



**BOSCH**

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



# Induction hob

**PXE...DC...**

[sl] Navodila za uporabo  
[bg] Ръководство за употреба

2  
20

# 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.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode .....	10
9	Časovne funkcije .....	11
10	PowerBoost .....	11
11	PanBoost.....	12
12	Funkcija ohranjanja toplote.....	12
13	PerfectFry Sensor .....	12
14	Otroško varovalo .....	14
15	Zaščita pri brisanju .....	14
16	Posamezni varnostni izklop .....	14
17	Osnovne nastavitve .....	14
18	Preizkus posode .....	16
19	Čiščenje in nega.....	16
20	Odpravljanje motenj.....	17
21	Odstranjevanje .....	18
22	Servisna služba.....	18
23	Testne jedi .....	18

## 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 napačne 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 uporabljajte 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 uporabljajte:

- z zunanjo programsko uro ali posebnim daljinskim upravljalnikom. To ne velja v primeru, da je delovanje izklopljeno z aparati, zajetimi v standardu EN 50615.

Če imate implantirano delujočo 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 njeno namembnostjo.

### 1.3 Omejitev 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.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

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

Otroci, 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 shranjujte predmetov.

Aparat se močno segreje.

- ▶ Gorljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne shranjujete 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 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.

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. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
- ▶ Če je aparat ali priključni kabel v okvari, takoj izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- ▶ Pokličite pooblaščen servis. → *Stran 18*

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 shranjujte dolgih, koničastih kovinskih predmetov.

### **⚠ OPOZORILO – Nevarnost poškodb!**

Zaradi tekočine med dnom posode in kuhališčem lahko posoda nenadoma odskoči v višino.

- ▶ Kuhališče 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 pregrejeta.

- ▶ Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, napolnjene z vodo.
- ▶ Uporabljajte 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 zadužitve!**

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 pogoltnejo 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.

<b>Poškodba</b>	<b>Vzrok</b>	<b>Ukrep</b>
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 dnom iz bakra ali aluminija.	Uporabljajte primerno in nepoškodovano posodo.
Madeži, obarvanja	Neprimerni načini čiščenja.	Uporabljajte 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 kovičasti predmeti, ki padejo na kuhalno ploščo.	Med kuhanjem ne udarite ob steklo in ne dovolite, da na kuhalno ploščo padejo 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 uporabljajte 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 kuhališče in je ne segrevajte.
Poškodbe stekla	Stopljena snov na vročem kuhališču 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 vsejal 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 kuhališče, ki ustreza velikosti posode. Posodo namestite na sredino.

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

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

- Neustrezna posoda ali nepopolno prekrita kuhališča 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 stekleno pokrovko.

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

Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom.

- Če posoda nima ravnega 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 nepotrebnem tratite energijo.

Informacije o izdelku v skladu z (EU) 66/2014 najdete na priloženi izkaznici aparata in na spletu na produktni 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 kuhališča. Če aparat

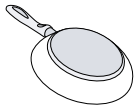

ne zazna posode na določenem kuhališču, postavite posodo na kuhališče z eno stopnjo manjšim premerom.

### 4.1 Velikost in lastnosti posode

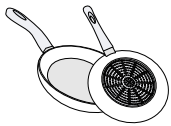
Da aparat pravilno zazna posodo, morate upoštevati velikost in material posode. Dno vseh posod mora biti popolnoma ravno in gladko.

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

→ "Preizkus posode", Stran 16.

Posoda	Materiali	Lastnosti
Priporočena posoda	Posoda iz nerjavečega jekla z dnom 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.
		

## sl Primerna posoda



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 Spoznavanje

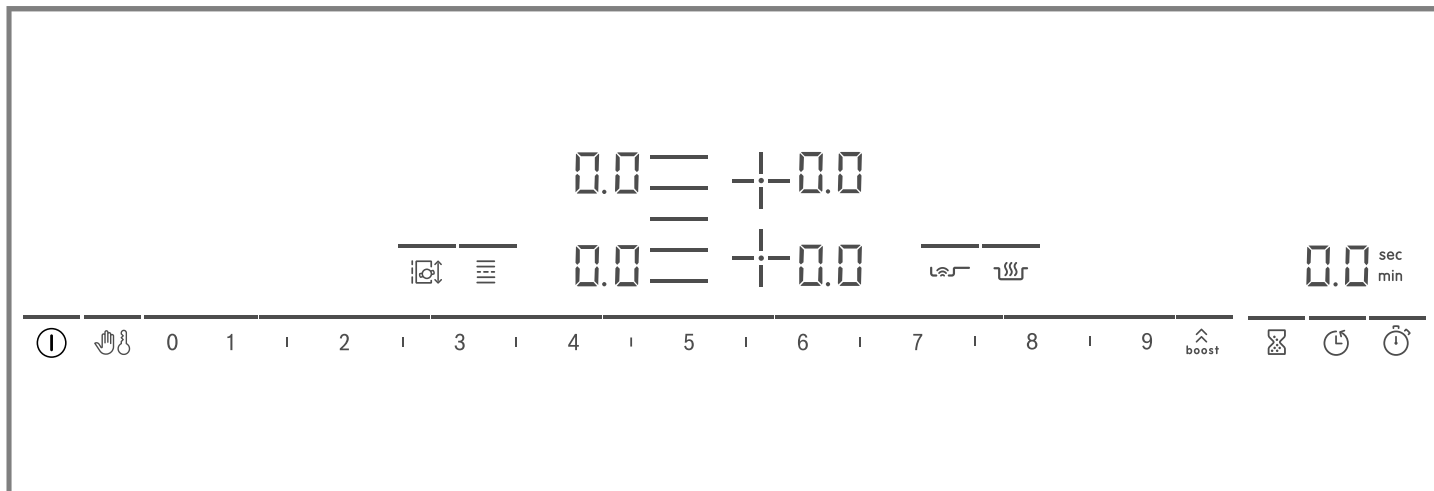
### 5.1 Kuhanje z indukcijo

Kuhanje z indukcijo je nekoliko drugačno od kuhanja na običajnih kuhalnih ploščah in prinaša vrsto prednosti, npr. prihranek časa pri kuhanju in pečenju, prihra-

nek 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.



#### Opombe

- Upravljalno polje naj bo vedno čisto in suho.
- V bližino prikazov in senzorjev ne postavljajte posode. Elektronika se lahko pregreje.

#### Tipke na dotik

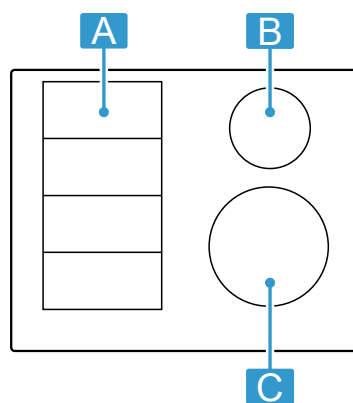
Ko se kuhališče segreva, svetijo simboli tipk, ki so v danem trenutku na voljo.

Senzor	Funkcija
ⓘ	Glavno stikalo
👉	Zaščita pri brisanju
👶	Otroško varovalo
0 1 2 3...	Nastavitveno območje
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Alarm
🕒	Programska ura za izklop
🕒	Count-up timer
🔥	Funkcija ohranjanja toplote
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Izbira kuhališča

Glede na status kahalne plošče zasvetijo tudi prikazi kuhališč ter različne vklopljene in razpoložljive funkcije.

### 5.3 Razdelitev kuhališč



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 ☰☰☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Stopnja moči 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 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 Kuhališče

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

Območje	Tip kuhališča
	Flex Zone → "FlexInduction", Stran 9
	Kuhališče z enojnim grelnim krogom



## 5.5 Prikaz preostale toplote

Kuhalna plošča ima prikaz preostale toplote za vsako kuhališče. Dokler prikaz preostale toplote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Prikaz	Pomen
	Kuhališče je vroče.
	Kuhališče je toplo.

