



**BOSCH**

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



# Чекмедже за принадлежности

PXY8..KV...

[bg] Ръководство за употреба

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



## Съдържание

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



## 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 повреда поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталираният е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

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

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

Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

### 1.4 Безопасна употреба

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

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

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

Площта за готвене става много гореща.

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

Уредът се нагорещява.

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

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

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

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

Хранителните продукти могат да се запалят.

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

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

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

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 25

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

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

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

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

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

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

При готвене във водна баня готварският плот и готварският съд могат да се счупят поради прегряване.

- ▶ Готварският съд във водна баня не бива да докосва директно дъното на напълнената с вода тенджера.
- ▶ Използвайте само топлоустойчиви съдове.

Напуквания или счупвания на повърхността на уреда могат да доведат до порязвания.

- ▶ Не използвайте уреда, ако повърхността му е напукана или счупена.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

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

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

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

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

## **2 Предотвратяване на материални щети**

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

<b>Повреда</b>	<b>Причина</b>	<b>Мярка</b>
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.

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

**ВНИМАНИЕ!**

Този готварски плот е оборудван с вентилатор от долната страна.

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

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

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

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

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

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

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

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

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

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

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

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

Гответе с малко вода.

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

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

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

## 4 Подходящ съд за готвене

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

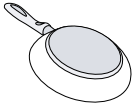
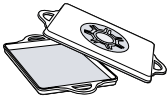
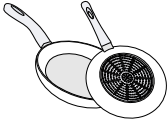
говаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

### 4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

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

С Тест на готварския съд можете да проверите дали Вашият готварски съд е подходящ. Допълнителна информация ще получите на

→ "Тест на готварския съд", Страница 19.

Готварски съд	Материали	Свойства
<p>Препоръчителен готварски съд</p> 	<p>Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.</p>	<p>Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрева бързо и гарантира разпознаването си.</p>
<p>Подходящо</p>  	<p>Дъното не е напълно феромагнитно.</p> <p>Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.</p>	<p>Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.</p> <p>Те намаляват феромагнитната площ, така се предава по-малко мощност върху готварския съд. Тази посуда може да не бъде разпозната адекватно или изобщо да не се разпознае и следователно да не е достатъчно нагрята.</p>
<p>Не е подходящо</p>	<p>Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.</p>	

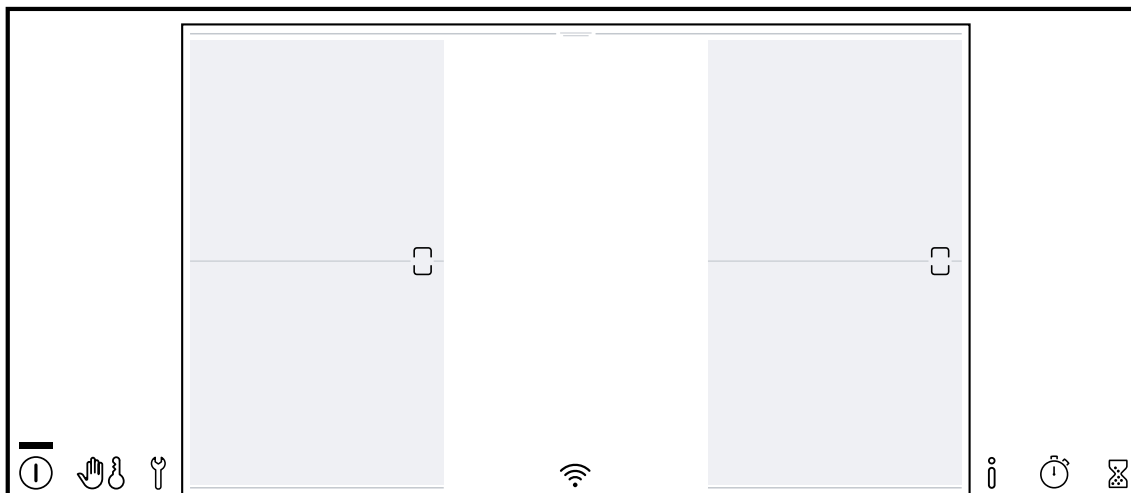
#### Бележки

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

## 5 Запознаване

### 5.1 Панел за обслужване

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



#### Бележки

- Винаги поддържайте панела за обслужване чист и сух.
- Не поставяйте готварски съд в близост до индикаторите и бутоните. Електрониката може да прегрее.

#### Сензорни бутони

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

Бутон	Функция
①	Главен превключвател
👤	Защита при почистване Функция за обезопасяване спрямо деца
⚙️	Основни настройки
i	Информационно меню
⌚	Count-up timer
⌚	Таймер
🔌	FlexInduction
0...Boost	Диапазон за настройка <ul style="list-style-type: none"> <li>⌚ Таймер за изключване</li> <li>1...9 степени на мощност</li> <li>🔥 Функция за поддържане в топло състояние</li> <li>🔥 PowerBoost</li> <li>🔥 PanBoost</li> </ul>
menu	Меню с режими на готвене <ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 Степени на мощност</li> <li>🔄 MoveMode</li> <li>👤 PerfectFry Sensor</li> <li>👤 Асистент за ястия</li> </ul>

#### Бутон      Функция

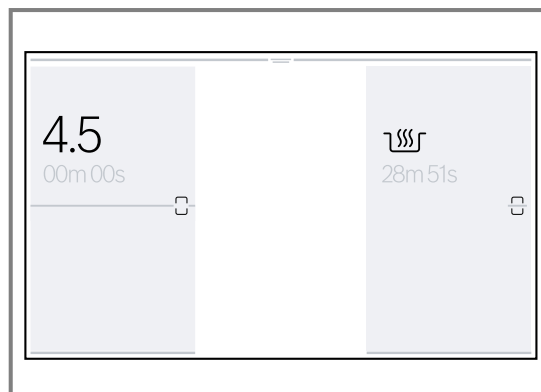
📶	Свързваемост
🔌	Свързано с готварския плот управление на абсорбатора
auto 🌬️	Сензор управление вентилация
💡	Осветление абсорбатор

### 5.2 Сензорен дисплей

Със сензорния дисплей можете лесно и интуитивно да управлявате уреда.

