

# Съдържание

 <b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>33</b>	 <b>Сензорика за пържене</b> . . . . .	<b>48</b>
 <b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>34</b>	Предимства при пържене . . . . .	48
 <b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>35</b>	За пържене със сензора за пържене . . . . .	48
Преглед . . . . .	35	Степени на температура . . . . .	49
 <b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>36</b>	Таблица . . . . .	49
Съвети за пестене на енергия . . . . .	36	Така се настройва . . . . .	51
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти . . . . .	36	 <b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>51</b>
 <b>Индукционно нагряване</b> . . . . .	<b>36</b>	Активиране и деактивиране на защитата от деца . . . . .	51
Предимства при готвене с индукция . . . . .	36	Автоматично обезопасяване за деца . . . . .	51
Съдове . . . . .	36	 <b>Защита при търкане</b> . . . . .	<b>52</b>
 <b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>38</b>	 <b>Автоматично изключване</b> . . . . .	<b>52</b>
Контролен панел . . . . .	38	 <b>Основни настройки</b> . . . . .	<b>53</b>
Котлоните . . . . .	39	Така достигате до основните настройки . . . . .	54
Индикатор за остатъчна топлина . . . . .	39	 <b>Показание за консумацията на енергия</b> . . . . .	<b>55</b>
 <b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>40</b>	 <b>Тестване на съдове</b> . . . . .	<b>55</b>
Включване и изключване на готварския плот . . . . .	40	 <b>Почистване</b> . . . . .	<b>56</b>
Настройка на котлон . . . . .	40	Готварски плот . . . . .	56
Препоръки за готвене . . . . .	40	Рамка на готварския плот . . . . .	56
 <b>Гъвкава зона</b> . . . . .	<b>43</b>	 <b>Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)</b> . . . . .	<b>57</b>
Съвети за използване на съдовете . . . . .	43	 <b>Повреда – какво да направим?</b> . . . . .	<b>58</b>
Като два независими котлона . . . . .	43	 <b>Специализиран сервис</b> . . . . .	<b>59</b>
Като един-единствен котлон . . . . .	43	Продуктов № и производствен № . . . . .	59
 <b>функция Move</b> . . . . .	<b>44</b>	 <b>Тестови ястия</b> . . . . .	<b>60</b>
Активиране . . . . .	44		
Деактивиране . . . . .	44		
 <b>Времеви функции</b> . . . . .	<b>45</b>		
Програмиране на времето на готвене . . . . .	45		
Кухненският таймер . . . . .	45		
Функция хронометър . . . . .	46		
 <b>Функция PowerBoost</b> . . . . .	<b>46</b>		
Активиране . . . . .	46		
Деактивиране . . . . .	46		
 <b>ShortBoost функция</b> . . . . .	<b>47</b>		
Препоръки за употреба . . . . .	47		
Активиране . . . . .	47		
Деактивиране . . . . .	47		
 <b>Функция за запазване на топлина</b> . . . . .	<b>47</b>		
Активиране . . . . .	47		
Деактивиране . . . . .	47		

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: **www.bosch-home.com** и интернет магазина: **www.bosch-eshop.com**



## Използване по предназначение

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Съхранете ръководството за употреба и монтаж, както и паспорта на уреда за по-късна употреба или за следващият притежател.

Огледайте уреда след като го извадите от опаковъчния материал. Не включвайте уреда в случай, че е бил повреден по време на транспортирането му; свържете се с нашия Технически сервиз и подайте писмена заявка за възникналите повреди, в противен случай ще загубите правото на обезщетение.

Монтажът на уреда трябва да се извърши съгласно приложеното ръководство за монтаж.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене. Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца. Те могат да доведат до злополуки.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Готвенето трябва да се наблюдава. Краткото готвене трябва да се наблюдава текущо.

В случай, че имате пейсмейкър или друго подобно медицинско устройство следва да бъдете особено внимателни при използването или доближаването до готварския плот докато работи. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на устройството, за да се уверите, че съответства на действащото законодателство и за да се информирате относно възможните несъвместимости.

## **Важни указания за безопасност**

### **Предупреждение** **Опасност от пожар!**

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.

### **Предупреждение** **Опасност от изгаряне!**

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загарява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещават много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци върху готварския плот.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.

### **Предупреждение** **Опасност от токов удар!**

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

### **Предупреждение** **Опасност от повреди!**

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане. Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

### **Предупреждение** **Опасност от нараняване!**

- При готвене на водна баня, готварският плот и съдът за готвене може да се счупят поради прегряване. Съдът, който използвате за водна баня, не бива да се опира директно върху дъното на съда с водата. Използвайте само съдове за готвене с висока степен на потлинна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

## Причини за повредите

### Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алюминиевото фолио и пластмасовите съдове се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

### Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

Повреди	Причина	Мярка
Петна	Кипнали ястия	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
Надраскване	Сол, захар и пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
	Грубите дъна на съдовете надраскват готварския плот.	Проверявайте готварския съд.
Оцветявания	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
	Изгъркване на тенджерата.	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Образуване на корички	Захар, ястия с високо съдържание на захар.	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.

## Опазване на околната среда

В тази глава ще получите информация за спестяването на енергия и за изхвърлянето на уреда.

### Съвети за пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак, за да можете да гледате в съда, без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с дълбоко, равно дъно. Неравните подове увеличават разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата и на тигана трябва да се припокриват с размера на котлона. Спазвайте следното: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър, който най-често е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- За малки количества храна използвайте по-малки съдове. Голяма, малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност. Така пестите енергия.

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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.

## Индукционно нагряване

### Предимства при готвене с индукция

Готвенето с индукция се различава радикално от обичайното готвене, топлината възниква директно в готварския съд. Това предлага цяла редица от предимства:

- Пестене на време при готвене и пържене.
- Пестене на енергия.
- По-лесно поддържане и почистване. Кипналите ястия не загарят толкова бързо.
- Контрол на топлината и сигурност, готварският плод увеличава или намалява подаването на топлина веднага след всяка команда. Котлонът с индукция веднага прекъсва подаването на топлина, ако съдът се свали от котлона без котлонът преди това да е изключен.

