



BOSCH

Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



Induction hob

PIE...B...

[sl]
[bg]

Navodila za uporabo
Ръководство за употреба

2
15

Za dodatne informacije glejte digitalni uporabniški priročnik.



Kazalo

1	Varnost	2
2	Preprečevanje materialne škode.....	4
3	Varstvo okolja in varčevanje	5
4	Primerna posoda.....	5
5	Spoznavanje	7
6	Osnovno upravljanje.....	7
7	Časovne funkcije	8
8	PowerBoost.....	9
9	Otroško varovalo	9
10	Osnovne nastavitev	9
11	Preizkus posode	10
12	Čiščenje in nega.....	11
13	Odpravljanje motenj.....	11
14	Odstranjevanje	12
15	Servisna služba.....	12
16	Testne jedi	13



1 Varnost

Upoštevajte naslednja varnostna navodila.

1.1 Splošna navodila

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo, izkaznico aparata in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

1.2 Namenska uporaba

Aparate lahko brez vtiča priključi samo pooblaščen strokovnjak. Pri poškodbah zaradi napacne priključitve garancija ne velja.

Varnost med uporabo je zagotovljena le v primeru strokovne vgradnje v skladu z navodili za montažo. Za brezhibno delovanje na mestu postavitve je odgovoren inštalater.

Aparat uporablajte samo:

- za pripravo jedi in pijač.
- pod nadzorom. Kratkotrajne postopke kuhanja ves čas nadzorujte.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja.
- do najvišje nadmorske višine 4000 m.

Aparata ne uporablajte:

- z zunanjim programsko uro ali posebnim dajinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zanjimi v standardu EN 50615.

Če imate implantirano delajočo medicinsko napravo (npr. srčni spodbujevalnik ali defibrilator), zdravnika povprašajte, ali je ta v skladu z Direktivo 90/385/EGS Sveta Evropskih skupnosti z dne 20. junija 1990 in z EN 45502-2-1 in EN 45502-2-2 ter ali je bila naprava izbrana, implantirana in nastavljena skladno z VDE-AR-E 2750-10. Če so ti pogoji izpolnjeni in poleg tega uporabljate tudi nekovinske kuhinjske pripomočke in posodo ter nekovinske ročaje, lahko indukcijsko kuhalno ploščo brez težav uporabljate v skladu z njenim namembnostjo.

1.3 Omejitve kroga uporabnikov

Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki ne razpolagajo z izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo le, ko so pod nadzorom, ali če so bili poučeni o varni uporabi in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Oroci se ne smejo igrati z aparatom.

Oroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let ali starejši in so pod nadzorom.

Oroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu in priključnemu kablu.

1.4 Varna uporaba

⚠ OPOZORILO – Nevarnost požara!

Nenadzorovano kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni površini je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

- ▶ Vročih olj in masti nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Požara nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamene npr. s pokrovko ali z odejo za gašenje.

Kuhalna površina se močno segreje.

- ▶ Na kuhalno površino ali v njeno neposredno bližino nikoli ne polagajte vnetljivih predmetov.
- ▶ Na kuhalni površini nikoli ne shranujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranujete v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.

Pokrovi za kuhalno ploščo lahko povzročijo nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

- ▶ Ne uporabljajte pokrovov za kuhalno ploščo.

Po vsaki uporabi z glavnim stikalom izklopite kuhalno ploščo.

- ▶ Ne čakajte, da se bo kuhalna plošča samodejno izklopila, ker na njej ni več loncev in ponev.

Živila se lahko vnamejo.

- ▶ Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratek postopek morate ves čas nadzorovati.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se aparat in njegovi dostopni deli segrejejo, še posebno okvir kuhalne plošče, če obstaja.

- ▶ Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
- ▶ Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu.

Zaščitne rešetke za kuhalno površino lahko povzročijo nezgode.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte zaščitnih rešetk za kuhalno površino.

Aparat se med delovanjem segreje.

- ▶ Pred čiščenjem pustite, da se aparat ohladi.

Kovinski predmeti se na kuhalni plošči zelo hitro segrejejo.

- ▶ Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic in pokrovk.

⚠ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolan strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

Poškodovan aparat ali poškodovan omrežni priključni kabel je nevaren.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
 - ▶ Če je površina počena, morate aparat izključiti, da preprečite morebitni električni udar. V ta namen aparata ne izklopite z glavnim stikalom, ampak ga izključite tako, da izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
 - ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izključite aparat iz električnega omrežja. Vedeni vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
 - ▶ Če je aparat ali priključni kabel v okvari, takoj izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
 - ▶ Pokličite pooblaščeni servis. → Stran 12
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar.
- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.
- Na vročih delih aparata se lahko stopi izolacija kablov električnih naprav.
- ▶ Priključnega kabla električnih naprav nikoli ne izpostavljajte vročim delom aparata.
- Stik kovinskih predmetov z ventilatorjem, ki se nahaja na spodnji strani kuhalne plošče, lahko povzroči električni udar.
- ▶ V predalih pod kuhalno ploščo ne shranujte dolgih, koničastih kovinskih predmetov.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Zaradi tekočine med dnem posode in kuhalniščem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhalnišče in dno posode morata biti vedno suha.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.

Pri pripravi v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda počita, če se pregreveta.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.
- ▶ Uporablajte samo posodo, odporno na vročino.

Aparat z napokano ali počeno površino lahko povzroči ureznine.

