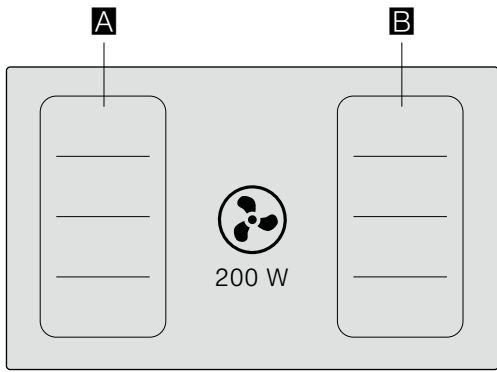


ИНДУКЦИОНЕН ГОТВАРСКИ ПЛОТ С
ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА
ПРОВЕТРЕНИЕ



[bg] РЪКОВОДСТВО

T5..L6E..



| | | g^* | b^* |
|-------|--|---------|---------|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Съдържание

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Използване по предназначение | 5 |  | Времеви функции | 22 |
|  | Важни указания за безопасност | 6 | | Програмиране на времето на готвене | 22 |
|  | Причини за повредите | 8 | | Кухненският таймер | 22 |
|  | Опазване на околната среда | 8 | | Функция хронометър | 23 |
| | Съвети за пестене на енергия | 8 |  | Функция PowerBoost | 23 |
| | Изхвърлете като пазите околната среда | 8 | | Активиране | 23 |
|  | Индукционно нагриване | 9 | | Деактивиране | 23 |
| | Предимства при готвене с индукция | 9 |  | ShortBoost функция | 24 |
| | Съдове | 9 | | Препоръки за употреба | 24 |
|  | Запознаване с уреда | 11 | | Активиране | 24 |
| | Вашият нов уред | 11 | | Деактивиране | 24 |
| | Специални принадлежности | 11 |  | Функция за запазване на топлина | 24 |
| | Контролен панел | 12 | | Активиране | 24 |
| | Котлоните | 13 | | Деактивиране | 24 |
| | Индикатор за остатъчна топлина | 13 |  | Предаване на настройки | 25 |
|  | Режими на работа | 14 | | Активиране | 25 |
| | Работа с отработван въздух | 14 |  | Сензорика за пържене | 25 |
| | Работа с циркулиращ въздух | 14 | | Предимства при пържене | 25 |
|  | Twist-Pad с Twist копче | 14 | | Тигани за сензора за печене | 25 |
| | Отстранете копчето Twist | 14 | | Степени на температура | 26 |
| | Съхраняване на копчето Twist | 14 | | Таблица | 27 |
| | Работа без копчето Twist | 15 | | Террап Yaki и Grill за гъвкавата зона | 30 |
|  | Преди да започнете работа за първи път | 15 | | Така се настройва | 32 |
| | Настройка на режим на работа | 15 |  | Защита от деца | 32 |
|  | Обслужване на уреда | 16 | | Активиране и деактивиране на защитата от деца | 32 |
| | Включване и изключване на готварския плот | 16 | | Автоматично обезопасяване за деца | 32 |
| | Настройка на котлон | 16 |  | Защита при търкане | 33 |
| | Препоръки за готвене | 17 | | Автоматично изключване | 33 |
| | Ръчно управление на вентилацията | 19 |  | Основни настройки | 34 |
| | Интензивна степен | 19 | | Така достигате до основните настройки: | 36 |
| | Автоматичен старт | 19 |  | Показание за консумацията на енергия | 36 |
| | Автоматичен режим със сензорно управление | 19 | | Тест на готварски съдове | 37 |
| | Функция за движение по инерция | 19 |  | Power-Manager | 37 |
|  | Гъвкава зона | 20 | | Home Connect | 38 |
| | Съвети за използване на съдовете | 20 | | Настройка | 38 |
| | Като два независими котлона | 20 | | Home Connect настройки | 39 |
| | Като един-единствен котлон | 20 | | Актуализация на софтуера | 41 |
|  | функция Move | 21 | | Дистанционна диагностика | 41 |
| | Активиране | 21 | | Указание относно защитата на данни | 42 |
| | Деактивиране | 21 | | Заявление за съответствие | 42 |

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Почистване | 42 |
| | Препарат за миене | 42 |
| | Подлежащи на почистване компоненти | 43 |
| | Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот) | 43 |
| | Готварски плот | 44 |
| | Проветрение. | 44 |
| | Почистване на преливника | 46 |
| | Копче Twist | 46 |
|  | Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ) | 47 |
|  | Повреда, какво да направим? | 49 |
|  | Служба обслужване на клиенти | 50 |
| | Сериен номер (Е-ном.) и фабричен номер (FD-ном.) . | 50 |
|  | Тестови ястия | 51 |

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и сервиси ще намерите в интернет: **www.neff-international.com** и онлайн-магазина: **www.neff-eshop.com**



Използване по предназначение

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

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

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

Използвайте само разрешени от нас защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца. Неподходящи защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца могат да доведат до злополуки.

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

Опасни или експлозивни вещества или пари не бива да се изсмукват.

Внимавайте за това, да не попадат в уреда малки части или течности.

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

Ако носите активен имплантиран медицински уред (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), консултирайте се с Вашия лекар относно това, че този уред отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и освен това се използват неметални готварски прибори и съдове с неметални дръжки, употребата на този индукционен готварски плот не е опасна, ако е по предназначение.

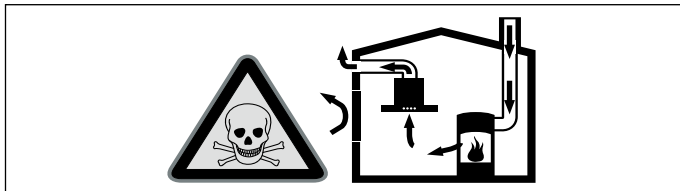
Важни указания за безопасност

Предупреждение – Опасност от задушаване!

Опаковъчният материал е опасен за деца. Никога не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

Предупреждение – Опасност за живота!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.



Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. димоотвод) на открито.

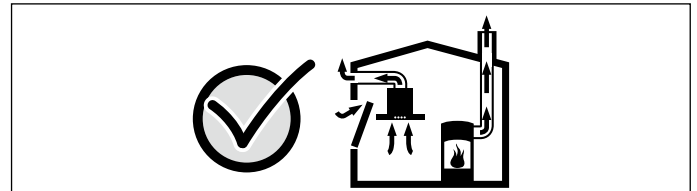
При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения - ако няма достатъчен приток на въздух налягането се понижава. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.

- Ето защо винаги трябва да има достатъчно свеж въздух.
- Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.

Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва.

Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация димоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещенията на поставяне на печки.

Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.



Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.

Ако абсорбаторът се използва изключително в режим на рецикулация, работата е възможна без ограничения.

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. Редовно почиствайте филтрите за мазнина. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят при включено проветрение. В близост до уреда никога не работете с открит пламък (напр. фламбиране).
Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещяват много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци върху готварския плот.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.
- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на металния филтър за мазнина или на контейнера за преливане оставете уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервиз.

- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Опасност от магнетизиране!

Свалящите се елементи за управление са магнитни. Магнитите могат да повлияят на електронните импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Хората с електронни импланти не трябва да носят елемента за управление близо до тялото (напр. в джобове на ризи или панталони); до пейсмейкъра трябва да има минимално разстояние от 10 см.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- Опасност от повреда поради твърди и остри предмети. Не оставяйте остри или твърди предмети да паднат върху готварския плот.
- Опасност от повреда при загаряне на празен съд. Никога не оставяйте съда да остане без течност.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Опасност от повреда поради алуминиево фолио или пластмасов съд. Никога не поставяйте алуминиевото фолио и пластмасовите контейнери върху горещия котлон. Не използвайте защитно фолио за печка.
- Повърхностно повреждане, обезцветяване и петна поради неподходящи почистващи средства. Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
- Повърхностно повреждане и обезцветяване поради изтъркване от тенджери. Повдигайте тенджерите и тиганите и не ги бутайте.
- Повърхностно повреждане и петна поради загорели ястия. Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
- Повърхностно повреждане поради сол, захар и пясък. Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
- Повърхностно повреждане поради груби дъна на съдове. Проверете съда преди употреба.
- Повърхностно повреждане или т.нар. почерняване поради захар и съдържащи много захар храни. Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- За всеки готварски съд винаги използвайте подходящ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак. Така ще погледате в тенджерата без нужда от повдигане на капака.
- Използвайте съдове с равно дъно. Неравните подове увеличават разхода на енергия.
- Внимавайте диаметърът на дъното на съда да е с размера на котлона. При това спазвайте: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър, който най-често е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- За по-малки количества използвайте малки готварски съдове. Голям, слабо напълнен готварски съд изисква много енергия.
- Гответе вашите ястия с малко вода. Това пести енергия и при зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Своевременно превключете на ниска степен на готвене. В противен случай се губи енергия.
- При готвене осигурете достатъчен приток на въздух, за да може вентилаторът да работи ефективно и с ниски работни шумове.
- Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене. Използвайте интензивна степен само при нужда. По-малката степен на вентилатора се нуждае от по-малко енергия.
- При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора. Надигналите се в кухнята пари изискват по-дълга работа на вентилацията.
- Ако не се нуждаете повече от уреда, изключете го.
- Почиствайте или сменяйте филтъра по-често, за да увеличите ефективността на вентилацията и да предотвратите опасност от пожар.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

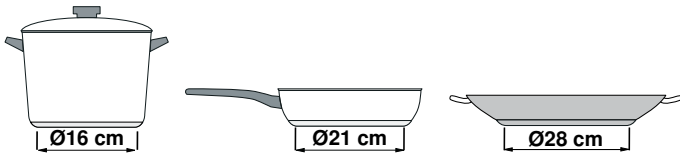
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

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

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

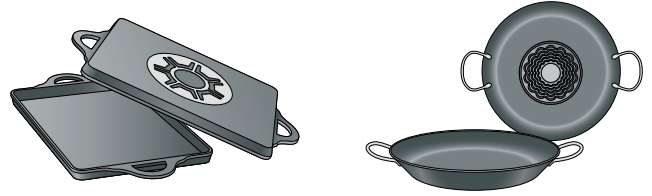


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

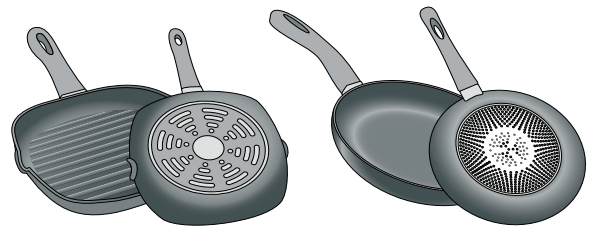


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

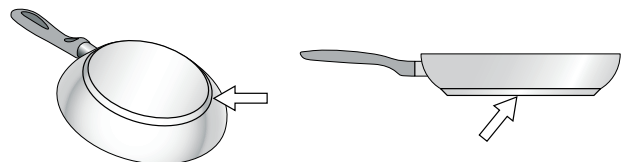
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

Разпознаване на тенджери

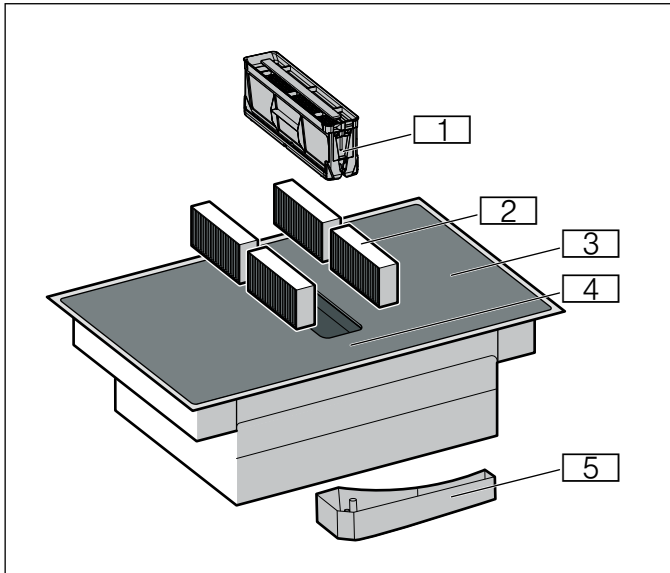
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

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

Указание: Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.

