



Индукционен готварски плот с интегрирана система за проветрение

PVS...B1...

[bg] Ръководство за употреба

Приложение Bosch BetterFood

Открийте новия си уред с хиляди гъвкави рецепти!

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

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



Безплатно изтегляне



Съдържание

1	Безопасност	2	12	PowerBoost	11
2	Предотвратяване на материални щети	5	13	Функция за обезопасяване спрямо деца	12
3	Опазване на околната среда и икономия	5	14	Индивидуално изключване безопасност	12
4	Подходящ съд за готвене	6	15	Основни настройки	12
5	Запознаване	6	16	Тест на готварския съд	13
6	Режими на работа	8	17	Почистване и поддръжка	14
7	Преди първата употреба	8	18	Отстраняване на неизправности	16
8	Основни положения при работа с уреда	9	19	Предаване за отпадъци	18
9	Управление вентилатор	10	20	Отдел по обслужване на клиенти	18
10	CombiZone	10	21	Тестови ястия	19
11	Времеви функции	11			

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. Инсталирацията е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- до височина от 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.

Деца 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.

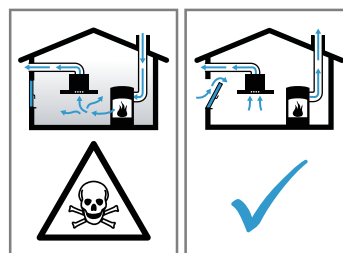
Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- 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 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.

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, 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 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 18*

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 тенджерата.

- 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 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

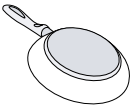
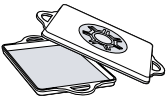
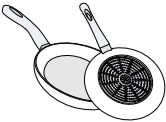
Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да отговаря на разме-

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

4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

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

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

Готварски съд	Материали	Характеристики
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

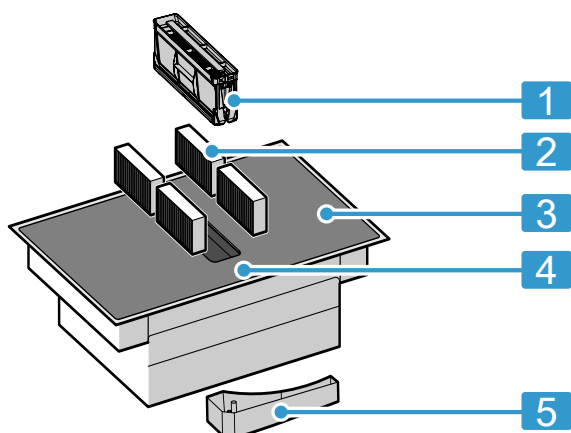
- Между готварския плот и готварския съд по правило не използвайте адаптерни плоскости.

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

5 Запознаване

5.1 Вашият нов уред

Информация относно Вашия нов уред



Но Обозначение м.

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

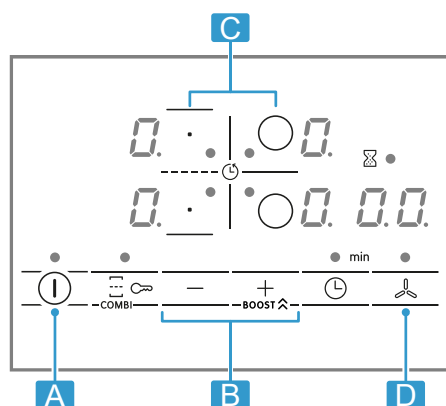
5.2 Специални принадлежности

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

Буква	Обозначение
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.