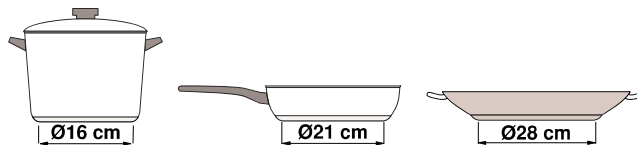
### Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

- Съд от емайлирана стомана
- Съд от чугун
- Подходящи за индукция специални съдове от неръждаема стомана.

За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава → "Тестване на съдове".

За добър резултат от готвенето феромагнитната зона на дъното на тенджерата трябва да отговаря на големината на котлона. Ако съдът върху котлона не се разпознае, опитайте още веднъж върху котлон с по-малък диаметър.

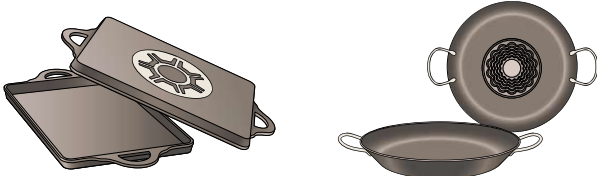


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

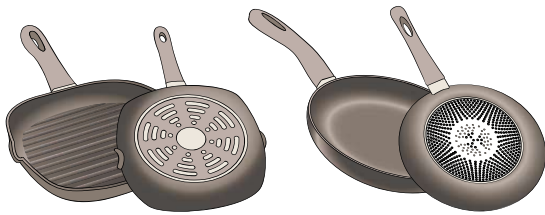


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

- Ако дъното на готварския съд е само отчасти феромагнитно, само феромагнитната повърхност се нагрява. Така може да се получи неравномерно разпределяне на топлината. Зоната, която не е феромагнитна, може да има твърде ниска за готвене температура.



- Ако материалът на дъното на съда съдържа алуминий, феромагнитната повърхност е намалена. Може да се получи така, че този съд да не се нагрее добре или дори въобще да не се разпознае.



### Неподходящи съдове

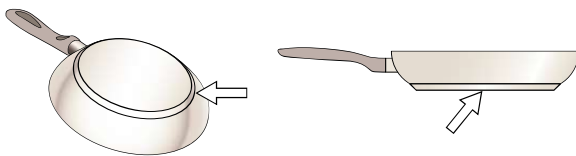
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

- обикновена финна стомана
- стъкло
- глина
- мед
- алуминий

### Свойства на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да окажат влияние върху резултата от готвенето. Използвайте тенджери и тигани от материали, които разпределят равномерно топлината в тенджерата, напр. тенджери с дъно тип "сандвич" от неръждаема стомана, така се пестят време и енергия.

Използвайте съдове с плоско дъно, неравностите по дъното оказват негативно влияние върху подаването на топлина.



### Липса на съд или неподходящ размер

Ако върху избраната нагревателна зона не поставите съд за готвене или поставеният съд е от неподходящ материал или с неподходящи размери, степента на нагряване, указана в индикатора на избраната нагревателна зона, ще започне да примигва. При поставяне на подходящ съд мигането спира. Ако се забавите по-вече от 90 секунди, нагревателната зона се изключва автоматично.

### Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се нагряят толкова бързо, че функцията „автоматично изключване“ да не се задейства навреме и по този начин плота може да достигне много висока температура. Дъното на съда може да се разтопи и да повреди стъклото на плота. Ако това се случи, не докосвайте съда и изгасете нагревателната зона. Ако след изстиване плота не работи, обадете се на сервизен техник.

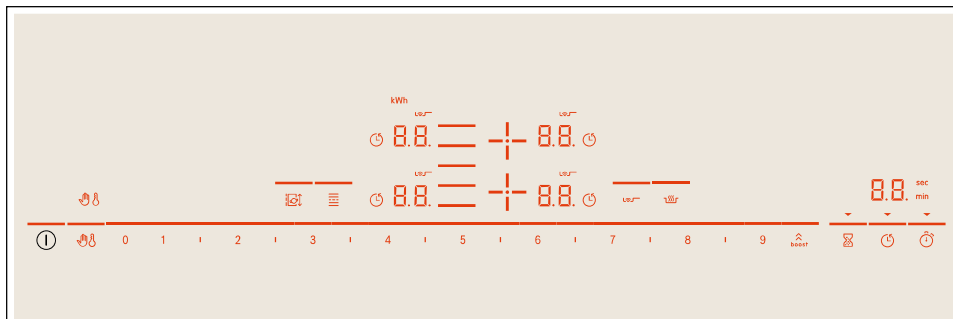
### Разпознаване на тенджери

Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

## Запознаване с уреда

Ще откриете информация за размерите и мощностите на котлоните в → Страница 2

### Контролен панел



Полета за обслужване	
	Главен превключвател
	Избор на котлон
0 1121...1819	Зона за настройка
	Функция PowerBoost и ShortBoost
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Функция за поддържане в топло състояние
	Сензор за пържене
	Гъвкава готварска зона
	Функция Move
	Кухненски таймер
	Настройка на времето на готвене
	Функция хронометър

Индикатори	
<b>8.8</b>	Работно състояние
<b>19</b>	Степени за готвене
<b>H/h</b>	Остатъчна топлина
<b>00</b>	Функция Timer
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Настройка на времето на готвене
<b>min / sec</b>	Индикатори на таймера
<b>b.</b>	Функция PowerBoost
<b>Pb.</b>	Функция ShortBoost
	Гъвкава готварска зона
	Сензор за пържене
<b>kWh</b>	Разход на енергия
<b>Lo</b>	Запазване на топло

### Полета за обслужване

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

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

### Указание

- Съответните символи на полетата за управление светват според наличността. Индикациите на котлоните или избраната функция светят по-ярко.
- Винаги поддържайте панела за управление чисто и сухо. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.

## Котлоните

Котлони		
○ / ☰	Обикновен котлон	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
☰	Гъвката готварска зона	Вж. раздел → "Гъвкава зона"
Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"		

### Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Той показва, че котлонът още е горещ. Не докосвайте котлона докато индикаторът за остатъчна светлина свети.

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

- Индикатор **H**: висока температура
- Индикатор **h**: ниска температура

Ако свалите съда по време на готвене от котлона, индикаторът за остатъчна топлина и избраната степен на готвене мигат редувайки се.