Вашият нов уред



| Ном. | Обозначение |
|------|---|
| 1 | Метален филтър за мазнина |
| 2 | Филтър с активен въглен при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух* |
| 3 | Готварски плот |
| 4 | Обслужващ панел |
| 5 | Преливник |

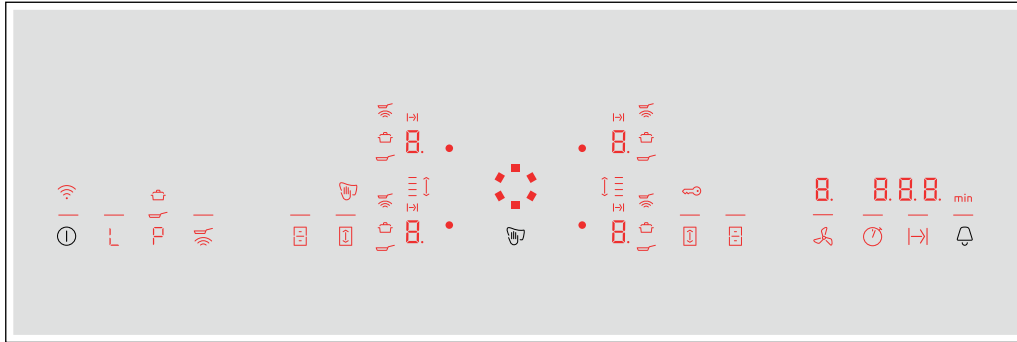
*Според оформлението на уреда

Специални принадлежности

Според варианта на монтаж на уреда има различни принадлежности, които можете да получите в специализираната търговска мрежа, от службата за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт:

- Комплект отработен въздух
- Комплект рецикулационен въздух
- Филтър с активен въглен: за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър: за работа с отработван въздух

Контролен панел



| Сензори за избор | |
|------------------|--|
| | Главен превключвател |
| | Функция за поддържане в топло състояние |
| | Функция Powerboost и Shortboost |
| | Сензор за пържене |
| | FlexZone |
| | Функция Move |
| | Функция хронометър |
| | Автоматично време на готвене |
| | Таймер за кратко време и обезопасяване спрямо деца |
| | Ръчно управление на вентилацията |

| Индикация | |
|-----------|--|
| | Работно състояние |
| | Степени на мощност |
| | Остат. топлина |
| | Функция Powerboost и Shortboost Интензивна степен на вентилация I |
| | Интензивна степен на вентилация II |
| | Сензор управление вентилация |
| | Предаване на настройки |
| | Функция Powerboost |
| | Функция Shortboost |
| | Функция за поддържане в топло състояние |
| | Сензор за пържене |
| | FlexZone |
| | Функция Move |
| | Автоматично време на готвене |
| | Времеви функции |
| | Времева индикация |
| | Защита от деца |
| | Блокиране на панела за обслужване с цел почистване |
| | WLAN |

Полета за обслужване

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

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Съответните символи на полетата за управление светват според наличността. Индикациите на котлоните или избраната функция светят по-ярко.
- Винаги поддържайте панела за управление чисто и сухо. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.
- Не изтегляйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлоните

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

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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

Режими на работа

Този уред може да се използва при работа с изкарване на въздуха или с рецикулация на въздуха.

Работа с отработван въздух



Засмуканият въздух се пречиства през филтрите за мазнина и се прекарва през тръбна система на открито.

Указание: Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация дымоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещението на поставяне на печки.

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в дымоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.
- Ако отработеният въздух се прекарва през страничната вода, трябва да се използва телескопичен отвор в стената.

Работа с циркулиращ въздух



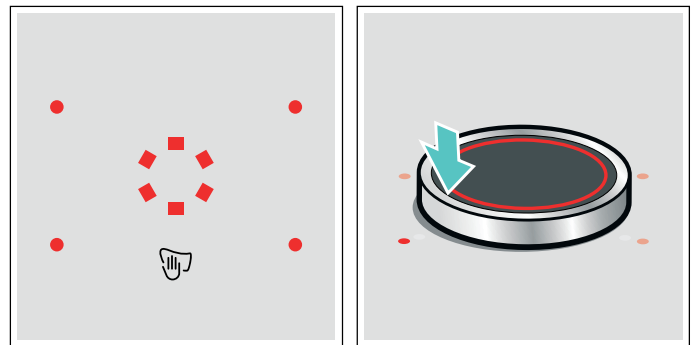
Всмуквания въздух се почиства през филтри за мазнина и филтър с активен въглен и отново се вкарва в кухнята.

Указание: За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър с активен въглен. Различните възможности за работа на уреда в режим с циркулиращ въздух можете да разберете от проспекта или от специализирания търговец. Необходимото за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

Twist-Pad с Twist копче

Подложката Twist е диапазонът на настройка, в който можете да избирате котлони и да настройвате степени на готвене с копчето Twist. В зоната на подложката Twist копчето Twist се центрира автоматично.

Копчето Twist е магнитно и се поставя върху подложката Twist. За да активирате котлон, докоснете копчето Twist на нивото на желаните котлон. Чрез завъртане на копчето Twist избирайте степента на готвене.



Поставете Twist копчето така върху подложката Twistpad, че да се намира в средата на индикациите, които ограничават зоната на Twistpad.

Указание

- Дори и когато Twist копчето не е напълно в центъра, в нито един момент начинът му на функциониране не се влошава.
- Винаги поддържайте чисто Twist копчето. Замърсявания могат да нарушат функционирането.

Отстранете копчето Twist.

Ако копчето Twist се отстрани, функцията за блокиране на обслужващия панел за целите на почистването се активира.

Копчето Twist може да се сваля по време на готвенето. Функцията за блокиране на обслужващия панел за целите на почистването се активира за 35 секунди. Ако след изтичането на това време копчето Twist не се върне отново на позицията си, готварският плот се изключва.

Предупреждение – Опасност от пожар!

Ако през тези 35 секунди в зоната на подложката Twist се постави метален предмет, може готварският плот да продължи да нагрива. Ето защо винаги изключвайте готварския плот с главния превключвател.

Съхраняване на копчето Twist





Във вътрешността на копчето Twist се намира силен магнит. Не поставяйте копчето Twist в близост до магнитни носители на данни, като напр. кредитни карти или карти с магнитни ленти. Те могат да се повредят.

Също така могат да се предизвикат смущения с телевизорите и мониторите.

Указание: Копчето Twist е магнитно. Задържащите се метални частици от долната страна могат да надраскат повърхността на готварския плот. Винаги почиствайте добре копчето Twist.

Работа без копчето Twist

Готварският плот може да се използва и без копчето Twist:

1. Включете готварския плот посредством главния превключвател.
2. През следващите 5 секунди докоснете едновременно символите  и  за 4 секунди. Прозвучава сигнал.
3. Докоснете многократно символа , докато индикаторът на желания котлон светне.
4. След това изберете желаната степен на готвене със символите  до I→I.

Котлонът е активиран.

Указание

- Функцията на таймера не може да се активира без копчето Twist.
- Копчето Twist може да се постави по всяко време обратно върху подложката Twist.




Преди да започнете работа за първи път

Спазвайте следното указание преди да използвате уреда за пръв път:

Почистете уреда и аксесоарите цялостно.

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки.

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател .

Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рецикулация.

Ако готварският плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката **c 17** на този режим. Вж. глава → "Основни настройки".

Обслужване на уреда



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


Съвет: Включете вентилацията в началото на готвене и изключете едва няколко минути след края на готвенето. Така най-ефективно се отстранява парата от кухнята.

Указание: Никога не използвайте уреда без метален филтър за мазнина и преливник.

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа . Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. До котлоните свети . Копчето Twist да се постави върху диапазона за настройка. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа  докато индикаторът не угасне. Всички котлони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато готварските зони са изключени в продължение на няколко секунди.
- Настройките остават запаметени през първите 4 секунди след изключването на готварския плот. Ако готварският плат през този период се включи отново, той се активира с предишните настройки.

Настройка на котлон

Настройте желаната степен на готвене с копчето Twist.

Степен на готвене 1 = най-ниска степен.

Степен на готвене 9 = най-висока степен.

Всяка степен за готвене има междинна степен. Тя се обозначава с точка.

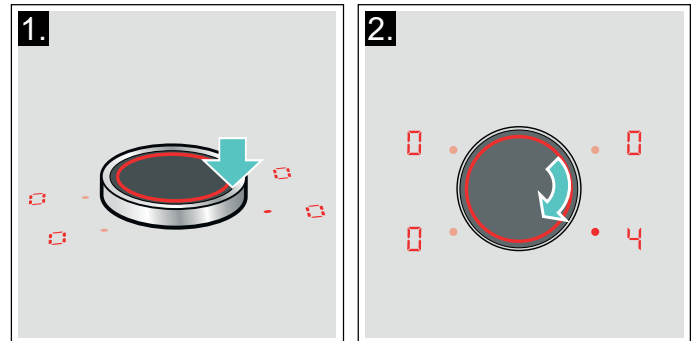
Указание

- За да предпази чувствителните части на уреда от прегряване или електрическо претоварване, готварският плот може временно да намали мощността.
- За да предотврати образуването на шум от уреда, готварският плот може временно да намали мощността.

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете котлон. За тази цел натиснете копчето Twist на нивото на желания котлон.
2. Завъртете копчето Twist докато на индикатора за степените на готвене не се появи желаната степен на готвене.




Степента на готвене е настроена.