Сензори за избор

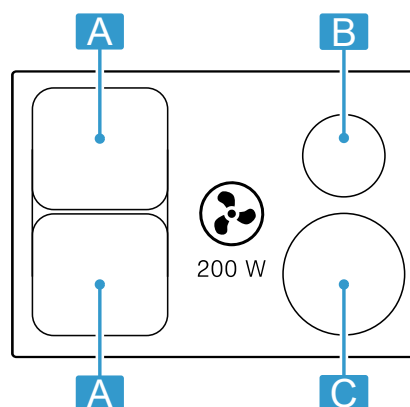
Сензор	Функция
ⓘ	Главен превключвател
○/□	Изберете котлона
-/+	Изберете настройките
BOOST ⬆	PowerBoost Интензивна степен на вентилация
⌵	CombiZone
🔒	Функция за обезопасяване спрямо деца
⌚	Функция Timer
🌀	Ръчно управление на вентилацията

Индикации

Индикация	Функция
1-9	Степени на мощност
b	PowerBoost Интензивна степен на вентилация
1-3	Степени на вентилация

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
A Ø 21 cm 🍲	Степен на мощност 9 2200 W PowerBoost 3700 W
A 21 x 38 cm 🍲	Степен на мощност 9 3600 W
B Ø 14,5 cm	Степен на мощност 9 1400 W PowerBoost 2200 W
C Ø 21 cm	Степен на мощност 9 2200 W

¹ Според оборудването на уреда.

Зона	Най-висока мощност
	PowerBoost 3700 W

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 10

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
h	Котлонът е горещ.
h	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 15

6 Режими на работа

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

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 рециркуляционни 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 циркуляция 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.

Забележка: При интензивно и дълготрайно готвене влагата се предава в стайния въздух. Ако използвате уреда в режим на рециркуляция, 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 14

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 рециркуляция.

Ако Вашият готварски плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката $\text{c} \cdot \text{P}$ на този режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава
→ "Основни настройки", Страница 12

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване и изключване на готварския плот

- Включете и изключете готварския плот посредством главния превключвател O .
Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

ReStart

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

8.2 Настройка на котлоните

За да изберете желаната избираема степен на мощност, докоснете $+$ или $-$.
Всяка степен на мощност има междинна степен. Тя се обозначава с точка.

Степен на мощност	
1	Най-ниска степен на мощност
9	Най-висока степен на мощност

Избиране на котлон и степен на мощност

- За да изберете котлон, докоснете $\text{O} \cdot \text{E}$.
 - Изберете желаната степен на мощност в рамките на следващите 10 секунди:
 - Натиснете $+$, за да извикате степента на мощност 3.
 - Натиснете $-$, за да извикате степента на мощност 4.
- ✓ 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 и изключване на котлона

- Изберете котлона.
- Натиснете $+$ или $-$ докато желаната степен на мощност не се появи. За да изключите котлона, настройте E .

Бързо изключване на котлона

За 3 секунди докоснете символа на котлона. Котлонът се изключва.

8.3 Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен за готвене ($\text{--} \cdot \text{E}$) за който хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене ($\text{O} \cdot \text{min}$) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти. За предварително нагряване настройте степен за готвене 8 - 9.

	$\text{--} \cdot \text{E}$	$\text{O} \cdot \text{min}$
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.	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Варене, 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
Печене/пържене с малко мазнина ¹		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Пържола, 3 см дебела	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди, дебелина 2 см	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

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

		⌚ min
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Омлет (печене един след друг)	3. - 4.	3 - 10
Пържене (пържете на порции от 150 до 200 g на порция в от 1 до 2 l олио)¹		

		⌚ min
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бигерено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

9 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 12

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

9.1 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 на индикацията за вентилация.

След този автоматичен старт можете да промените степента на вентилация.

→ "Промяна или изключване на вентилацията", Страница 10

9.2 Управление вентилатор

Платката разполага с 3 степени на вентилация.

Включване на вентилацията

1. Натиснете .
- ✓ Вентилацията стартира при предварително настроена степен за готвене.
2. Изберете желаната степен на вентилация със символите + и -.
- ✓ Степента на мощност на вентилацията светва.

Забележка: Ако времето на готвене или времето на кухненския таймер е настроено, докоснете , за да се покаже степента на вентилация.