Когато котлонът се изключи, индикаторът за остатъчна топлина свети. Дори и когато готварският плот вече е изключен, индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е топъл.






## Обслужване на уреда

В тази глава можете да прочетете как се настройва котлон. В таблицата ще откриете степените и времената за готвене за различни ястия.

### Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

**Включване:** Докоснете символа . Прозвучава сигнален тон. Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. До котлоните свети символа . Готварският плот е готов за работа.

**Изключване:** Докоснете символа  докато индикаторите не угаснат. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

#### Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди.
- Избраните настройки остават запаменени през първите 4 секунди след изключването на готварския плот. Ако през това време отново го включите, готварският плот ще започне работа с предишните настройки.

### Настройка на котлон

След това изберете желаната степен на готвене със символите **1** до **9**.




Степен на готвене **1** = най-ниска степен.

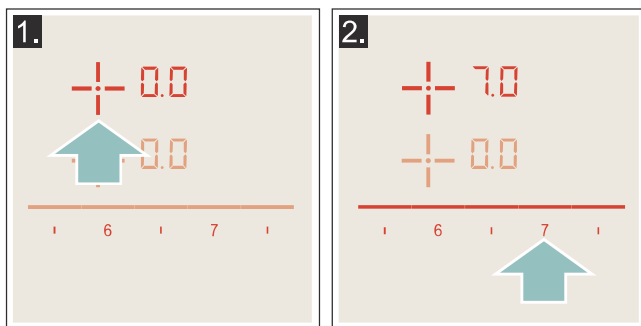
Степен на готвене **9** = най-висока степен.

Всяка степен за готвене има междинна степен. Тази степен на готвене е маркирана в диапазона на настройка със символа **I**.

#### Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа  /  на желания котлон. Индикаторът  свети по-ярко.
2. В зоната за настройка след това изберете желаната степен на готвене.




Степента на готвене е настроена.

### Смяна на степеня на готвене

Изберете котлон и след това настройте желаната степен за готвене чрез диапазона за настройка.

#### Изключване на котлон

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

#### Указание

- Ако върху нагревателната зона не е поставен съд за готвене, избраната степен на мощност примигва. След известно време нагревателната зона изгасва.
- Ако върху нагревателната зона е поставен съд за готвене, преди да е включен плотът, наличието му ще бъде отчетено 20 секунди след натискане на главния прекъсвач и нагревателната зона автоматично ще се избере. След като бъде избрана, имате 20 секунди да посочите степеня на мощност, в противен случай нагревателната зона ще се изключи.  
Дори да поставите повече от един съд, при включване на нагревателната зона ще бъде отчетен само един от тях.

### Препоръки за готвене

#### Препоръки

- При загреване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загреване настройте степен на готвене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степеня на готвене когато между капака и готварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готвенето не е нужно излизане на пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с тенджера под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не печете ястията твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския часовник може да се настрои оптималното време на печене.
- За по-здравословно готвене трябва да се избягва димящото олио.
- За запичане на ястия последните трябва да се пекаят едно след друго на малки порции.
- Кухненските съдове могат да се нагреят до високи температури при печенето. Използването на ръкохватки е препоръчително.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в глава → "Опазване на околната среда"

**Таблица за печене**

В таблицата се показва коя степен на готвене е подходяща за всяко ястие. Времето на готвене може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните.

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загряване и поддържане топло</b>		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
<b>Размразяване и затопляне</b>		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 45
<b>Сваряване, кипване</b>		
Картофени топчета*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
<b>Варене, задушаване 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
Тестени изделия, варива*	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
Приготвяне в тенджерата под налягане	4.5 - 5.5	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
<b>Задушено / печено с малко олио**</b>		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Шницел, замразен	6-7	8-12
Котлет, натюр или панирано**	6-7	8-12
Пържолки (3 см дебели)	7-8	8-12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5-6	10-20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5-6	10-30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5-5.5	20-30
Хамбургер (2 см дебелина)**	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 дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6-7	8-15
Скариди	7-8	4-10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7-8	10-20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7-8	15-20
Ястия на тиган, замразени	6-7	6-10
Палачинки (изпичане една след друга)	6.5-7.5	-
Омлети (печене един след друг)	3.5-4.5	3-6
Яйца на очи	5-6	3-6
<b>Пържене във фритюрник* (150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции)</b>		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пилешки части	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6-7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6-7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

## Гъвкава зона

Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

Състои се от четири индуктора, които функционират независимо един от друг. Когато гъвкавата готварска зона работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

### Съвети за използване на съдовете

За да се осигури добро разпознаване на съда и разпределение на топлината, препоръчваме да поставяте съда точно в центъра:

Като един-единствен котлон	
	Диаметърът е по-малък или равен на 13 см. Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията.
	Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.
	Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.
Като два независими котлона	
	Предният и задният котлон с по два индуктора могат да се използват независимо един от друг. Настройте за всеки отделен котлон желаната степен на готвене. Върху всеки котлон използвайте само един готварски съд.

### Като два независими котлона

Гъвкавата готварска зона може да се използва като два независими котлона.


#### Активиране

Вижте глава → "Обслужване на уреда"

### Като един-единствен котлон

Използване на общата готварска зона чрез свързване на двата котлона.

#### Свързване на двата котлона


1. Поставете готварски съд. Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и настройте степента на готвене.
2. Докоснете символа . Индикаторът свети. Степента на готвене се появява в индикатора на долния котлон.

Гъвкавата готварска зона е активирана.

#### Смяна на степента на готвене


Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и променете степента на готвене в зоната за настройка.

#### Добавяне на нов съд

Поставете новия съд върху печката, изберете един от двата котлона от гъвкавата готварска зона и след това два пъти докоснете символа . Новият готварски съд се разпознава и преди това избраната степен на готвене остава.

**Указание:** Ако съдът се измести върху използвания котлон или се повдигне от него, готварският плот стартира автоматично търсене и преди това избраната готварска степен остава.

#### Разделяне на двата котлона

Изберете един от двата котлона от гъвкавата готварска зона и докоснете символа .

Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

#### Указание

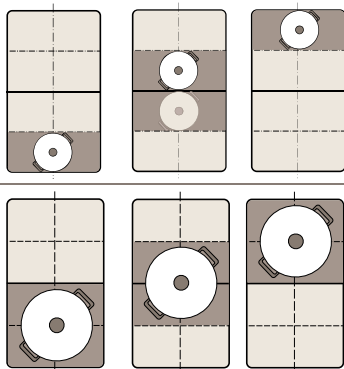
- Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.
- Консултирайте се с глава → "Основни настройки" за промяна на настройките за конфигурация на гъвкавата зона.

## Функция Move

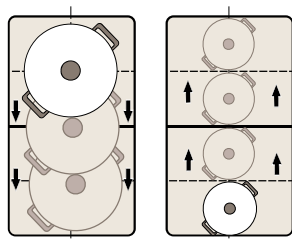
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чиито степени на готвене са предварително настроени.

Използвайте само един съд. Размерът на готварската зона зависи от използвания съд и неговото правилно позициониране.

### Зони на готвене



Така даден съд може да се премести върху друга готварска зона с друга степен на готвене по време на процеса на готвене:



Предварително настроени степени на готвене:

Предна зона = степен на готвене **9**

Средна зона = степен на готвене **5**



Задна зона = степен на готвене **1.5**

Предварително настроените степени на готвене могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга. Как можете да ги промените, ще научите в глава → "Основни настройки".

### Указание

- Ако повече от един съд се разпознае върху гъвкавата готварска зона, функцията се деактивира.
- Ако готварският съд се премести в рамките на гъвкавата готварска зона или се повдигне, готварският плот стартира автоматично търсене и степента на готвене на зоната, в която е бил разпознат съда, се настройва.
- Допълнителна информация за размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

## Активиране

1. Изберете едната от двете зони за готвене на гъвкавата зона за готвене.
2. Докоснете символа . Индикацията до символа  светва. Гъвкавата зона за готвене се активира като единствен котлон. Степента на готвене на зоната, върху която се намира готварският съд, свети в индикатора на котлона. Функцията е активирана.

### Смяна на степента на готвене

Готварските степени на отделните зони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Поставете съда върху зоната на готвене и променете степента на готвене в диапазона на регулиране.


### Указание

- Променя се само степента на готвене в зоната, върху която се намира съда.
- Ако функцията се деактивира, степените на готвене в трите зони на готвене се връщат до предварително настроените стойности.

## Деактивиране

Докоснете символа . Индикацията до символа  угасва.

Функцията е деактивирана.

**Указание:** Ако една от зоните на готвене се настрои на , функцията се деактивира в рамките на няколко секунди.

## Времени функции





Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

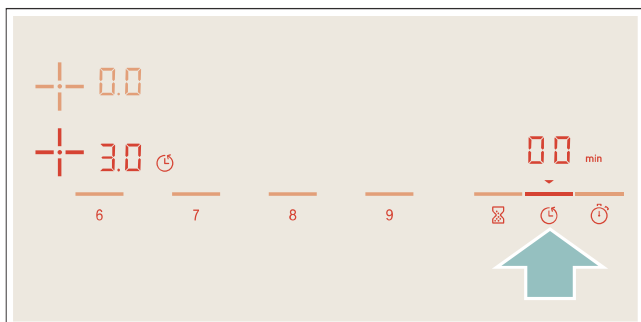
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

### Програмиране на времето на готвене

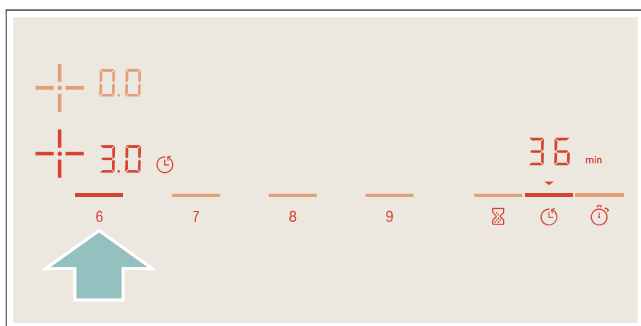
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.


#### Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готвене.
2. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията . В индикатора на котлона свети .



3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.



4. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

Времето на готвене започва да тече.

#### Указание


- За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готвене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готвене ще откриете в раздел → "Основни настройки"
- Ако готварската зона е избрана като единствен котлон, то настроеното време за цялата готварска зона е еднакво.
- Ако при комбиниран котлон се избере функцията комбинирана зона или Move, настроеното време за трите котлона е еднакво.


### Сензор за пържене

Ако за един котлон се програмира време на готвене и сензорът за пържене се активира, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.



### Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .


В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

### След изтичане на времето

Котлонът се изключва, индикацията  мига и степента на готвене се настройва на . Прозвучава сигнал.

В индикацията на таймера мигат  и индикацията .

При докосване на символа  угасват индикаторите и се заглушава сигналния тон.

#### Указание




- За да настроите време на готвене под 10 минути, докосвайте винаги **0**, преди да изберете желаната стойност.
- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги времето на готвене на избрания котлон.
- За извикване на оставащото време на готвене изберете съответния котлон.
- Можете да настроите време на готвене до **99** минути.

### Кухненският таймер


Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.


Той функционира независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично котлона.


#### Така се настройва

1. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията .
2. Изберете в диапазона за настройка желаното време и докоснете символа  за потвърждение. След няколко секунди времето започва да тече.



### Промяна или изтриване на времето


Докоснете символа .

В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

### След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат  и символа .




След докосване на символа  индикациите угасват.

## Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.


Тя функционира независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично котлона.


### Активиране

Докоснете символа . В индикацията на таймера светят символа  и индикацията .

Времето започва да тече.

### Деактивиране


Докосването на символа  спира функцията на хронометъра. Индикациите на таймера продължават да светят.

Ако отново докоснете символа , индикациите изгасват.

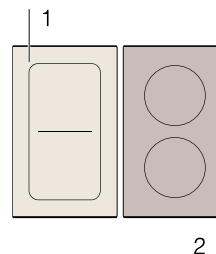
Функцията е деактивирана.



## Функция PowerBoost



С функцията PowerBoost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото със степента на готвене .

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).





**Указание:** В гъвкавата зона функцията Powerboost може да се активира и когато готварската зона се използва като единствен котлон.

### Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа .  
Индикаторът  свети.  
Функцията е активирана.

### Деактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа .  
Индикаторът  угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене .  
Функцията е деактивирана.

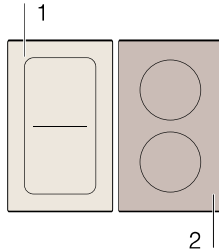
**Указание:** При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

## ShortBoost функция

С функцията ShortBoost готварският съд може да се загрее по-бързо отколкото със степента на готвене **9**.

След дезактивиране на функцията изберете подходящата степен на готвене за Вашите ястия.

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).




**Указание:** При гъвкавата готварска зона Shortboost функцията може да се активира, ако тя се използва като единствен котлон.


### Препоръки за употреба

- Използвайте винаги готварски съд, който преди това не е бил загрят.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте съдове с тънко дъно.
- Никога не загрявайте без надзор празен готварски съд, олио, масло или мазнина.
- Не поставяйте капак върху готварския съд.
- Поставете готварския съд централно върху котлона. Уверете се, че диаметърът на дъното на съда отговаря на размера на котлона.
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в раздел → "Индукционно нагряване"

### Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа  два пъти.  
Индикаторът **Pb** свети.  
Функцията е активирана.

### Дезактивиране


1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа .  
Индикаторът **Pb** угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене **9**.  
Функцията е дезактивирана.

**Указание:** При определени обстоятелства функцията ShortBoost може да се дезактивира автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.


## Функция за запазване на топлина

Тази функция е подходяща за разтопяване на шоколад или масло и за запазване на ястията топли.

### Активиране

1. Изберете желанния котлон.
  2. През следващите 10 секунди докоснете символа .
- Индикаторът **L0** свети.  
Функцията е активирана.

### Дезактивиране

1. Изберете котлон.
  2. Докоснете символа .
- Индикацията **L0** угасва. Котлонът се изключва и се показва индикаторът за остатъчна топлина.  
Функцията е дезактивирана.



## Сензорика за пържене

С тази функция е възможно пържене при поддържане на подходящата температура на тигана.

Котлоните с тази функция са обозначени със символа за функция за пържене.

### Предимства при пържене

- Котлонът се нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата. Така се пести енергия и олиото или мазнината не се прегряват.
- Функцията за пържене съобщава когато празният тиган е достигнал оптималната температура за добавяне на олиото и за последващото добавяне на ястията.

### Указание

- Не поставяйте капак върху тигана. В противен случай функцията няма да се активира правилно. Може да се използва защита от пръски, за да избегнете пръскането на мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, зехтин върджин екстра или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загревайте тиган с или без ястия без надзор.
- Ако котлонът има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за пържене не е правилно активиран.

### За пържене със сензора за пържене

Тиганите, които са оптимално подходящи за сензора за пържене, могат допълнително да се получат в нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

- HEZ390210 тиган с диаметър от 15 см.
- HEZ390220 тиган с диаметър от 19 см.
- HEZ390230 тиган с диаметър от 21 см.

Тиганите са с антизалепващо покритие, така че за пържене се нуждаете от много малко олио.

### Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- Уверете се, че диаметърът на дъното на тигана отговаря на размера на котлона. Уверете се, че тиганът е поставен централно върху котлона.
- При гъвкавите готварски зони може да се случи така, че сензорът за пържене при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава → "Гъвкава зона".
- Другите тигани могат да прегреят. Температурата може да се настрои под или над избраната степен. Опитайте първо с най-ниската температурна степен и променете според нуждата.

## Степени на температура

Степен на температура	Подходящо за
1	много ниско Приготвяне и консервиране на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин.
2	ниско Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
3	ниско - средно Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
4	средно - високо Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
5	високо Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алангле, картофени кюфтета и печени картофи.

### Таблица

В таблицата се показва коя температурна степен е подходяща за всяко ястие. Времето на пържене може да варира според вида, теглото, големината и качеството на храните.

Настроената температурна степен варира според използвания тиган.



Предварително загрейте празния тиган, добавете олиото и ястието след сигналния тон.

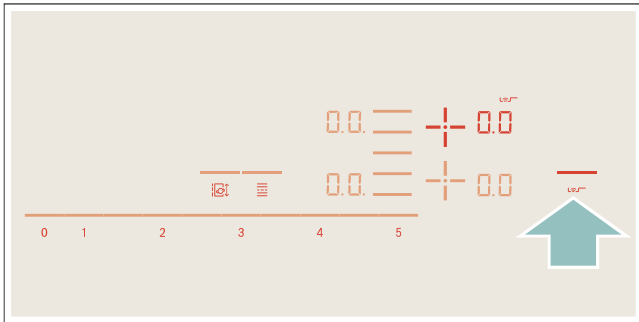
	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
<b>Месо</b>		
Шницел, натюр или паниран	4	6-10
Филе	4	6-10
Котлети*	3	10-15
Кордон бльо, виенски шницел*	4	10-15
Пържоли, алангле (3 см дебели)	5	6-8
Пържоли, средно или добре изпечени (3 см дебели)	4	8-12
Птичи гърди (2 см дебели)*	3	10-20
Наденички, варени или сурови*	3	8-20
Хамбургер, топчета кайма, пълнени топчета с месо	3	6-30
Леберкез	2	6-9
Рагу, джирози	4	7-12
Кайма	4	6-10
Шпек	2	5-8
<b>Риба</b>		
Риба, печена, цяла, напр. пъстърва	3	10-20
Филе от риба, натюр или панирано	3-4	10-20
Скариди, раци	4	4-8
<b>Ястия с яйца</b>		
Палачинки**	5	-
Омлет**	2	3-6
Яйца на очи	2-4	2-6
Бъркани яйца	2	4-9
Кайзеров омлет	3	10-15
френски тост**	3	4-8
* Обръщайте няколко пъти.		
** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.		