- ▶ Aparata ne uporabljajte, če ima ta napokano ali počeno površino.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost zadušitve!

Otroci se lahko zavijejo v embalažo ali pa si slednje potegnejo preko glave in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z embalažnim materialom.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažnim materialom.

Otroci lahko vdihnejo ali pogoltnajo majhne dele in se tako zadušijo.

- ▶ Poskrbite, da otroci ne bodo prišli v stik z majhnimi deli.
- ▶ Ne dovolite otrokom, da se igrajo z majhnimi deli.

2 Preprečevanje materialne škode

Tukaj je seznam najpogostejših vzrokov za poškodbe in nasvetov, kako se jim izogniti.

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Kuhanje brez nadzora.	Opazujte potek priprave jedi.
Madeži, krušenje	Razlita živila, predvsem taka z velikim deležem sladkorja.	Takoj jih odstranite s strgalom za steklokeramiko.
Madeži, krušenje ali razpoke v steklu	Poškodovana posoda, posoda s stopljenim emajlom ali posoda z dnem iz bakra ali aluminija.	Uporablajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Neprimerni načini čiščenja.	Uporablajte le čistila, primerna za steklokeramiko, in čistite kuhalno ploščo samo takrat, ko je hladna.
Krušenje ali razpoke v steklu	Udarci ali posoda, pribor ali drugi trdi ali koničasti predmeti, ki padajo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padajo predmeti.
Praske, obarvanja	Grobo dno posode ali drsanje posode po kuhalni plošči.	Preglejte posodo. Posodo dvignite, ko jo premikate.
Praske	Sol, sladkor ali pesek.	Kuhalne plošče ne uporablajte kot delovno ali odlagalno površino.
Poškodbe aparata!	Kuhanje v zamrznjeni posodi.	Nikoli ne uporabljajte zamrznjene posode za kuhanje.
Poškodbe posode ali aparata	Kuhanje brez vsebine.	Posode brez vsebine nikoli ne postavite na vroče kuhalnišče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhalnišču ali vroče pokrovke na steklu.	Na kuhalno ploščo ne polagajte papirja za peko ali aluminijaste folije, plastičnih posod ali pokrovk.
Pregretje	Vroča posoda na upravljalnem polju ali na okvirju.	Nikoli ne postavljajte vroče posode na ta območja.

POZOR!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator.

- ▶ Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi te predmete lahko vsesal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.
- ▶ Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

3 Varstvo okolja in varčevanje

3.1 Odlaganje embalaže novega aparata

Material embalaže je okolju prijazen in primeren za ponovno uporabo.

- ▶ Posamezne sestavne dele ločeno sortirajte v odpad.

3.2 Varčevanje z energijo

Če upoštevate te napotke, bo vaš aparat porabil manj električne energije.

Izberite kuhalische, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

Uporabljajte posodo, katere premer dna se ujema s premerom kuhalische.

Nasvet: Proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode. Ta je pogosteje večji kot premer dna posode.

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhalische porabijo veliko energije.

Posodo pokrijte z ustrezno pokrovko.

- Če kuhate brez pokrovke, aparat porabi znatno več energije.

Pokrovko dvigajte čim redkeje.

- Če dvignete pokrovko, uide veliko energije.

Uporabite steklene pokrovke.

- Steklena pokrovka omogoča, da pogledate v lonec, ne da bi vam bilo treba dvigniti pokrovko.

Uporabljajte lonec in ponve z ravnim dnem.

- Če posoda nima ravne dna, je poraba energije večja.

Uporabljajte posodo, ki ustreza količini živil.

- Večja posoda z malo vsebine potrebuje več energije za segrevanje.

Hrano pripravljajte z malo vode.

- Več kot je vode v posodi za kuhanje, več energije potrebujete za segrevanje.

Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.

- Če nastavite previsoko stopnjo počasnega kuhanja, po nepotrebni tratite energijo.

Informacije o izdelku v skladu z (EU) 66/2014 najdete na priloženi izkaznici aparata in na spletu na produktnej strani vašega aparata.

4 Primerna posoda

Posoda, primerna za kuhanje z indukcijo, mora imeti feromagnetno dno, torej jo mora magnet privlačiti, poleg tega mora dno ustrezati velikosti kuhalische. Če aparat

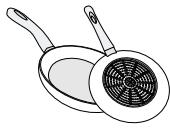
ne zazna posode na določenem kuhalische, postavite posodo na kuhalische z eno stopnjo manjšim premerom.

4.1 Velikost in lastnosti posode

Da aparat pravilno zazna posodo, morate upoštevati velikost in material posode. Dno vseh posod mora biti popolnoma ravno in gladko.

Z Preizkus posode lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Več informacij najdete pod
→ "Preizkus posode", Stran 10.

Posoda	Materiali	Lastnosti
Priporočena posoda 	Posoda iz nerjavečega jekla z dnem v obliki sendviča, ki dobro razporeja toploto.	Ta posoda enakomerno razporeja toploto, se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
	Feromagnetna posoda iz emajliranega jekla, litoželezna posoda ali posebna posoda za indukcijo iz nerjavečega jekla.	Ta posoda se hitro segreje in aparat jo zagotovo zazna.
Primerno 	Dno ni v celoti feromagnetno.	Če je feromagnetno območje manjše od dna posode, se segreje samo feromagnetno območje. Tako se toplota ne razporeja enakomerno.



