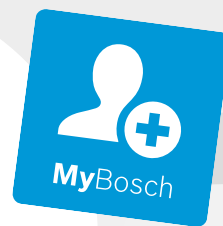




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Индукционен готварски плот с интегрирана система за проветрение

PVQ...H26E

[bg] Ръководство за употреба





Съдържание

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

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

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

1.2 Употреба по предназначение

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

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. 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.

1.3 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 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.

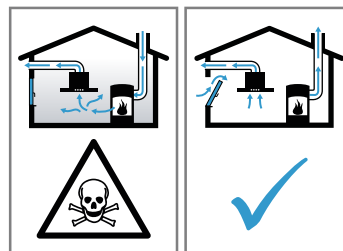
Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- 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.
- Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.
- Ако уредът се използва изключително в режим на рецикулация, 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.

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, вилци, лъжици и капаци.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставайте 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

ва 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.
- ▶ 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 23*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

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

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

⚠ 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, 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.
Пегриване	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 разме-

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

4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

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

С Тест на готварския съд проверявате дали готварският съд е подходящ.

→ "Тест на готварския съд", Страница 17

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.	

Забележки

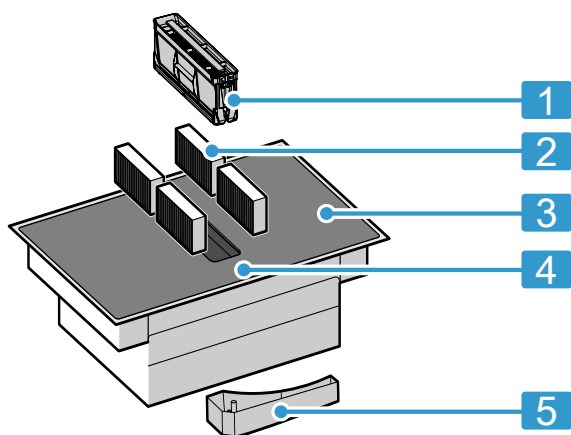
■ Между готварския плот и готварския съд по правило не използвайте адаптерни плоскости.

■ Не загревайте празен готварски съд и не използвайте готварски съд с тънко дъно, тъй като може да се загрее много.