Указание: Ако поставите готварски съд върху Flex Zone, готварският плот разпознава готварския съд и се избира автоматично. Допълнителна информация за Flex Zone ще откриете в глава → "Гъвкава зона".

Смяна на степента на готвене

Изберете котлона и степента на готвене с копчето Twist.

Изключване на котлон

Изберете котлона и завъртете Twist копчето докато не се появи . Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

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

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

| | Степен за готвене | Време на готвене (мин.) |
|--|-------------------|-------------------------|
| Разтапяне | | |
| Шоколад, кувертюра | 1 - 1. | - |
| Масло, мед, желатин | 1 - 2 | - |
| Загряване и поддържане топло | | |
| Яхния, напр. леща яхния | 1. - 2 | - |
| Мляко* | 1. - 2. | - |
| Загряване на наденички във вода* | 3 - 4 | - |
| Размразяване и затопляне | | |
| Спанак, дълб.замр. | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Гулаш, дълб.замр. | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Сваряване, кипване | | |
| Картофени топчета* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Риба* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Бял сос, напр. сос бешамел | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез | 3 - 4 | 8 - 12 |
| * Без капак | | |
| ** Обръщайте няколко пъти | | |
| *** Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8. | | |



| | Степен за готвене | Време на готвене (мин.) |
|---|-------------------|-------------------------|
| Варене, задушаване на пара, задушаване | | |
| Ориз (с двойно количество вода) | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Мляко с ориз*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Варени картофи (с обелките) | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Варени картофи (без обелките) | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Тестени изделия, варива* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Яхния | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Супи | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Зеленчуци | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Зеленчуци, замразени | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Приготвяне в тенджера под налягане | 4. - 5. | - |
| Задушаване (месо) | | |
| Руладини | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Задушено месо | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Гулаш*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Задушено / печено с малко олио** | | |
| Шницел, натюр или паниран | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Шницел, замразен | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Котлет, натюр или панирано** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Пържоли (3 см дебели) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Птичи гърди (2 см дебели)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Птичи гърди, дълб. замр.** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Кюфтета (3 см дебелина)** | 4. - 5. | 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 дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Скариди | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Палачинки (изпичане една след друга) | 6. - 7. | - |
| Омлети (печене един след друг) | 3. - 4. | 3 - 10 |
| Яйца на очи | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Пържене във фритюрник* (150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции) | | |
| Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети | 8 - 9 | - |
| Крокети, замразени | 7 - 8 | - |
| Месо, напр. пилешки части | 6 - 7 | - |
| Риба, панирана или в бирено тесто | 6 - 7 | - |
| Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура | 6 - 7 | - |
| Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто | 4 - 5 | - |
| * Без капак | | |
| ** Обръщайте няколко пъти | | |
| ***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8. | | |

Ръчно управление на вентилацията



Можете да управлявате ръчно степента на вентилация.

Указание: При висок готварски съд не може да се гарантира оптимална мощност на изсмукване. Мощността на изсмукване може да се подобри чрез скосено поставен капак.

Активиране

1. Докоснете символа . Вентилацията стартира при предварително настроена степен.
2. През следващите 10 секунди изберете желаната степен на готвене с елемента за управление Twist. Настроената степен свети.
3. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка. Проветрението е включено.

Промяна и изключване



Докоснете символа  и изберете желаната степен на готвене или настройте с Twist елемента на управление .


Интензивна степен

За вентилацията има две интензивни степени. Ако активирате интензивните степени, вентилацията работи за кратко време с максимална мощност.



Активиране

Докоснете символа  и изберете желаната степен на интензивност.

- **Интензивна степен I:** Twist елементът за управление да се завърти докато индикацията **P** върху символа  не светне. Интензивната степен е активирана.
- **Интензивна степен II:** Twist елементът за управление да се завърти докато индикацията **P** върху символа  не светне. Интензивната степен е активирана.

Указание: След 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност .

Промяна и изключване

Докоснете символа  и изберете желаната степен на готвене или настройте с Twist елемента на управление .

Автоматичен старт

Ако изберете за котлона степен на готвене, автоматичното стартиране се включва.

Готварският плот стандартно се доставя с управляван от сензор автоматичен старт. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки".

Автоматичен старт със сензорно управление

Сензорът за качество на въздуха регистрира автоматично изпаренията при готвене, избира оптималната степен на готвене и кара индикацията **A** да светне.

Автоматичен старт през степените за готвене


Вентилацията се включва при степен на готвене според съответната степен на котлона.

Автоматичен режим със сензорно управление


Готварският плот разполага със сензор за качеството на въздуха, който автоматично регистрира изпаренията от готвене и включва вентилацията.

Ако автоматичният старт е изключен или е настроен според степените на готвене, можете да включите по всяко време ръчно работата със сензорно управление.

Активиране

Twist елементът за управление се завърта докато индикацията **A** върху символа  не светне. Оптималната степен на мощност се настройва автоматично с помощта на сензор.

Деактивиране

Докоснете символа .

Изберете друга степен за готвене с елемента за управление Twist. Индикаторът **A** угасва. Сензорното управление е изключено.

Указание: Как да настроите сензорната чувствителност, ще разберете в глава → "Основни настройки".


Функция за движение по инерция

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването на плота. Така се отстранява наличното изпарение. След това системата за вентилация се изключва автоматично.

Готварският плот стандартно се доставя с допълнително време на работа с максимално време на изключване. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки".

Активиране


Режимът на допълнителен ход е възможен съгласно конфигурираната основна настройка:

- През управлението на сензора за качество на въздуха. Символът **A** светва.
- С максимално време на изключване. Индикаторът — над символа  светва.

Указание: Допълнителният ход се включва само тогава, когато минимум една готварска зона е включена за минимум една минута.

Деактивиране

Ръчно

Докоснете символа . Функцията за допълнителен ход се изключва.

Автомат.

В следните случаи се изключва функцията за допълнителен ход:

- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Уредът отново се включва.
- Сензорът установява, че качеството на въздуха е наред.

Гъвкава зона

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

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

Съвети за използване на съдовете

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

Като един-единствен котлон

| | |
|--|---|
| | Диаметърът е по-малък или равен на 13 см. Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията. |
| | Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията. |
| | Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона. |

Като два независими котлона

| | | |
|--|--|---|
| | | Предният и задният котлон с по два индуктора могат да се използват независимо един от друг. Настройте за всеки отделен котлон желаната степен на готвене. Върху всеки котлон използвайте само един готварски съд. |
|--|--|---|

Като два независими котлона

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

Активиране

Вижте глава → "Обслужване на уреда"



Като един-единствен котлон

Използване на общата готварска зона чрез свързване на двата котлона.

Свързване на два котлона

Котлоните са автоматично свързани или разкачени в зависимост от позицията на готварския съд.

Ръчно свързване:

1. Поставете съда за готвене. Изберете един от двата котлона на Flex Zone и настройте степента за готвене.
2. Докоснете символа . Индикаторът  светва. Flex Zone е активирана.

Указание: Степента на готвене се показва в двата индикатора на Flex Zone.

Смяна на степента на готвене

Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и настройте степента на готвене с Twist копчето.

Добавяне на нов готварски съд


1. Поставете новия съд на позицията, която е подходяща за неговия размер. Ако готварският съд е правилно поставен, той се разпознава от уреда. Уредът разделя зоните и ги избира автоматично.
2. Изберете степента за готвене с елемента за управление Twist.

Указание

- Ако преместите готварският съд на активния котлон или го повдигнете, котлонът стартира автоматично търсене и преди това избраната степен за готвене остава.
- Можете автоматично да изключите разпознаването на готварски съдове. Допълнителна информация ще откриете в глава → "Основни настройки".

Разкачане на два котлона

Котлоните са автоматично свързани или разкачени в зависимост от позицията на готварския съд.

За да разделите ръчно котлоните, изберете един от двата котлона, спадащи към Flex Zone и докоснете символа .

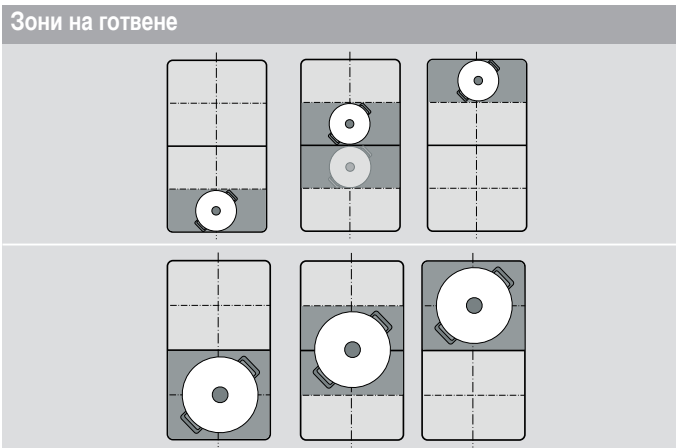
Flex Zone е деактивирана. Двете готварски зони сега функционират като два независими котлона.

Указание: Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.

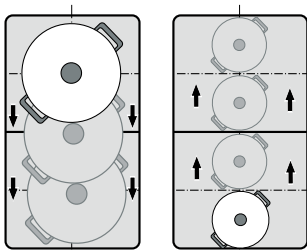
функция Move

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

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



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



Предварително настроени степени на готвене:

Предна зона = степен на готвене **9**

Средна зона = степен на готвене **5**



Задна зона = степен на готвене **1**.

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

Указание

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

Активиране

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

Смяна на степента на готвене

Готварските степени на отделните зони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Поставете съда върху зоната на готвене и променете степента на готвене с копчето Twist.


Указание

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

Деактивиране

Докоснете символа . Индикацията до символа  угасва.

Функцията е деактивирана.

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

Времени функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

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

Програмиране на времето на готвене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готвене.
2. Докоснете символа I→I. Индикаторът I→I на котлона светва. В индикатора на таймера светва 00.



3. Изберете желаното време на готвене с копчето Twist.



Времето на готвене започва да тече.

Указание

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

Сензор за пържене

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

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа I→I.

Променете времето на готвене с копчето Twist или в диапазона на настройка или настройте 00, за да изтриете времето на готвене.

След изтичане на времето

Котлонът се изключва. Прозвучава сигнал, котлонът показва 0 и в индикатора на таймера се появява за минута 00. Индикаторът I→I на котлона мига. Докоснете произволен символ, индикациите угасват и сигналният тон се заглушава.

Указание

- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги най-рано свършващото време на готвене. Индикаторът I→I на котлона светва.
- За извикване на оставащото време за готвене на котлона: изберете съответния котлон. Времето на готвене се появява за 10 секунди.
- Можете да настроите време на готвене до 99 минути.

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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

Така се настройва функцията

1. Докоснете символа ⏰, в индикацията на таймера се появяват 00 и индикацията —.
2. Изберете желаното време с копчето Twist.
3. Докоснете символа ⏰ отново, за да потвърдите избраното време.

Времето започва да тече.

Промяна или изтриване на времето

Докоснете символа ⏰ и променете времето с копчето Twist или настройте на 00.