# 6 Osnovno upravljanje


## 6.1 Vklon kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se . Oglasi se zvočni signal. Svetiljo simboli kuhališč in funkcij, ki so trenutno na voljo. Poleg kuhališč sveti .
- ✓ Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

### ReStart

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




## 6.2 Izklop kuhalne plošče

- ▶ Dotaknite se  , dokler prikazi ne ugasnejo.
- ✓ Vsa kuhališča so izklopljena.

**Opomba:** Če so vsa kuhališča izklopljena več kot 20 sekund, se kuhalna plošča izklopi.

## 6.3 Nastavitev stopnje moči na kuhališčih

Kuhališče ima 17 stopenj moči, ki so prikazane od 1 do 9 z vmesnimi vrednostmi. Izberite najprimernejšo stopnjo moči za jed in izbrani postopek priprave.

1. Dotaknite se simbola  /  želene kuhališča.
- ✓ Prikaz  sveti svetleje.

## 6.4 Nasveti za kuhanje

- Ko pogrevate pire, kremne juhe ali goste omake, jih občasno pomešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8–9.
- Pri kuhanju s pokrovko znižajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne uhajati para. Uhajanje pare ne vpliva na rezultat priprave.
- Po koncu priprave posodo pokrijte s pokrovko, dokler jedi ne postrežete.
- Pri kuhanju v loncu na pritisk upoštevajte navodila proizvajalca.
- Živi ne kuhajte predolgo, da ohranijo hranilno vrednost. S kuhinjsko uro lahko nastavite optimalni čas priprave.
- Pazite, da se iz olja ne kadi.
- Da živila porjavijo, jih eno za drugim popecite v majhnih porcijah.
- Nekatero posode se med kuhanjem močno segrejejo. Zato uporabljajte prijemalke.
- Priporočila za energetske učinkovite kuhanje najdete v  
→ "Varčevanje z energijo", Stran 5


2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo moči.
- ✓ Stopnja moči je nastavljena.

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



### QuickStart

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

## Sprememba stopnje moči ali izklop kuhališča

1. Izberite kuhališče.
2. V nastavitvenem območju izberite želeno stopnjo kuhanja ali nastavite na .
- ✓ Stopnja kuhanja na kuhališču se spremeni ali se kuhališče izklopi in prikaže se prikaz preostale toplote.

## Priporočila za kuhanje

Preglednica kaže, katere stopnje moči ( min) je primerne za kakšno živilo. Čas priprave ( min) se lahko razlikuje glede na vrsto, težo, debelino in kakovost živil.

		 min
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, preliv	1 - 1.5	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Pogrevanje in ohranjanje toplote</b>		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1.5 - 2	-
Mleko <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Obarjene klobasice <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Odtaljevanje in pogrevanje</b>		
Špinača, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25

<sup>1</sup> Brez pokrovke

<sup>2</sup> Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5



		⌚ min
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
<b>Poširanje, nežno segrevanje</b>		
Krompirjevi cmoki <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Riba <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. omaka bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bearnska omaka, holandska omaka	3 - 4	8 - 12
<b>Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje</b>		
Riž, z dvojno količino vode	2.5 - 3.5	15 - 30
Mlečni riž <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4.5 - 5.5	25 - 35
Slan krompir	4.5 - 5.5	15 - 30
Testenine <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3.5 - 4.5	120 - 180
Juhe	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenjava	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3.5 - 4.5	7 - 20
Enolončnica v loncu na pritisk	4.5 - 5.5	-
<b>Dušenje z maščobo</b>		
Zvita pečenka	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Praženje/pečenje z malo maščobe <sup>1</sup></b>		
Zrezek, naraven ali paniran	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	6 - 12
Kotleti, naravni ali panirani	6 - 7	8 - 12
Steak (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm)	5 - 6	10 - 20

<sup>1</sup> Brez pokrovke  
<sup>2</sup> Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

		⌚ min
Perutninska prsa, globoko zamrznjena	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naraven	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, paniran	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Kozice in raki	7 - 8	4 - 10
Praženje sveže zelenjave in gob	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakovke narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. pripravljene jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke, pečene ena za drugo	6.5 - 7.5	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
<b>Cvrenje, 150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij <sup>1</sup></b>		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. ocvrt krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. kosi piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe, panirane, v pivskem testu ali tempuri	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

<sup>1</sup> Brez pokrovke  
<sup>2</sup> Predgrevanje na stopnji kuhanja 8–8.5

## 7 FlexInduction

Prilagodljivo kuhališče vam omogoča, da posodo različnih oblik ali velikosti postavite kamor koli. Sestavljeno je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhališče deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

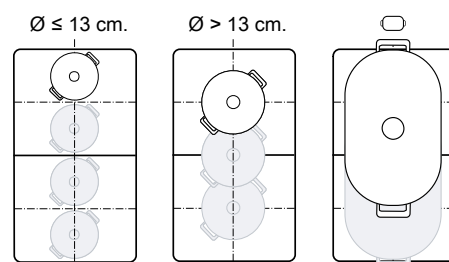
### 7.1 Namestitev posode

Prilagodljivo kuhališče lahko konfigurirate na dva načina, odvisno od tega, katero posodo uporabljate. Da zagotovite dobro zaznavanje in razporeditev toplote, posodo postavite na sredino, kot je prikazano na slikah.

#### Kot eno združeno kuhališče

Priporočeno za kuhanje v eni sami posodi.

- Položaj posode je odvisen od velikosti: Položaj posode je odvisen od velikosti:

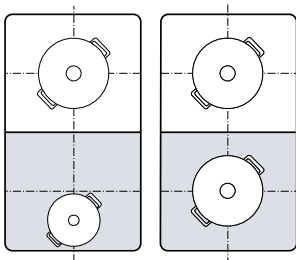


- Priporočena podolgovata posoda :




### Kot dve neodvisni kuhališči

Priporočeno za kuhanje v dveh posodah. Sprednje in zadnje območje lahko uporabljate ločeno in za vsako od njiju nastavite drugo stopnjo moči.



## 7.2 FlexInduction povezava


Prilagodljivo kuhališče je standardno nastavljeno kot dve neodvisni kuhališči. Za povezavo kuhališč vklopite naslednjo funkcijo:

1. Izberite eno od obeh kuhališč.
  2. Pritisnite .
- ✓ Prikaz sveti. Kuhališče je povezano.

### Opombe

- Standardno nastavev prilagodljivega kuhališča lahko spremenite. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 14*
- Če posodo premaknete ali dvignete z aktivnega povezanega kuhališča, se začne samodejno iskanje. Vsaka posoda, ki jo aparat med tem iskanjem najde znotraj kuhališča, se segreva na predhodno izbrani stopnji moči.

## 7.3 FlexInduction ločevanje

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Kuhalna polja so ločena in delujejo neodvisno druga od druge.

# 8 MoveMode

S to funkcijo lahko spremenite stopnjo moči za posodo, tako da posodo na prilagodljivem kuhališču preprosto potisnete naprej ali nazaj. Kuhališče je v ta namen razdeljeno na tri območja z različnimi stopnjami moči.

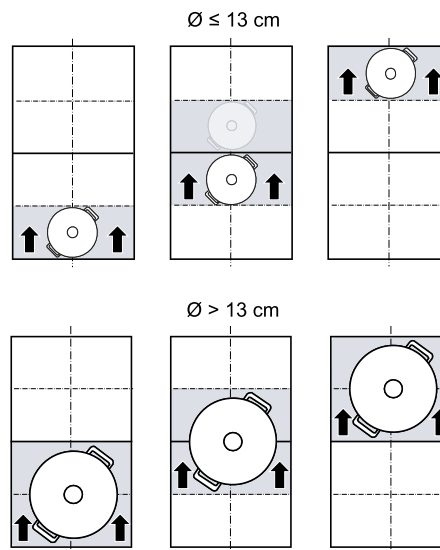
### 8.1 Namestitev in premikanje posode

Uporabite samo eno posodo. Območje kuhanja je odvisno od uporabljene posode in njene velikosti ter položaja.