Dno posode z deležem aluminija.

Zaradi aluminija se feromagnetna površina zmanjša, zato posoda lahko sprejme manj moči. Lahko se zgodi, da aparat te posode ne zazna dovolj ali je sploh ne zazna in je zato ne segreva dovolj.

Ni primerno

Posoda iz običajnega tankega jekla, stekla, gline, bakra ali aluminija.

Opombe

- Med kuhalno ploščo in posodo načelno ne uporabljajte adapterskih plošč.
- Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tankim dnom, ker se lahko zelo močno segreje.

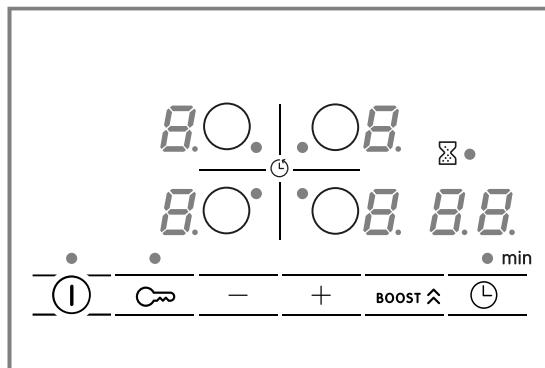
5 Spožnavanje

5.1 Kuhanje z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je nekoliko drugačno od kuhanja na običajnih kuhalnih ploščah in prinaša vrsto prednosti, npr. prihranek časa pri kuhanju in pečenju, prihranek energije ter lažjo nego in čiščenje. Omogoča tudi boljši nadzor nad temperaturo, ker toplota nastaja neposredno v posodi.

5.2 Upravljalno polje

Posamezne podrobnosti, npr. barva in oblika, se lahko razlikujejo od tistih na sliki.



Polja na dotik

Senzor	Funkcija
①	Glavno stikalo
○	Izbira kuhalšča
-/+	Izbira nastavitev
BOOST ↑	PowerBoost
⌚	Časovne funkcije
🔑	Otroško varovalo

Prikazi

Prikaz	Funkcija
0	Stanje delovanja
1-9	Stopnje kuhanja
H/h	Preostala toplota
b	PowerBoost
00	Časovne funkcije

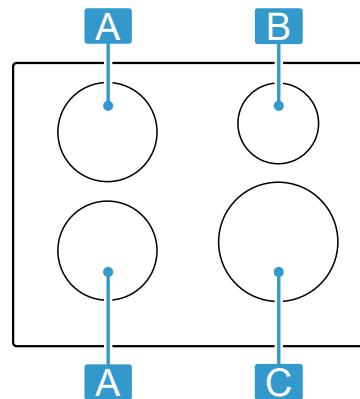
Polja na dotik in prikazi

- Z dotikom simbola vklopite vsakokratno funkcijo.
- Upravljalna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlaga poslabša delovanje.

- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

5.3 Razdelitev kuhalšč

Navedena moč je izmerjena s standardnimi lonci, opisanimi v IEC/EN 60335-2-6. Moč se lahko razlikuje glede na velikost posode ali material, iz katerega je izdelana.



Območje	Najvišja stopnja kuhanja	
A Ø 18 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Kuhalšče

Preden začnete kuhati, preverite, če se velikost posode ujema s kuhalščem, na katerem želite kuhati:

Območje	Tip kuhalšča
○	Kuhalšče z enojnim krogom

5.5 Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima prikaz preostale toplote za vsako kuhalšč. Dokler prikaz preostale toplote sveti, se ne dotikajte kuhalšča.

Prikaz	Pomen
H	Kuhalšče je vroče.
h	Kuhalšče je toplo.

6 Osnovno upravljanje

6.1 Vklop in izklop kuhalne plošče

- Kuhalno ploščo vklopite in izklopite z glavnim stikalom ①.
- Če so vsa kuhalšča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

ReStart

- Če aparat v 4 sekundah od izklopa znova vklopite, se kuhalna plošča vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

6.2 Nastavitev kuhalšč

Da izberete želeno stopnjo moči, se dotaknite + ali -. Vsaka stopnja moči ima vmesno stopnjo. Ta je označena s piko.

Stopnja moči

1	Najnižja stopnja moči
9	Najvišja stopnja moči

Izbira kuhalšča in stopnje moči

- Dotaknite se O, da izberete kuhalšče.
- V naslednjih 10 sekundah izberite želeno stopnjo moči:
 - Dotaknite se +, da prikličete stopnjo moči 9.
 - Dotaknite se -, da prikličete stopnjo moči 4.
- ✓ Stopnja moči je nastavljena.

Opomba: Če na kuhalšču ni posode ali če posoda ni primerna, izbrana stopnja moči utripa. Po določenem času se kuhalšče izklopi.

QuickStart

- Če posodo pred vklopom postavite na kuhalno ploščo, jo aparat ob vklopu zazna in samodejno izbere ustrezno kuhalšče. Nato v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, sicer se kuhalna plošča izklopi.

Sprememba stopnje moči in izklop kuhalšča

- Izberite kuhalšče.
- Dotikajte se + ali -, dokler se ne prikaže želena stopnja moči. Da izklopite kuhalšče, nastavite Ø.

Hitri izklop kuhalšča

Za 3 sekunde se dotaknite simbola kuhalšča. Kuhalšče se izklopi.