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
<b>Картофи</b>		
Печени картофи (от варени небел. картофи)	5	6 - 12
Пърж. картофи (от сурови картофи)	4	15 - 25
Картофени кюфтета**	5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи	1	50 - 55
Картофи с глазура	3	15 - 20
<b>Зеленчуци</b>		
Чесън, лук	1 - 2	2 - 10
Тиквички, патладжани	3	4 - 12
Чушки, зелен аспарагус	3	4 - 15
Задушени в олио зеленчуци, напр. тиквички, зелени чушки	1	10 - 20
Гъби	4	10 - 15
Зеленчуци с глазура	3	6 - 10
<b>Дълб. замр. прод.</b>		
Шницел	4	15 - 20
Кордон бльо*	4	10 - 30
Птичи гърди*	4	10 - 30
Пилешки нъгети	4	10 - 15
Джирози, кебап	3	5 - 10
Филе от риба, натюр или панирано	3	10 - 20
Рибни пръчици	4	8 - 12
Пържени картофи	5	4 - 6
Ястия на тиган, напр. зеленчуци на тиган с кокошка	3	6 - 10
Пролетни ролца	4	10 - 30
Камембер/сирене	3	10 - 15
<b>Сосове</b>		
Доматен сос със зеленчуци	1	25 - 35
Сос бешамел	1	10 - 20
Сос със сирене, напр. сос с горгонзола	1	10 - 20
Варени сосове, напр. доmatен сос, сос болонезе	1	25 - 35
Сладки сосове, напр. портокалов сос	1	15 - 25
<b>Други</b>		
Камембер/сирене	3	7 - 10
Предварително изпечени сухи продукти с добавяне на вода, напр. фиде	1	5 - 10
Крутони	3	6 - 10
Бадеми/орехи/ядки от пиния	4	3 - 15
* Обръщайте няколко пъти.		
** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.		

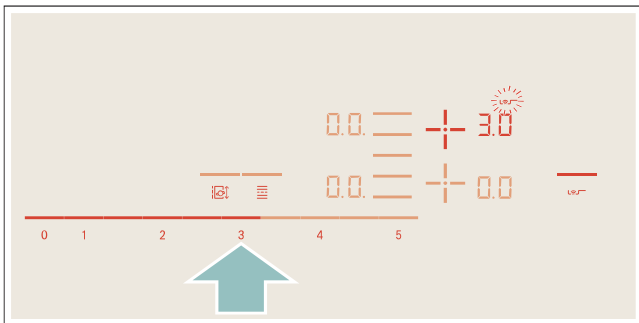
## Така се настройва

Изберете подходящата степен на температура от таблицата. Поставете празния тиган върху котлона.


1. Изберете котлон. Докоснете символа . В индикацията на котлоните светва .



2. През следващите 10 секунди в зоната за настройка изберете желаната степен на температура.




Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато температурата за пържене не се достигне. Прозвучава сигнал и символът за температура угасва.

3. След достигане на температурата за пържене, поставете в тигана първо олио и след това ястията.

**Указание:** Обръщайте ястията, за да не загорят.

### Изключване на сензора за пържене

Изберете котлона и настройте в диапазона на регулиране на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.



## Защита от деца

Със защитата от деца можете да предотвратите включването на готварския плот от деца.


### Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди. Индикаторът  светва за 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди. Блокирането е отменено.

### Автоматично обезопасяване за деца


С тази функция безопасността за деца се задейства автоматично веднага когато бъде изключен готварският плот.


#### Включване и изключване

Как се включва автоматичната защита от деца ще научите в глава → "Основни настройки"

## Защита при търкане

Ако бършете върху обслужващия панел, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят. За да се предотврати това, готварският плот разполага с функцията за блокиране на обслужващия панел с цел почистване.

**Включване:** Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. Сега можете да бършете върху повърхността на обслужващия панел, без да промените настройките.

**Деактивиране:** след 35 секунди обслужващият панел се отблокира. За преждевременно прекъсване на функцията докоснете символа .

### Указание

- 30 секунди след активирането прозвучава сигнал. Той показва, че функцията приключва скоро.
- Блокировката за почистване няма въздействия върху главния ключ. Готварският плот може да се изключи по всяко време.

## Автоматично изключване

Ако даден котлон работи по-дълго време и не е извършена промяна на настройките, се активира автоматичното предпазно изключване.

Котлонът престава да нагрява. В индикацията на котлона мигат последователно **F**, **G** и индикаторът за остатъчна топлина **h** или **H**.

При докосване на произволен символ индикацията се изключва. Котлонът сега може отново да се настрои.

Кога да се активира автоматичното предпазно изключване се определя според настроената степен за готвене (след 1 до 10 часа).

## Основни настройки

Уредът предлага различни основни настройки. Те могат да се напасват към съответните нужди на потребителя.

Индикация	Функция
<b>c 1</b>	<b>Автоматично предпазно устройство за деца</b> <b>0</b> Ръчно*. <b>1</b> Автоматично. <b>2</b> Функцията е деактивирана.
<b>c 2</b>	<b>Сигнални тонове</b> <b>0</b> Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. <b>1</b> Само сигналът за грешка е включен. <b>2</b> Само сигналът за потвърждение е включен. <b>3</b> Всички сигнални тонове са включени.*
<b>c 3</b>	<b>Показване на разхода на енергия</b> <b>0</b> Изключено.* <b>1</b> Включено.
<b>c 5</b>	<b>Автоматично програмиране на времето на готвене</b> <b>00</b> Изключено.* <b>0 1-99</b> Време до автоматичното изключване.
<b>c 6</b>	<b>Продължителност на сигналния тон на функцията Timer</b> <b>1</b> 10 секунди.* <b>2</b> 30 секунди. <b>3</b> 1 минута.
<b>c 7</b>	<b>Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот</b> <b>0</b> Изключено.* <b>1</b> 1000 W минимална мощност. <b>1.</b> 1500 W <b>2</b> 2000 W ... <b>9</b> или <b>9.</b> Максимална мощност на готварския плот.
<b>c 11</b>	<b>Промяна на предварително настроените степени на готвене за функция Move</b> <b>-9</b> Предварително настроена степен на готвене за предната готварска зона. <b>-5</b> Предварително настроена степен на готвене за средната готварска зона. <b>-1.</b> Предварително настроена степен на котлона за задната готварска зона.
<b>c 12</b>	<b>Проверка на готварските съдове, резултат от готвенето</b> <b>0</b> Неподходящи <b>1</b> Неоптимални <b>2</b> Подходящи
<b>c 13</b>	<b>Конфигурирайте активирането на гъвкавата зона за готвене.</b> <b>0</b> Като два независими котлона.* <b>1</b> Като един-единствен котлон.