Vsako območje kuhanja ima prednastavljeno stopnjo moči:



- Prednje območje = stopnja kuhanja 9
- Srednje območje = stopnja kuhanja 5
- Zadnje območje = stopnja kuhanja 1.5

Standardno nastavev prednastavljene stopnje moči lahko spreminjate. Kako to storite, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 14*.



### 8.2 Aktiviranje MoveMode

**Zahteva:** Na prilagodljivo kuhališče postavite samo eno posodo.

1. Izberite eno od obeh kuhališč prilagodljivega kuhališča.
  2. Pritisnite .
- ✓ Stopnja moči na območju, na katerem se nahaja posoda, sveti v prikazu kuhališč poleg .
  - ✓ Funkcija je vklopljena.

**Opomba:** Med postopkom kuhanja lahko spreminjate stopnje moči na območjih.

## 9 Časovne funkcije




Vaša kuhalna plošča ima različne funkcije za nastavitve časa priprave:

- Programska ura za izklop
- Alarm
- Count-up timer

### 9.1 Programska ura za izklop



Omogoča programiranje časa priprave na enem ali več kuhališčih. Po preteku časa se kuhališče samodejno izklopi.

#### Vklop Programska ura za izklop



1. Izberite kuhališče in stopnjo moči.
2. Pritisnite .
- ✓ Prikaz  na kuhališču zasveti.
3. Na nastavitvenem območju nastavite trajanje.
  - Če želite nastaviti čas priprave, krajši od 10 minut, se vedno najprej dotaknite 0 in nato izberite zeleno vrednost.
4. Potrdite z .
- ✓ Čas priprave se začne odšteti.
- ✓ Ko čas priprave poteče, se kuhališče izklopi in oglasi se zvočni signal.

**Opomba:** Če programirate čas priprave za eno kuhališče in je aktiviran PerfectFry Sensor, se začne čas priprave odšteti šele, ko je izbrana temperaturna stopnja dosežena.

#### Sprememba ali izklop Programska ura za izklop

1. Izberite kuhališče in se dotaknite .
2. V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrišete čas.

### 8.3 Deaktiviranje MoveMode



- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Prikaz poleg  se izklopi.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

3. Potrdite z .




### 9.2 Alarm

Omogoča aktiviranje alarma od 0 do 99 min. Ta funkcija deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitvev. Kuhališče ne izklopi samodejno.

#### Vklop Alarm

1. Dotaknite se .
2. V nastavitvenem območju nastavite zeleni čas.
3. Potrdite z .
- ✓ Čas prične teči.
- ✓ Ko čas poteče, se oglasi signal in zaslona utripajo.


#### AlarmSprememba ali izklop

1. Dotaknite se .
2. V nastavitvenem območju spremenite čas ali nastavite na , da izbrišete čas.
3. Potrdite z .



### 9.3 Count-up timer

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od aktiviranja.


#### Vklop Count-up timer

- ▶ Dotaknite se .
- ✓ Čas prične teči.

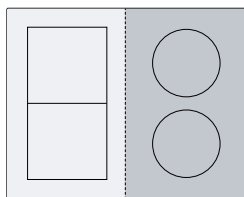
#### Izklop Count-up timer

1. Dotaknite se . Štoparica se zaustavi. Prikazi programske ure svetijo naprej.
2. Dotaknite se . Prikazi ugasnejo.



## 10 PowerBoost

S to funkcijo velike količine vode segrejete hitreje kot z .

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.






### 10.1 Vklop PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz  sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

**Opomba:** To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhališču Flex Zone.

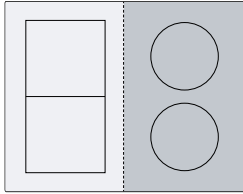
### 10.2 Izklop PowerBoost

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se . Prikaz  ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

**Opomba:** V določenih okoliščinah se lahko ta funkcija samodejno izklopi, da zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhalne plošče.

## 11 PanBoost

S to funkcijo ponve segrejete hitreje kot z **9**. Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, če ne deluje drugo kuhališče iste skupine.



### 11.1 Priporočila za uporabo

- Ponve ne prekrivajte s pokrovko.
- Praznih ponev nikoli ne segrevajte brez nadzora.
- Uporabljajte samo hladne ponve.
- Uporabljajte ponve s popolnoma ravnim dnom. Ne uporabljajte ponev s tankim dnom.

### 11.2 Vkllop PanBoost

1. Izberite kuhališče.
  2. Dvakrat se dotaknite **boost**. **Pb**. sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

**Opomba:** To funkcijo lahko vklopite tudi pri kuhanju na združenem kuhališču Flex Zone.

### 11.3 Izkllop PanBoost

1. Izberite kuhališče.
  2. Dotaknite se **boost**. **Pb**. ugasne in kuhališče se preklopi nazaj na stopnjo kuhanja **9**.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

**Opomba:** Da se ne razvije premočna vročina, se ta funkcija po 30 sekundah samodejno izklopi.

## 12 Funkcija ohranjanja toplote

To funkcijo lahko uporabite za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje jedi na toplem.

### 12.1 Vkllop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite zeleno kuhališče.
  2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite **hold**. **Lo** sveti.
- ✓ Funkcija je vklopljena.

### 12.2 Izkllop Funkcija ohranjanja toplote

1. Izberite kuhališče.
  2. Dotaknite se **hold**. **Lo** ugasne.
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

## 13 PerfectFry Sensor

Primerno za pripravo ali zgoščevanje omak, palačink ali za cvrenje jajc na maslu, za pečenje zelenjave ali steakov do zelene stopnje, pri čemer imate temperaturo pod nadzorom.

Namesto da bi morali med kuhanjem večkrat prilagajati stopnjo moči, na začetku enkrat izberete zeleno končno temperaturo. Sensorji pod steklokeramiko nato merijo temperaturo posode in jo vzdržujejo med celotnim postopkom kuhanja.

Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča, označena z **PF**.

### 13.1 Prednosti

- Temperatura se stalno vzdržuje, ne da bi vam bilo treba spreminjati stopnjo moči.
- Olje se ne pregreje. Jed se ne prismoči.
- Kuhališče se segreva le, če je to potrebno za vzdrževanje temperature, s čimer se prihrani energija.



### 13.2 Temperaturne stopnje

Temperaturne stopnje za pripravo jedi.

Stopnja	Temperatura	Funkcije	Posoda
1	120 °C	Kuhanje in zgoščevanje omak, pečenje zelenjave	
2	140 °C	Popekanje na olivnem olju ali maslu	
3	160 °C	Pečenje rib in grobih živil	
4	180 °C	Cvrenje paniranih in zamrznjenih jedi ter jedi na žaru	
5	215 °C	Žar in plošča žara za visoko temperaturo	

### 13.3 Priporočena posoda




Za to funkcijo smo razvili posebno posodo, ki daje optimalne rezultate.

Posoda	Priporočeno kuhališče
Ponev Ø 15 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 19 cm	Enojno kuhališče
Ponev Ø 21 cm	Enojno kuhališče
Teppanyaki 	Flex Zone
Žar 	Flex Zone

Priporočeno posodo lahko kupite na pooblaščenem servisu, v specializirani trgovini ali v naši spletni trgovini [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


**Opomba:** Uporabite lahko tudi drugo posodo. Glede na lastnosti posode dosežena temperatura lahko odstopa od izbrane temperaturne stopnje.

### 13.4 Vklop PerfectFry Sensor

1. Prazno posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite kuhališče in se dotaknite .
3. V naslednjih 10 sekundah v nastavitvenem območju izberite zeleno temperaturno stopnjo.
  - ✓ Funkcija se vklopi.  utripa, dokler nastavljena končna temperatura ni dosežena.
  - ✓ Ko je končna temperatura dosežena, se oglasi zvočni signal in  preneha utripati.
4. V ponev dodajte maščobo in nato živilo.




**Opomba:** Če za kuhanje potrebujete več kot 250 ml olja, dodajte olje in počakajte nekaj sekund, preden dodate živilo.















### 13.5 Izklop PerfectFry Sensor

- ▶ Izberite kuhališče in se dotaknite .
- ✓ Funkcija je deaktivirana.