6.3 Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katera stopnja moči (—=—) je primerena za kakšno živilo. Čas priprave (⌚ min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil. Za predgrevanje nastavite stopnjo moči 8–9.

	⌚ min
Topljenje	
Maslo, med, želatina	1 - 2 -
Pogrevanje in ohranjanje toplotne	
Obarjene klobasicice ¹	3 - 4 -

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.

7 Časovne funkcije

Vaša kuhalna plošča ima različne funkcije za nastavitev časa priprave:

- Programska ura za izklop
- Alarm

—=—	⌚ min
Odtaljevanje in pogrevanje	
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4 15 - 25
Poširanje, nežno segrevanje	
Krompirjevi cmoki ¹	4. - 5. 20 - 30
Stepene omake, npr. bearneška ali holandska	3 - 4 8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje	
Riž, z dvojno količino vode	2. - 3. 15 - 30
Krompir v oblicah	4. - 5. 25 - 35
Testenine ¹	6 - 7 6 - 10
Juhe	3. - 4. 15 - 60
Zelenjava	2. - 3. 10 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4. - 5. -
Dušenje z maščobo	
Dušena pečenka	4 - 5 60 - 100
Golaž ²	3 - 4 50 - 60
Praženje/pečenje z malo maščobo	
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7 6 - 10
Steak (debeline 3 cm)	7 - 8 8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm)	5 - 6 10 - 20
Hamburger (debeline 2 cm)*	6 - 7 10 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7 8 - 20
Kozice in raki	7 - 8 4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8 10 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 7 6 - 10
Omlete (pečene ena za drugo)	3. - 4. 3 - 10
Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij¹	
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9 -
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	6 - 7 -
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5 -

¹ Brez pokrovke

² Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.

7.1 Programska ura za izklop

Omogoča programiranje časa priprave za kuhalšče in samodejni izklop kuhalšča po poteku nastavljenega časa.

Programiranje časa priprave

- Izberite kuhalšče in želeno stopnjo kuhanja.

2. Dotaknite se
- ✓ Prikaz • kuhalšča sveti.
3. Z + ali — izberite čas priprave.
- ✓ Čas se začne odštrevati.

Opomba: Za vsa kuhalšča lahko samodejno nastavite enak čas priprave. Več informacij najdete pod → "Osnovne nastavite", Stran 9.

Spreminjanje in brisanje časa priprave

1. Izberite kuhalšče.
2. Dotaknite se
3. Da spremenite čas priprave, se dotaknite + ali — ali nastavite

7.2 Alarm

Omogoča aktiviranje alarmja od 0 do 99 min. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhalšč in drugih nastavitev. Kuhalšč ne izklopi samodejno.

Nastavitev kuhinjske ure

1. Izberite kuhalšče in se dvakrat dotaknite
- ✓ • poleg sveti.
2. Z + ali — izberite želeni čas.
- ✓ Čas se odštrevata.

Spreminjanje ali brisanje časa alarma/opomnika

1. Večkrat se dotaknite , da zasveti prikaz • poleg
2. Da spremenite čas priprave, se dotaknite + ali — ali nastavite

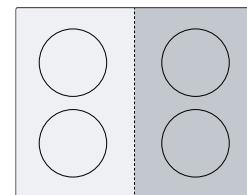
8 PowerBoost

Omogoča hitrejše segrevanje večjih količin vode kot na stopnji kuhanja .

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhalšča, če ne deluje drugo kuhalšče iste skupine.

Sicer na prikazu izbranega kuhalšča utripata in . Nato se samodejno nastavi brez aktiviranja funkcije.

Za vklop ali izklop pritisnite **BOOST** .



9 Otroško varovalo

Kuhalna plošča ima otroško varovalo. Z njim preprečite, da bi otroci vklopili kuhalno ploščo.

Da lahko vklopite to funkcijo, izklopite kuhalno ploščo. Vklopite ali izklopite jo tako, da se za 4 sekunde dotaknete .

Če želite ob vsakem izklopu kuhalne plošče samodejno aktivirati otroško varovalo, lahko več informacij najdete pod Osnovne nastavite → Stran 9.

10 Osnovne nastavite

Osnovne nastavite aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

10.1 Pregled osnovnih nastavitev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
1	Otroško varovalo	0 – Ročno. ¹ 1 – Samodejno. 2 – Izklopljeno.
2	Zvočni signali	0 – Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 – Vklopljen je samo zvočni signal za napako. 2 – Vklopljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 – Vsi zvočni signali so vklopljeni ¹ .
5	Samodejni izklop kuhalšč.	00 – izklopljen. 01-99 – Minute za samodejnega izklopa.
6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure	1 – 10 sekund ¹ 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta

¹ Tovarniška nastavitev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
c 7	Omejitev moči Po potrebi omogoča omejitev skupne moči kuhalne plošče, če je to potrebno glede na značilnosti vaše električne inštalacije. Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. Natančne podatke najdete na tipski ploščici. Ko je ta funkcija aktivna in kuhalna plošča doseže nastavljeni omejitev moči, se prikaže – in višje stopnje moči ni mogoče izbrati.	0 – Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče ¹ . 1 – 1000 W. Najmanjša moč. 2 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Priporočeno za 13 A. 3 – 3500 W. Priporočeno za 16 A. 4 – 4000 W. 4 – 4500 W. Priporočeno za 20 A. ... 5 – Največja moč kuhalne plošče.
c 9	Čas izbire kuhalnika	0 – Neomejeno: zadnje izbrano kuhalnišče lahko nastavite, ne da ga na novo izberete. 1 – Omejeno: zadnje izbrano kuhalnišče lahko nastavite v 10 sekundah po izbiri. Po tem času morate kuhalnišče znova izbrati, preden ga nastavite.
c 12	Preizkus posode S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.	0 – Ni primerno. 1 – Ni optimalno. 2 – Primerno.
c 0	Ponastavitev na tovarniške nastavitve	0 – Individualne nastavitve ¹ . 1 – Tovarniške nastavitve.