\* Фабрични настройки

Индикация	Функция
	<b>Връщане към фабричните настройки</b>
	Индивидуални настройки.*
	Връщане към фабричните настройки.

\* Фабрични настройки

### Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	0.5

3. Ако докоснете отново символа , ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват и като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа повторно докато желаната функция не се появи.
5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа за минимум 4 секунди.

Настройките са запаменени.

### Напускане на основните настройки

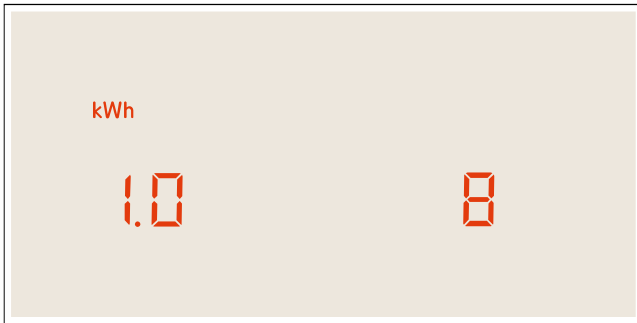
Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

## Показание за консумацията на енергия

Тази функция показва общия разход на енергия за последното готвене на този готварски плот.

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в кВтч.

Фигурата показва пример с разход от **1.08** кВтч.



Как да включите тази функция ще разберете в глава → "Основни настройки"

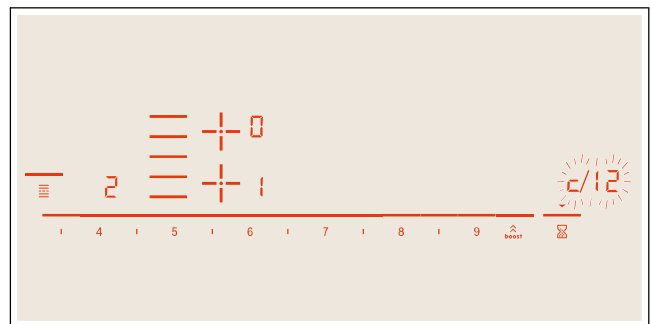
## Тестване на съдове

С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

Резултатът е референтна стойност и зависи от свойствата на готварския съд и на използвания котлон.

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Преминете към основните настройки и изберете настройка **c 12**.
3. Докоснете зоната за настройка. На дисплея на котлоните мига **—**.  
Функцията е активирана.

След 10 секунди на дисплея за котлоните се появява резултата за качеството и бързината на процеса на готвене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат	
<b>0</b>	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.*
<b>1</b>	Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.*
<b>2</b>	Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.

\* Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон.

За да активирате отново тази функция, докоснете зоната за настройка.

### Указание

- Гъвката зона за готвене е единичен котлон; използвайте само един готварски съд.
- Ако използваният котлон е много по-малък от диаметъра на готварския съд, само средата на съда се нагрива и резултатът може да не е най-добрият възможен или да не е задоволителен.
- Информация за тази функция ще намерите в глава → "Основни настройки".
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварския съд ще намерите в глави → "Индукционно нагриване" и → "Гъвкава зона".



## Почистване

Подходящи средства за почистване и поддръжка ще получите от сервизната служба или от нашия електронен магазин.

### Готварски плот

#### Почистване

Почиствайте готварския плот винаги след готвене. Така се предотвратява загарянето на залепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

Почиствайте готварския плот с влажна кърпа за миене и го подсушавайте с кърпа, за да не се образуват петна от котлен камък.

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

В никакъв случай не използвайте:

- Неразредени средства за почистване на съдове
- Почистващи средства за съдомиялна машина
- Абразивни средства
- Остри почистващи средства като спрей за фурна или препарат за отстраняване на петна
- Абразивни гъби
- Уреди за почистване под налягане или пароструйки

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло, налична в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло ще получите от нашата сервизна служба или в нашия онлайн магазин.

Със специални гъби за почистване на готварски плотове от стъклокерамика получавате добри резултати при почистване.

#### Възможни петна

Остатъци от котлен камък и вода	Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика.*
---------------------------------	--

Захар, оризово нишесте или пластмаса	Веднага почистете. Използвайте стъргалка за стъкло. Внимание: Опасност от изгаряне.*
--------------------------------------	--

\* След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа.

**Указание:** Не използвайте почистващи средства докато готварският плот е горещ, в противен случай могат да се образуват петна. Уверете се, че всички остатъци от използваното почистващо средство са отстранени.

### Рамка на готварския плот

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, моля, следвайте указанията:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор
- Преди употреба добре измивайте новите кърпи за миене.
- Не използвайте остри или абразивни средства за почистване.
- Не използвайте стъргалка за стъкло или остри предмети.

## Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

### Употреба

#### Защо не мога да включа готварския плот и защо свети символът на защитата за деца?

Активирана е защитата за деца.

Информация за тази функция ще намерите в глава → "Защита от деца"

#### Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

Отстранете течностите или остатъците от храна от обслужващия панел. Отстранете всички предмети, които лежат върху обслужващия панел.

Инструкциите за деактивиране на сигналния тон ще намерите в глава → "Основни настройки"

### Шумове

#### Защо се чуват шумове по време на готвене?

В зависимост от структурата на дъното на готварския съд по време на работата на готварския плот могат да възникнат шумове. Тези шумове са нормално, принадлежат към индукционната технология и не са признак на дефект.

#### Възможни шумове:

##### Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

Възниква при готвенето на висока степен за готвене. Шумът изчезва или става по-тих, когато степента на готвене се намали.

##### Дълбоко свирене:

Възниква, когато готварският съд е празен. Този шум изчезва, когато се добави вода или хранителни продукти в готварския съд.

##### Пращане:

Възниква при готварски съдове от различни разположени един върху друг материали или при едновременно използване на готварски съдове с различен размер и различни материали. Силата на звука на шума може да варира в зависимост от количеството и начина на приготвяне на ястията.

##### Високи тонове на свирене:

Могат да възникнат, ако два котлона се използват едновременно на най-висока степен на готвене. Свирещите тонове изчезват или стават по-слаби при намаляване на степента на готвене.