### 13.6 Priporočila za kuhanje z PerfectFry Sensor

V naslednji preglednici je prikazana idealna temperatura stopnja za izbrane jedi. Temperatura  $\delta$  in čas priprave  $\ominus$  min sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

-  Ponev
-  Teppanyaki
-  Plošča žara

	Posoda	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Meso</b>			
Zrezki	 	4	6-10
Zrezki, panirani		4	6-10
File	 	4	6-10
Zarebrnice	 	3	10-15
Cordon bleu, dunajski zrezki		4	10-15
Steak, angleško pečen, debeline 3 cm	 	5	6-8
Steak, srednje pečen, debeline 3 cm	 	5	8-12
Steak, dobro pečen, debeline 3 cm	 	4	8-12

	Posoda	$\delta$	$\ominus$ min
T-bone steak, angleško pečen, debeline 4,5 cm	 	5	10-15
T-bone steak, srednje pečen, debeline 4,5 cm	 	5	20-30
Perutninska prsa, debeline 2 cm	 	3	10-20
Slanina	 	2	5-8
Mleto meso		4	6-10
Hamburger, debeline 1,5 cm	 	3	6-15
Mesni cmočki, debeline 2 cm		3	10-20
Klobasice	 	3	8-20
Chorizo, sveža klobasa	 	3	10-20
Nabodala, kebabi	 	3	10-20
Giros		4	7-12
<b>Ribe in morski sadeži</b>			
Ribji file	 	4	10-20
Ribji file, paniran		4	10-20
Riba, pečena, cela	 	3	10-20
Sardine	 	4	6-12
Škampji, kozice	 	4	4-8
Hobotnica, sipa	 	4	6-12
<b>Jajčne jedi</b>			
Jajca na oko na maslu		2	2-6
Jajca na oko		4	2-6
Umešana jajca		2	4-9
Omleta		2	3-6
Francoski toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
<b>Zelenjava</b>			
Pečen krompir		5	6-12
Ocvrt krompirček		4	15-25
Krompirjevi ocvrtki		5	2-4
Čebula, pečen česen		2	2-10
Čebulni obročki		3	5-10
Bučke, jajčevci, paprika	 	2	4-12
Zeleni beluši	 	3	4-15
Gobe	 	4	10-15
Zelenjava, dušena na olju		1	10-20
Zelenjava v tempura testu		4	5-10
<b>Globoko zamrznjeni izdelki</b>			
Piščancji medaljoni		4	10-15
Ribje palčke		4	8-12
Ocvrt krompirček		5	4-8
Jedi iz ponve		3	6-10
Spomladanski zavitki		4	10-30
Paštete, kroketi		5	3-8
<b>Omake</b>			
Paradižnikova omaka		1	25-35
Bešamelna omaka		1	10-20
Sirova omaka		1	10-20

	Posoda	⌚	⌚ min
Sladke omake	☞	1	15-25
Omake, zgoščene	☞	1	25-35
<b>Druge</b>			
Pečen sir	☞☐	3	7-10
Opečene kruhove kocke	☞☐	3	6-10

	Posoda	⌚	⌚ min
Popečen kruh	☞☐☐☐	4	4-8
Suhe pripravljene jedi	☞	1	5-10
Mandlji, orehi, pinjole, praženi	☞☐	4	3-15
Pokovka	☞	5	3-4

## 14 Otroško varovalo

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

### 14.1 Vklop Otroško varovalo

**Zahteva:** Kuhhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Dotaknite se ⓪.
  2. Za 4 sekunde se dotaknite ⌚.
- ✓ Prikaz ⌚ sveti 10 sekund.
  - ✓ Kuhhalna plošča je zaklenjena.

### 14.2 Izklop Otroško varovalo

1. Dotaknite se ⓪.
  2. Za 4 sekunde se dotaknite ⌚.
- ✓ Zapora je odpravljena.

### 14.3 Samodejno otroško varovalo

Otroško varovalo lahko tudi samodejno aktivirate ob vsakem izklopu kuhhalne ploščice. Kako vklopite in izklopite to funkcijo, je opisano v poglavju Osnovne nastavitve → *Stran 14*.

## 15 Zaščita pri brisanju

Omogoča zaporo upravljalnega polja za čiščenje, da nenamerno ne spremenite nastavitve. Zapora ne učinkuje na glavno stikalo.

### 15.1 Vklop Zaščita pri brisanju

- ▶ Pritisnite Ⓜ. Oglasi se opozorilni zvočni signal in Ⓜ sveti.
- ✓ Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. 5 sekund pred izklopom se oglasi zvočni signal.

### 15.2 Izklop Zaščita pri brisanju

Za predčasni izklop funkcije:

- ▶ Dotaknite se Ⓜ.
- ✓ Upravljalno polje je odklenjeno.

## 16 Posamezni varnostni izklop

Varnostna funkcija se aktivira, če je kuhališče dlje časa v uporabi in ne spremenite nobene nastavitve. Kuhališče prikaže *FB* in se izklopi. Čas od 1 do 10 ur je odvisen od izbrane stopnje moči.

Za vklop kuhališča pritisnite poljubno tipko.

## 17 Osnovne nastavitve

Osnovne nastavitve aparata lahko prilagodite svojim potrebam.

### 17.1 Pregled osnovnih nastavitvev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
Ⓜ /	Otroško varovalo	☐ – Ročno. <sup>1</sup> ! Samodejno. ☐ – Izklopljeno.

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitvev

Prikaz	Nastavitev	Vrednost
$\epsilon 2$	Zvočni signali	0 – Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 – Vklapljen je samo zvočni signal za napako. 2 – Vklapljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 – Vsi zvočni signali so vklopljeni <sup>1</sup> .
$\epsilon 3$	Prikaz porabe energije Prikazuje skupno porabo energije med vklopom in izklopom kuhalne plošče v kWh. Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.	0 – Izklopljeno. <sup>1</sup> 1 – Vklapljeno.
$\epsilon 5$	Samodejni izklop kuhališč.	00 – izklopljen. <sup>1</sup> 01–99 – Minute za samodejnega izklopa.
$\epsilon 6$	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure	1 – 10 sekund <sup>1</sup> 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
$\epsilon 7$	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 (glejte tipsko ploščico). Ko je ta funkcija aktivna in kuhalna plošča doseže nastavljeno omejitev moči, se prikaže _ in višje stopnje moči ni mogoče izbrati.	0 – Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Najmanjša moč. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Priporočeno za 13 A 3.5 – 3500 W. Priporočeno za 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Priporočeno za 20 A. ... 9 – Največja moč kuhalne plošče.
$\epsilon 11$	MoveMode Omogoča spremembo prednastavljenih stopenj kuhanja na treh kuhalnih območjih prilagodljivega kuhališča. V ta namen izberite eno od kuhališč, v nastavitvenem območju nastavite zeleno stopnjo kuhanja in se dotaknite $\boxtimes$ , da potrdite novo stopnjo kuhanja.	9 – Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhališče. 5 – Prednastavljena stopnja kuhanja za srednje kuhališče. 1.5 – Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhališče.
$\epsilon 12$	Preizkus posode S to funkcijo lahko preizkusite kakovost posode.	0 – Ni primerno. 1 – Ni optimalno. 2 – Primerno.
$\epsilon 13$	FlexInduction Sprememba načina vklopa Flex Zone.	0 – Kot dve neodvisni kuhališči. <sup>1</sup> 1 – Kot eno združeno kuhališče.
$\epsilon 0$	Ponastavitev na tovarniške nastavitve	0 – Individualne nastavitve <sup>1</sup> . 1 – Tovarniške nastavitve.

<sup>1</sup> Tovarniška nastavitve

## 17.2 Na osnovne nastavitve

**Zahteva:** Kuhalna plošča mora biti izklopljena.

1. Da vklopite kuhalno ploščo, se dotaknite  $\odot$ .
2. V naslednjih 10 sek. se za 4 sek. dotaknite  $\boxtimes$ .

Informacije o izdelku	Prikaz
Seznam pooblaščenih servisov (PS)	0 1
Proizvodna številka	Fd
Proizvodna številka 1	02.
Proizvodna številka 2	0.5

- ✓ Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Za ogled posameznih prikazov se dotaknite nastavitvenega polja.