След изтичане на времето




Прозвучава сигнал за една минута. В индикацията на таймера мига символът 00. Отново докоснете символа ⏰, индикациите угасват и сигналният тон се заглушава.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.



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

Активиране

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

Времето започва да тече.

Деактивиране


Докоснете символа . В индикацията на таймера се показват  и след това угасват.

Функцията е деактивирана.

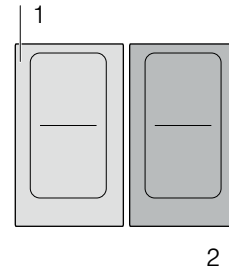
Указание: За деактивиране на хронометъра тази функция трябва да е избрана.



Функция PowerBoost




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

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







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

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . Индикациите  и  светят. Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . Индикациите  и  угасват. В индикатора на котлона свети степента на готвене .

Функцията е деактивирана.

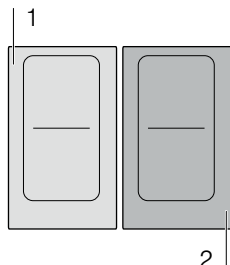
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

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

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

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






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




Препоръки за употреба

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

Активиране

1. Изберете котлон.
 2. Докоснете символа  два пъти. Индикациите  и  светят.
- Функцията е активирана.

Дезактивиране



1. Изберете котлон.
 2. Докоснете символа . Индикациите  и  изгасват. В индикацията на котлона свети степента на готвене 9.
- Функцията е дезактивирана.

Указание: След 30 секунди тази функция автоматично се изключва.



Функция за запазване на топлина

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

Активиране

1. Изберете желанния котлон.
 2. През следващите 10 секунди докоснете символа . В индикатора светва .
- Функцията е активирана.

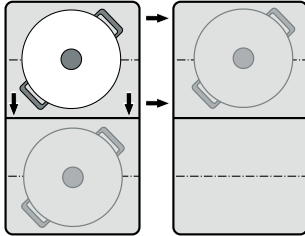
Дезактивиране

1. Изберете котлона.
 2. Докоснете символа .
- Индикацията  угасва. Котлонът се изключва и светва индикаторът за остатъчна топлина.
- Функцията е дезактивирана.

Предаване на настройки



С тази функция степента на готвене и програмираното време на готвене могат да се преместват от един котлон на друг.

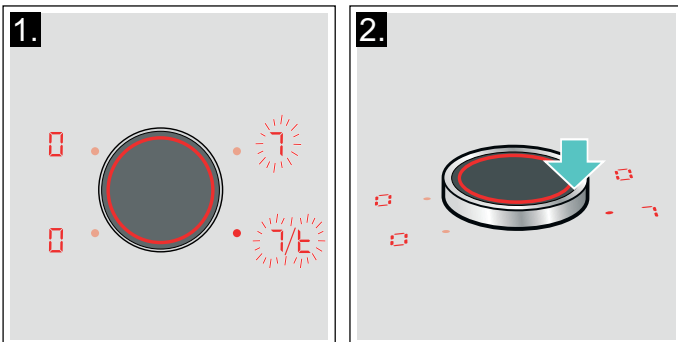
За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включения котлон на друг котлон.



Указание: Допълнителна информация за правилното позициониране на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изместете съда от включения котлон на друг котлон. На първоначалния котлон мига степента на готвене. Съдът се разпознава и в индикацията на новия котлон мигат преди това избраната степен на готвене и символа .
2. Изберете новия котлон, за да потвърдите настройките. Степента на готвене на първоначалния котлон се настройва на .



Функцията е активирана.

Настройките са предадени на новия котлон.

Указание

- Изместете готварския съд на котлон, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.
- Функциите PowerBoost или ShortBoost могат да се прехвърлят отляво надясно или отдясно наляво, ако няма активен котлон.
- Ако нов готварски съд е поставен върху друг котлон преди да се потвърдят настройките, тази функция е готова за използване за двата готварски съда.
- Ако няколко съда се изместят, функцията е готова за използване само за последния от изместените съдове.

Сензорика за пържене

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

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

Предимства при пържене

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

Указание

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

Тигани за сензора за печене

За сензора за печене могат да се набавят специално подходящи тигани. Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. В нашите проспекти или в Интернет ще откриете всеобхватна оферта за принадлежности за този уред.

Наличността и възможността за онлайн поръчки зависят от съответната страна. Допълнителна информация ще откриете в документите за продажба.

Указание: Не всяка специална принадлежност става за всеки уред. Когато купувате принадлежност, винаги посочвайте точното означение (E-Nr.) на уреда → "Специализиран сервис".

Специални принадлежности

Тиган с диаметър от 15 см

Препоръчителни принадлежности за сензора за печене.

Тиган с диаметър от 19 см

Препоръчителни принадлежности за сензора за печене.

Тиган с диаметър от 21 см

Препоръчителни принадлежности за сензора за печене.

Съд тепаняки

Препоръчителни принадлежности за сензора за печене. Само за гъвкав котлон.

Съд за грил

Препоръчителни принадлежности за сензора за печене. Само за гъвкав котлон.

Тези тигани са с антизалепащо покритие, така че е възможно пържене с малко олио.

Указание

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

Степени на температура

| Степен на температура | Подходящо за |
|-----------------------|---|
| 1 много ниско | Приготвяне и сгъстяване на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин. |
| 2 ниско | Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети. |
| 3 средно - ниско | Пържене на риба и дебели продукти за пържене, напр. фрикадели и наденички. |
| 4 средно - високо | Печене на пържоли, добре изпечени, панирани дълбоко замразени продукти и тънки ястия, напр. шницел, кълцано и зеленчуци. |
| 5 високо | Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли недопечени (алангле) или средно, картофени кюфтета и печени картофи. |

Таблица

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

Настроената температурна степен варира според използвания тиган.

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

| | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|---|-----------------------|---|
| Месо | | |
| Шницел, натюр ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Шницел, паниран ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Филе ² | 4 | 6 - 10 |
| Котлети ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Кордон бльо ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Виенски шницел ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Пържола, алангле (3 см дебела) ² | 5 | 6 - 8 |
| Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ² | 5 | 8 - 12 |
| Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Птичи гърди (2 см дебели) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Кълцано ³ | 4 | 7 - 12 |
| Джириси ³ | 4 | 7 - 12 |
| Сланина ¹ | 2 | 5 - 8 |
| Кайма ³ | 4 | 6 - 10 |
| Хамбургер (1,5 см дебел) ¹ | 3 | 6 - 15 |
| Кюфтета (2 см дебели) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Пълнени кюфтета ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Варени наденици ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Сурови наденици ¹ | 3 | 8 - 20 |

Риба

| | | |
|-------------------------------------|---|---------|
| Филе от риба, натюр ¹ | 4 | 10 - 20 |
| Филе от риба, панирано ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Скариди ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Едри скариди ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Риба печена, цяла ¹ | 3 | 10 - 20 |

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Добавете олио и продукти след сигналния тон.

³ Редовно разбърквайте.

⁴ Добавете масло и продукти след сигналния тон.

⁵ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

⁶ Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти когато водата заври.

⁷ Добавете продукти след сигналния тон.

| | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|--|-----------------------|---|
| Ястия с яйца | | |
| Яйца на очи в масло ⁴ | 2 | 2 - 6 |
| Яйца на очи в олио ² | 4 | 2 - 6 |
| Бъркани яйца ³ | 2 | 4 - 9 |
| Омлет ⁵ | 2 | 3 - 6 |
| Палачинки ⁵ | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Пържени филийки ⁵ | 3 | 4 - 8 |
| Кайзерски омлет ⁵ | 3 | 10 - 15 |
| Зеленчуци и шушулки | | |
| Чесън ³ | 2 | 2 - 10 |
| Лук, запечен на пара ³ | 2 | 2 - 10 |
| Пържен лук ³ | 3 | 5 - 10 |
| Тиквички ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Патладжани ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Чушки ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Пържене на зелени аспержи ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Гъби ³ | 4 | 10 - 15 |
| Задушаване на зеленчуци в олио ³ | 1 | 10 - 20 |
| Глазиране на зеленчуци ³ | 3 | 6 - 10 |
| Картофи | | |
| Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ³ | 5 | 6 - 12 |
| Пържени картофи от сурови картофи ³ | 4 | 15 - 25 |
| Палачинки от картофи ⁵ | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Швейцарски настърг. пърж. картофи ⁴ | 2 | 50 - 55 |
| Глазирани картофи ³ | 3 | 10 - 15 |
| Сосове | | |
| Доматен сос със зеленчуци ³ | 1 | 25 - 35 |
| Сос бешамел ³ | 1 | 10 - 20 |
| Сос със сирене ³ | 1 | 10 - 20 |
| Редуциране на сос ³ | 1 | 25 - 35 |
| Сладки сосове ³ | 1 | 15 - 25 |
| ¹ Обръщайте няколко пъти. ² Добавете олио и продукти след сигналния тон. ³ Редовно разбърквайте. ⁴ Добавете масло и продукти след сигналния тон. ⁵ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. ⁶ Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти когато водата заври. ⁷ Добавете продукти след сигналния тон. | | |

| | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|--|-----------------------|---|
| Замразени продукти | | |
| Шницел ¹ | 4 | 15 - 20 |
| Кордон бльо ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Пилешки гърди ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Пилешки нъгети ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Джириси ³ | 4 | 10 - 15 |
| Кебап ³ | 4 | 10 - 15 |
| Филе от риба, натюр ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Филе от риба, панирано ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Рибени пръчици ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Пържени картофи ³ | 5 | 4 - 6 |
| Ястия на тиган ³ | 3 | 6 - 10 |
| Пролетни ролца ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Камембер ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Други | | |
| Камембер ¹ | 3 | 7 - 10 |
| Кротони ³ | 3 | 6 - 10 |
| Суши готови ястия ⁶ | 1 | 5 - 10 |
| Печене на бадеми ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Печене на орехи ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Печене на семена от пиния ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Обръщайте няколко пъти. ² Добавете олио и продукти след сигналния тон. ³ Редовно разбърквайте. ⁴ Добавете масло и продукти след сигналния тон. ⁵ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. ⁶ Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти когато водата заври. ⁷ Добавете продукти след сигналния тон. | | |

Терпан Yaki и Grill за гъвкавата зона

Grill







































Grill е подходящ за гъвкавата зона. Можете да пригответе здравословно и лесно големи и малки количества месо, риба, пресни зеленчуци и хляб с много малко олио. Ребровидната форма осигурява по-малкото поемане на мазнина от ястията. Лесното боравене помага печенето на грил на ястия, които изглеждат и имат вкус все едно са пригответени на традиционен грил. Добавете малко олио върху грила или върху повърхността на ястието, за да облекчите предаването на топлина.