5 Запознаване

5.1 Вашият нов уред

Информация относно Вашият нов уред



1 Филтър за мазнина

2 Филтър за миризми при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух¹

3 Готварски плот

4 Панел за обслужване

5 Преливник

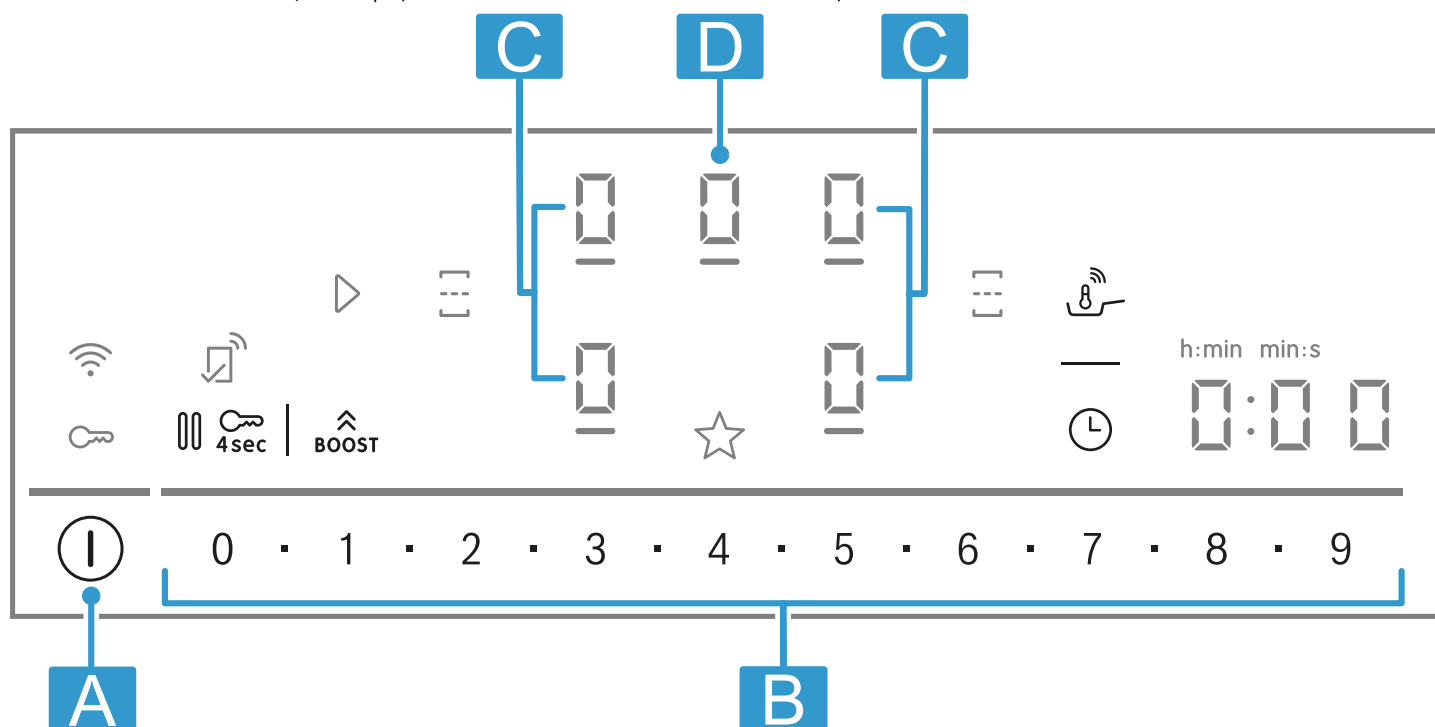
5.2 Специални принадлежности

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 рециркуляционен въздух
- Филтър за миризми за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър за работа с отработван въздух

5.3 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
D	Сензор за вентилация

Забележка: 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
ⓘ	Главен превключвател
🔥	Избор на котлон
0■1■2■...8■9	Диапазон за настройка
BOOST	PowerBoost
☰	Автоматично събиране/разделяне на готварски зони
👤	PerfectFry Sensor
🕒	Функции на таймера

¹ Според оборудването на уреда.

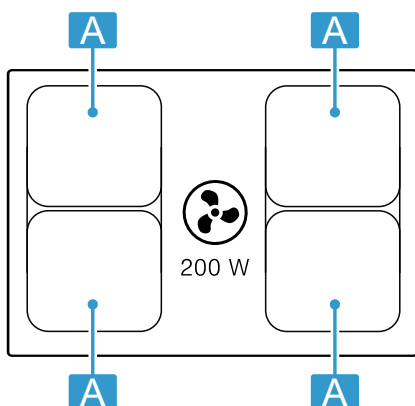
Сензор	Функция
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Пауза
	Бутон любими
	Свързваемост

Показвай

Индикатор	Функция
	Таймер за изключване
	PerfectFry Sensor
	Степени на мощност

5.4 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
 Ø 21 cm 	Степен на мощност 9 2500 W PowerBoost 3700 W
 21 x 38 cm 	Степен на мощност 9 3600 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.

6 Софтуерна актуализация

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

Индикатор	Функция
	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.

5.5 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
	Комбиниран котлон → Страница 11

5.6 Индикатор за остатъчна топлина

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

Индикатор	Значение
	Котлонът е горещ.
	Котлонът е топъл.

5.7 Индикатор за насищане

Платката е снабдена с индикатор за насищане. Ако филтрите срещу миризми са наситени, светва F и Вие трябва да смените филтрите.

→ "Филтър за миризми акустичен филтър", Страница 21

7 Режими на работа

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

7.1 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 рецикулационни 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.



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. Необходимо за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

7.2 Работа с циркулиращ въздух

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

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.

8 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

8.1 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

8.2 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.

8.3 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.

8.4 Готварски съд

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

8.5 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 c f на този режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки", Страница 16

8.6 Настройване с Home Connect

При първото включване на уреда се извиква настройката на домашната мрежа. Върху полето за индикация светва за няколко секунди символът Wi-Fi .

За стартиране на свързване с Home Connect докоснете Wi-Fi и спазвайте указанията в глава .

За прекратяване на настройката изключете готварския плот.

Можете да извършите настройката Home Connect и във всеки друг момент.