3. Za dostop do osnovnih nastavitvev se dotaknite  $\boxtimes$ .  
✓ Kot prednastavitev svetijo  $\epsilon 1$  in  $\odot$ .
4. Tolikokrat se dotaknite  $\boxtimes$ , da se prikaže zelena nastavitvev.
5. V nastavitvenem območju izberite zeleno nastavitvev.
6. Za 4 sek. se dotaknite  $\boxtimes$ .  
✓ Nastavitve so shranjene.

## 17.3 Prekinitev spremembe osnovnih nastavitvev

- ▶ Dotaknite se  $\odot$ .
- ✓ Vse spremembe se zavržejo in se ne shranijo.

## 18 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 kuhališča.

Dostop poteka prek osnovnih nastavitvev. → *Stran 14*

### 18.1 Izvedba Preizkus posode


Prilagodljivo kuhališče je nastavljeno kot eno kuhališče, tako da preizkusi samo eno posodo.


1. Posodo pri sobni temperaturi napolnite s pribl. 200 ml vode in jo postavite na sredino kuhališča, ki se najboljše prilaga velikosti dna posode.
  2. Odprite osnovne nastavitve in izberite **1** / **2**.
  3. Dotaknite se nastavitvenega območja. Na kuhaliških utripa prikaz —.
- ✓ Preizkus poteka.
  - ✓ Čez 10 sekund se na prikazu kuhališč prikaže rezultat.


### 18.2 Preverjanje rezultata

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

#### Rezultat

 Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.

 Posoda se segreva počasneje, kot ste pričakovali, in postopek kuhanja ne poteka optimalno.

 Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je pravilen.

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

Da aktivirate to funkcijo, se dotaknite nastavitvenega območja.

## 19 Čiščenje in nega

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

### 19.1 Čistilna sredstva

Primerna čistila ali strgala za steklokeramiko lahko kupite na pooblaščenem servisu, v trgovini ali v spletni trgovini [www.bosch-home.com](http://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 pečice in odstranjevalci madežev
- Abrazivne gobice
- Visokotlačni čistilniki in parni čistilniki

### 19.2 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.

### 19.3 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.
2. Osušite z mehko krpo.



## 20 Odpravljanje motenj

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

### 20.1 Opozorila

#### Opombe

- Če se na prikazih pokaže **E**, pritisnite senzor ustreznega kuhališča in ga držite ter preberite kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno prikaže, pokličite pooblaščen servis in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.
- Za zaščito elektronskih sestavnih delov aparata pred pregrevanjem ali preveliko napetostjo lahko kuhhalna plošča začasno zmanjša stopnjo moči.

### 20.2 Navodila na zaslonu

Napaka	Vzrok in odprava napak
Noben prikaz ne sveti.	Električno napajanje je prekinjeno. ▶ Z drugimi električnimi aparati preverite, če je prišlo do izpada električnega toka. Aparat ni priključen v skladu z vezalno shemo. ▶ Aparat priključite v skladu z vezalno shemo.
Prikazi utripajo.	Motnja elektronike ▶ Če motnje ni mogoče odpraviti, obvestite pooblaščen servis.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem predmet. ▶ Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
<i>F5</i> + stopnja moči in zvočni signal	Elektronika se je pregrela in je izklopila eno ali vsa kuhališča. ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se dotaknite poljubne tipke na upravljalnem polju.
<i>F5</i> in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Elektronika se zato lahko pregreje. ▶ Odstranite posodo. Prikaz napake po kratkem času ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
<i>F5</i> in zvočni signal	Na upravljalnem polju stoji vroča posoda. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. ▶ 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 izklopilo, da zaščiti delovno površino. ▶ Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi, in nato ponovno vklopite kuhališče.
<i>F8</i>	Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitev. ▶ Posamezni varnostni izklop se je vklopil. Da lahko nastavljate kuhališče, se dotaknite poljubne tipke, da izklopite prikaz.
<i>E 9000/E9010</i>	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. ▶ Obrnite se na dobavitelja električne energije.
<i>U400</i>	Kuhhalna plošča ni pravilno priključena. ▶ Kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Kuhhalno ploščo priključite v skladu z vezalno shemo.

Napaka	Vzrok in odprava napak
d E	Aktiviran je demonstracijski način. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in priključite kuhhalno ploščo. V naslednjih 3 minutah se dotaknite poljubnega senzorja. Demonstracijski način je deaktiviran.</li> </ul>

## 20.3 Običajni zvoki vašega aparata

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

# 21 Odstranjevanje

Tukaj boste izvedeli, kako pravilno odstraniti stare aparate.

## 21.1 Odstranitev starega aparata v odpad

Okolju prijazna odstranitev v odpad omogoča ponovno uporabo dragocenih surovin.

1. Izvlecite vtič iz omrežnega priključnega vodnika.
2. Prerežite omreži priključni vodnik.
3. Aparat odstranite na okolju 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 prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

# 22 Servisna služba

Če imate vprašanja glede uporabe, sami ne morete odpraviti motnje na aparatu ali je treba aparat popraviti, se obrnite na naš pooblaščen servis.

Za delovanje pomembne originalne nadomestne dele v skladu z ustrežno 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 pooblaščen 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.

## 22.1 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 nastavitvah → *Stran 14*.

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

# 23 Testne jedi

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

## 23.1 Topljenje čokoladnega preliva

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

- Lonec Ø 16 cm brez pokrovke
  - Kuhanje: stopnja moči 1.5

## 23.2 Pogrevanje in ohranjanje toplote 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 1.5

- Lonc Ø 20 cm s pokrovko, količina: 800 g
  - Segrevanje: trajanje 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

### 23.3 Pogrevanje in ohranjanje toplote enolončnice iz leče

Npr.: premer leče 5-7 mm, začetna temperatura 20 °C  
Po 1 min. segrevanja premešajte

- Lonc Ø 16 cm s pokrovko, količina: 500 g
  - Segrevanje: trajanje pribl. 1 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5
- Lonc Ø 20 cm s pokrovko, količina: 1 kg
  - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 1.5

### 23.4 Bešamelna omaka

Temperatura mleka: 7 °C

- Lonc 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. Rastopite maslo, umešajte moko in sol ter vse skupaj segrejte.
  - Segrevanje: trajanje 6 min., stopnja moči 2
2. Prežganju dodajte mleko in ob neprestanem mešanju kuhajte, dokler ne zavre.
  - Segrevanje: trajanje 6 min. 30 sek., stopnja moči 7
3. Ko bešamelna omaka zavre, pustite posodo še 2 min. na kuhališču in neprestano mešajte.
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2

### 23.5 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.

- Lonc Ø 16 cm, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonc Ø 20 cm, sestavine: 250 g okroglozrnatega 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 8.5
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3, po 10 min. premešajte

### 23.6 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.

- Lonc Ø 16 cm brez pokrovke, sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka s 3,5 % maščobe in 1 g soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 5 min. 30 sek., stopnja moči 8.5
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 3
- Lonc Ø 20 cm brez pokrovke, sestavine: 250 g okroglozrnatega 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 8.5
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

### 23.7 Kuhanje riža

Recept po DIN 44550

Temperatura vode: 20 °C

- Lonc Ø 16 cm s pokrovko, sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2
- Lonc Ø 20 cm s pokrovko, sestavine: 250 dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli
  - Segrevanje: trajanje pribl. 2 min. 30 sek., stopnja moči 9
  - Nadaljevanje kuhanja: stopnja moči 2.5

### 23.8 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

### 23.9 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

### 23.10 Cvrenje globoko zamrznjenega ocvrtega krompirčka

- Lonc 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 .....	20
2	Предотвратяване на материални щети.....	22
3	Опазване на околната среда и икономия.....	23
4	Подходящ съд за готвене .....	24
5	Запознаване .....	25
6	Основни положения при работа с уреда.....	26
7	FlexInduction.....	27
8	MoveMode .....	28
9	Времеви функции .....	29
10	PowerBoost .....	30
11	PanBoost .....	30
12	Функция за поддържане в топло състояние .....	30
13	PerfectFry Sensor .....	31
14	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	32
15	Защита при почистване.....	33
16	Индивидуално изключване безопасност .....	33
17	Основни настройки.....	33
18	Тест на готварския съд .....	34
19	Почистване и поддръжка .....	35
20	Отстраняване на неизправности.....	35
21	Предаване за отпадъци .....	37
22	Отдел по обслужване на клиенти.....	37
23	Тестови ястия .....	37

## 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. Инсталираният е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

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

Не използвайте уреда:

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

Ако носите активно имплантирано медицинско устройство (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), се консултирайте с Вашия лекар дали то отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

### 1.4 Безопасна употреба

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

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

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

Площта за готвене става много гореща.