Terpan Yaki

Терпан Yaki Ви позволява лесно и здравословно приготвяне на месо, риба, морски дарове, зеленчуци, сладки ястия и хляб с много малко олио. Терпан Yaki е подходящ перфектно за гъвкавата зона. Чрез директния контакт с пластината и равномерното предаване на топлина се запазват консистенцията, цветът и сочността на храната при запичане и опичане.

Следната таблица показва избор от ястия и е сортирана по хранителни продукти. Температурата и времето на готвене зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

Указание: Настройте гъвкавата зона като единичен котлон, за да активирате правилно функцията.

| | Готварски съд | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|---|---|-----------------------|---|
| Месо | | | |
| Шницел, натюр ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Филе ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Котлети ¹ |  /  | 3 | 10 - 15 |
| Пържола, алангле (3 см дебела) ¹ |  /  | 5 | 6 - 8 |
| Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ¹ |  /  | 5 | 8 - 12 |
| Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹ |  /  | 4 | 8 - 12 |
| Птичи гърди (2 см дебели) ¹ |  /  | 3 | 10 - 20 |
| Сланина ¹ |  /  | 3 | 5 - 8 |
| Хамбургер ¹ |  /  | 3 | 6 - 15 |
| Варени колбаси ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Наденички, сурови ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Джирози ² |  | 4 | 7 - 12 |
| Кайма ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Риба и морски дарове | | | |
| Филе от риба, натюр ¹ |  /  | 4 | 10 - 20 |
| Раци ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Скариди ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Пържене на цяла риба ¹ |  /  | 3 | 15 - 30 |
| Зеленчуци | | | |
| Тиквички ¹ |  /  | 3 | 4 - 12 |
| Патладжани ¹ |  /  | 3 | 4 - 12 |
| Чушки ¹ |  /  | 3 | 4 - 15 |

¹ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон.Обърнете, ако е нужно














² Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

³ Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁴ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

⁵ Добавете олио (напъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁶ Добавете продукти след сигналния тон.

| | Готварски съд | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|---|---|-----------------------|---|
| Печене на зелени аспержи ¹ |  | 3 | 4 - 15 |
| Гъби ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Чесън ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Лук задушен ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Глазиране на зеленчуци ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Картофи | | | |
| Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ² |  | 5 | 6 - 12 |
| Палачинки от картофи ⁴ |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Глазирани картофи ² |  | 3 | 10 - 15 |
| Ястия с яйца | | | |
| Яйца на очи в масло ³ |  | 2 | 2 - 6 |
| Яйца на очи в олио ¹ |  | 4 | 2 - 6 |
| Бъркани яйца ² |  | 2 | 4 - 9 |
| Омлет ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Палачинки ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Пържени филийки ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Кайзерски омлет ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Други | | | |
| Печене ⁵ |  | 4 | 4 - 6 |
| Крутони ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Печене на бадеми ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Печене на ядки ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Печене на семена от пиния ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |

¹ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно

² Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте.

³ Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.



⁴ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

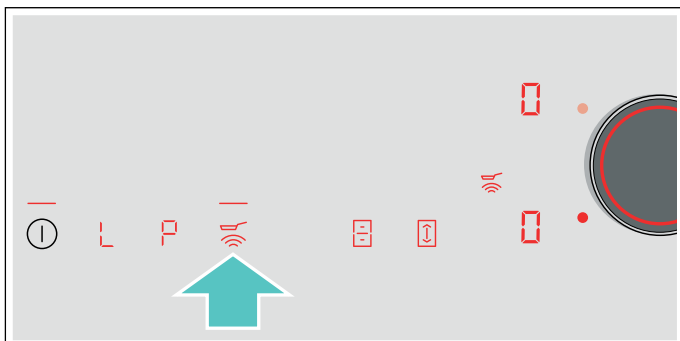
⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно.

⁶ Добавете продукти след сигналния тон.

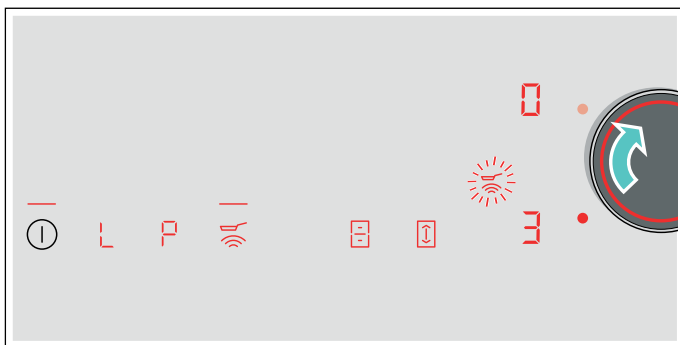
Така се настройва

От таблицата изберете подходящата степен на температура. Поставете празен съд върху готварската зона.


1. Изберете котлон и докоснете символа . В индикацията на котлоните светва .



2. В следващите 5 секунди изберете желаната степен на температура с копчето Twist.



Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато температурата за пържене не се достигне. Прозвучава сигнал и символът за температура продължава да свети.

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

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене



Изберете котлон и докоснете символа . Функцията е дезактивирана.


Защита от деца

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

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране: докоснете символа  за около 4 секунди. Индикаторът  свети в продължение на 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

Деактивиране: докоснете символа  за около 4 секунди. Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца

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


Включване и изключване


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

Защита при търкане

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

Активиране: отстранете бутона Twist.

Индикаторът  свети. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. Повърхността на панела за обслужване сега може да се почиства без да се променят настройките.

Деактивиране: след 35 секунди панелът за обслужване се отблокира. За да прекратите предсрочно функцията, отново поставете бутона Twist и го въртете докато индикаторът  не угасне.

Указание

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

Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

Уредът разполага с различни основни настройки. Тези основни настройки могат да се адаптират към Вашите персонални нужди.

| Индикация | Функция |
|-----------|---|
| с 1 | <p>Защита от деца</p> <p>0 Ръчно*.</p> <p>1 Автоматично.</p> <p>2 Функцията е деактивирана.</p> |
| с 2 | <p>Сигнални тонове</p> <p>0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.</p> <p>1 Само сигналът за грешка е включен.</p> <p>2 Само сигналът за потвърждение е включен.</p> <p>3 Всички сигнални тонове са включени.*</p> |
| с 3 | <p>Показване на разхода на енергия</p> <p>0 Деактивирано.*</p> <p>1 Активирано.</p> |
| с 5 | <p>Автоматично програмиране на времето на готвене</p> <p>00 Изключено.*</p> <p>0 1:99 Време до автоматичното изключване.</p> |
| с 6 | <p>Продължителност на сигналния тон на функцията Timer</p> <p>1 10 секунди.</p> <p>2 30 секунди.</p> <p>3 1 минута.*</p> |
| с 7 | <p>Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот</p> <p>Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот.</p> <p>0 Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот. */**</p> <p>1 1000 W минимална мощност.</p> <p>1. 1500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W Препоръчано за 13 ампера.</p> <p>3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера.</p> <p>4 4000 W</p> <p>4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера.</p> <p>...</p> <p>9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.**</p> |
| с 9 | <p>Време на избор на котлон</p> <p>0 Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.*</p> <p>1 Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.</p> |
| с 11 | <p>Промяна на предварително настроените степени на мощност за функцията Move</p> <p>-9 Предварително настроена степен на мощност за предната зона на готвене.</p> <p>-5 Предварително настроена степен на мощност за средната зона на готвене.</p> <p>-1 Предварително настроена степен на мощност за задната зона на готвене.</p> |


| | |
|-------------|---|
| c 12 | Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето |
| 0 | Неподходящи |
| 1 | Неоптимални |
| 2 | Подходящи |
| c 17 | Настройване на режим на рециркуляция или режим на отработен въздух |
| 0 | Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух.* |
| 1 | Конфигуриране на работа с отработван въздух. |
| c 18 | Настройка на автоматичен старт |
| 0 | Изключено. |
| 1 | Включено: Автоматичен режим със сензорно управление.* |
| 2 | Включено: Вентилацията стартира при степен на готвене според съответните степени на котлоните. |
| c 19 | Настройка на чувствителността на сензора за проветрението |
| 1 | Най-ниска настройка на чувствителността на сензора. |
| 2 | Средна настройка на чувствителността на сензора.* |
| 3 | Най-висока настройка на чувствителността на сензора. |
| c 20 | Настройте допълнителния ход |
| 0 | Изключено. |
| 1 | Включено: Автоматична функция със сензорно управляван допълнителен ход. |
| 2 | Включено*: Ако готварският плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степен на готвене 3. Ако готварският плот работи с режим на рециркуляция, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степен на готвене 1. Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време. |
| c 25 | Автоматично разпознаване на тенджери |
| 0 | Деактивирано: изберете желаните котлон ръчно. |
| 1 | Активирано: готварският плот разпознава размера и позицията на съда и избира съответния/те котлон/и*. |
| HC | Home Connect → "Home Connect настройки" |
| c 0 | Нулиране до стандартните настройки |
| 0 | Индивидуални настройки.* |
| 1 | Връщане към фабричните настройки. |

*Фабрична настройка


**Максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка.

Така достигате до основните настройки:


Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат символа  за ок. 3 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Завъртете копчето Twist, за да можете да видите всяка индикация.

| Информация за продукта | Индикация |
|-----------------------------------|-----------|
| Индекс на клиентската служба (KI) | 01 |
| Фабричен номер | Fd |
| Фабричен номер 1 | 95 |
| Фабричен номер 2 | 05 |

3. При повторно докосване на символа  ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват **c 1** и **0** като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа  повторно докато желаната функция не се появи.
5. След това изберете желаната настройка чрез копчето Twist.



6. Докоснете символа  за минимум 3 секунди.

Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.



Показание за консумацията на енергия

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

След изключването на готварския плот консумацията се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. **1.08 kWh**.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.

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

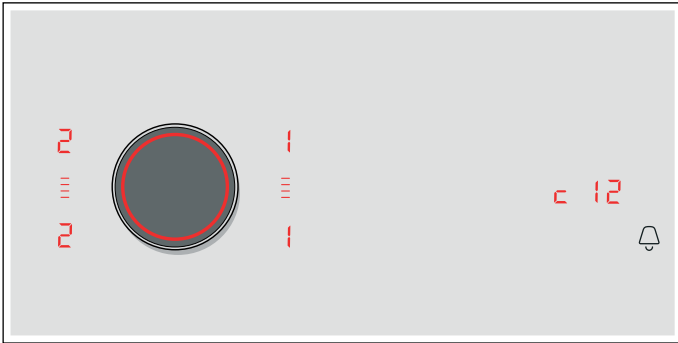
Тест на готварски съдове

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




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

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Отидете на основните настройки и изберете настройката **c 12**.
3. Завъртете копчето Twist. В индикациите на котлоните мига **—**.
Функцията е активирана.

След 10 секунди в индикациите на котлоните се появяват данни за качеството и бързината на процеса на готвене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

| Резултат | |
|--|--|
|  | Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.* |
|  | Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.* |
|  | Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред. |
| * Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон. | |

За да активирате отново функцията, завъртете Twist копчето.

Указание

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

Power-Manager

С функцията Power-Manager може да се настрои общата мощност на готварския плот.

