12 Времеви функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер
- Count-up timer

12.1 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.

Забележка: Ако в готварска зона, в която PerfectFry Sensor е активиран, е програмирано време за готвене, програмираното време за готвене започва да тече когато избраната темературна степен е достигната.

Таймер за изключване Промяна или изключване

1. Изберете котлона и докоснете ⏲.

2. В зоната на настройка променете времето или настройте 00, за да изтриете времето.
3. Потвърдете с ⏱.

12.2 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 00, за да изтриете времето.
3. Потвърдете с ⧖.

12.3 Count-up timer

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

Count-up timer включване

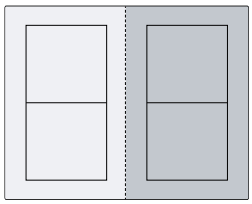
▸ Докоснете ⏱.
✔ Времето започва да тече.

Count-up timer изключване

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

13 PowerBoost

С тази функция нагрявате големи количества вода по-бързо отколкото с 9.
Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.



13.1 PowerBoost включване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете ⁂. Индикаторът b. свети.
✔ Функцията е включена.

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

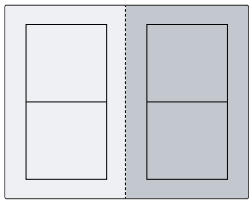
13.2 PowerBoost изключване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете ⁂. Индикаторът b. угасва и котлонът се връща на степента за готвене 9.
✔ Функцията е деактивирана.

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

14 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с 9.
Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.



14.1 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.

14.2 PanBoost включване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете ⁂ два пъти. Pb. свети.
✔ Функцията е включена.

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

14.3 PanBoost изключване

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

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

15 Функция за поддържане в топло състояние

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

15.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

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

✔ Функцията е включена.

15.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете ♨.
   Lo угасва.

✔ Функцията е деактивирана.

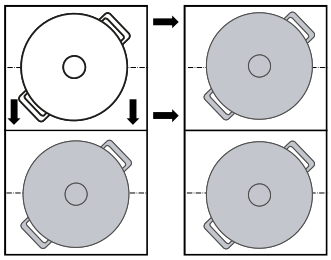
16 Приемане на настройки

С тази функция можете да предавате степента на готвене и програмираното време на готвене от един котлон на друг.

16.1 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 Ł.
2. За настройките за приемане изберете новия котлон. Уредът настройва степента за готвене на първоначалния котлон на 00.

✔ Настройките се пренасят върху новия котлон.

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

17 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.
Вместо по време на готвене често да адаптирате степента за готвене, изберете в началото еднократно желаната целева 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 всички готварски зони, които са обозначени с ⌐.

17.1 Предимства

- Температурата се поддържа постоянна, без да трябва да променяте степента за готвене.
- Олиото не се прегрява. Запичане на ястието се предотвратява.
- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата, така се пести енергия.

17.2 Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

Степен	Температура	Функции
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

17.3 Препоръчителен готварски съд

За тази функция е разработен специален готварски съд, който дава оптимални резултати.
Препоръчителният готварски съд ще получите чрез отдела по обслужване на клиенти, специализираната търговска мрежа или нашия онлайн магазин *www.bosch-home.com*.

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

17.4 PerfectFry Sensor включване

1. Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
2. Изберете котлона и докоснете .
3. 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.
4. Поставете в тигана първо мазнината за пържене и след това продукта за печене.

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

17.5 PerfectFry Sensor изключване

▸ Изберете котлона и докоснете .
✔ Функцията е деактивирана.

17.6 Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

18 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

18.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.
1. Натиснете ⏻.
2. Докоснете 🔒 за 4 секунди.

✔ Индикаторът 🔒 свети в продължение на 10 секунди.
✔ Готварският плот е блокиран.

18.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

1. Натиснете ⏻.
2. Докоснете 🔒 за 4 секунди.

✔ Блокирането е отменено.

18.3 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 15*.

19 Защита при почистване

Позволява блокирането на панела за обслужване за почистване, за да не се разместят неволно настройките. Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

19.1 Защита при почистване включване

▸ Натиснете ✋. Предупредителен сигнал прозвучава и ✋ свети.