¹ Tovarniška nastavitev

10.2 Na osnovne nastavitve

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhalno ploščo, se dotaknite ①.
2. V naslednjih 10 sek. se za 4 sek. dotaknite C.

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	0 /
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	02.
Proizvodna številka 2	05

- ✓ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Dotaknite se + ali –, da se prikažejo posamezni prikazi.

3. Za dostop do osnovnih nastavitev se dotaknite C. ✓ c in f izmenično utripata, prav tako tudi 0 kot prednastavljena vrednost.
4. Tolikokrat se dotaknite C, da se prikaže želena nastavitev.
5. Želeno vrednost izberite z + ali –.
6. Za 4 sek. se dotaknite C.
✓ Nastavitve so shranjene.

10.3 Izhod iz osnovnih nastavitev

- Za izhod iz osnovnih nastavitev in izklop kuhalne plošče se dotaknite ①.

11 Preizkus posode

Kakovost posode bistveno vpliva na hitrost in rezultat postopka kuhanja.

S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.

Pred preizkusom se prepričajte, da se velikost dna posode ujema z velikostjo uporabljenega kuhalnika.

Dostop poteka prek osnovnih nastavitev. → Stran 9

11.1 Izvedba Preizkus posode

1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhalnika, ki se najbolje prilega velikosti dna posode.
2. Odprite osnovne nastavitve in izberite c / 2.
3. Dotaknite se + ali –. Na kuhalniščih utripa prikaz –. Funkcija je aktivirana.
- ✓ Čez 10 sekund se na prikazu kuhalnišč prikaže rezultat.

11.2 Preverjanje rezultata

Naslednja preglednica prikazuje, kaj rezultat pomeni za kakovost in hitrost postopka kuhanja.

Rezultat

- 0 Posoda ni primerna za kuhalnišče in se zato ne segreva.
1 Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno.
2 Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je pravilen.

Opomba: V primeru slabših rezultatov posodo ponovno postavite na manjše kuhalnišče, če obstaja.

Za aktiviranje funkcije se dotaknite + ali –.

12 Čiščenje in nega

Da bo vaš aparat dolgo časa brezhibno deloval, ga skrbno čistite in negujte.

12.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v trgovini ali v spletni trgovini www.bosch-home.com.

POZOR!

Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površine aparata.

- ▶ Ne uporabljajte neustreznih čistilnih sredstev.
- ▶ Ne uporabljajte čistilnih sredstev dokler je kuhalna plošča še vroča. To lahko povzroči sledi v površini aparata.

Neprimerna čistila

- Nerazredčeno pomivalno sredstvo
- Čistilo za pomivalni stroj
- Abrazivna sredstva
- Ostra čistilna sredstva, kot so razpršilo za čiščenje pećice in odstranjevalci madežev
- Abrazivne gobice
- Visokotlačni čistilniki in parni čistilniki

12.2 Čiščenje kuhalne plošče

Kuhalno ploščo po vsaki uporabi očistite, da se ostanki hrane ne zažgejo.

Zahteva: Kuhalna plošča mora biti hladna. Če nastanejo madeži od sladkorja, plastike ali aluminijaste folije, ne pustite, da se kuhalna plošča ohladi.

1. Trdovratno umazanijo odstranite s strgalom za steklo.
2. Kuhalno ploščo očistite s čistilom za steklokeramiko.

Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži čistila.

Nasvet: S posebno gobico za steklokeramiko lahko dosežete dobre rezultate čiščenja.

12.3 Čiščenje okvirja kuhalne plošče

Če so po uporabi na okvirju kuhalne plošče umazanija ali madeži, jih očistite.

Opomba: Ne uporabljajte strgal za steklo.

1. Okvir kuhalne plošče očistite z vročo milnico in mehko krpo.
2. Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito izperite.
3. Osušite z mehko krpo.

13 Odpravljanje motenj

Manjše motnje na aparatu lahko odpravite sami. Preverite informacije za odpravljanje motenj, preden se obrnete na pooblaščeni servis. Tako se izognete nepotrebnim stroškom.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila stroja sme izvajati le izšolano strokovno osebje.
- ▶ Če je stroj pokvarjen, pokličite storitveni servis za stranke.

⚠️ OPOZORILO – Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna.

- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ Če je omrežni priključni vodnik aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim priključnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovi servisni službi.

13.2 Navodila na zaslonu

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sveti.	Električno napajanje je prekinjeno. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka.
Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo.