Готварският плот е фабрично настроен. Неговата максимална мощност е посочена върху типовата табелка. С функцията Power-Manager може да се промени стойността съгласно изискванията на съответната електроинсталация.

За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично наличната мощност върху включените готварски зони.

Докато функцията Power-Manager е активирана, мощността на даден котлон може временно да падне под номиналната стойност. Ако се включи готварска зона и се достигне ограничението на мощността, в индикацията за степени за готвене за кратко се показва **_**. Уредът регулира и избира най-високата възможна степен на мощност самостоятелно.

За повече информация относно това, как се променя общата мощност на готварския плот, вж. глава → "Основни настройки"

Home Connect

Настоящият уред е съвместим с WLAN, настройките могат да се предават на уреда посредством мобилно крайно устройство.

Ако уредът не бъде свързан с домашната мрежа, той функционира като готварски плот без връзка към мрежа. Готварският плот винаги може да се обслужва чрез панела за обслужване.

Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във Вашата страна. Услугите Home Connect не са налични във всяка страна. Допълнителна информация по темата ще намерите на www.home-connect.com.

Указание

- Готварските плотове не са предназначени за употреба без наблюдение – процесът на готвене трябва да се следи.
- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect. Спазвайте също указанията в приложението Home Connect. → "Важни указания за безопасност" на страница 6
- Посредством приложението Home Connect можете да изпращате на Вашия уред настройки, които трябва да се потвърдят на уреда. Обслужване на уреда по време на път не е възможно.
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението Home Connect.

Настройка

За извършване на настройки посредством Home Connect е необходимо приложението Home Connect да е инсталирано и настроено на Вашето мобилно крайно устройство.


За извършване на настройките следвайте указанията от приложението стъпки.



За настройката е необходимо приложението да е отворено.

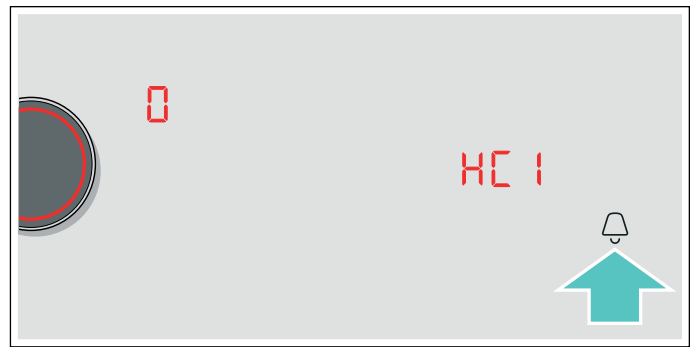
Автоматично влизане в домашната мрежа



Необходим е рутер с функция WPS.

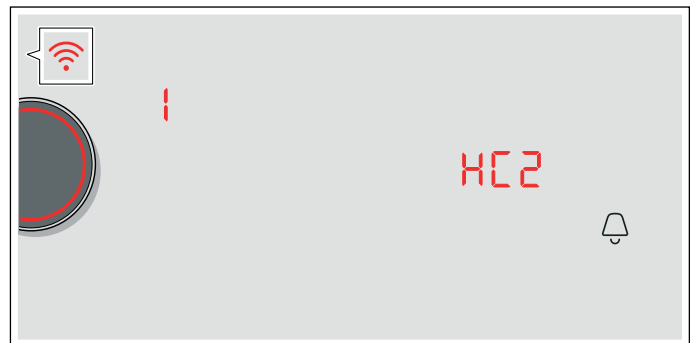
Вие трябва да имате достъп до рутера. В противен случай следвайте стъпките за „Ръчно влизане в домашната мрежа“.


1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа  в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.

3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.
На индикацията на котлоните свети .






4. Настройте стойността **1** посредством бутона Twist. В панела за обслужване мига **1** и символа .
5. В рамките на 2 минути натиснете WPS бутона на рутера.
Ако на панела за обслужване символът  вече не мига, а свети постоянно, готварският плот е свързан с домашната мрежа.
Указание: Когато не може да бъде изградена връзка, се показва стойността **2** „ръчно свързване“. Регистрирайте уреда ръчно в домашната мрежа или отново стартирайте автоматично свързване.
Уредът се опитва автоматично да се свърже с приложението и настройката **HC 2** се показва. В зоната за настройка мига стойността **1**.




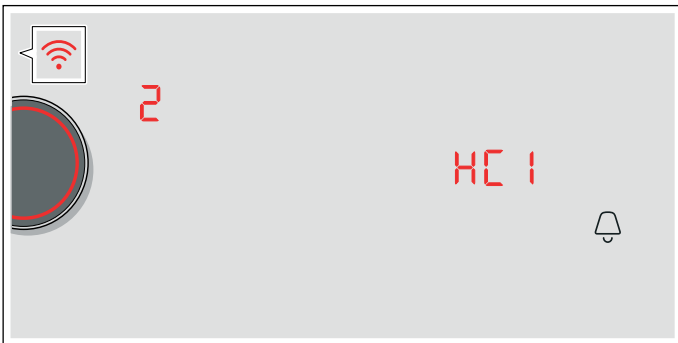
6. Стартирайте приложението на мобилното крайно устройство и следвайте указанията относно автоматичното влизане в мрежата.
Процесът на влизане е завършен, когато на индикацията на котлоните се покаже стойността .

Ръчно влизане в домашната мрежа

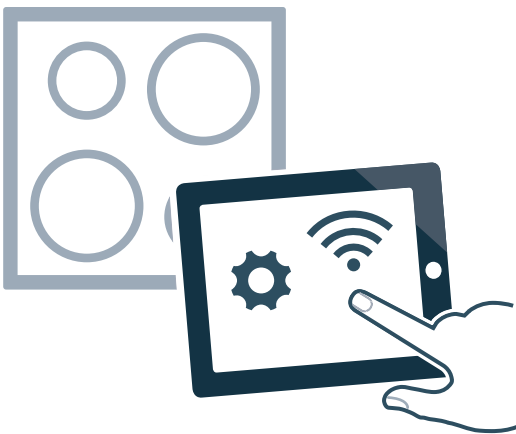
1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа  в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.
На индикацията на котлоните свети .




4. Настройте стойността **2** посредством бутона Twist. В панела за обслужване мигат **2** и символа .




5. Регистрирайте мобилно крайно устройство в мрежата на готварския плот посредством SSID „HomeConnect“ с ключ „HomeConnect“.



Ако на панела за обслужване символът  вече не мига, а свети постоянно, готварският плот е свързан с домашната мрежа. Уредът се опитва автоматично да се свърже с приложението и настройката **HC 2** се показва. В зоната за настройка мига стойността **1**.



6. Стартирайте приложението на мобилното крайно устройство и следвайте указанията относно ръчното влизане в мрежата.

Процесът на влизане е завършен, когато на индикацията на котлоните се покаже стойността .

Home Connect настройки

Можете да адаптирате Home Connect според Вашите потребности по всяко време.

В основните настройки на Вашия готварски плот навигирайте до настройките на Home Connect, за да изведете данните за мрежата и уреда.

| Индикация | Функция |
|---------------------|---|
| HC 1 | Влизане в домашната мрежа (WLAN) |
| 0 | Не е изградена връзка/Прекъсване на връзката. |
| 1 | Автоматично свързване. |
| 2 | Ръчно свързване. |
| 3 | Изградена е връзка. |
| HC 2 | Връзка с приложението |
| 0 | Не е изградена връзка. |
| 1 | Осъществете връзка. |
| HC 3 | Връзка с WLAN |
| 0 | Радиомодулът е изключен. |
| 1 | Радиомодулът е включен. |
| HC 4 | Настройки чрез приложението |
| 0 | Изключено. |
| 1 | Включено.* |
| HC 5 | Актуализация на софтуера |
| 1 | Налична е актуализация, готова за инсталиране. |
| 2 | Стартиране на инсталацията. |
| HC 6 | Дистанционен достъп чрез службата за обслужване на клиенти |
| * Основна настройка | |

| Индикация | Функция |
|-------------|--|
| | Не е разрешен. |
| | Разрешен. |
| HC 7 | Сила на сигнала WLAN |
| | Няма връзка с домашната мрежа (WLAN). |
| | Сила на сигнала 1 (слаб) |
| | Сила на сигнала 2 (среден) |
| | Сила на сигнала 3 (добър) |
| HC 8 | Връзка със сървъра Home Connect |
| | Не е изградена връзка. |
| | Изградена е връзка. |

* Основна настройка

Указание

- Настройката **HC 2** се показва само когато уредът е свързан с домашната мрежа.
- Настройката **HC 3** се показва само когато уредът вече е бил свързан с домашна мрежа.
- Настройката **HC 5** се показва само когато е налична актуализация.
- Настройката **HC 6** се показва само когато службата за обслужване на клиенти прави опит за връзка с уреда. След разрешаване на достъпа можете да го прекратите по всяко време.
- Настройките **HC 7** и **HC 8** се показват само когато е изградена връзка с WLAN.

Деактивиране на WLAN

Ако Wi-Fi е активирана, можете да използвате функцията Home Connect.

Указание: В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 3**.
На индикацията на котлоните свети .



4. Настройте стойността посредством бутона Twist. WLAN е деактивирана и символът на панела за обслужване угасва.

Изключване от мрежата

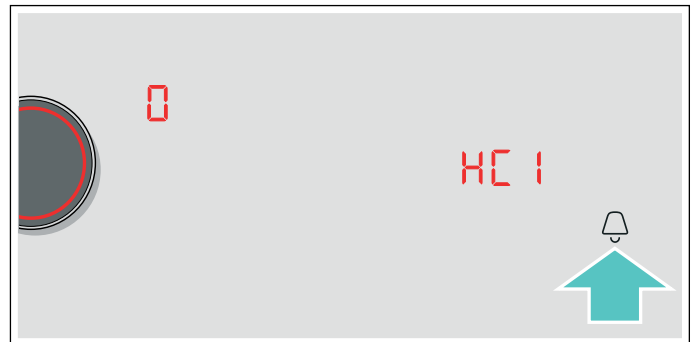
Можете да разедините от мрежата готварския плот по всяко време.

Указание: Когато Вашият готварски плот е разединен от мрежата, повече не е възможно обслужване чрез Home Connect.

1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.
На индикацията на котлоните свети .
4. Настройте стойността посредством бутона Twist. Уредът е разединен от домашната мрежа и символът на панела за обслужване угасва.

Свързване с мрежата

1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.
На индикацията на котлоните свети .





4. Посредством бутона Twist настройте стойност „Автоматично свързване“ или стойност „Ръчно свързване“.
5. Следвайте указанията според "Автоматично влизане в домашната мрежа" или "Ръчно влизане в домашната мрежа".

Свързване с приложението


Ако на Вашето мобилно крайно устройство е инсталирано приложението Home Connect, можете да го свържете с готварския плот.