✔ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. 5 секунди преди изключванеето прозвучава сигнал.

19.2 Защита при почистване изключване

За предсрочно изключване на функцията:

▸ Докоснете ✋.

✔ Панелът за обслужване е отблокиран.

20 Индивидуално изключване безопасност

Функцията за безопасност се активира, ако зона за готвене се използва дълго време и не променяте никакви настройки. Котлонът показва *F8* и се изключва.

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

21 Основни настройки

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

21.1 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].
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: [2]	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 избирате 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. [2]	0 - Безгрешно свързване. 1 - Грешно свързване поради грешка при предаване. 2 - Грешно свързване: поради грешка на сензора за готвене.
c 17	Настройване на режим на рециркулация или режим на отработен въздух.	0 - Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух. [1] 1 - Конфигуриране на работа с отработван въздух.
c 18	Настройка на автоматичен старт	0 - Изключено.

[1] Фабрична настройка
[2] Функцията не е налична в този модел.

Индикатор	Настройка	Стойност
		1 - Включено: Автоматичен режим със сензорно управление. [1] *2* - Включено: Вентилацията стартира при степен на готвене според съответната степен на котлоните.
c 19	Настройка на чувствителността на сензора за проветрението.	*1* - Най-ниска настройка на чувствителността на сензора. *2* - Средна настройка на чувствителността на сензора. [1] *3* - Най-висока настройка на чувствителността на сензора.
c 20	Настройте допълнителния ход Ако Вашият готварски плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степента на готвене. Ако Вашият готварски плот работи с режим на рециркулация, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степента на готвене. Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.	*0* - Изключено. *1* - Включено: Автоматична функция със сензорно управляван допълнителен ход. *2* - Включено [1]:
c 25	Автоматично разпознаване на готварския съд	*0* - Изберете желания котлон ръчно. *1* - Котлонът разпознава размера и позицията на готварския съд и избира съответния котлон, респ. котлони. [1]
c 0	Връщане към фабричните настройки	*0* - Индивидуални настройки [1]. *1* - Фабрични настройки.

21.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

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

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби обслужване на клиенти (ТК)	*0 1*
Фабричен номер	*Fd*
Фабричен номер 1	*02.*
Фабричен номер 2	*0.5*

✔ Първите четири индикации дават информация за продукта. За да извикате отделните индикатори, докоснете зоната за настройка.

3. За да достигнете до основните настройки, докоснете ⧖.

✔ *c 1* и *0* светят като предварителна настройка.

4. Докосвайте ⧖ дотогава, докато желаната настройка не се появи.
5. Изберете желаната настройка в зоната за настройка.
6. Докоснете ⧖ за 4 сек.

✔ Настройките са запаметени.

21.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

▸ Докоснете ⏻.

✔ Всички промени се отхвърлят и не се запаметяват.

22 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 15*

22.1 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 *c 12*.
3. Докоснете зоната за настройка. В котлоните мига индикаторът –.

✔ Тестът е в ход.

✔ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

22.2 Проверка на резултат

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

Резултат	
0	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрява.
1	Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално.

[1] Фабрична настройка

Резултат
2 Готварският съд се загрява правилно и процесът на готвене е наред.

За да активирате тази функция, докоснете зоната за настройка.

23 Ограничение на мощността

С тази функция можете да настроите общата мощност на готварския плот.
Готварският плот е фабрично настроен. Максималната мощност на готварския плот ще откриете върху типовата табелка. С тази функция адаптирате конфигурацията към изискванията на всяка електрическа инсталация.
За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично и според нуждите наличната мощност върху включените котлони.