##### Вентилаторен шум:

Готварският плот е оборудван с вентилатор, който се включва при високи температури. Вентилаторът може да продължи да работи също и след изключване на готварския плот, ако измерената температура все още е прекалено висока.

### Готварски съдове

#### Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

Информация за готварските съдове, които са подходящи за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

#### Защо котлонът не загарява и степента на готвене мига?

Котлонът, върху който се намира готварският съд, не е включен.

Уверете се, че котлонът, върху който се намира готварският съд, е включен.

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Гъвкава зона" и → "Функция Move".

#### Защо отнема толкова дълго, докато готварските съдове се загреят, или защо те не се загреват достатъчно, въпреки че е настроена висока степен на готвене?

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Гъвкава зона" и → "Функция Move".

Почистване

Как се почиства готварският плот?

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.  
 Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще намерите в глава → "Почистване"

## ? Повреда – какво да направим?

По правило повредите са лесни за отстраняване дребноли. Моля обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се свържете със службата за обслужване на клиенти.

Индикация	Възможна причина	Отстраняване на грешки
няма	Електрозахранването е прекъснато.  Уредът не е свързан съгласно електрическата схема.  Повреда на електрониката.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването.  Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема.  Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете обслужващия панел или свалете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията —	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
<b>F2</b>	Електрониката е прегоряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
<b>F4</b>	Електрониката е прегоряла и всички котлони са се изключили.	
<b>F5</b> + степен за готвене и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от преграждане на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готвите.
<b>F5</b> и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
<b>F1/F6</b>	Котлонът е прегорял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
<b>F8</b>	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
<b>U400</b>	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
<b>dE</b>	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и отново го включете. Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е дезактивиран.

Не поставяйте горещи тенджери върху обслужващия панел.

**Указание**

- Ако в индикацията се покаже **E**, трябва да задържите натиснат сензора на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.



## Специализиран сервис

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

### Продуктов NO и производствен NO

Когато се свържете с нашата служба обслужване на клиенти, моля посочете E-номера и FD-номера на уреда.

Табелката с номерата ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- На долната част на готварския плот.

E-номерът може да се открие и върху стъклената повърхност на готварския плот. Можете да проверите индекса на клиентската служба (KI) и FD-номера като отидете на осн. настройки. Направете справка за това в глава → "Основни настройки".

Имайте предвид, че посещението на техника от службата обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване няма да е безплатно дори и през периода на гаранцията.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

## ТЕСТОВИ ЯСТИЯ

Тази таблица е изготвена за тестовите институти, за да се облекчи тестването на нашите уреди.

Данните в таблицата се отнасят до нашите допълнителни съдове за готвене на Schulte-Ufer (комплект от 4 части за индукционни пчеки HEZ 390042) със следните размери:

- Тенджера с дръжка Ø 16 см, 1,2 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 16 см, 1,7 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 22 см, 4,2 л за котлони с Ø 18 см
- Тиган Ø 24 см, за котлони с Ø 18 см

Тестови ястия	Съдове	Предварително загревяне			Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
<b>Разтопяване на шоколад</b>						
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.5	Не
<b>Загревяне и поддържане в топло състояние на лещена яхния</b>						
Леща яхния* Начална температура 20°C						
Количество: 450 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	1:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Леща яхния от кутия Напр. леща с наденички от Egasco. Начална температура 20°C						
Количество: 500 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
<b>Приготвяне на сос бешамел</b>						
Температура на млякото: 7 °C Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол						
1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не

\*Рецепта съгласно DIN 44550

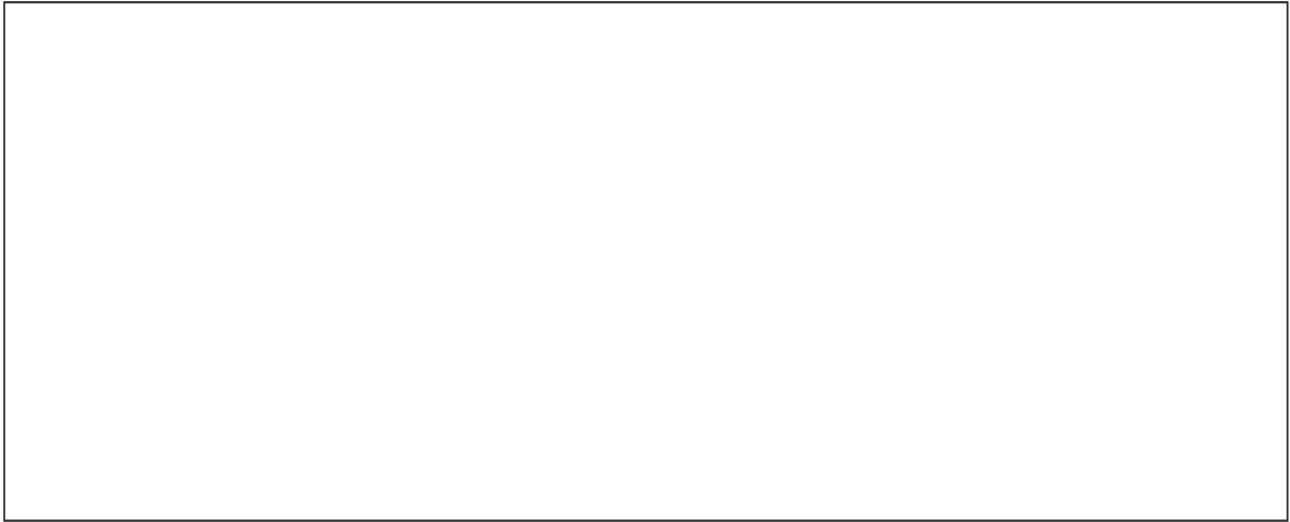
\*\*Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване			Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
<b>Варене на мляко с ориз</b>						
Мляко с ориз, варено с капак Температура на млякото: 7 °C Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак Температура на млякото: 7 °C Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджера с диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджера с диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	2.5	Не
<b>Варене на ориз*</b>						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджера с диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.5	Да
<b>Печене на свинска рибица</b>						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
<b>Приготвяне на палачинки**</b>						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
<b>Пържене на дълб. замр. пърж. картофи</b>						
Количество: 1,8 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. McCain 123 Frites Original)	Тенджера с диаметър 22 см	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001075744

950824(01)