#### Главен изглед

В главния изглед се появява преглед със зоните на готвене, с които разполага готварския плот. В активните готварски зони се показват готварските режими, степените на мощност и функциите за време.

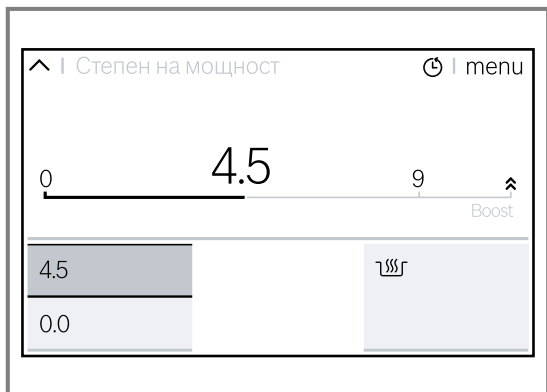


#### Бутони в комбинация с Home Connect

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

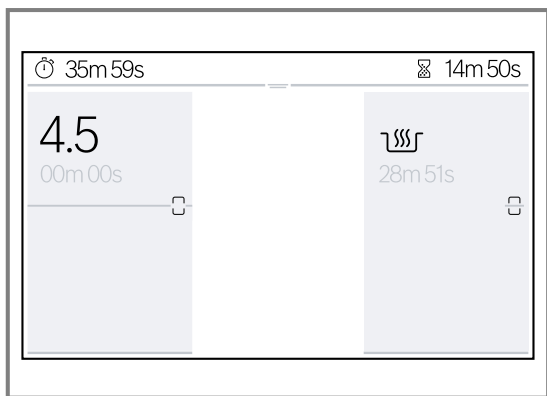
## Зона за настройка

С тази функция можете да настройвате степента за готвене, програмирането на времето на готвене и различните режими на готвене за избраната готварска зона.



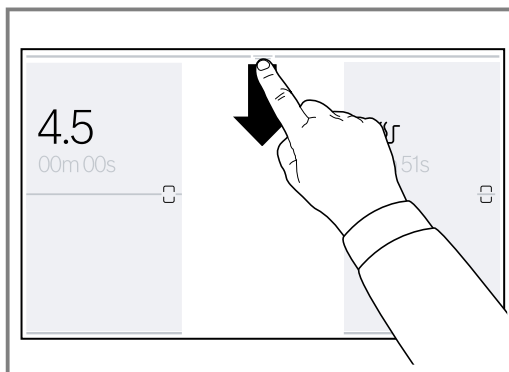
## Статусен ред

Показваната информация варира според извършените настройки: хронометър, кухненски часовник



## Показване на статусен ред

1. Докоснете горната зона на екрана и прекарайте пръст нагоре и надолу.



- ✓ Статусният ред се показва.
2. За скриване изтеглете статусния ред нагоре.

## Информационно меню

Можете да извикате информация за уреда и актуалните функции.

### Отваряне на информационно меню

1. Докоснете **i**.
  2. За тази цел докоснете символа на желаната функция за няколко секунди.
- ✓ На дисплея се появява информационен прозорец, който описва актуалната функция.
3. За да се върнете към главния изглед, докоснете **^**.

## Меню с режими на готвене

Вашият готварски плот разполага с различни режими на готвене.

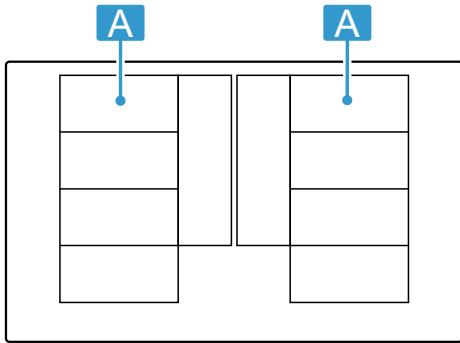
За да стигнете, докоснете **menu** в зоната за настройка на избраната готварска зона.

Символ	Режим на готвене	Функция
	Степени на мощност	Избор на степен за готвене за котлона.
	MoveMode	Настройка на степента за готвене през позицията на готварския съд върху позициите на готварските зони.
	PerfectFry Sensor	Пържене с правилната температура.
	Асистент за ястия	Пържене и готвене с предварителен избор на ястия.



### 5.3 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 степен за готвене	
	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W 3700 W

Зона	Най-висока степен за готвене	
	Степен на мощност 9 PowerBoost	2600 W 3700 W
	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W 3700 W

### 5.4 Котлон

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

Зона	Тип готварска зона
	Еднокръгов котлон
	Flex-Zone → "FlexInduction", Страница 11
	Разширена Flex Zone → "Разширена FlexInduction", Страница 12

### 5.5 Индикатор за остатъчна топлина

Ако котлоните са изключени, индикаторите на зоните светят в червено докато котлоните са горещи. Не докосвайте котлона докато индикацията за котлона свети в червено.

## 6 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

### 6.1 Първо пускане в експлоатация

Ако включвате уреда за пръв път, на дисплея се показва стандартната езикова настройка като първа стъпка за конфигурацията на готварския плот. Настройките можете да промените по всяко време в основните настройки. → Страница 18

### 6.2 Настройване с Home Connect

За да стартирате настройките за свързване, изберете в основните настройки настройката Home Connect и следвайте указанията в глава → "Home Connect", Страница 19.