9 Основни положения при работа с уреда

9.1 Включване на готварския плот

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

ReStart

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

9.2 Изключване на готварския плот

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

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

9.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

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

1. Докоснете  желаните индикатор на готварските зони  и  светят.
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 мощ-

ност 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 .
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва.

9.4 Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен на мощност (I-IX) 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 на мощност 8 - 9.

	I-IX	⌚ min
Разтапяне		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Варени наденици ¹	3 - 4	-
Размразяване и загряване		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета ¹	4. - 5.	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Кипване, готвене на пара, задушаване		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Юфка ¹	6 - 7	6 - 10
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Яхния в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш ²	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина ¹		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	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

	I-IX	⌚ min
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. - 4.	3 - 10
Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции ¹		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бигусо 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

10 Управление вентилатор

Готварската зона разполага с интегрирана система за отработен въздух в готварската площ. Функциите на управлението на системата за отработен въздух са описани по-долу. Можете по всяко време да промените фабричните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 16

Забележка: За да подобрите тази мощност, използвайте по-нисък готварски съд. При висок готварски съд поставете капака скосено.

10.1 Автоматичен старт за вентилацията

Ако зададете към първата зона за готвене степен за готвене, системата за отработен въздух започва автоматично да работи. Степента на вентилацията свети върху сензора за вентилация. След този автоматичен старт можете да промените степента на вентилация. Промяна или деактивиране на степен на вентилация. → Страница 11

10.2 Управление вентилатор

Платката разполага с 9 степени на вентилация.

Включване на вентилацията

1. Натиснете сензора за вентилация.
- ✓ Вентилацията стартира при предварително настроена степен за готвене.
2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност.
- ✓ Степента на мощност на вентилацията светва.

Промяна или изключване на вентилацията

1. Натиснете сензора за вентилация.

2. Изберете желаната степен на вентилация или напаснете на .

10.3 Интензивни степени на вентилация

Има две степени на интензивна вентилация, при които вентилацията за кратко време работи с по-висока мощност.

Включване на интензивни степени

1. Натиснете сензора за вентилация.
2. Изберете желаната степен на интензивност:
 - ▶ Натиснете **Интензивна степен I**:  светва.
 - ▶ Натиснете два пъти **Интензивна степен II**:  светва.

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

Промяна или изключване на интензивни степени

1. Натиснете сензора за вентилация.
2. Изберете желаната степен на вентилация или напаснете на .

10.4 Допълнителен ход за вентилация

Вентилацията работи още няколко минути след изключване на готварската зона с главния превключвател. Предпоставка за това е готварската зона да е включена от поне една минута и вентилацията да работи. Вентилацията се изключва автоматично след изтичане на съответното време. Това време зависи от режима на работа, в който е инсталиран уреда. При включена вентилация степента на вентилация свети. Можете по всяко време да изключите вентилацията като натиснете сензора за вентилация.

11 Бутон любими

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

11.1 Бутон любими Задаване на функции

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

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.

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

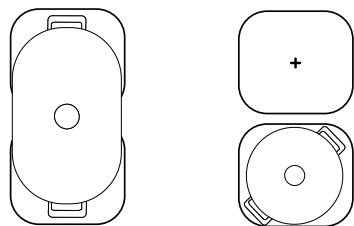
12 CombiZone

Позволява комбинация от две зони с еднакъв размер, при което в двете се включва една и съща степен за готвене. Тя е замислена по-специално за готвене в продълговат готварски съд.

Функцията позволява готвене с готварски съд, който заема една готварска зона и който за повече комфорт можете да премествате от една зона на друга. В този случай двете зони запазват една и съща степен за готвене и еднакви настройки.

12.1 Поставяне на готварския съд

Използвайте готварски съд, който пасва в готварските зони.



12.2 CombiZone включване

1. Изберете една от двете готварски зони и настройте степента за готвене.
 2. Натиснете .
- ✓ Функцията е активирана.

12.3 CombiZone изключване

- ▶ Чукнете върху .
- ✓ Функцията е изключена.
- ✓ Двете готварски зони отново функционират като два независими котлона.

13 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 16*.

13.1 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. Изберете котлона и желаната степен за готвене.
2. Докоснете върху .
- ✓ I-III 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 .
- ✓ Времето на готвене започва да тече. 1 минута преди изтичане на избраното време прозвучава сигнал. Можете да проверите състоянието на хранителните про-

дукти и да удължите времето на готвене, ако е необходимо.

- ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

Забележки

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

13.2 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.

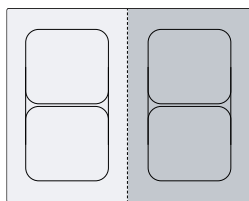
Таймер Промяна или изключване

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

14 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 **9**, без да се активира функцията.



14.1 PowerBoost включване

1. Изберете готварската зона.

2. Докоснете **Boost**.
- ✓ Индикацията **b** свети.
- ✓ Функцията е активирана.

14.2 PowerBoost изключване

1. Изберете готварската зона.
2. Докоснете **Boost**.
- ✓ Индикаторът **b** угасва и котлонът превключва обратно към степен на мощност **9**.
- ✓ Функцията е изключена.

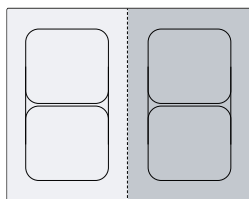
Забележка: За да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот, тази функция при определени обстоятелства се изключва автоматично.

15 PanBoost

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 **P** и **9**. След това **9** автоматично се настройва.



15.1 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.

15.2 PanBoost включване

Изискване: Задайте функцията към **☆**.

→ "Бутон любими", Страница 11

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

15.3 PanBoost изключване

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

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

16 Функция за поддържане в топло състояние

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.

16.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

Изискване: Задайте функцията към **☆**.

→ "Бутон любими", Страница 11

1. Изберете желания котлон.

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

16.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

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

17 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 из-

мерват 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 **PF**.

Функции	Температура
Разтапяне	70 - 80 °C
Приготвяне на сосове	110 - 120 °C
Пържене	140 °C
Пържене	160 °C
Пържене	180 - 200 °C
Пържене	220 °C

17.1 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.

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

17.2 PerfectFry Sensor включване

1. Поставете празния готварски съд върху готварска зона.

17.4 Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

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

	°C	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 см дебела	220	8-10
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 см	200	6-10
Пържола, добре изпечена, 3 см дебела	180	6-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 см дебела	200-220	10-15
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 см дебела	180-200	20-30
Птичи гърди, дебелина 2 см	160	10-20
Сланина	160-180	5-8
Кайма	180-200	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 см	160-200	6-15
Кюфтенца	160-180	10-20
Варени наденички	160-180	8-20
Чоризо, сурови наденици	160-180	10-20
Шишчета	160-180	10-20

2. Изберете готварската зона.

3. Натиснете .

- ✓  и  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 ориентиrowъчна 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.

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

17.3 PerfectFry Sensor изключване

- Изберете готварската зона и докоснете върху .

	°C	min
Джирози	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, такоси	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

	°C	min
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 температура	180-200	5-10
Замразени ястия		
Пилешки нъгети	180-200	8-12
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

	°C	min
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
Разтапяне		
Кувертюр	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

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.

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

18.2 Деактивиране на защитата от деца

1. За да включите готварския плот, докоснете .
 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 активирате и деактивирате функцията → *Страница 16*.

19 Пауза

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

19.1 Активиране на Пауза функцията

- ▶ Натиснете .
- ✓ В индикациите на котлона свети .
- ✓ Всички активни процеси на готвене се спират. Настройките се запазват.
- ✓ Функцията е активирана.

19.2 Деактивиране на Пауза функцията

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

Забележка: След 10 минути котлонът автоматично се изключва.

20 Индивидуално изключване безопасност

Ако зона за готвене се използва дълго време и не промените никакви настройки, активирайте функцията за безопасност. Котлонът показва *F8* 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