Указание

- Уредът трябва да е свързан с мрежата.
 - Приложението трябва да е отворено и настроено.
1. Включете готварския плот.
 2. Докоснете символа в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.

3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC2**.
На индикацията на котлоните свети .







4. Настройте стойността  посредством бутона Twist.
5. Следвайте указанията в приложението, за да завършите процеса на свързване.

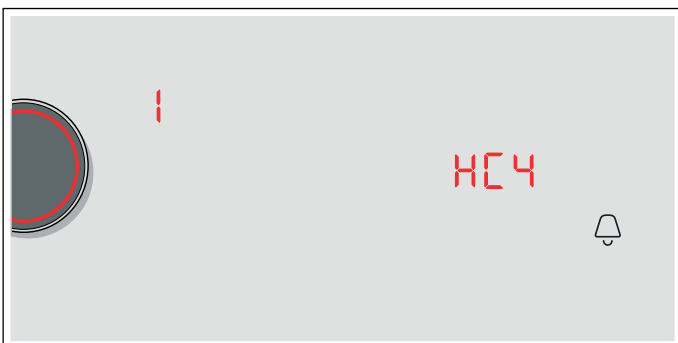
Настройки чрез приложението

Чрез приложението Home Connect разполагате с комфортен достъп до основните настройки на готварския плот и можете да изпращате настройки за плота.

Указание

- За да промените основните настройки, изключете готварския плот.
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не можете да използвате уреда през приложението Home Connect.
- В състоянието на доставка предаването на настройки е активирано.
- Ако предаването на настройки е деактивирано, в приложението Home Connect се показват само работния статус на готварския плот.

1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа  в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC4**.
4. За активиране на предаването с бутона Twist изберете стойността , за деактивиране – стойността .



Потвърждаване на настройките за готвене

Веднага след предаване на настройки за готвене на даден котлон индикацията на котлоните, индикацията на таймера или променената функция според настройката започва да мига. За потвърждаване на настройките докоснете бутона Twist в зоната на желанния котлон. За да отмените настройките, докоснете произволен друг бутон на готварския плот.

Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия готварски плот се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера (напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността). За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect.

Когато е на разположение софтуерен ъпдейт, Вие ще бъдете информирани през приложението Home Connect къде можете да свалите ъпдейта.

След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез готварския плот (основни настройки, настройка **HC5**) или приложението Home Connect, когато сте във Вашата локална мрежа.

След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect.

Указание

- По време на изтеглянето можете да продължите използването на Вашия готварски плот.
- В зависимост от индивидуалните настройки в приложението е възможно също автоматично изтегляне на актуализацията на софтуера.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

Дистанционна диагностика

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

Указание: Допълнителна информация и указания за наличност на дистанционна диагностика във Вашата страна ще откриете в сервизната зона/зоната за поддръжка на локалния уебсайт: www.home-connect.com

Указание относно защитата на данни

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

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

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

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

Заявление за съответствие

С настоящото Constructa-Neff Vertriebs-GmbH декларира, че уредът с радиофункционалност съответства на съществените изисквания и останалите релевантни разпоредби от Директива 2014/53/ЕС.

Изчерпателна Декларация за съответствие съгласно RED ще намерите в интернет на адрес www.neff-international.com при допълнителните документи на продуктовата страница на Вашия уред.



2,4 GHz Диапазон: 100 mW макс.
5 GHz Диапазон: 100 mW макс.

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | XE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): За употреба само на закрито

Почистване

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът се нагрива по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на металния филтър за мазнина или на контейнера за преливане оставете уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар. Почиствайте уреда само с влажна кърпа. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!
Компонентите в уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Указание

- Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да попада вода.
- Отстранете преди почистване всякакви украшения от ръцете.
- Не използвайте почистващи средства докато готварският плот е горещ, в противен случай могат да се образуват петна. Уверете се, че всички остатъци от използваното почистващо средство са отстранени.

Препарат за миене

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварския плот. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

Спазвайте всички инструкции и предупреждения, които са приложени към почистващите средства.

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

Внимание! Повърхностни щети

Не използвайте:

- неразредени средства за почистване на съдове
- почистващи средства за съдомиялна машина
- абразивни средства
- уреди за почистване под налягане или пароструйки
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт
- твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел

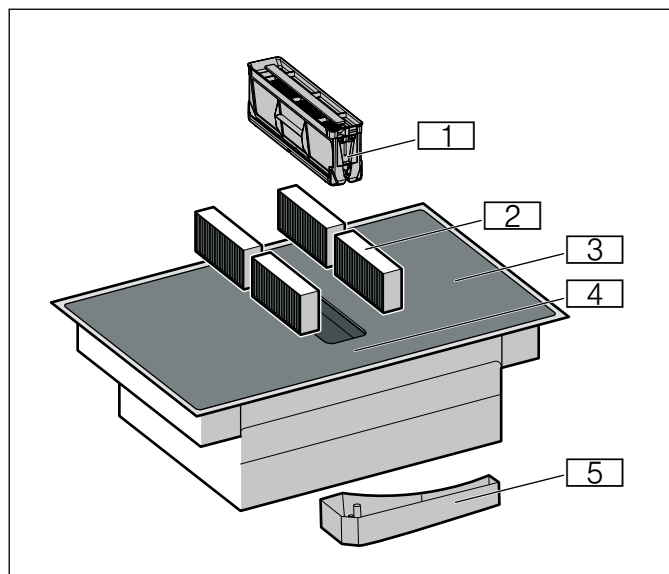
Внимание! Повърхностни щети

Преди употреба винаги добре измивайте новите гъби!

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата.

| Зона | Почистващи средства |
|------------------------|--|
| Стъклокерамика | <p>Почистващ препарат за стъкло при петна от остатъци от котлен камък и вода: Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика или почистващ препарат за стъкло.</p> <p>Стъргалка за стъкло при петна от захар, оризова вода или пластмаса: Почиствайте веднага. Внимание: Опасност от изгаряне.</p> <p>След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа.</p> <p>Указание: Не използвайте почистващо средство за съдомиялна машина.</p> |
| Неръждаема стомана | <p>Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p> <p>Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода.</p> <p>Оставете да омекнат изсушените места с малко вода и почистващ препарат, не търкайте.</p> <p>Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на полиране.</p> <p>В клиентската служба, в нашия електронен магазин или в специализираната търговска мрежа са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.</p> <p>Указание: Не използвайте стъргалка за стъкло за почистване на рамката на готварския плот.</p> |
| Пластмаса | <p>Горещ сапунен разтвор: Почистете с мека кърпа или в съдомиялна машина.</p> |
| Елементи за обслужване | <p>Горещ сапунен разтвор или подходящ препарат за почистване на стъкло: С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p> |

Подлежащи на почистване компоненти



| Ном. | Обозначение |
|-------------------------------|---|
| 1 | Метален филтър за мазнина |
| 2 | Филтър с активен въглен при рецикулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух* |
| 3 | Готварски плот |
| 4 | Обслужващ панел |
| 5 | Преливник |
| *Според оформлението на уреда | |

Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)

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

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

Готварски плот

Почиствайте готварския плот след всяко готвене. Така се предотвратява загарянето на прилепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал. Отстранявайте веднага изкипелите течности, не оставяйте да засъхват остатъци от храни.

Оставяйте металния филтър за мазнина по време на почистване на готварския плот в уреда. Мръсотията и остатъците от храна се събират в металния филтър за мазнина, а не във вътрешността на уреда. Металния филтър за мазнина можете да почиствате в съдомиялна машина.

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

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло или почистващ препарат за стъклокерамика, налични в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло (артикулен ном. 00087670) ще получите от нашата сервисна служба или в нашия онлайн магазин.

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

Проветрение

За да се гарантира степента на отстраняване на миризми и мазнина, филтрите редовно трябва да се сменя или почистват.

Метален филтър за мазнина

Металният филтър за мазнина трябва да се почиства редовно.

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. Редовно почиствайте филтрите за мазнина. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

Филтър с активен въглен

Филтърът с активен въглен трябва да се сменя на редовни интервали от време. За тази цел спазвайте индикацията за насищане върху Вашия уред.

Ако използвате Вашия уред само в режим на отработен въздух, сменете акустичния филтър, ако се замърси.

Индикатор за насищане

При насищане на филтъра с активен въглен след изключването на уреда прозвучава сигнал.

На дисплея светва **F**.

Най-късно сега трябва да смените филтъра с активен въглен.

Ако сте сменили филтъра с активен въглен, трябва да нулирате индикацията за насищане, за да спре индикацията **F** да свети.

След изключването на уреда свети **F**.

Задръжте символа за вентилацията натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

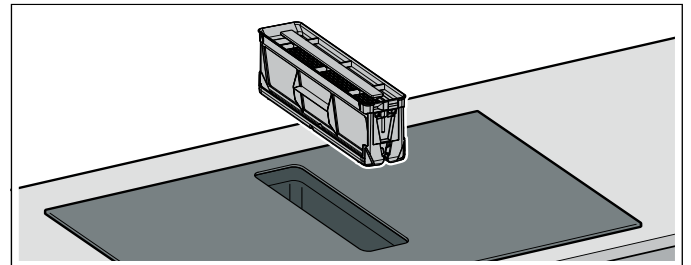
Смяна на филтъра с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

Филтрите с активен въглен свързват миризмите от кухненската пара. Те се използват само в режим на рециркулация.

Указание

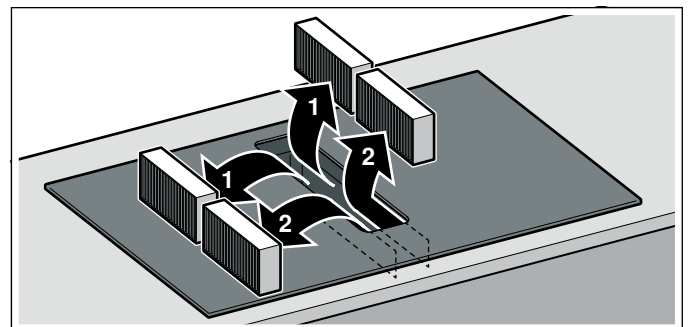
- Филтрите с активен въглен и акустичните филтри не са включени в доставката. За нуждите от резервни части ще получите филтри с активен въглен или акустични филтри в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.
- Филтрите с активен въглен и акустичните филтри не могат да се почистват или да се активират повторно.
- Използвайте само оригинален филтър. Така се гарантира оптималната функция.

1. Извадете металния филтър за мазнина.