Промяна или изключване на вентилацията

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

9.3 Интензивна степен на вентилация

Има интензивна степен за вентилация, при която вентилацията работи за кратко време с по-висока мощност.

Включване на интензивна степен

1. Натиснете .
2. Изберете степента за вентилация  и след това докоснете **boost** .
- ✓ Индикаторът  свети.

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

Промяна или изключване на интензивната степен

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

9.4 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.

Тя се изключва автоматично след изтичане на съответното време. Това време зависи от режима на работа, в който е било инсталиран уреда.

При включена вентилация степента на вентилация свети. Можете по всяко време да я изключите като натиснете .

10 CombiZone

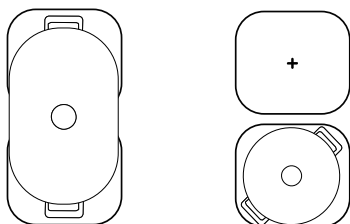
Позволява комбинация от две зони с еднакъв размер, при което в двете се включва една и съща степен за готвене. Тя е замислена по-специално за готвене в продълговат готварски съд.

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.

¹ Без капак

10.1 Поставяне на готварския съд

Използвайте готварски съд, който пасва в готварските зони.



10.2 Активиране на CombiZone

1. Изберете една от готварските зони и настройте степента за готвене.
2. Натиснете върху .
- ✓ • свети и степента за готвене се показва в индикаторите на двете готварски зони.

10.3 Деактивиране на CombiZone

- ▶ Докоснете .
- ✓ Двете готварски зони сега функционират като два независими котлона.

11 Времени функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер

11.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на времето на готвене за котлон и неговото автоматично изключване след изтичане на настроеното време.

Програмиране на времето на готвене

1. Изберете котлона и желаната степен за готвене.
2. Натиснете върху .
- ✓ Индикаторът • на котлона светва.
3. Изберете с + или — времето на готвене.
- ✓ Времето започва да тече.

Забележки

- За всички готварски зони можете автоматично да настроите едно и също време на готвене. Допълнителна информация ще получите на .
→ "Основни настройки", Страница 12
- Ако при комбиниран котлон изберете функцията CombiZone, настроеното време за двата котлона е еднакво.

Промяна или изтриване на времето на готвене

1. Изберете котлона.
2. Натиснете върху .
3. За да промените времето на готвене, докоснете + или — настройте на .

11.2 Таймер

Позволява активирането на таймер от 0 до 99 мин. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Тя не изключва автоматично котлоните.

Настройване на кухненския таймер

1. Изберете котлона и натиснете два пъти върху .
- ✓ • до  свети.
2. С + или — изберете желаното време.
- ✓ Времето изтича.

Промяна или изтриване на времето на таймера

1. Докоснете неколккратно  докато индикаторът • до  светва.
2. За да промените времето на готвене, докоснете + или — настройте на .

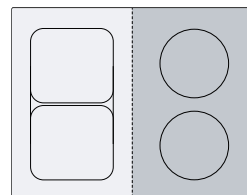
12 PowerBoost

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

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група. В противен случай в индикацията мигат избраният котлон  и . След това автоматично се настройва , без да се активира функцията.

За включване изберете котлон и степен за готвене . Натиснете след това **boost** .

За изключване изберете котлон и докоснете —, за да изберете желаната степен за готвене.



Забележка: В областта на комбинираната зона могат да се активират функции само ако двете зони се използват независимо една от друга.

13 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

За да може да се включи функцията, готварският плот трябва да е изключен.

Ако докоснете , включвате или изключвате защитата от деца за 4 секунди.

Ако желаете да активирате автоматично защитата от деца при всяко изключване на готварския плот, ще получите допълнителна информация в Основни настройки → Страница 12.

14 Индивидуално изключване безопасност

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

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

Натиснете произволен бутон.