Степен на мощност	Време
4.0 - 5.0	4 часа
5.5 - 6.5	3 часа
7.0 - 7.5	2 часа

Степен на мощност	Време
8.0 - 9.0	1 час

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
⌘ 1	Функция за обезопасяване спрямо деца → "Функция за обезопасяване спрямо деца", Страница 15	⌘ - Ръчно. ¹ 1 - автоматично. 2 - Функция изключена.
⌘ 2	Акустични сигнали	⌘ - 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
⌘ 3	Сила на звука на акустичните сигнали	1 - ниска. 2 - средна. ¹ 3 - висока.
⌘ 6	Задайте ☹ на панела за обслужване една от функциите за програмиране с време. → "Времеви функции", Страница 12	1 - Таймер за изключване. ¹ 2 - Таймер.
⌘ 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. ⌘ - 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. ... 9 - Максимална мощност на готварския плот.
⌘ 8	Демонстрационен режим Презентационен режим на готварския плот Ако включите плота, светват ⌘ 8 за няколко секунди и котлоните не нагряват.	⌘ - Изключено. ¹ 1 - Включено.
⌘ 12	Тест на готварския съд С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд. → "Тест на готварския съд", Страница 17	⌘ - Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.
⌘ 17	Настройване на режим на рецикулация или режим на отработен въздух.	⌘ - Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух. ¹ 1 - Конфигуриране на работа с отработван въздух.
⌘ 18	Настройте автоматично стартиране на вентилацията. Вентилацията стартира при предварително настроена степен.	⌘ - Изключено. 1 - Включено. ¹
⌘ 20	Настройте допълнителен ход за вентилация.	⌘ - Изключено. 1 - Включено. ¹ :

¹ Фабрична настройка

Индикатор	Настройка	Стойност
	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.	
⌂	Връщане към фабричните настройки	⌂ - Индивидуални настройки ¹ . ! - Фабрични настройки.

21.2 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 ② за 4 секунди.

Продуктова информация	Индикатор
Списък с клиентските служби	⌂ ! ,
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	⌂2-
Фабричен номер 2	⌂5

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете ②, за да се покажат отделните индикатори.

3. За да достигнете до основните настройки, докоснете ③.
- ✓ ⌂ ! и ⌂ светят като предварителна настройка.
4. Докосвайте ③ дотогава, докато желаната настройка не се появи.
5. Изберете желаната настройка в зоната за настройка.
6. Докоснете ③ за 4 секунди.
- ✓ Настройките се запаметяват.

21.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ Докоснете ①.
- ✓ 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.

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

Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 16

22.1 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 ⌂ ! 2.

3. Докоснете зоната за настройка. В готварските зони мига ⌂.
- ✓ Функцията е включена.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

22.2 Проверка на резултат

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

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

За да активирате отново функцията, докоснете зоната за настройка.

23 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 на-

личността 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.

¹ Фабрична настройка

Съвет: Спазвайте също 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.

23.1 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.

23.2 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.

WLAN 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.

23.3 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
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 .

23.4 Деактивиране на мрежовата връзка

- ▶ Задръжте натиснат . Ако мига, тогава отново натиснете дълго върху .
- ✓ Връзката с WLAN мрежата е деактивирана и мрежовите връзки са прекъснати.

Забележка: За да активирате отново мрежовата връзка, вижте .

→ "Добавяне или отстраняване на WLAN домашна мрежа", Страница 18

23.5 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.

23.6 Активиране на Bluetooth® разпознаване

Тази безжична технология позволява автоматично разпознаване на присъствие. Ако се намирате в близост до готварския плот, вече не трябва да потвърждавате настройките на Вашето мобилно устройство върху готварския плот. 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® системата е свързана с мобилното устройство.
 - Потребителят се намира в близост до готварския плот.
1. Отворете Home Connect приложението.
 2. За да настроите Bluetooth® разпознаването, следвайте инструкциите в Home Connect приложението.

Забележка: Bluetooth® връзката се дезактивира, когато готварският плот бъде изключен и премине към енергоспестяващ режим. Освен това Bluetooth® връзката може да бъде деактивирана чрез приложението Home Connect.

23.7 Актуализация на софтуера

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

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

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.

23.8 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 сервизната зона/зоната за поддръжка на локалния уебсайт: www.home-connect.com.

23.9 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.

24 Почистване и поддръжка

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

24.1 Почистващи средства

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

ВНИМАНИЕ

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

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

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства

- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

24.2 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.

24.3 Почистване на профилите

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

Забележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

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

24.4 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.

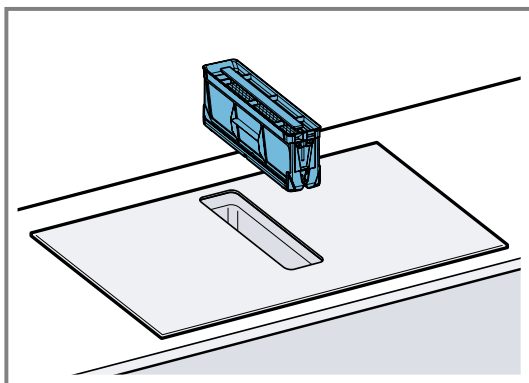
- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).