### 6.3 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 Основни положения при работа с уреда

### 7.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете . Предупредителен сигнал прозвучава и сензорният дисплей свети.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

#### ReStart

- ▶ Ако включите уреда през първите 10 минути след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки. Можете да включите тази функция в основните настройки. → Страница 18

### 7.2 Изключване на готварския плот

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

**Бележка:** Ако всички котлони са изключени за повече от 30 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

### 7.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

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

1. Докоснете желаната готварска зона.
  - ✓ На дисплея се появява диапазонът за настройка на избрания котлон.
2. Прекарайте пръста си през диапазона за настройка и натиснете желаната степен за готвене.
  - ✓ Степента на мощност е настроена.
3. За да се върнете към главния изглед, докоснете активната готварска зона отново.

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

### 7.4 Съвети за готвене

- Ако загрявате пюре, крем супи или гъсти сосове, разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен за готвене 8-9.
- Ако готвите с капак, намалете степента за готвене ако излиза пара. Резултатът от готвенето не се влияе от излизането на пара.
- След процеса на готвене поставете капак върху съда докато не сервира ястието.
- За готвене в тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не гответе хранителните продукти твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския таймер можете да настроите оптималното време на готвене.
- Внимавайте олиото да не пуши.
- За запичане на хранителните продукти ги печете един след друг и на малки порции.
- Някои готварски съдове могат да достигнат високи температури при готвене. Ето защо използвайте кухненски ръкавици.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в → "Пестене на енергия", Страница 5

#### Препоръки за готвене

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

	☰☰☰	⌚ min
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загряване и поддържане в топло състояние</b>		
Яхния, напр. лещена яхния	1.5 - 2	-
Мляко <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
<sup>1</sup> Без капак		

### Промяна на степента за готвене и изключване на котлона

1. Изберете готварската зона.
2. Изберете желаната степен за готвене или настройте в зоната на програмиране на 0.
  - ✓ Степента за готвене на готварската зона се променя или готварската зона се изключва и се показва остатъчната топлина.

#### Бърз избор

- ▶ Прекарайте пръст надясно през готварската зона, за да настроите степента за готвене на 9.0. Прекарайте пръст наляво през готварската зона, за да настроите степента за готвене на 0.0. Можете да включите тази функция в основните настройки. → Страница 18

	☰☰☰	⌚ min
Варени наденици <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замразен	3 - 4	35 - 55
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Картофени кюфтета <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
<b>Кипване, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз, с двойно количество вода	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Юфка <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Яхния	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Яхния в тенджерата под налягане	4.5 - 5.5	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш	3 - 4	50 - 60
<b>Задушаване/печене с малко мазнина<sup>1</sup></b>		
<sup>1</sup> Без капак		

		⌚ min
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, замразени	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)	4.5 - 5.5	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълбоко замразена, напр. пържени рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20

<sup>1</sup> Без капак

		⌚ min
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки, изпичане една след друга	6.5 - 7.5	-
Омлет (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
<b>Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции<sup>1</sup></b>		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. части пиле	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

<sup>1</sup> Без капак

## 8 FlexInduction

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

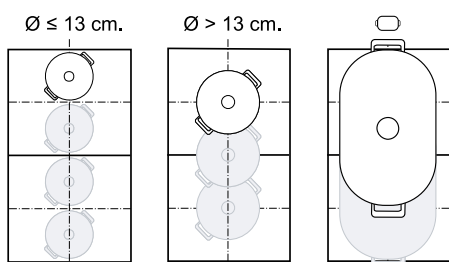
### 8.1 Поставяне на готварския съд


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

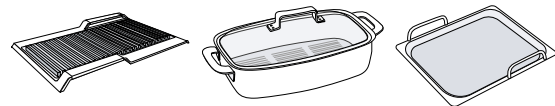
#### Като взаимозависима готварска зона

Препоръчително за готвене само с един готварски съд.

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

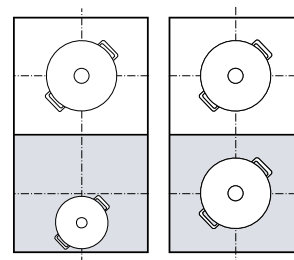


- Препоръчителен продълговат готварски съд :



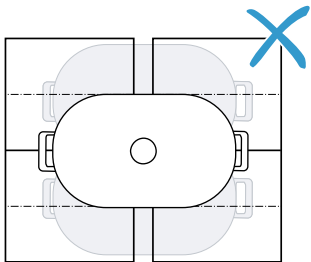
#### Като две отделни готварски зони

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



## Внимание

Не поставяйте готварски съд за готвене в средата между дясната и лявата зона. Котлоните няма да се активират правилно и няма да постигнете добър резултат от готвенето.




## 8.2 FlexInduction свързване

Стандартно Flex Zone е конфигурирана като две отделни готварски зони. За да свържете готварските зони, включете следната функция:

1. Поставете съда върху готварската зона.

2. Докоснете .

✓  свети. Flex Zone е свързана.

### Бележки

- Можете да промените стандартната настройка на Flex Zone. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това. → Страница 18
- Ако готварският съд се измести от активно свързана готварска зона или се повдигне, стартира автоматично търсене. Всеки готварски съд, който при това търсене е открит в рамките на готварската зона, се загрева с предварително избрана степен за готвене.

## 8.3 FlexInduction разкачане

- ▶ Докоснете .

✓ Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двете готварски зони сега функционират като два независими котлона.

# 9 Разширена FlexInduction

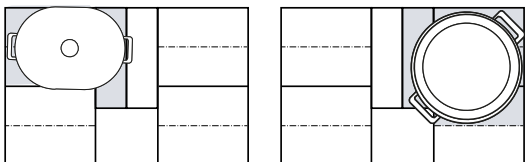
С разширената Flex Zone можете да готвите с голям готварски съд или да поставите странично удължен готварски съд.

Разширението винаги се включва заедно с една от двете Flex Zone. Не можете да включвате разширението отделно.

## 9.1 Поставяне на готварския съд съгласно формата и размера

Поставете готварския съд централно върху задната част на гъвкавата готварска зона и нейното разширение.