15 Основни настройки

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

15.1 Общ преглед на основните настройки

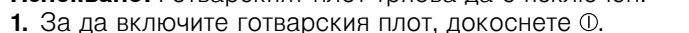
Индикатор	Настройка	Стойност
c 1	Функция за обезопасяване спрямо деца	0 - Ръчно. ¹ 1 - Автоматично. 2 - Изключено.
c 2	Акустични сигнали	0 - Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 - Само сигналът за грешка е включен. 2 - Само сигналът за потвърждение е включен. 3 - Всички сигнални тонове са включени. ¹
c 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. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. 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. 2 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Препоръчано за 13 ампера. 3 - 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... 9 - Максимална мощност на готварския плот.
c 9	Време на избор на котлон	0 - Неограничено: Можете да настроите последно избрания котлон без повторно избиране. ¹ 1 - Ограничено: Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избора. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването.
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 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

Индикатор	Настройка	Стойност
		<i>!</i> – Включено. ¹
<i>с</i> <i>22</i>	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 рециркуляция, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степента на готвене. Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.	<i>!</i> – Изключено. <i>!</i> – Включено. ¹ :
<i>с</i> <i>2</i>	Връщане към фабричните настройки	<i>!</i> – Индивидуални настройки ¹ . <i>!</i> – Фабрични настройки.

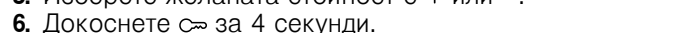
15.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

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

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби обслужване на клиенти (ТК)	<i>!</i> <i>!</i>
Фабричен номер	<i>!</i> <i>!</i>
Фабричен номер 1	<i>!</i> <i>!</i>
Фабричен номер 2	<i>!</i> <i>!</i>

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

3. За да достигнете до основните настройки, докоснете .
- ✓ *с* и *!* светят с редуване както и *!* като предварително настроена стойност.
4. Докоснете многократно  докато желаната функция не се покаже.
5. Изберете желаната стойност с + или –.
6. Докоснете  за 4 секунди.
- ✓ Настройките са запаметени.

15.3 Излизане от основните настройки

- ▶ За да изключите готварския плот, докоснете .

16 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.

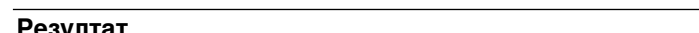
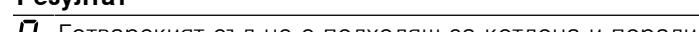
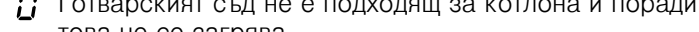
→ Страница 12

16.1 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 *с* *!* *!*.
3. Натиснете + или –. В котлоните мига индикаторът –.
- ✓ Функцията е активирана.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

16.2 Проверка на резултат

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

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

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

За да активирате функцията, докоснете + или –.

¹ Фабрична настройка

17 Почистване и поддръжка

17.1 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 стъкло-керамика.

- 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.

17.2 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

17.3 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.

17.4 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.

17.5 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

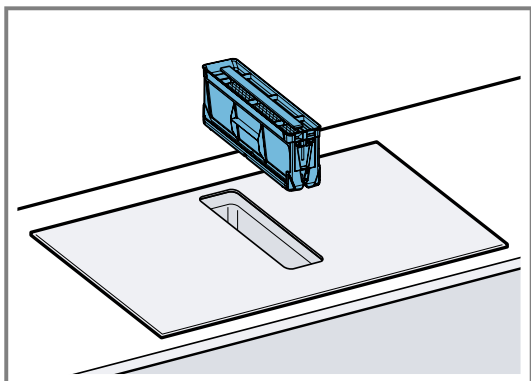
Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.

- ▶ С ръка бръкнете под филтъра за мазнина.