ВНИМАНИЕ

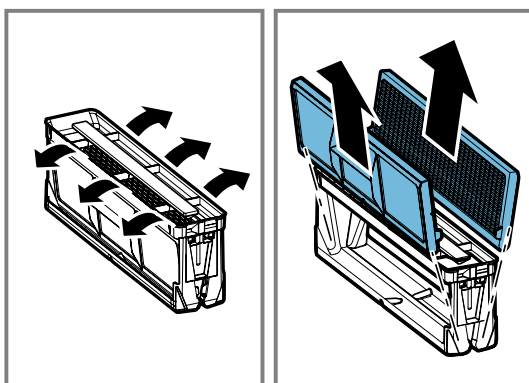
Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.

- ▶ С ръка бръкнете под филтъра за мазнина.

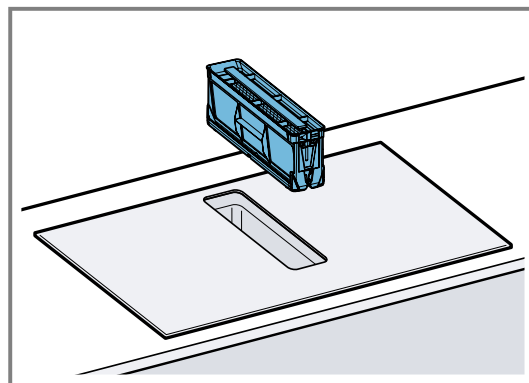
1. Извадете филтъра за мазнина.
 - ▶ Под съда може да се събере мазнина. Не наклоняйте филтъра за мазнина, за да предотвратите капеща мазнина.



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 20
→ "Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 20
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.

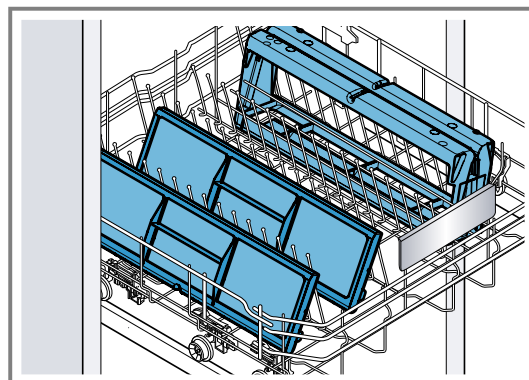


Почистване на филтрите за мазнина на ръка

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 агре-

сивни, 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.

24.5 Филтър за миризми акустичен филтър

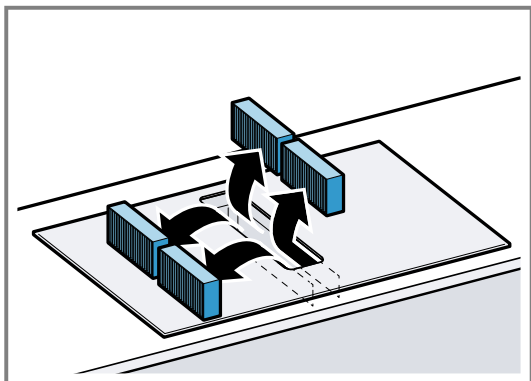
Филтри за миризма или акустични филтри ще получите в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

Забележки

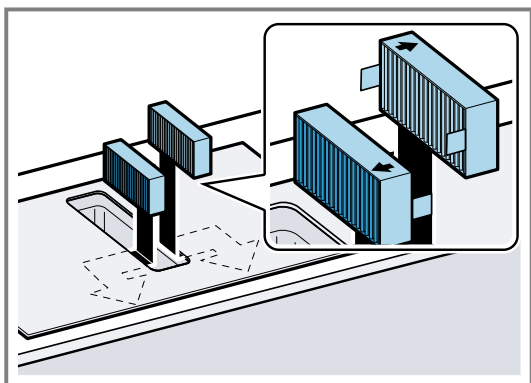
- Сменете филтъра за миризми, ако предупреждението се покаже на уреда.
→ "Нулиране на индикацията за насищане", Страница 21
- Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

Изискване: Използвайте само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.