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

Уредът се нагорещява.

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

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

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

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

Хранителните продукти могат да се запалят.

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

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

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

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

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

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

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

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Ако повърхността е накъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 37*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2 Предотвратяване на материални щети**

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

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

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

**ВНИМАНИЕ!**

Този готварски плот е оборудван с вентилатор от долната страна.

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

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

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

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

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

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

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

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

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

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

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

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

Гответе с малко вода.

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

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

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

## 4 Подходящ съд за готвене

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

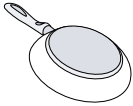
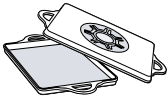
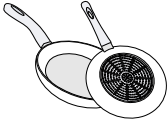
говаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

### 4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

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

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

→ "Тест на готварския съд", Страница 34.

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

#### Бележки

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



## 5 Запознаване

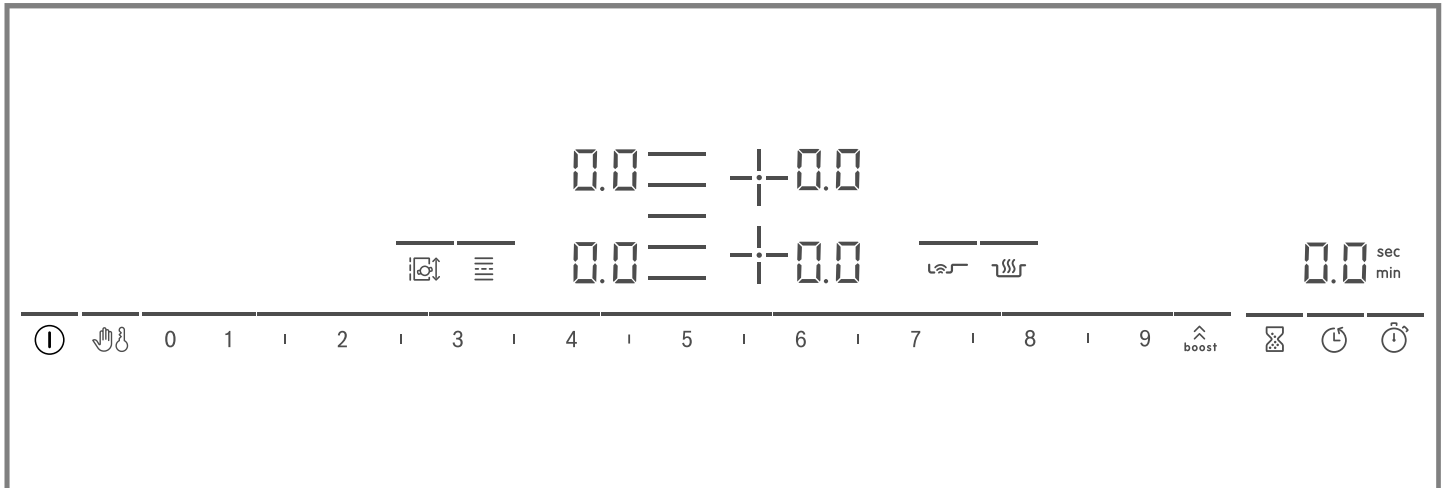
### 5.1 Готвене с индукция

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.



#### Бележки

- Поддържайте панела за управление чист и сух.
- Не поставяйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

#### Сензорни бутони

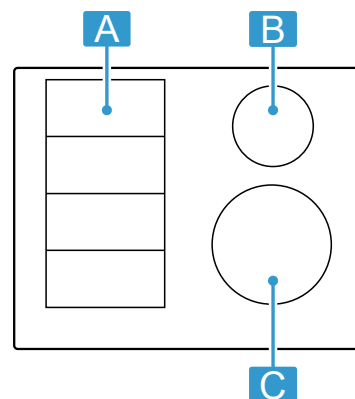
Ако готварският плот се загрее, светят символите на полетата за обслужване, които към този момент са на разположение.

Сензор	Функция
ⓘ	Главен превключвател
✋	Защита при почистване
👶	Функция за обезопасяване спрямо деца
0 1 2 3...	Зона за настройка
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Таймер
⏻	Таймер за изключване
⌚	Count-up timer
🔥	Функция за поддържане в топло състояние
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Избор на котлон

В зависимост от статуса на плота, индикаторите за зоните за готвене и различните активирани и налични функции също светват.

### 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 📏📏📏	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W	3700 W
A 📏	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W	3700 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
	Flex-Zone → "FlexInduction", Страница 27
	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
	Котлонът е горещ.
	Котлонът е топъл.

# 6 Основни положения при работа с уреда


## 6.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете . Прозвучава сигнал. Символите на котлоните и наличните в момента функции светят. До готварските зони светва .
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

### ReStart

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



## 6.2 Изключване на готварския плот

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

**Бележка:** Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

## 6.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

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

1.  Докоснете символа на желаните котлон.
- ✓ Индикаторът  свети по-ярко.

## 6.4 Съвети за готвене

- Ако загревате пюре, крем супи или гъсти сосове, разбърквайте от време на време.
- За предварително загреване настройте степен за готвене 8-9.
- Ако готвите с капак, намалете степента за готвене ако излиза пара. Резултатът от готвенето не се влияе от излизането на пара.
- След процеса на готвене поставете капак върху съда докато не сервираме ястието.
- За готвене в тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не гответе хранителните продукти твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския таймер можете да настроите оптималното време на готвене.
- Внимавайте олиото да не пуши.


2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност.
- ✓ 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 или изключване на котлона

1. Изберете котлона.
2. В диапазона на регулиране изберете желаната степен за готвене или поставете на .
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва и се показва остатъчната топлина.

- За запичане на хранителните продукти ги печете един след друг и на малки порции.
- Някои готварски съдове могат да достигнат високи температури при готвене. Ето защо използвайте кухненски ръкавици.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в → "Пестене на енергия", Стран 23

### Препоръки за готвене

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

	⏏	⌚ min
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загриване и поддържане в топло състояние</b>		
Яхния, напр. лещена яхния	1.5 - 2	-
Мляко <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Варени наденици <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замразен	3 - 4	35 - 55
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Картофени кюфтета <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
<b>Кипване, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз, с двойно количество вода	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Юфка <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Яхния	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Яхния в тенджерата под налягане	4.5 - 5.5	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Задушаване/печене с малко мазнина<sup>1</sup></b>		

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

	⏏	⌚ min
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, замразени	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)	4.5 - 5.5	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълбоко замразена, напр. пържени рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки, изпичане една след друга	6.5 - 7.5	-
Омлет (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 10
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
<b>Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции<sup>1</sup></b>		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. части пиле	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

## 7 FlexInduction

Гъвкавият котлон Ви позволява да поставяте произволни готварски съдове с всякаква форма или размер. Състои се от четири индуктора, които функцио-

нират независимо един от друг. Когато гъвкавият котлон работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

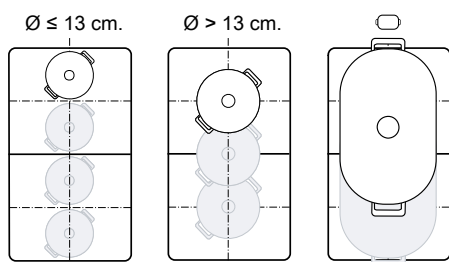
## 7.1 Поставяне на готварския съд

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

### Като взаимозависима готварска зона

Препоръчително за готвене само с един готварски съд.