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sveti.	Motnja elektronike <ul style="list-style-type: none"> ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščeni servis.
Prikazi utripajo.	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
<i>F2, F4, E 70/15, E 8207, E 8208</i>	Elektronika se je pregrela in je izklopila eno ali vsa kuhalnišča. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubne tipke na upravljalnem polju.
<i>F5 + stopnja moči in zvočni signal</i>	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F5 in zvočni signal</i>	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhalnišče izkloplilo. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Dotaknite se poljubne upravljalne površine. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F1/F6</i>	Kuhališče se je pregrelo in izkloplilo, da zaščiti delovno površino. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhalnišče.
<i>F8</i>	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posamezni varnostni izklop se je vklopil. Da lahko nastavljate kuhalnišče, se dotaknite poljubne tipke, da izklopite prikaz.
<i>E 9000/E9010</i>	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.
<i>U400</i>	Kuhalna plošča ni pravilno priključena. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.
<i>dE</i>	Aktiviran je demonstracijski način. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega senzorja. Demonstracijski način je deaktiviran.

13.3 Običajni zvoki vašega aparata

Indukcijski aparat lahko včasih povzroči zvoke ali vibracije, npr. brenčanje, šumenje, pokljanje, zvoke ventilatorja ali ritmične zvoke.

14 Odstranjevanje

14.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolu prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
 2. Prerezite omrežni priključni vodnik.
 3. Aparat odstranite na okolu prijazen način.
- Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevezem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

15 Servisna služba

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrezno uredbo o ekološki zasnovi izdelkov lahko dobite na našem pooblaščenem servisu najmanj 10 let od dne, ko je stroj dan na trg znotraj evropskega gospodarskega prostora.

Opomba: Poseg storitvenega servisa za stranke je v okviru garancijskih pogojev proizvajalca brezplačen.

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Ko pokličete pooblaščeni servis, potrebujete številko proizvoda (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) aparata. Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

15.1 Številka izdelka (E-Nr.) in proizvodna številka (FD)

Identifikacijsko številko izdelka (E-Nr.) in proizvodno številko (FD) najdete na tipski tablici stroja.

Tipsko tablico najdete:

- v tehničnem opisu aparata;

- na spodnji strani kuhalne plošče.

Številka izdelka (št. E) se nahaja tudi na steklokeramiki. Servisni indeks (KI) in proizvodno številko (FD) pa lahko vidite tudi v osnovnih nastavivah → Stran 9.

Da boste svoje podatke o aparatu in telefonsko številko servisne službe hitro našli, si jih zapišite.

16 Testne jedi

Ta priporočila za nastavitev so namenjena preizkusnim inštitutom za lažje testiranje naših aparatov. Preizkusi so bili opravljeni z našimi kompleti posode za indukcijске kuhalne plošče. Te kompleti pribora lahko po potrebi naknadno kupite v specializiranih trgovinah, na našem pooblaščenem servisu ali v naši spletni trgovini.

16.1 Topljenje čokoladnega preliva

Sestavine: 150 g temne čokolade (55 % kakava).

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
 - Kuhanje: stopnja moči 1.

16.2 Pogrevanje in ohranjanje toplice enolončnice iz leče

Recept po DIN 44550

Začetna temperatura 20 °C

Segrevanje, brez mešanja

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 450 g
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, količina: 800 g
 - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.

16.3 Pogrevanje in ohranjanje toplice enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5-7 mm, začetna temperatura 20 °C

Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, količina: 1 kg
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.

16.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka s 3,5 % maščobe in ščepec soli

Priprava bešamelne omake

1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupej segrejte.
 - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhanje, dokler ne zavre.

- Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 7

3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhalnišču in neprestano mešajte.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

16.5 Kuhanje mlečnega riža s pokrovko

Temperatura mleka: 7 °C

1. Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Segrejte brez pokrovke. Po 10 min. segrevanja premešajte.

2. Nastavite priporočeno stopnjo moči in v mleko dodajte riž, sladkor in sol.

Čas priprave, vključno s segrevanjem pribl. 45 min.

- Lonec Ø 16 cm, sestavine: 190 g okrogloznatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 20 cm, sestavine: 250 g okrogloznatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

16.6 Kuhanje mlečnega riža brez pokrovke

Temperatura mleka: 7 °C

1. V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob neprestanem mešanju.

2. Ko mleko doseže pribl. 90 °C, izberite priporočeno stopnjo moči in pustite, da na nižji stopnji rahlo vre pribl. 50 min.

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okrogloznatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonec Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okrogloznatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka s 3,5 % maščobe in 1,5 g soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.

16.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonec Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgorznatega riža, 300 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonec Ø 20 cm s pokrovko, sestavine: 250 dolgorznatega riža, 600 g vode in ščepec soli
 - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.

16.8 Peka svinjskega fileja

Začetna temperatura fileja: 7 °C

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 3 svinjski fileji, skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm, in 15 ml sončničnega olja
 - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

16.9 Priprava palačink

Recept po DIN EN 60350-2

- Ponev Ø 24 cm brez pokrovke, sestavine: 55 ml testa na palačinko
 - Segrevanje: trajanje 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 7

16.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonec Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 2 l sončničnega olja. Za vsak postopek cvrenja: 200 g globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka, debeline 1 cm.
 - Segrevanje: stopnja moči 9, dokler olje ne doseže temperature 180 °C.
 - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 9

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



Съдържание

1	Безопасност	15
2	Предотвратяване на материални щети.....	17
3	Опазване на околната среда и икономия.....	18
4	Подходящ съд за готвене	19
5	Запознаване	20
6	Основни положения при работа с уреда.....	21
7	Времеви функции	22
8	PowerBoost.....	22
9	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	22
10	Основни настройки.....	23
11	Тест на готварския съд	24
12	Почистване и поддръжка	24
13	Отстраняване на неизправности.....	25
14	Предаване за отпадъци.....	26
15	Отдел по обслужване на клиенти.....	26
16	Тестови ястия	27



1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

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

1.2 Употреба по предназначение

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

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

Готовенето 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 памъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готовене 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 готовене 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.