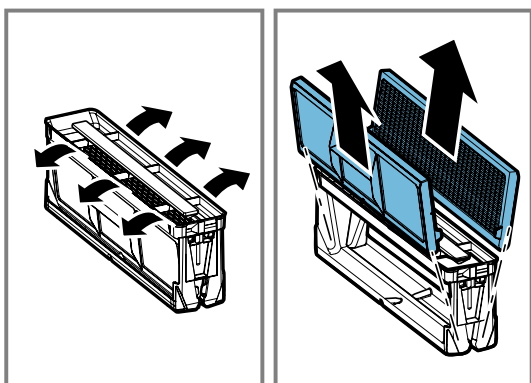
¹ Viss® и Cif® са регистрирани търговски марки на UNILEVER. BSH е независима компания и не промотира марките на UNILEVER.

1. Извадете филтъра за мазнина.

- Под съда може да се събере мазнина. Не наклонявайте филтъра за мазнина, за да предотвратите капещ мазнина.



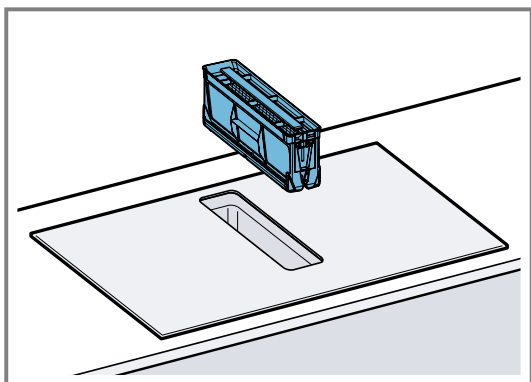
2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.



3. Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна или на ръка.

- "Почистване на филтрите за мазнина на ръка", Страница 15
- "Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 15

- При нужда свалете филтрите за миризма или акустичните филтри и почистете уреда отвътре.
- Ако предмети попаднат в уреда, отстранете ги и се уверете, че притокът към преливника не е блокиран.
- Избършете вътрешността на уреда с разтвор за изплакване и кърпа.
- 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.

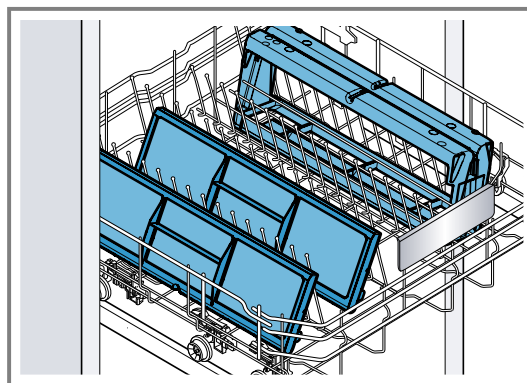
6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

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.

17.6 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.

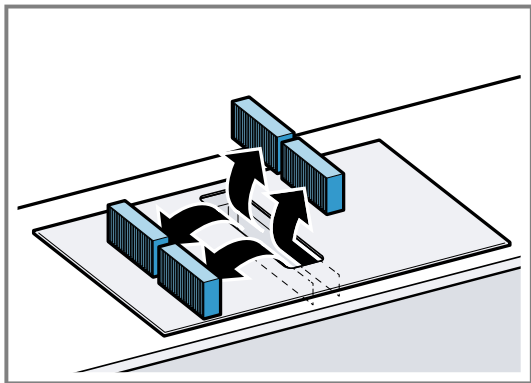
→ "Нулиране на индикацията за насищане", Страница 16

- Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

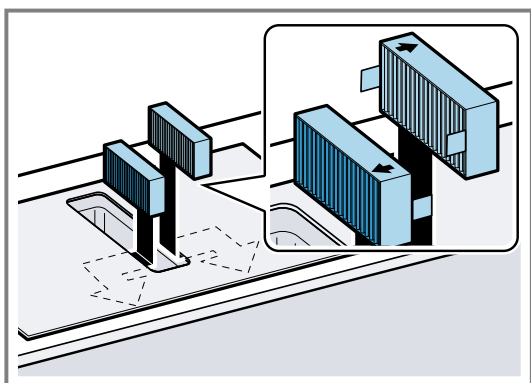
Изискване: Използвайте само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.