Когато тази функция се активира, мощността на всяка готварска зона може временно да падне под номиналната стойност. За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично и според нуждите наличната мощност върху включените котлони _. Уредът регулира и избира максималната възможна степен на мощност самостоятелно.
В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за процедирането → *Страница 15*

24 Home Connect

Този уред може да се свързва с мрежа. Свържете Вашия уред с мобилно крайно устройство, за да обслужвате функциите, да адаптирате основните настройки или да контролирате текущия режим на работа посредством приложението Home Connect.
Услугите Home Connect не са налични във всяка държава. Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във вашата държава. Информация по темата можете да намерите на: *www.home-connect.com*.
Приложението Home Connect ще ви ръководи през целия процес на регистрация. Следвайте инструкциите и спазвайте указанията в приложението Home Connect.

Забележки

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

24.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

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

1. Сканирайте следния QR код.

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

2. Следвайте указанията на приложението Home Connect.

24.2 Преглед на настройките на Home Connect

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

Настройка	Избор или индикация	Допълнителна информация
HC 1	Мрежова връзка 0 – Не е изградена връзка/Прекъсване на връзката 1 – Автоматично свързване 2 – Ръчно свързване 3 – Свързано	Влезте с готварския плот в домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) или прекъснете мрежовата връзка
HC 2	Връзка с приложението 0 – Не е изградена връзка 1 – Изграждане на връзка	HC 2 се показва само когато готварският плот е свързан с домашната мрежа.
HC 3	Връзка с WLAN 0 – Радиомодулът е изключен 1 – Радиомодулът е включен	Когато WLAN е активирана, можете да използвате функцията Home Connect.

Настройка	Избор или индикация	Допълнителна информация
		HC3 се показва само когато готварският плот вече е бил свързан веднъж с мрежа.
HC4	Настройване през приложението *0* – Изключено *1* – Включено [1]	Ако *HC4* е изключена, в приложението Home Connect се показват само работните състояния на готварския плот.
HC5	Актуализация на софтуера *1* – Налична е актуализация, готова за инсталиране *2* – Стартиране на инсталирането	*HC5* се показва само когато е налична актуализация на софтуера.
HC6	Управление на дистанционния достъп чрез отдела по обслужване на клиенти *0* – Не е разрешено *1* – Разрешено	*HC6* се показва само когато отделът по обслужване на клиенти се опита да се свърже с готварския плот. След разрешаване на достъпа можете да го прекратите по всяко време.
HC7	Показване на силата на WLAN сигнала *0* – Няма връзка с домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) *1* – Сила на сигнала 1 (слаб) *2* – Сила на сигнала 2 (среден) *3* – Сила на сигнала 3 (добър)	*HC7* се показва само когато е налична връзка към WLAN домашната мрежа (Wi-Fi).
HC8	Връзка със сървъра Home Connect *0* – Не е изградена връзка *1* – Свързано	*HC8* се показва само когато е налична връзка към WLAN домашната мрежа (Wi-Fi).

24.3 Деактивиране на мрежовата връзка

- ▸ Отворете основните настройки, *HC3* и след това изберете стойността *0*.
- ✔ Връзката с WLAN (N) се дезактивира.

Забележка: За да активирате отново мрежовата връзка, изберете стойността *1*.

24.4 Промяна на настройките чрез приложението Home Connect

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

Изисквания

- Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.
- За да можете да настроите готварския плот през Home Connect приложението, трябва в основните настройки да е включено *HC4*. В състоянието на доставка *HC4* е включено. Ако предаването на настройки е деактивирано, в приложението Home Connect се показват само работните режими на готварския плот.

1. Извършете настройката в приложението Home Connect и изпратете на готварския плот. Следвайте указанията в приложението Home Connect. Настройки, които изпращате от приложението Home Connect на готварския плот, трябва да бъдат потвърдени на готварския плот.

✔ Ако готварските настройки се предават към котлон, според настройката съответният индикатор започва да мига.

2. За потвърждение на настройката натиснете индикацията на желания котлон.
3. За да отмените настройката, натиснете произволен сензорен бутон върху готварския плот.

24.5 Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия уред се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера, напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността и за допълнителни функции и услуги. За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect.
Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложението Home Connect и можете да стартирате актуализацията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата WLAN домашна мрежа (WiFi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect. Можете да откриете текущата версия на софтуера в приложението Home Connect в информацията за съответния домакински уред.