В зависимост от размера на готварския съд и покритата готварска площ можете да включете гъвкавата готварска зона като два отделни или един общ котлон:



## 9.2 Активиране на Разширена FlexInduction

1. Поставете готварския съд върху готварската зона така, че също да стои върху разширената Flex Zone.
  2. Избиране на готварска зона и степен на мощност. Зоната на разширената Flex Zone се показва на дисплея.
- ✓ Функцията е включена.

**Бележка:** Ако разширената Flex Zone не се покаже на дисплея, повдигнете тигана и го поставете върху готварската зона.

## 9.3 Деактивиране на Разширена FlexInduction

- ▶ Изберете котлона и настройте на 0.
- ✓ Функцията е изключена.

## 10 MoveMode

С тази функция можете да промените степен за готвене за готварски съд, като просто го преместите в рамките на Flex Zone. Зоната за целта се разделя на три зони с различни степени за готвене.

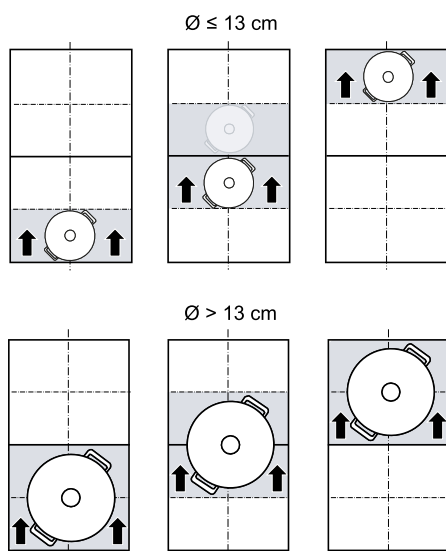
### 10.1 Поставяне и преместване на готварския съд

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

Всеки диапазон на готвене има предварително настроена степен на мощност:

- Предна зона = степен на мощност 9,0
- Средна зона = степен на мощност 5,0
- Задна зона = степен на мощност 1,0.

Можете да промените стандартната настройка на предварително настроените степени на мощност. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → Страница 18.



### 10.2 Активиране на MoveMode

**Изискване:** Поставяйте само един готварски съд върху Flex Zone.

1. Изберете единия от двата котлона на Flex Zone.
  2. Докоснете **menu**.
  3. Изберете **☒**.
- ✓ **☒** светва.
  - ✓ Функцията е включена.

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

### 10.3 Деактивиране на MoveMode

1. Изберете котлон.
  2. Докоснете **menu** и сменете на друг режим на готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

## 11 Времеви функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер
- Count-up timer

### 11.1 Таймер за изключване

С тази функция можете да програмирате времето за готвене за една или няколко готварски зони. След изтичане на времето готварската зона автоматично се изключва.

#### Таймер за изключване включване



1. Избиране на готварска зона и степен на мощност.
2. Докоснете **☺** в зоната за настройка.
3. Настройте времето чрез зоната за настройка.

4. За да потвърдите, докоснете **☒**.
- ✓ Времето на готвене започва да тече.
  - ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

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

#### Таймер за изключване Промяна или изключване




1. Изберете котлона и докоснете **☺**.
2. Променете времето на готвене в зоната за програмиране или докоснете **☺**, за да изтриете времето.
3. Докоснете **☒**, за да потвърдите избраната настройка.

4. Докоснете  и след това върху , за да се върнете към главния изглед.


## 11.2 Таймер




С тази функция можете да включите таймера. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Готварските зони не се изключват автоматично.

### Таймер включване

1. Докоснете .
2. В зоната на програмиране изберете желаното време.
3. Докоснете , за да потвърдите настройката.
  - ✓ Времето започва да тече.
  - ✓ След изтичане на продължителност прозвучава сигнал.
4. Докоснете .
  - ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

### Таймер Промяна или изключване


1. Докоснете .

2. Променете времето в зоната за програмиране или докоснете , за да изтриете времето.
3. Докоснете , за да потвърдите избраната настройка.
4. За да се върнете към главния изглед, докоснете .





## 11.3 Count-up timer

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

### Count-up timer включване

- ▶ Докоснете .
- ✓ Времето започва да тече.

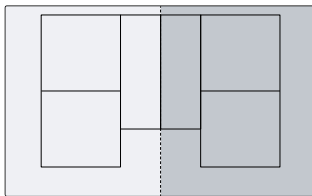
### Count-up timer изключване

1. Докоснете .
2. Докоснете . Индикацията на време се настройва на 00m 00s.
  - За да включите отново индикацията на време, докоснете .
3. За да се върнете към главния изглед, докоснете .

# 12 PowerBoost




С тази функция могат да се загряват по-бързо големи количества вода отколкото със степен на мощност 9.

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



## 12.1 PowerBoost включване

1. Изберете готварската зона.

2. Изберете и задръжте натиснат Boost в зоната за настройка, докато  и  светнат.
3. Без да повдигате пръста си, изберете .
4. Повдигнете пръста.
  - ✓ Функцията е включена.

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

## 12.2 PowerBoost изключване

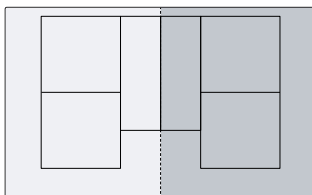
1. Изберете готварската зона.
2. В зоната за настройка настройте друга степен за готвене.
  - ✓ Функцията е изключена.

**Бележка:** При определени обстоятелства функцията се изключва автоматично, за да се предпазят електронните компоненти във вътрешността на платката.

# 13 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото със степен за готвене 9.

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






## 13.1 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.

## 13.2 PanBoost включване

1. Изберете готварската зона.
2. Изберете и задръжте натиснат Boost в зоната за настройка, докато  и  светнат.
3. Без да повдигате пръста си, изберете .
4. Повдигнете пръста.
  - ✓ Функцията е включена.