Зашитните 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 извърши 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 изключвате 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 26

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

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

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

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

- ▶ Не съхранявайте дължи, 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 допускайте 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 допускайте деца да играят с малки части.

2 Предотвратяване на материални щети

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

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

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

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 засмукиани и да повредят вентилатора или да наручат 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 стъклени капаки.

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

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

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

Гответе с малко вода.

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

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- 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, обрънете внимание на размера и материала на съда. Всички дъни 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 24.

Готварски съд	Материали	Свойства
Препоръчителен готварски съд	Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.	Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрява бързо и гарантира разпознаването си.
	Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.	Този готварски съд загрява бързо и гарантира разпознаването си.
Подходящо	Дъното не е напълно феромагнитно.	Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрява. Така топлина не се разпределя равномерно.
	Дъни на готварски съдове с алуминиев дял.	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.
Не е подходящо	Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.	

Бележки

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

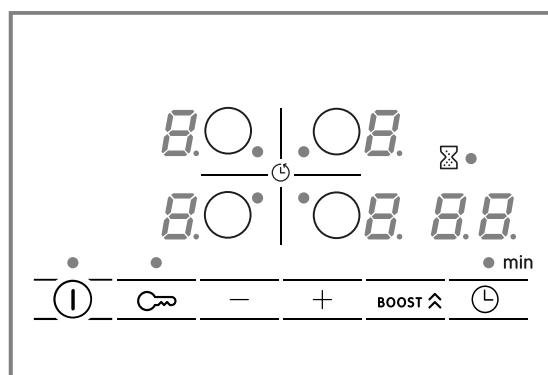
5 Запознаване

5.1 Готвене с индукция

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

5.2 Панел за обслужване

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



Сензорни полета

Сензор Функция

Ⓐ	Главен превключвател
Ⓑ	Изберете котлон
-/+	Изберете настройките
BOOST ⚡	PowerBoost
⌚	Времеви функции
⚡	Функция за обезопасяване спрямо деца

Индикации

Индикация Функция

0	Работно състояние
1/9	Степени за готвене
H/h	Остат. топлина
b	PowerBoost
00	Времеви функции

Сензорни полета и индикатори

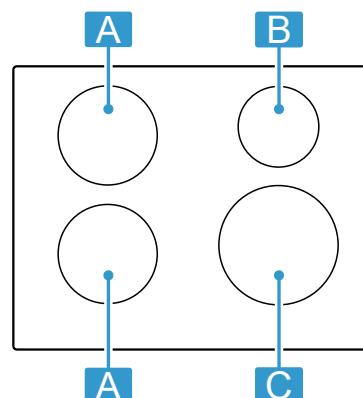
При докосване на символ съответната функция се активира.

- Поддържайте панела за управление чист и сух. Влагата нарушува функционирането.

- Не поставяйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

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
A Ø 18 см	Степен на мощност 9 PowerBoost 1800 W 3100 W
B Ø 14,5 см	Степен на мощност 9 PowerBoost 1400 W 2200 W
C Ø 21 см	Степен на мощност 9 PowerBoost 2200 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

5.5 Индикатор за остатъчна топлина

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

Индикатор	Значение
-----------	----------

H	Котлонът е горещ.
h	Котлонът е топъл.

6 Основни положения при работа с уреда

6.1 Включване и изключване на готварския плот

- Включете и изключете готварския плот посредством главния превключвател ①.
- Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

ReStart

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

6.2 Настройка на котлоните

За да изберете желаната избираема степен на мощност, докоснете + или -.

Всяка степен на мощност има междинна степен. Тя се обозначава с точка.

Степен на мощност

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

Избиране на котлон и степен на мощност

- За да изберете котлон, докоснете ○.
- Изберете желаната степен на мощност в рамките на следващите 10 секунди:
 - Натиснете +, за да извикате степента на мощност 9.
 - Натиснете -, за да извикате степента на мощност 1.
- Степента на мощност е настроена.

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

QuickStart

- Ако преди включване поставите готварски съд на готварския плот, той се разпознава при включването и съответният котлон автоматично се избира. След това изберете в следващите 20 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

Промяна на степента на мощност и изключване на котлона

- Изберете котлона.
- Натиснете + или - докато желаната степен на мощност не се появи. За да изключите котлона, настройте 0.

Бързо изключване на котлона

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

6.3 Препоръки за готовене

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

	—=≡	⌚ min
Разтапяне		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Варени наденици ¹	3 - 4	-
Размразяване и загряване		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета ¹	4. - 5.	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Бе-арнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Кипване, готовене на пара, задушаване		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Юфка ¹	6 - 7	6 - 10
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Яхния в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш ²	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина¹		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Хамбургер (2 см дебел)	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Омлет (печено един след друг)	3. - 4.	3 - 10

¹ Без капак

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

		⊖ min
Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции¹		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
¹ Без капак		
² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.		

		⊖ min
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпурা	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
¹ Без капак		
² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.		

7 Времеви функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер

7.1 Таймер за изключване

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

Програмиране на времето на готовене

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

Бележка: За всички готварски зони можете автоматично да настроите едно и също време на готовене. Допълнителна информация ще получите на → "Основни настройки", Страница 23.