Забележки

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

24.6 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,

[1] Фабрична настройка

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

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

24.7 Защита на личните данни

Обръщайте внимание на указанията за защита на данните.

С първоначалното свързване на Вашия уред със свързана към Интернет домашна мрежа Вашият уред предава следните категории данни към Home Connect сървъра (първоначална регистрация):

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

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

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

25 Почистване и поддръжка

25.1 Повърхност на готварския плот

Избягване на щети по повърхността

Преди да използвате уреда за пръв път, почистете повърхността с мека кърпа и обичаен препарат за стъклокерамика.

- Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
- Избягвайте прекия контакт на хранителни продукти с готварския плот, тъй като това може да доведе до трайни оцветявания на повърхността.
- За да избегнете петна и повреди на стъклото, незабавно отстранете остатъците от разсипана захар, пластмаса, алуминиево фолио или храна. Използвайте стъргалка за стъкло, докато готварската зона е все още гореща.
- Веднага отстранявайте грубата мръсотия, солта и захарта върху площта за готвене, за да избегнете драскотини
- Не използвайте готварски съдове с груби дъна.
- Повдигайте при преместване готварския съд.
- Не използвайте стъргалки в лошо състояние.

25.2 Почистващи средства

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

ВНИМАНИЕ

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

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

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки
- Базови продукти като продукти за обезмасляване

25.3 Почистване на готварския плот

За да избегнете загаряне на остатъците при готвене, почиствайте готварския плот след всяко използване.

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. Напръскайте цялата повърхност със сапунена вода или стандартен препарат за съдове. Използвайте почистващо средство за стъклокерамични готварски плотове само при упорити замърсявания. Препоръчваме използването на почистващ препарат, подходящ за стъклокерамични плотове, напр. Viss®/Cif® [1].
   - ▸ Нанесете почистващия препарат равномерно и внимателно.
   - ▸ Спазвайте съветите за почистване върху опаковката на почистващото средство.
   - ▸ Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.
3. Забършете с влажна кърпа и подсушете с микрофибърна кърпа.

Съвет: Ако запазвате дъното на готварския съд чисто, повърхността на готварския плот остава в добро състояние.

25.4 Почистване на профилите

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

[1] Viss® и Cif® са регистрирани търговски марки на UNILEVER. BSH е независима компания и не промотира марките на UNILEVER.

Забележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

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

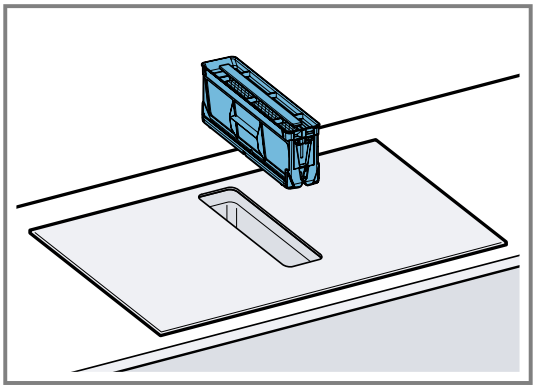
25.5 Филтър за мазнина

Филтърът за мазнина филтрира мазнината от кухненската пара. Филтърът се състои от съд и два изваждащи се филтъра за мазнина. Честотата на почистването зависи от количеството и вида на използваната при готвене мазнина. За да гарантирате оптимална функция, почиствайте филтъра за мазнини при видими отлагания на мазнина или най-малко веднъж на месец.

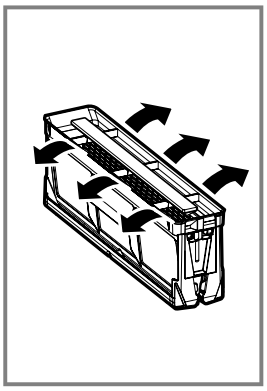
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!
Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).

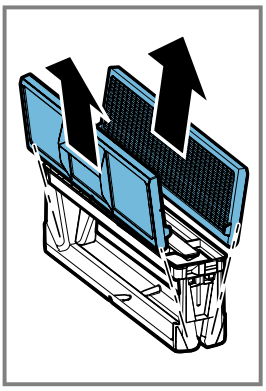
ВНИМАНИЕ
Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.
- С ръка брънкнете под филтъра за мазнина.