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

### 13.3 PanBoost изключване


1. Изберете готварската зона.
  2. В зоната за настройка настройте друга степен за готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

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

## 14 Функция за поддържане в топло състояние

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


### 14.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

1. Изберете готварската зона.
2. Докоснете  в зоната за настройка.

 свети.

- ✓ Функцията е включена.

### 14.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете готварската зона.
  2. Настройте на 0.  
Готварската зона и  се изключват.
- ✓ Функцията е изключена.

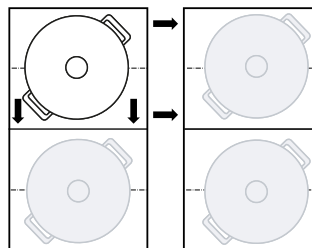
## 15 Приемане на настройки

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

### 15.1 Приемане на настройки

**Изискване:** Изместете готварския съд на котлона, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.


1. Избугайте готварския съд.



Готварският съд се разпознава. След няколко секунди на дисплея се показва опцията за потвърждаване на предварителните настройки за новата готварска зона.

2. Потвърдете настройките.
- ✓ Настройките се пренасят върху новия котлон.

## 16 PerfectFry Sensor

Подходящ за приготвяне или редуциране на сосове, палачинки или за пържене на яйца с масло, за пържене на зеленчуци или пържоли до желаната степен и поддържане на температурата под контрол. Вместо по време на готвене често да адаптирате степента за готвене, изберете в началото еднократно желаната целева температура. Сензорите под стъклокерамиката измерват температурата на готварския съд и постоянно я поддържат константна по време на целия процес на готвене. Тази функция е налична за всички готварски зони, които са обозначени с .




### 16.1 Предимства

- Температурата се поддържа постоянна, без да трябва да променяте степента за готвене.
- Олиото не се прегрява. Запичане на ястието се предотвратява.

- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата, така се пести енергия.

### 16.2 Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

Степен	Температура	Функции	Готварски съд
1	120 °C	Варене и сгъстяване на сосове, пържене на зеленчуци	
2	140 °C	Запържване в зехтин или масло	
3	160 °C	Пържене на риба и груби хранителни продукти	

Степен	Температура	Функции	Готварски съд
4	180 °C	Пържене на панирано, замразено и печено на грил	
5	215 °C	Високотемпературни грил и плоча за грил	

### 16.3 Препоръчителен готварски съд

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

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

Препоръчителният готварски съд ще получите чрез отдела по обслужване на клиенти, специализираната търговска мрежа или нашия онлайн магазин [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

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

### 16.4 PerfectFry Sensor включване

1. Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
  2. Изберете котлон.
  3. Докоснете меню и изберете PerfectFry Sensor.
  4. Изберете желаната степен на температура и докоснете , за да се върнете към главния изглед.
- ✓ Функцията е включена. Температурната степен и светят.
  - ✓ Температурната контролна индикация свети все по-силно в червено до достигане на желаната температурна степен. След това прозвучава сигнал.
5. Поставете в тигана мазнината за пържене и след това продукта за печене.

### 16.5 PerfectFry Sensor изключване

1. Изберете готварската зона.
  2. Настройте на 0.
- ✓ Функцията е изключена.
3. За да напуснете функцията PerfectFry Sensor, докоснете меню и сменете на друг режим на готвене.

## 16.6 Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

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

- Тиган
- Тепаняки
- Грил плоча

	Готварски съд		min
<b>Месо</b>			
Шницел		4	6-10
Шницел, паниран		4	6-10
Филе		4	6-10
Котлети		3	10-15
Кордон бльо, виенски шницел		4	10-15
Пържола, алангле, 3 см дебела		5	6-8
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 см		5	8-12
Пържола, добре изпечена, 3 см дебела		4	8-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 см дебела		5	10-15
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 см дебела		5	20-30
Птичи гърди, дебелина 2 см		3	10-20
Сланина		2	5-8
Кайма		4	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 см		3	6-15
Месни кюфтенца, 2 см дебели		3	10-20
Наденички		3	8-20
Чоризо, пресна наденичка		3	10-20
Шишчета, кебапи		3	10-20
Джирози		4	7-12
<b>Риба и морски дарове</b>			
Филе от риба		4	10-20
Рибно филе, панирано		4	10-20
Риба, печена, цяла		3	10-20
Сардини		4	6-12
Скариди		4	4-8
Октопод, сепия		4	6-12
<b>Ястия с яйца</b>			
Яйца на очи в масло		2	2-6
Яйца на очи		4	2-6
Бъркани яйца		2	4-9
Омлет		2	3-6
Френски тост		3	4-8



	Готварски съд	⌚	⌚ min
Палачинки, блини, тортили, такос		5	1-3
<b>Зеленчуци</b>			
Пържени картофи		5	6-12
Пържени картофи		4	15-25
Картофени кюфтета		5	2-4
Лук, печен чесън		2	2-10
Лучени кръгчета		3	5-10
Тиквички, патладжани, чушки		2	4-12
Зелени аспержи		3	4-15
Гъби		4	10-15
Задушени зеленчуци в олио		1	10-20
Зеленчуци в тесто темпура		4	5-10
<b>Продукти за дълбоко замразяване</b>			
Пилешки нъгети		4	10-15
Рибни пръчици		4	8-12

	Готварски съд	⌚	⌚ min
Пържени картофи		5	4-8
Ястия на тиган		3	6-10
Пролетни ролца		4	10-30
Пастети, крокети		5	3-8
<b>Сосове</b>			
Доматен сос		1	25-35
Сос бешамел		1	10-20
Сосове със сирене		1	10-20
Сладки сосове		1	15-25
Сосове, редуцирани		1	25-35
<b>Други</b>			
Печен кашкава		3	7-10
Крутони		3	6-10
Печен хляб		4	4-8
Суши готови ястия		1	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени		4	3-15
Пуканки		5	3-4

## 17 Асистент за ястия

С тази функция можете да пригответе всякакви видове продукти за печене. Уредът избира вместо Вас оптималната настройка.