Промяна или изтриване на времето на готовене

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

7.2 Таймер

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

Настройване на кухненския таймер

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

Промяна или изтриване на времето на таймера

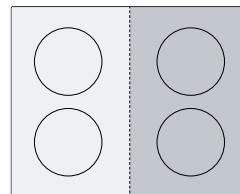
1. Докоснете неколкократно докато индикаторът • до светва.
2. За да промените времето на готовене, докоснете + или — настройте на .

8 PowerBoost

Позволява по-бързо нагряване на по-големи количества вода отколкото със степен за готовене .

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

За включване или изключване натиснете **BOOST** .



9 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

За да можете да включите функцията, изключете готварския плот.

Ще се включи или изключи чрез докосване на за 4 секунди.

Ако желаете да активирате автоматично защитата от деца при всяко изключване на готварския плот, ще откриете допълнителна информация в Основни настройки → Страница 23.

10 Основни настройки

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

10.1 Общ преглед на основните настройки

Индика- тор	Настройка	Стойност
c 1	Функция за обезопасяване спрямо деца	0 - Ръчно. ¹ 1 - Автоматично. 2 - Изключено.
c 2	Акустични сигнали	0 - Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 - Само сигналът за грешка е включен. 2 - Само сигналът за потвърждение е включен. 3 - Всички сигнални тонове са включени ¹ .
c 5	Автоматично изключване на зоната за готовене	00 - навън. ¹ 01-99 - Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	1 - 10 секунди ¹ 2 - 30 секунди 3 - 1 минута
c 7	Ограничение на мощността Позволява при нужда ограничаване на общата мощност на готварския плот, ако е нужно, поради особеностите на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва  и не можете да избирате по-висока степен за готовене.	0 - Изключено. Максимална мощност на готварския плот ¹ . 1 - 1000 W. Най-ниска мощност. 2 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Препоръчано за 13 ампера. 3. - 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... 9 - Максимална мощност на готварския плот.
c 9	Време на избор на котлон	0 - Неограничено: Можете да настроите последно избрания котлон без повторно избиране. ¹ 1 - Ограничено: Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избора. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването.
c 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	0 - Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.
c 0	Връщане към фабричните настройки	0 - Индивидуални настройки ¹ . 1 - Фабрични настройки.

¹ Фабрична настройка

10.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

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

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби об- служване на клиенти (TK)	0 /
Фабричен номер	Fd

Продуктова информация

Фабричен номер 1 02.

Фабричен номер 2 05

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете  или , за да се покажат отделните индикатори.
- 3. За да достигнете до основните настройки, докоснете .
- ✓ c и i светят с редуване както и 0 като предварително настроена стойност.
- 4. Докосвайте  дотогава, докато желаната настройка не се появи.
- 5. Изберете желаната стойност с  или .

6. Докоснете  за 4 сек.
- ✓ Настройките са запаметени.

11 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд има голямо влияние върху бързината и резултата от процеса на готвене. С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.

Преди проверката се уверете, че размерът на дъното на готварския съд съвпада с размера на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 23

11.1 Извършете Тест на готварския съд

1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
2. Извикайте основните настройки и изберете  / .
3. Натиснете + или -. В котлоните мига индикаторът -.
 - ✓ Функцията е активирана.
 - ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

12 Почистване и поддръжка

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

12.1 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.

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

10.3 Излизане от основните настройки

- За да напуснете основните настройки и да изключите готварския плот, докоснете .

11.2 Проверка на резултат

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

Резултат

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

Бележка: В случаи с недобри резултати отново поставете готварския съд на по-малък котлон, ако има. За да активирате функцията, докоснете + или -.

12.2 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.

12.3 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 миещ разтвор и мека кърпа.
Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушете с мека кърпа.

13 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.

13.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	<p>Електрозахранването е прекъснато.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електrozахранването.
	<p>Уредът не е свързан съгласно електрическата схема.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете уреда според електрическата схема.
	<p>Повреда в електрониката</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ако не можете да отстраниТЕ повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	<p>Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2, F4, E 70/15, E 8207, E 8208	<p>Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.
F5 + степен на мощност и сигнален тон	<p>Горещ съд за готовене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готовненето.
F5 и звуков сигнал	<p>Горещ съд за готовене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно място за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готовите.
F1/F6	<p>Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.

13.1 Предупредителни указания

Бележки

- Ако в индикациите *E* се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкажете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- 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.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
F8	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. ► Индивидуално изключване безопасност се е включил. Докоснете произволен символ, за да изключите индикатора, за да можете да настроите котлона.
E 9000/E9010	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ► Свържете се с електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно. ► Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
dE	Демо режимът е активиран. ► Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

13.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

14 Предаване за отпадъци

14.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

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/EC 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.

15 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.

15.1 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 23 .

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

16 Тестови ястия

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

16.1 Разтопяване на кувертюра

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

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

16.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркане

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

16.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загряване разбъркайте

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

16.4 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 разбъркане 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

16.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

- 1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагрявайте без капак. След 10 мин. нагряване разбъркайте.

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

Време на готвене вкл. загряване прибл. 45 мин.

- Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

16.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

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

16.7 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.

16.8 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

16.9 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

16.10 Пържене на дълбоко замразени картофки

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









Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company



9001609182 (020706)

sl, bg