1. Извадете филтъра за мазнина.
   - Под съда може да се събере мазнина. Не накланяйте филтъра за мазнина, за да предотвратите капеща мазнина.

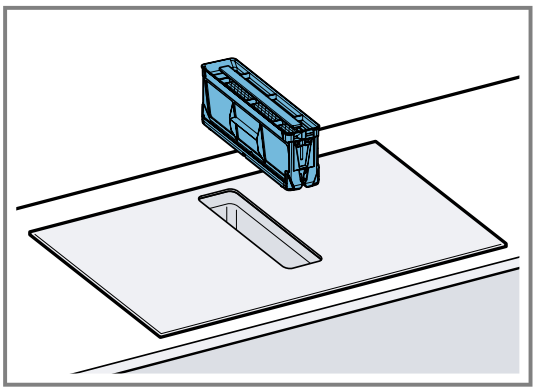


2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.





3. Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна или на ръка.
   → *"Почистване на филтрите за мазнина на ръка", Страница 21*
   → *"Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 21*
4. При нужда свалете филтрите за миризма или акустичните филтри и почистете уреда отвътре.
5. Ако предмети попаднат в уреда, отстранете ги и се уверете, че притокът към преливника не е блокиран.
6. Избършете вътрешността на уреда с разтвор за изплакване и кърпа.
7. След почистването поставете изсушения филтър за мазнина.

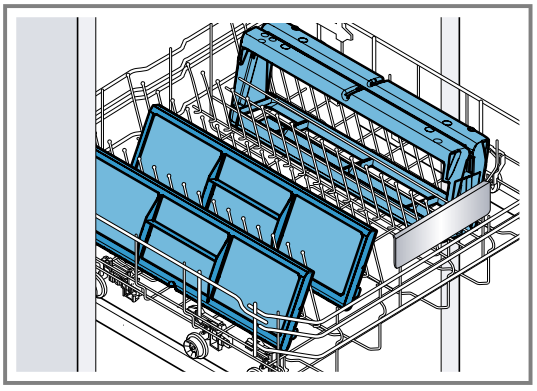


Почистване на филтрите за мазнина на ръка

1. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.
2. Накиснете филтрите за мазнина в горещ сапунен разтвор.
   - Почистете филтъра за мазнина с четка. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
   - При упорита мръсотия използвайте специален разтворител за мазнина. Можете да си набавите разтворител на мазнина от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин.
3. Добре изплакнете филтъра за мазнина.
4. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.
5. Монтирайте частите на филтъра за мазнина.
6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна

1. Извадете филтъра за мазнина.
2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.
3. Частите на филтъра за мазнина да се поставят свободно в съдомиялната и да не се захващат.



   Силно замърсените филтри за мазнина да не се почистват заедно със съдовете. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
4. Стартирайте съдомиялната. При настройка на температурата изберете максимум 70°C.
5. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.

6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

25.6 Филтър за миризми акустичен филтър

Филтри за миризма или акустични филтир ще получите в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

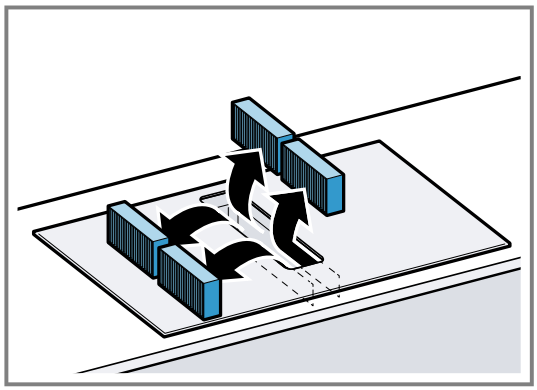
Забележки

- За да удължите експлоатационния живот, можете да регенерирате филтъра за миризми веднъж годишно. Процесът може да бъде повторен до три пъти. След това филтърът е изхабен и трябва да го смените 12 месеца след третата регенерация. Следвайте приложените инструкции за принадлежностите.
  За допълнителна информация вижте