### 17.1 Включете асистента за ястия

1. Изберете котлон.
2. Докоснете и изберете .
3. Изберете желаната програмна група и продукта за готвене.

4. Следвайте указанията на дисплея.

### 17.2 Прекъсване на асистента за ястия

1. Изберете готварската зона.
  2. Докоснете и сменете на друг режим на готвене.
- ✓ Функцията е изключена.

## 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:** Всички зони за готвене трябва да са изключени.

1. Докоснете .
  2. Докоснете и следвайте указанията на дисплея.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

### 18.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

- ▶ Спазвайте указанията в полето за индикация.
- ✓ Блокирането е отменено.

### 18.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Можете да активирате защитата от деца и автоматично с всяко изключване на готварския плот. В глава „Основни настройки“ ще научите как да включите и изключите функцията → *Страница 18*.

## 19 Защита при почистване

С тази функция можете да блокирате панела за обслужване за почистване, за да не промените неволно настройките.

Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

### 19.1 Защита при почистване включване

- ▶ Докоснете . Прозвучава сигнал.

- ✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди.
- ✓ След 30 секунди прозвучава сигнал и панелът за обслужване се отблокира.

### 19.2 Защита при почистване изключване

За да отмените предсрочно функцията, следвайте инструкциите на дисплея.

## 20 Индивидуално изключване безопасност

Ако готварска зона се използва за по-дълго време и не промените настройка, функцията за безопасност се включва. На дисплея се показва съобщение и готварската зона вече не нагрива.

За да изключите индикацията и да настроите ново готварската зона, докоснете произволен бутон.

## 21 Основни настройки

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

### 21.1 Общ преглед на основните настройки

Настройка	Описание и опции
Език	Променете езика на дисплея на уреда.
Home Connect	С тази функция можете да свържете уреда с домашната мрежа и с мобилно крайно устройство.
Свързано с готварския плот управление на абсорбатора	С тази функция можете да управлявате определени функции на абсорбатора през готварския плот.
Акустични сигнали	С тази функция можете да изберете предупредителни сигнали, които уредът да издава.
Продължителност на предупредителния сигнал	С тази функция можете да промените продължителността на предупредителния сигнал.
Сила на звука на сигналните тонове	С тази функция можете да промените силата на звука на акустичните сигнали.
Тонове на бутоните	С тази функция можете да изберете дали уредът трябва да издава сигнали, когато бутоните върху сензорния дисплей се натискат.
Яркост на дисплея	Променете яркостта на дисплея.

<sup>1</sup> Функцията не е налична в този модел.

Настройка	Описание и опции
FlexInduction	С тази функция можете да настроите режима на включване на функцията след включване на готварския плот: две независими готварски зони или една-единствена зона.
MoveMode	С тази функция можете да промените предварително настроените степени за готвене на трите зони за готвене на Flex Zone.
Функция за обезопасяване спрямо деца	С тази функция можете автоматично да заключите готварския плот, за да предотвратите неоторизирано използване на уреда от деца.
Бърз избор	С тази функция можете да включите бързо степента за готвене през главната индикация.
Лого на марката	С тази функция можете да настроите дали логото на марката трябва да се показва, когато включвате готварския плот.
ReStart	С тази функция можете да настроите колко дълго уредът отбелязва последно използваните настройки, когато изключите уреди.

<sup>1</sup> Функцията не е налична в този модел.

Настройка	Описание и опции
Ограничение на мощността	Така можете при нужда да ограничите общата мощност на готварския плот поради условията на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. Ако функцията е включена и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва <b>_</b> и не можете да избирате по-висока степен за готвене.
Индикация на потребление на енергия	Показва общото потребление на енергия между включването и изключването на готварската зона в kWh. Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.
Сензор за варене <sup>1</sup>	Добавете нов безкабелен сензор за варене.
Настройка на точката на кипене <sup>1</sup>	Въведете височината над морското равнище на Вашето местоположение, за да може да функционира по-точно сензора за варене.

<sup>1</sup> Функцията не е налична в този модел.

Настройка	Описание и опции
Тест на готварския съд	С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.
Информация за уреда	С тази функция можете да извикате информацията за уреда.
Фабрични настройки	Нулиране на всички настройки до фабричното състояние.

<sup>1</sup> Функцията не е налична в този модел.

## 21.2 Извикване на основните настройки

**Изискване:** Всички зони за готвене трябва да са изключени.

1. Докоснете **Ÿ**.
2. За да прелистите през наличните настройки, изтеглете пръст.
3. За да извикате подменюто и да изберете желаната опция, докоснете настройка. За да се върнете към предишното меню, докоснете **◀** в рамките на подменю.
4. Преди да напуснете основните настройки, запаметете или прекъснете настройките в екрана за потвърждаване.
5. За напускане докоснете **X**.

## 22 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд влияе силно на 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 18

### 22.1 Извършете Тест на готварския съд

Гъвкавата готварска зона е настроена като единствена готварска зона, така че да проверява рсамо един готварски съд.

1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
2. Извикайте основните настройки и изберете опцията тест на готварския съд.
3. Следвайте указанията в полето за индикация.
  - ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

**Бележка:** За да включите функцията, се върнете към менюто с основни настройки и изберете Тест на готварския съд.

## 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 наличността на услугите Home Connect във Вашата страна. Информация по темата ще намерите на: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

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

### Съвети

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

## Бележки

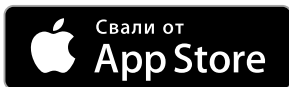
- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect.  
→ "Безопасност", Страница 2
- Готварските плотове не са предназначени за употреба без наблюдение. Готвенето трябва да се наблюдава.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

## 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.
- Мобилното устройство и уредът се намират в обхвата на WLAN сигнала на Вашата домашна мрежа.