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

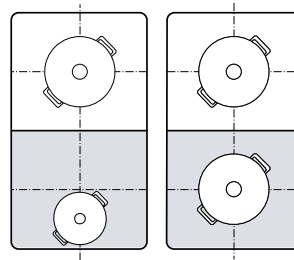


- Препоръчителен продълговат готварски съд



### Като две отделни готварски зони

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



## 7.2 FlexInduction свързване

Стандартно гъвкавата готварска зона е конфигурирана като две отделни готварски зони. За да свържете готварските зони, включете следната функция:

- Изберете един от двата котлона.
  - Натиснете
- ✓ Индикаторът свети. Изградена е връзка.

### Бележки

- Можете да промените стандартната настройка на гъвкавия котлон. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → *Страница 33*
- Ако готварският съд се измести от активно свързана готварска зона или се повдигне, стартира автоматично търсене. Всеки готварски съд, който при това търсене е открит в рамките на готварската зона, се загрева с предварително избрана степен за готвене.

## 7.3 FlexInduction разкачане

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

# 8 MoveMode

С тази функция можете да промените степента за готвене на готварски съд като просто го избутате напред или назад върху гъвкавата готварска зона. Зоната за целта се разделя на три зони с различни степени за готвене.

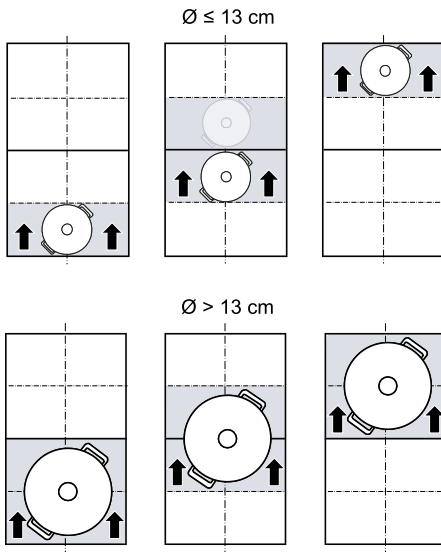
## 8.1 Поставяне и преместване на готварския съд

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

Всеки диапазон на готвене има предварително настроена степен на мощност:

- Предна зона = степен на готвене **9**
- Средна зона = степен на готвене **5**
- Задна зона = степен на готвене **1.5**

Можете да промените стандартната настройка на предварително настроените степени на мощност. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → Страница 33.



## 8.2 Активиране на MoveMode

**Изискване:** Поставяйте само един готварски съд върху гъвкава зона.

1. Изберете един от двата котлона на гъвкавата зона.
  2. Натиснете
- ✓ Степента на готвене на зоната, върху която се намира готварския съд, свети в индикатора на котлоните до
  - ✓ Функцията е включена.

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

## 8.3 Деактивиране на MoveMode

- ▶ Докоснете
- ✓ Индикаторът до
- ✓ Функцията е деактивирана.

# 9 Времени функции

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

- Таймер за изключване
- Таймер
- Count-up timer

## 9.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на време на готвене за една или няколко готварски зони. След изтичане на времето готварската зона се изключва автоматично.

### Таймер за изключване включване

1. Избирате на готварска зона и степен на мощност.
2. Натиснете
- ✓ Индикаторът
3. Настройте времето чрез зоната за настройка.
  - За да настроите време на готвене под 10 минути, докосвайте винаги 0, преди да изберете желаната стойност.
4. Потвърдете с
- ✓ Времето на готвене започва да тече.
- ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

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

### Таймер за изключване Промяна или изключване

1. Изберете котлона и докоснете
2. В зоната на настройка променете времето или настройте

3. Потвърдете с

## 9.2 Таймер

Позволява активирането на таймер от 0 до 99 мин. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Готварските зони не се изключват автоматично.

### Таймер включване

1. Докоснете
2. Настройте желаното време в зоната за настройка.
3. Потвърдете с
- ✓ Времето започва да тече.
- ✓ След изтичане на времето прозвучава сигнал.

### Таймер Промяна или изключване

1. Докоснете
2. В зоната на настройка променете времето или настройте
3. Потвърдете с

## 9.3 Count-up timer

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.

### Count-up timer включване

- ▶ Докоснете
- ✓ Времето започва да тече.

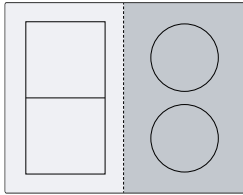
### Count-up timer изключване

1. Докоснете
2. Докоснете

## 10 PowerBoost

С тази функция нагрявате големи количества вода по-бързо отколкото с **5**.

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



### 10.1 PowerBoost включване

1. Изберете котлона.

2. Натиснете **Boost**. Индикаторът **b** свети.  
✓ Функцията е включена.

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

### 10.2 PowerBoost изключване

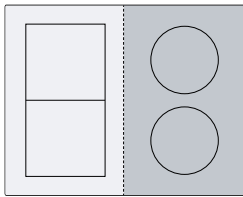
1. Изберете котлона.
2. Натиснете **Boost**. Индикаторът **b** угасва и котлонът се връща на степента за готвене **5**.  
✓ Функцията е деактивирана.

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

## 11 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с **5**.

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



### 11.1 Препоръки за приложение

- Не поставяйте капак върху тигана.
- Никога не нагрявайте неволно празни тигани.
- Използвайте само студени тигани.
- Използвайте тигани с напълно равно дъно. Не използвайте тигани с тънко дъно.

### 11.2 PanBoost включване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете **Boost** два пъти. **Pb** свети.  
✓ Функцията е включена.

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

### 11.3 PanBoost изключване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете **Boost**. **Pb** угасва и котлонът превключва обратно на степен за готвене **5**.  
✓ Функцията е деактивирана.

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

## 12 Функция за поддържане в топло състояние

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

### 12.1 Функция за поддържане в топло състояние включване


1. Изберете желания котлон.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа **☰**.

1. **☰** свети.  
✓ Функцията е включена.

### 12.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете котлона.
2. Натиснете **☰**.  
**☰** угасва.  
✓ Функцията е деактивирана.

## 13 PerfectFry Sensor






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

### 13.1 Предимства

- Температурата се поддържа постоянна, без да трябва да променяте степента за готвене.
- Олиото не се прегрява. Запичане на ястието се предотвратява.
- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата, така се пести енергия.



### 13.2 Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

Степен	Температура	Функции	Готварски съд
1	120 °C	Варене и сгъстяване на сосове, пържене на зеленчуци	
2	140 °C	Запържване в зехтин или масло	
3	160 °C	Пържене на риба и груби хранителни продукти	
4	180 °C	Пържене на панирано, замразено и печено на грил	
5	215 °C	Високотемпературни грил и плоча за грил	

### 13.3 Препоръчителен готварски съд




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

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

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


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

### 13.4 PerfectFry Sensor включване



1. Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
2. Изберете котлона и докоснете .
3. През следващите 10 секунди в диапазона на регулиране изберете желаната степен на температура.
  - ✓ Функцията стартира.  мига докато настроената целева температура не се достигне.
  - ✓ Ако целевата температура не се достигне, прозвучава сигнал и  престава да мига.
4. Поставете в тигана първо мазнината за пържене и след това продукта за печене.




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

### 13.5 PerfectFry Sensor изключване

- ▶ Изберете котлона и докоснете .
- ✓ Функцията е деактивирана.