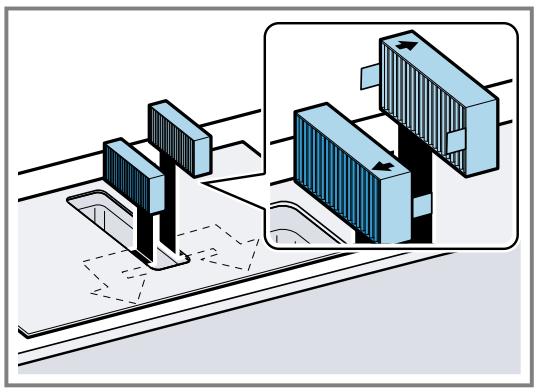
- Регенерирайте филтрите за миризми веднага щом се появи съответното съобщение на уреда. Ако 3-те цикъла на регенерация и следващите 12 месеца вече са изтекли, сменете филтрите за миризми с нови.
- Сменете акустичните филтри, след като са били регенерирани три пъти или са замърсени.

Изискване: Само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.

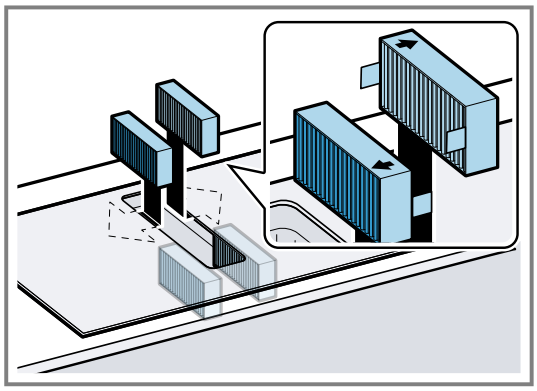
1. Свалете филтрите за мазнина.
2. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



3. Поставете два нови или регенерирани филтъра за миризми или акустични филтри в уреда отляво и отдясно и ги плъзнете напред.



4. Поставете новите или регенерираните филтри за миризми или акустични филтри отляво и отдясно в уреда.



5. Поставете филтъра за мазнина в уреда.

Нулиране на индикацията за насищане

След изключването на уреда светва F.

1. Сменете или регенерирайте филтъра за миризми.
2. Задръжте натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

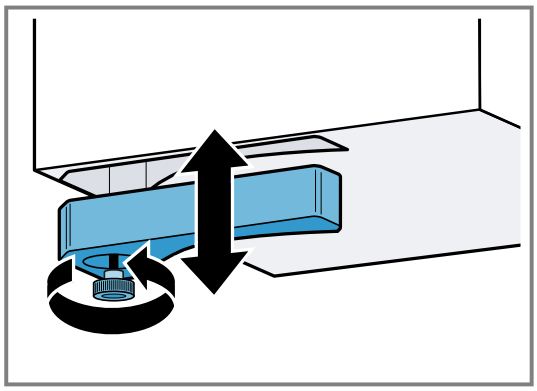
✔ F престава да свети. Индикацията на филтрите за миризми е нулирана.

25.7 Почистване на преливника

Преливният съд събира течности или предмети, които попадат отгоре в съда.

Изискване: Уредът е охладен и индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

1. Преливният съд се задържа с една ръка, а с другата се отвинтва.
   ▸ Не накланяйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. При нужда отвийте винта и почистете преливника без винт в съдомиялна машина.
4. След почистване отново завийте преливника.
5. Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран.
   Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта демонтирайте филтъра за мазнина.