1. Свалете приложението Home Connect.



2. Отворете приложението Home Connect и сканирайте следния QR код.



3. Следвайте указанията в приложението Home Connect.

## 23.2 Преглед на настройките на Home Connect

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

Готварският плот показва настройката "С асистента настройвате", ако готварският плот не е свързан с домашната мрежа. Всички други настройки се показват от готварският плот само когато има свързване към домашната мрежа.

Настройка	Описание и опции
Настройване с асистента	<p>Можете да регистрирате готварския плот автоматично или ръчно в домашната мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройване с асистента (автоматично свързване към домашната мрежа).<sup>1</sup></li> <li>■ Настройване с асистента: Няма WPS функция (ръчно вписване в домашната мрежа).</li> </ul>
Свързване с приложението	<p>Можете да свържете готварския плот с един или няколко Home Connect акаунта.</p>
Настройване през приложението	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изкл: В приложението се показват само актуалните състояния на готварския плот.</li> <li>■ Вкл<sup>1</sup>: Можете да изпращате готварските настройки от приложението към готварския плот. Изпратените готварски настройки трябва да потвърдите на готварския плот.</li> </ul>
Wi-Fi	<p>Можете да изключите радиомодула на готварския плот и така да разкачите връзката с WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Деактивирано: Радиомодулът е изключен.</li> <li>■ Активирано<sup>1</sup>: Радиомодулът е свързан.</li> </ul>
Разкачане на мрежово свързване	<p>Можете да изтриете запаметените свързвания към домашната мрежа. Мрежовата връзка се изтрива и когато Вие нулирате готварския плот до фабричните настройки.</p>
Информация за уреда	<p>Можете да показвате информация за Home Connect и за мрежата.</p>

<sup>1</sup> Фабрична настройка

## 23.3 WLAN символ

WLAN индикаторът в главния изглед се променя в зависимост от статуса и качеството на връзката и от наличността на сървъра Home Connect.

Ако задържите натиснат символа за минимум 2 секунди, дисплеят показва описание към символа.

## 23.4 Промяна на настройките чрез приложението Home Connect

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

### Изисквания

- Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.
- За да можете да настроите готварския плот през Home Connect приложението, трябва основната настройка "Настройка през приложението" да е включена. В състоянието на доставка основната настройка е включена. Ако предаването на настройки е деактивирано, в приложението Home Connect се показват само работните режими на готварския плот.

1. Извършете настройката в приложението Home Connect и изпратете на готварския плот. Следвайте указанията в приложението Home Connect.  
Настройки, които изпращате от приложението Home Connect на готварския плот, трябва да бъдат потвърдени на готварския плот.
- ✓ Ако готварските настройки са предадени към котлон, дисплеят показва съобщение.
2. За да потвърдите настройката, натиснете "Приемане".
3. За да отмените настройката, натиснете "Отхвърляне".

### 23.5 Актуализация на софтуера

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

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

#### Бележки

- 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.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

### 23.6 Дистанционна диагностика

Службата за обслужване на клиенти може да достигне до Вашия уред чрез дистанционна диагностика, ако сте се обърнали към службата със съответното желание, Вашият уред е свързан с Home Connect сървъра и дистанционната диагностика е налична в страната, в която използвате уреда.

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

### 23.7 Защита на личните данни

Вземете под внимание указанията относно защитата на лични данни.

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

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

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

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

## 24 Свързано с готварския плот управление на абсорбатора

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

#### Бележки


- За Вашия уред се предоставят редовно актуализации за сигурност. Ако сте свързали готварския си плот директно с абсорбатор, двата уреда не могат да получат тези актуализации за сигурност. За да може да се гарантира сигурна употреба, ние препоръчваме двата уреда да се свържат през Home Connect и тези актуализации да се инсталират незабавно след предоставянето. За целта е нужен (безплатен) Home Connect акаунт.
- Управлението от абсорбатора винаги има предимство. През това време управлението през базираното върху готварския плот абсорбатора не е възможно.

- В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.
- Свързването с абсорбатора можете да установите само през Home Connect приложението. Други начини на свързване не се поддържат.

### 24.1 Нулиране на настройките Home Connect

В случай че се появят проблеми при свързването на Вашия уред с домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) или желаете да влезете с Вашия уред в друга домашна WLAN мрежа (Wi-Fi), можете да нулирате настройките Home Connect.


**Бележка:** Ако нулирате настройките Home Connect, се прекъсва също връзката с евентуално свързан абсорбатор.

1. Докоснете , за да отворите основните настройки.
2. Изберете настройката "Управление на абсорбатора".
3. Докоснете "Разкачане на свързването".



## 24.2 Управление на абсорбатора посредством готварския плот

Чрез основните настройки на Вашия готварски плот можете да настроите реакциите на абсорбатора в зависимост от включването и изключването на готварския плот или на отделни котлони. Посредством елементите за обслужване на готварския плот можете да извършите допълнителни настройки.


### Настройване на вентилатора

1. Докоснете  в статусния ред.
2. Изберете степен на вентилатора чрез зоната за настройка.


Можете да избирате между степените 1, 2 и 3. За да настроите интензивна степен, докоснете

 или .


### Изключване на вентилатора

1. Докоснете  в статусния ред.
2. Изберете степен на вентилатора 0.

### Включване на автоматичен режим


1. Докоснете  в статусния ред.
2. Натиснете автоматично в зоната за настройка.
  - ✓ автоматично свети в червено.
  - ✓ При образуване на пара вентилаторът стартира автоматично.

### Изключване на автоматичния режим

1. Докоснете  в статусния ред.
2. Изберете степен на вентилатора 0.

### Настройване на осветлението на абсорбатора

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

- ▶ За да включите осветлението, докоснете  в статусния ред.