### 13.6 Препоръки за готвене с PerfectFry Sensor

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

-  Тиган
-  Тепаняки
-  Грил плоча

	Готварски съд		 min
<b>Месо</b>			
Шницел		4	6-10
Шницел, паниран		4	6-10
Филе		4	6-10
Котлети		3	10-15
Кордон бльо, виенски шницел		4	10-15
Пържолка, алангле, 3 см дебелина		5	6-8
Пържолка, средно изпечена, дебелина 3 см		5	8-12
Пържолка, добре изпечена, 3 см дебелина		4	8-12
Т-бон пържолка, алангле, 4,5 см дебелина		5	10-15
Т-бон пържолка, средно изпечена, 4,5 см дебелина		5	20-30
Птичи гърди, дебелина 2 см		3	10-20



	Готварски съд	⌚	⌚ min
Сланина		2	5-8
Кайма		4	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 см		3	6-15
Месни кюфтенца, 2 см дебели		3	10-20
Наденички		3	8-20
Чоризо, пресна наденичка		3	10-20
Шишчета, кебапи		3	10-20
Джиросо		4	7-12
<b>Риба и морски дарове</b>			
Филе от риба		4	10-20
Рибно филе, панирано		4	10-20
Риба, печена, цяла		3	10-20
Сардини		4	6-12
Скариди		4	4-8
Октопод, сепия		4	6-12
<b>Ястия с яйца</b>			
Яйца на очи в масло		2	2-6
Яйца на очи		4	2-6
Бъркани яйца		2	4-9
Омлет		2	3-6
Френски тост		3	4-8
Палачинки, блини, тортили, такос		5	1-3
<b>Зеленчуци</b>			
Пържени картофи		5	6-12
Пържени картофи		4	15-25
Картофени кюфтета		5	2-4
Лук, печен чесън		2	2-10

	Готварски съд	⌚	⌚ min
Лучени кръгчета		3	5-10
Тиквички, патладжани, чушки		2	4-12
Зелени аспержи		3	4-15
Гъби		4	10-15
Задушени зеленчуци в олио		1	10-20
Зеленчуци в тесто темпура		4	5-10
<b>Продукти за дълбоко замразяване</b>			
Пилешки нъгети		4	10-15
Рибни пръчици		4	8-12
Пържени картофи		5	4-8
Ястия на тиган		3	6-10
Пролетни ролца		4	10-30
Пастети, крокети		5	3-8
<b>Сосове</b>			
Доматен сос		1	25-35
Сос бешамел		1	10-20
Сосове със сирене		1	10-20
Сладки сосове		1	15-25
Сосове, редуцирани		1	25-35
<b>Други</b>			
Печен кашкава		3	7-10
Крутони		3	6-10
Печен хляб		4	4-8
Суши готови ястия		1	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени		4	3-15
Пуканки		5	3-4

## 14 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

### 14.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

**Изискване:** Готварският плот трябва да е изключен.

1. Натиснете ①.
  2. Докоснете ⌚ за 4 секунди.
- ✓ Индикаторът ⌚ свети в продължение на 10 секунди.
  - ✓ Готварският плот е блокиран.

### 14.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

1. Натиснете ①.
  2. Докоснете ⌚ за 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

### 14.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Можете да активирате защитата от деца и автоматично с всяко изключване на готварския плот. В глава „Основни настройки“ ще научите как да включите и изключите функцията → Страница 33.



## 15 Защита при почистване

Позволява блокирането на панела за обслужване за почистване, за да не се разместят неволно настройките.

Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

### 15.1 Защита при почистване включване

- ▶ Натиснете . Предупредителен сигнал прозвучава и свети.
- ✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. 5 секунди преди изключването прозвучава сигнал.

### 15.2 Защита при почистване изключване

За предсрочно изключване на функцията:

- ▶ Докоснете .
- ✓ Панелът за обслужване е отблокиран.

## 16 Индивидуално изключване безопасност

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

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

Натиснете произволен бутон.

## 17 Основни настройки

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

### 17.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
$c \ i$	Функция за обезопасяване спрямо деца	$0$ - Ръчно. <sup>1</sup> $1$ - 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 <sup>1</sup> .
$c \ 3$	Индикация на потреблението на енергия Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда. Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.	$0$ - Изключено. <sup>1</sup> $1$ - Включено.
$c \ 5$	Автоматично изключване на зоната за готвене	$00$ - навън. <sup>1</sup> $01-99$ - Време до автоматичното изключване.
$c \ 6$	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	$1$ - 10 секунди <sup>1</sup> $2$ - 30 секунди $3$ - 1 минута

<sup>1</sup> Фабрична настройка

Индикатор	Настройка	Стойност
⌘ 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 (вж. типовата табелка). Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва  и не можете да избирате по-висока степен за готвене.	– Изключено. Максимална мощност на готварския плот <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Най-ниска мощност. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Препоръчано за 13 ампера 3.5 - 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... 9 - Максимална мощност на готварския плот.
⌘ 11	MoveMode Позволява промяната на предварително настроените степени за готвене на трите зони на гъвкавата готварска зона. Изберете за целта едната от готварските зони, настройте желаната степен за готвене в зоната за настройка и докоснете , за да потвърдите новата степен за готвене и да изберете следващата зона за готвене.	9 - Предварително настроена степен за готвене за предната готварска зона. 5 - Предварително настроена степен за готвене за средната готварска зона. 1.5 - Предварително настроена степен за готвене за задната готварска зона.
⌘ 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	- Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.
⌘ 13	FlexInduction Промяна на режима на включване на Flex Zone.	- Като два независими котлона. <sup>1</sup> 1 - Като взаимозависима готварска зона.
⌘ 0	Връщане към фабричните настройки	- Индивидуални настройки <sup>1</sup> . 1 - Фабрични настройки.

<sup>1</sup> Фабрична настройка

## 17.2 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 (ТК)	1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	02.
Фабричен номер 2	05

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. За да извикате отделните индикатори, докоснете зоната за настройка.

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

## 17.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ Докоснете .
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запамяват.

## 18 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 33

### 18.1 Извършете Тест на готварския съд

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


1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
2. Извикайте основните настройки и изберете 12.


3. Докоснете зоната за настройка. В котлоните мига индикаторът —.
- ✓ Тестът е в ход.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.


## 18.2 Проверка на резултат

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

### Резултат

- |   |   |
|---|---|
|  | Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева. |
|---|---|

	Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално.
---	---

	Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.
---	--

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

За да активирате тази функция, докоснете зоната за настройка.

# 19 Почистване и поддръжка

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

## 19.1 Почистващи средства

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

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

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

### Неподходящи почистващи средства

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

## 19.2 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.

## 19.3 Почистване на рамката на готварския плот

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

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

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

# 20 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.

## 20.1 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, разкачете 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.

## 20.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.</li> </ul> Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете уреда според електрическата схема.</li> </ul> Повреда в електрониката <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.</li> </ul>
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.</li> </ul>
<i>F5</i> + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.</li> </ul>
<i>F5</i> и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволен поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.</li> </ul>
<i>F8</i>	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Индивидуално изключване безопасност се е включил. Докоснете произволен символ, за да изключите индикатора, за да можете да настроите котлона.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете се с електроснабдителя.</li> </ul>
<i>U400</i>	Готварският плот не е свързан правилно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.</li> </ul>
<i>dE</i>	Демо режимът е активиран. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>

## 20.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

## 21 Предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как се предават правилно за отпадъци излезли от употреба уреди.

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

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

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

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



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

## 22 Отдел по обслужване на клиенти

В случай че имате въпроси относно приложението, не можете да отстраните дадена неизправност на уреда самостоятелно или е необходим ремонт на уреда, се обърнете към нашия 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.

### 22.1 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 33*.

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

## 23 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовите са извършени с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълни-

телно в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

### 23.1 Разтопяване на кувертюра

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

- Тенджера Ø 16 см без капак
  - Варене: степен на мощност 1.5

## 23.2 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загриване, без разбъркване

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

## 23.3 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

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

След 1 мин. загриване разбъркайте

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

## 23.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

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

### Приготвяне на сос бешамел

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

## 23.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

Време на готвене вкл. загриване при бл. 45 мин.

- Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
  - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
  - Продължително готвене: степен на мощност 3
- Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
  - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.5
  - Продължително готвене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

## 23.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

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

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

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

## 23.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

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

### 23.8 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

### 23.9 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

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001696807** (020320)

sl, bg