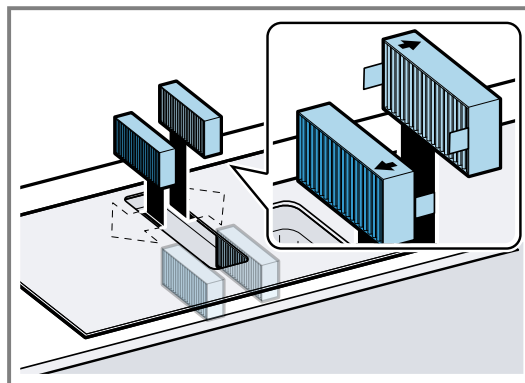
1. Извадете филтъра за мазнина.
2. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



3. Поставете двата нови филтъра за миризма или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



4. Поставете другите филтри за миризма или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.



5. Поставете филтъра за мазнина в уреда.

Нулиране на индикацията за насищане

След изключването на уреда светва F.

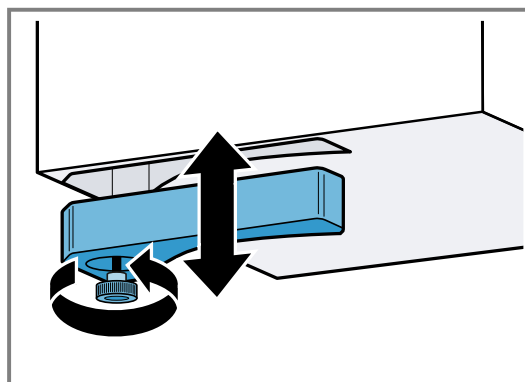
1. Смяна на филтрите за миризми.
→ "Филтър за миризми акустичен филтър", Страница 21
 2. Задръжте сензора за вентилация натиснат докато не прозвучи сигнален тон.
- ✓ F престава да свети. Индикацията на филтрите за миризми е нулирана.

24.6 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 наклоняйте 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.

25 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 23

⚠ 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.

25.1 Предупредителни указания

Забележки

- Ако в индикаторите се покаже E или F , задръжте сензора на съответния котлон натиснат 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.

25.2 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.
Проветрението не функционира	Повреда в електрониката ▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. ▶ Свържете уреда според електрическата схема.
F	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. ▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F	Филтърът за мирзми е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил сменен. ▶ Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава . → "Почистване и поддръжка", Страница 19
$F2$, $F4$, $E1015$, $E8207$, $E8208$	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.
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. ► Изключване на демо режима в основните настройки.
-	Функция за обезопасяване спрямо деца е активирано. ► Деактивиране на Функция за обезопасяване спрямо деца
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. ► Отидете на www.home-connect.com .
Анимация в индикациите 000	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.

25.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

26 Предаване за отпадъци

26.1 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.

27 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.

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.

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 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.

27.1 Номер на изделието (E-Nr.), заводски номер (FD) и последователен номер (Z-Nr.)

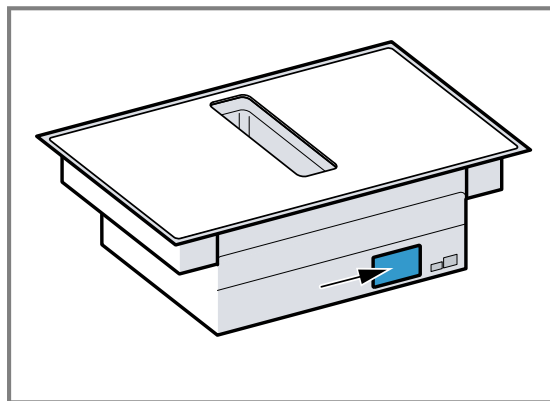
Номерът на изделието (E-Nr.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) са посочени на табелката с техническите данни на уреда.

Табелката с техническите данни ще намерите:

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

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиент-

ти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → Страница 16.



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

28 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.

Изходният 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 обработката 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.

29 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.



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

Лента 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): макс. 130 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.

¹ Според оборудването на уреда

30 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.

30.1 Разтопяване на кувертюра

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

- Тенджера Ø 16 см без капак
 - Варене: степен на мощност 1.

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.
- 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.

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.
- 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.

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: 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

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 прил. 45 мин.

- Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

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.

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom 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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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



9001903822 (050326) REG25

bg