## 24.3 Общ преглед на настройките на управлението на абсорбатора

Чрез основните настройки на Вашия готварски плот можете да настроите реакциите на абсорбатора в зависимост от включването и изключването на готварския плот или на отделни котлони. Дисплеят показва настройките само когато уредът е свързан с абсорбатора.

Настройка	Избор	Описание
Управление на вентилатора (автоматичен старт)	Изключено - При необходимост абсорбаторът трябва да се включи ръчно. Включено с автоматичен режим <sup>1</sup> - При включване на котлон абсорбаторът се включва в автоматичен режим. Включено със стандартен режим - При включване на котлон абсорбаторът се включва с фиксирана степен.	Можете да настроите дали и как да стартира вентилаторът когато включате готварския плот.
Движение по инерция на вентилатора	Вентилатор изкл. Включено в автоматичен режим. <sup>1</sup> Включен в стандартно движение по инерция на вентилатора. Няма промяна по настройките на вентилатора при изключване на готварския плот.	Можете да настроите дали и как да продължи да работи вентилатора когато изключите готварския плот.
Автоматично включване лампичка	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изкл.</li> <li>■ Вкл<sup>1</sup> - Осветлението се включва при включване на готварския плот.</li> </ul>	Можете да настроите дали осветлението на абсорбатора да се включва автоматично с готварския плот.
Авт. изкл. лампичка	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изкл.<sup>1</sup></li> <li>■ Вкл - Осветлението се изключва при изключване на готварския плот.</li> </ul>	Можете да настроите дали осветлението на абсорбатора да се изключва автоматично с готварския плот.
Разкачане на свързването	-	С настройката нулирате запаменитите свързвания към домашната мрежа и абсорбатора.

<sup>1</sup> Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

## 25 Почистване и поддръжка

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

### 25.1 Почистващи средства

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

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

#### **Неподходящи почистващи средства**

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

### 25.2 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъците от готвенето.

**Изискване:** Готварският плот трябва да е студен. При петна от захар, 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.

**Съвет:** Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

### 25.3 Почистване на рамката на готварския плот

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

**Бележка:** Не използвайте стъргалки за стъкло.

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

## 26 Отстраняване на неизправности

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

### 26.1 Предупредителни указания

Ако възникне проблем, указанията, предупрежденията или съобщенията за неизправности автоматично се показват на дисплея.

За да отстраните проблема, следвайте указанията на сензорния дисплей. Ако е нужно, се обърнете към отдела по обслужване на клиенти и посочете точния код на грешката.

#### **Бележки**

- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

## 26.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Готварският плот не може да се включи.	<p>Електрозахранването е прекъснато.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.</li> </ul> <p>Уредът не е свързан съгласно електрическата схема.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете уреда според електрическата схема.</li> </ul> <p>Повреда в електрониката</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.</li> </ul>
Сензорният дисплей не реагира или е блокирал.	<p>Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.</li> </ul>
Степента на мощност на готварската зона не може да се увеличава.	<p>Общата мощност на готварския плот е ограничена.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Адаптирайте общата мощност в основните настройки, в "Максимален разход на мощност".</li> <li>▶ Много голям готварски съд може да повлияе върху максималната степен на мощност в същата половина на готварския плот. Отново поставете готварския съд.</li> </ul>
Звуков сигнал	<p>Предмет се намира върху сензорния дисплей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отстранете предмета и отново настройте готварския плот.</li> <li>2. Не поставяйте горещ готварски съд върху панела за обслужване.</li> </ol>
Готварският плот реагира необичайно или не може да се управлява правилно.	<p>В електрониката е възникнала повреда.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете уреда през домашния предпазител или предпазителя в електрическото табло.</li> <li>2. Изчакайте няколко секунди и свържете отново уреда.</li> </ol>
Една или всички готварски зони са изключени автоматично.	<p>Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили.</p> <p>Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.</p> <p>Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност.</p>
Функцията за предаване на настройки не може да се активира.	<p>Повреда в електрониката</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ За да потвърдите индикацията за грешка, докоснете произволен сензор. Можете да готвите както обикновено, без да използвате функцията Приемане на настройки. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.</li> </ul>
Готварската зона FlexPlus не може да се активира.	<p>Повреда в електрониката</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ За да потвърдите индикацията за грешка, докоснете произволен сензор. С оставащите котлони можете да продължите да готвите. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.</li> </ul>
<b>E70 10</b>	<p>Готварският плот не може да осъществи свързване с домашната мрежа или абсорбатора.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволно сензорно поле. Може да се готви както обикновено без връзка.</li> <li>2. Ако проблемът продължи, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти.</li> </ol>
<b>E 9000/E90 10</b>	<p>Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете се с електроснабдителя.</li> </ul>
<b>U400</b>	<p>Готварският плот не е свързан правилно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.</li> </ul>
Готварските зони не нагриват и  се показва.	<p>Активиран е демонстрационен режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разкачете готварския плот от електрическата мрежа и след няколко секунди отново го включете.</li> <li>2. В рамките на 3 минути деактивирайте демо режима в основните настройки.</li> </ol>



## 26.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

## 27 Предаване за отпадъци

### 27.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## 28 Декларация за съответствие

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

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

5-GHz диапазон (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): макс. 100 mW



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

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

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

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

## 29 Отдел по обслужване на клиенти

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

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

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

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

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

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

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

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → *Страница 18*.

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

# 30 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. 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 1.5

## 30.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркване

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

## 30.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загряване разбъркайте

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

## 30.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

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

### Приготвяне на сос бешамел

1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте всичко.
  - Загряване: 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 8.5
    - Продължително готвене: степен на мощност 3
  - Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
    - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
    - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

### 30.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

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

### 30.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

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

### 30.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °C

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 3 свински рибици, общо тегло около 300 г, 1 см дебели и 15 г слънчогледово олио
  - Загряване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 7

### 30.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

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

### 30.10 Пържене на дълбоко замразени картопки

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



## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001739306** (020506)

bg