26 Отстраняване на неизправности

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

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
Некомпетентните ремонти са опасни.
- Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
  → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 25*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**
Некомпетентните ремонти са опасни.
- Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- Ако мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

26.1 Предупредителни указания

Забележки
- Ако в индикаторите се покаже *E*, задръжте натиснат бутона на съответната готварска зона и прочетете 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 индикаторът се покаже отново, уведомете с службата за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим на ниска мощност.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

26.2 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.
Проветрението не функционира	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. ▸ Свържете уреда според електрическата схема.
F	Филтърът за миризми е наситен или индикацията за насищане свети, въпреки че филтърът е бил регенериран или сменен. ▸ Регенерирайте или сменете филтъра и нулирайте индикатора за насищане. Вижте глава → *"Почистване и поддръжка", Страница 20*
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *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.
F5 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.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
F1/F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. ▸ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.
F0	Приемане на настройки не се активира. ▸ 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.
F8	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.
E 9000/E9010	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ▸ Свържете се с електроснабдителя.
U400/E9011	Готварският плот не е свързан правилно. ▸ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
d E	Демо режимът е активиран. ▸ 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.
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. ▸ Отидете на *www.home-connect.com*.

26.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

27 Предаване за отпадъци

27.1 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.

28 Декларация за съответствие

С настоящото BSH Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функция Home Connect съответства на съществените изисквания и останалите приложими разпоредби от Директива 2014/53/EU.
Изчерпателна RED декларация за съответствие ще намерите в интернет на адрес *www.bosch-home.com* при допълнителните документи на продуктовата страница на Вашия уред.

CE

2,4-GHz диапазон (2400–2483,5 MHz): макс. 100 mW
Лента 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): макс. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.							

29 Отдел по обслужване на клиенти

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

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

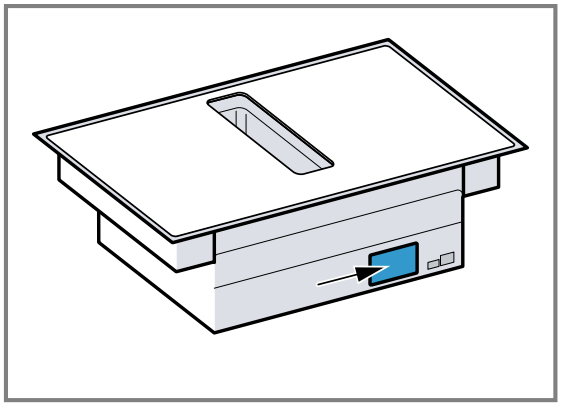
Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.
Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.
Информацията съгласно Регламент (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на *www.bosch-home.com* на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

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

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD), които ще намерите на фабричната табелка на уреда.

Табелката с техническите данни ще намерите:
- на паспорта на уреда.
- отпред 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.

30 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовете 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.

30.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).
- Тенджера Ø 16 см без капак
  - Варене: степен на мощност 1.5

30.2 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

30.3 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

30.4 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: продължителнсот 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

30.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C
1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагрявайте без капак. След 10 мин. нагряване разбъркайте.
2.Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.
Време на готвене вкл. загряване 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
  - 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

30.6 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

30.7 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

30.8 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

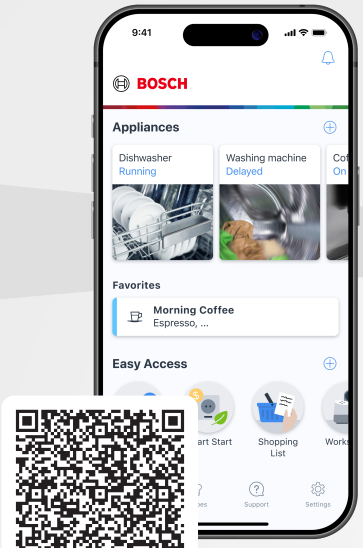
30.9 Приготвяне на палачинки

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

30.10 Пържене на дълбоко замразени картофки

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

Bosch Home Connect App



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

- **Котлонът изключен ли е? Проверявайте готварския плот отвсякъде с приложението.**
- **Изберете от нашето разнообразие от рецепти. Ако е наличен сензор за пържене, можете да изпратите подходящите настройки към Вашия уред.**
- **Не забравяйте да поддържате филтрите. Ще получите известие от приложението, когато настъпи времето за това.**

Нуждаете се от помощ? Ще я намерите тук.

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

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

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

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

A Bosch Company

9002115023 (060828) REG25
bg