1. Извадете филтъра за мазнина.

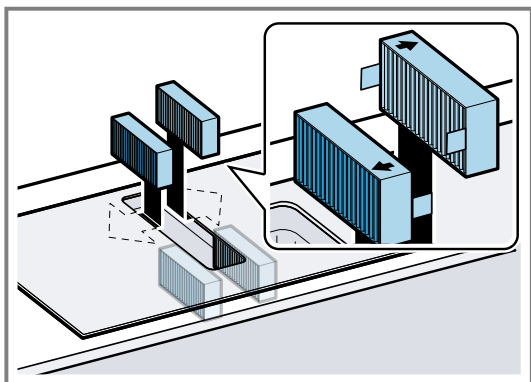
2. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



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.

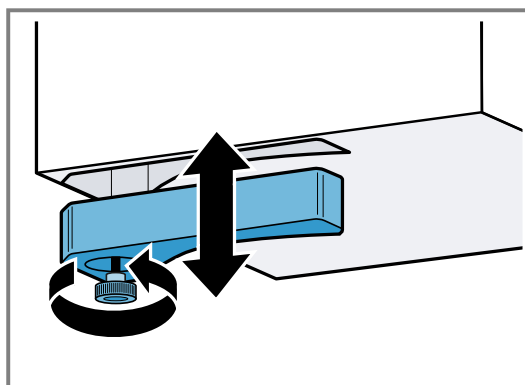
1. Смяна на филтрите за миризми.
→ "Филтър за миризми акустичен филтър",
Страница 15
 2. Задръжте  натиснат докато не прозвучи сигнален тон.
- ✓ F престава да свети. Индикацията на филтрите за миризми е нулирана.

17.7 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 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.

18 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 18

⚠ 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.

18.1 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.

18.2 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 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 14
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 сигнал 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.
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. ► 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.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
• до 	Функция за обезопасяване спрямо деца е активирано. ► Деактивиране на Функция за обезопасяване спрямо деца

18.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

19 Предаване за отпадъци

19.1 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.

20 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.

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

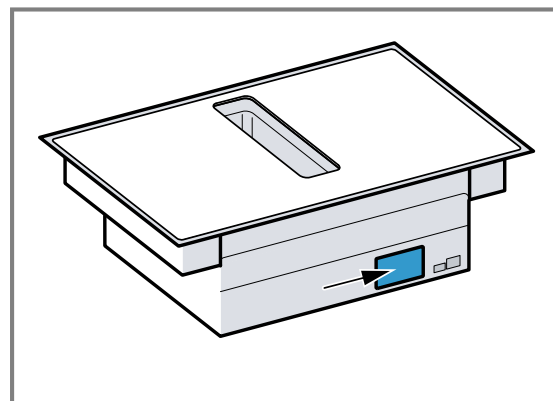
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изде-

лието (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 12.



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

21 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.

21.1 Разтопяване на кувертюра

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

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

21.2 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загриване, без разбъркване

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

21.3 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загриване разбъркайте

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

21.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

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

Приготвяне на сос бешамел

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

21.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

Време на готвене вкл. загриване 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
 - Загриване: 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
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

21.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

21.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

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

21.8 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
 - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

21.9 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

21.10 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 pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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



Благодарим Ви, че закупихте домакински уред Bosch!

Регистрирайте Вашия нов уред в MyBosch още сега и се възползвайте директно от:

- специализирани препоръки и съвети за Вашия уред
- опции за удължаване на гаранцията
- отстъпки за принадлежности и резервни части
- дигитално ръководство за употреба и всички данни на уреда под ръка
- лесен достъп до сервиза за домакински уреди Bosch

Безплатно и лесно регистриране – също на мобилни устройства:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Нуждаете се от помощ? Ще я намерите тук.

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

Узнайте всичко за разнообразните възможности за съдействие от страна на Bosch:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9002082799 (060624) REG25

bg