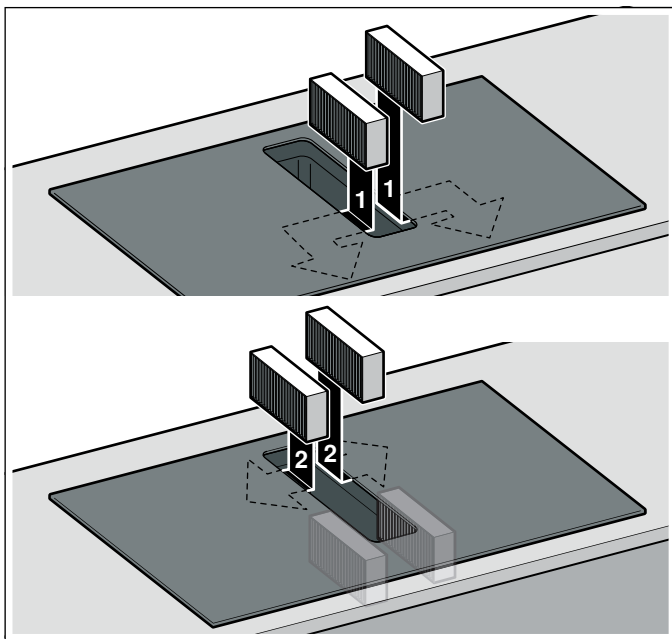


Указание

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.
 - Уверете се, че металният филтър за мазнина няма да падне и готварският плот е повреден.
2. Извадете четирите филтъра с активен въглен или акустични филтри и ги изхвърлете според правилата.



3. Поставете два филтъра с активен въглен или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



4. Поставете другите филтри с активен въглен или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.
5. Поставете металния филтър за мазнина.

Връщане на показанията за насищане

Ако сте сменили филтъра с активен въглен, трябва да нулирате индикацията за насищане, за да спре индикацията **F** да свети.

След изключването на уреда свети **F**.

Задръжте символа за вентилацията натиснат докато не прозвучи сигнален тон.

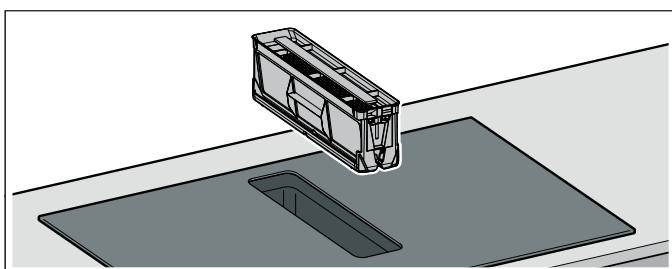
Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

Демонтирайте металния филтър за мазнина

Металните филтри за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да се гарантира оптимална функция, металният филтър за мазнина трябва да се почиства редовно.

Почиствайте редовно и вътрешността на проветрението. При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина.

1. Извадете металния филтър за мазнина.



Указание

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.
 - Уверете се, че металният филтър за мазнина няма да падне и готварският плот е повреден.
2. Почистете металния филтър за мазнина в съдомиялна машина или с горещ разтвор за миене. → "Почистване на металния филтър за мазнина" на страница 45
 3. При нужда след демонтаж на металния филтър за мазнина свалете филтъра с активен въглен и почистете отвътре уреда.
 4. След почистване поставете обратно изсушения метален филтър за мазнина.

Почистване на металния филтър за мазнина

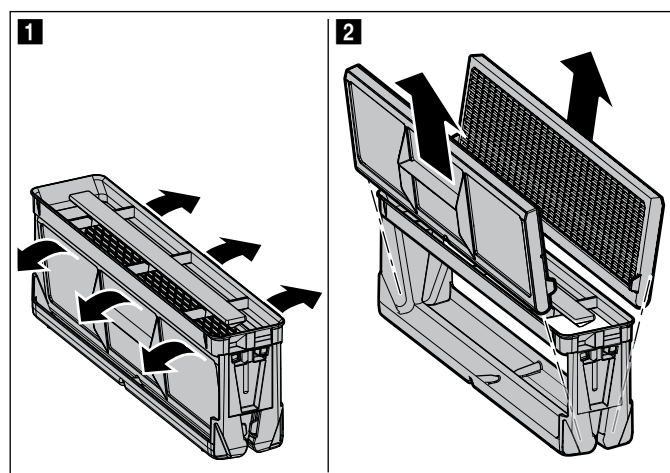
Указание

- Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
- Металните филтри за мазнина можете да почиствате в съдомиялна машина или на ръка.

На ръка:

Указание: При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина. Той може да се поръча от онлайн магазина.

- Демонтирайте металния филтър за мазнина.



- Накиснете в горещ сапунен разтвор металния филтър за мазнина.
- За почистване на металния филтър за мазнина използвайте четка и след това изплакнете добре металния филтър за мазнина.
- Оставете металните филтри за мазнина да се отцедят.

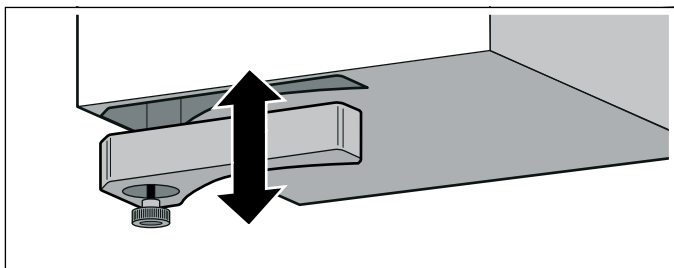
В съдомиялната машина:

- Силно замърсен метален филтър за мазнина да не се почиства със съдовете.
- Поставете свободно металните филтри за мазнина в съдомиялната машина. Не захващайте металните филтри за мазнина.
- За оптимален резултат от почистването поставете металния филтър за мазнина от страната на филтъра в легнало положение в съдомиялна машина.

Почистване на преливника

1. Отвийте преливника с две ръце.

Указание: Не наклоняйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. При нужда отвийте винта и почистете преливника без винт в съдомиялна машина.
4. След почистване отново завийте преливника.

Указание

- Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран. Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта отстранете металния филтър за мазнина.
- Ако течност отгоре попадне в уреда, тя се събира в преливника. Отвийте и изпразнете преливника.

Копче Twist

За почистване на копчето Twist използвайте най-добре хладък сапунен разтвор. Не използвайте остри или абразивни средства за почистване. Не почиствайте копчето Twist в съдомиялна машина или във вода за плакнене. Това може да го повреди.

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.

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

Защо мигат светлинните индикация и защо прозвучава сигнал?

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

Как се дезактивира сигналния тон ще научите в глава → *"Основни настройки"*.

Защо сензорът за печене не може да се активира?

Максималният разход на мощност на уреда е достигнат или функцията PowerManager е активирана. Изключете или намалете степените на мощност на активните котлони.

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → *"Сензорика за пържене"*.

Вентилацията не се включва, макар че е настроен автоматичен старт.

Включете ръчно вентилацията или проверете конфигурацията на автоматичния старт. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → *"Основни настройки"*.

Проветрението работи твърде силно или слабо в режим на сензорно управление.

Чувствителността на сензора за вентилация не е конфигурирана правилно.

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → *"Основни настройки"*.

Вентилацията продължава да работи, въпреки че котлоните са изключени.

Ръчно изключване на вентилацията.

Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → *"Обслужване на уреда"*.

Вентилацията се включва, въпреки че уредът е изключен.

Настройката на функцията с допълнителен ход със сензорно управление е избрана.

Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → *"Основни настройки"*.

Засмукването на въздух е твърде малко.

Уверете се, че металният филтър за мазнина е чист.

Как да почиствате и сменяте филтъра ще научите в глава → *"Почистване"*.

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращане:

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

Високи тонове на свирене:

Шумове

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

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загарява и степента на готвене мига?

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

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

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

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

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

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

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

Почистване

Как мога да почистя индукционния готварски плот?

Оптимални резултати ще постигнете със специални средства за почистване на стъклокерамика. Не използвайте остри или дразнещи почистващи средства, препарати за съдомиялна машина (концентрати) или парцали.

Как да почиствате и поддържате готварския плот ще научите в глава → *"Почистване"*.

В шкафа под готварския плот има вода.

Проверете дали преливникът е пълен.

Как се почиства преливника ще научите в глава → *"Почистване"*.

На какви времеви интервали трябва да почиствам преливника?

Почиствайте преливника често.

Как се почиства преливника ще научите в глава → *"Почистване"*.

На какви времеви интервали трябва да почиствам металния филтър за мазина?

Почиствайте често металния филтър за мазина.

Как да почиствате и поддържате филтъра ще научите в глава → *"Почистване"*.

Повреда, какво да направим?

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

| Индикация | Възможна причина | Начин на отстраняване |
|--|--|--|
| Няма | Електрозахранването е прекъснато. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката. | С помощта на други електрически уреди проверете дали електрозахранването е прекъснато. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повреда не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти. |
| Индикаторите мигат. | Пултът за управление е влажен или върху него има предмет. | Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета. |
| Индикаторът — мига в индикациите на котлоните. | В електрониката е възникнала повреда. | За да потвърдите повреда, покрийте обслужващия панел за кратко с ръка. |
| F | Филтърът с активен въглен е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил почистен, респ. сменен. | Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване". |
| F2 / E 70 15 | Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон. | Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот. |
| F4 / E 70 15 | Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили. | |
| F5 + степен на мощност и сигнален тон | В областта на панела за обслужване има горещ съд. Съществува опасност от прегряване на електрониката. | Свалете съответния съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето. |
| F5 и звуков сигнал | В областта на панела за обслужване има горещ съд. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. | Свалете съответния съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволен поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите. |
| F1 / F6 | Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. | Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това отново включете котлона. |
| F0 | Функцията за предаване на настройки не може да се активира. | Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволен сензор. Можете да готвите, без да използвате функцията за предаване на настройки. Уведомете техническата служба за обслужване на клиенти. |
| F8 | Котлонът е работел дълго време без прекъсване. | Автоматичното предпазно изключване е активирано. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава . |
| E 70 10 | Готварският плот не може да осъществи свързване с домашната мрежа. | Потвърдете индикацията за грешка като докоснете произволен сензор. Можете да готвите без връзка. Ако индикацията се появи отново, уведомете техническата служба за обслужване на клиенти. |
| E9000 E90 10 | Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. | Уведомете електроснабдителя. |
| U400 | Готварският плот не е свързан правилно. | Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че готварският плот е свързан съгласно електрическата схема. |
| dE | Демо режимът е активиран. | Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете отново. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран. |

Не поставяйте горещ съд върху панела за обслужване.

Указание

- Ако в индикацията се покаже **E**, задръжте натиснато Twist копчето на височината на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.



Служба обслужване на клиенти

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

Сериен номер (E-ном.) и фабричен номер (FD-ном.)

При контакт с нашата служба за обслужване на клиентите винаги посочвайте продуктивния номер (E-ном.) и производствения номер (FD-ном.) на уреда.

Табелката със съответните номера ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- От предната част на долната страна на готварския плот.

Продуктивният номер (E-Nr.) можете да намерите също така върху готварския плот от стъклокерамика. Можете да проверите индекса на клиентската служба (KI) и производствения номер (FD ном.) като отидете на основните настройки. Прочетете глава → "Основни настройки".

Ние посочваме, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

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

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

ТЕСТОВИ ЯСТИЯ

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

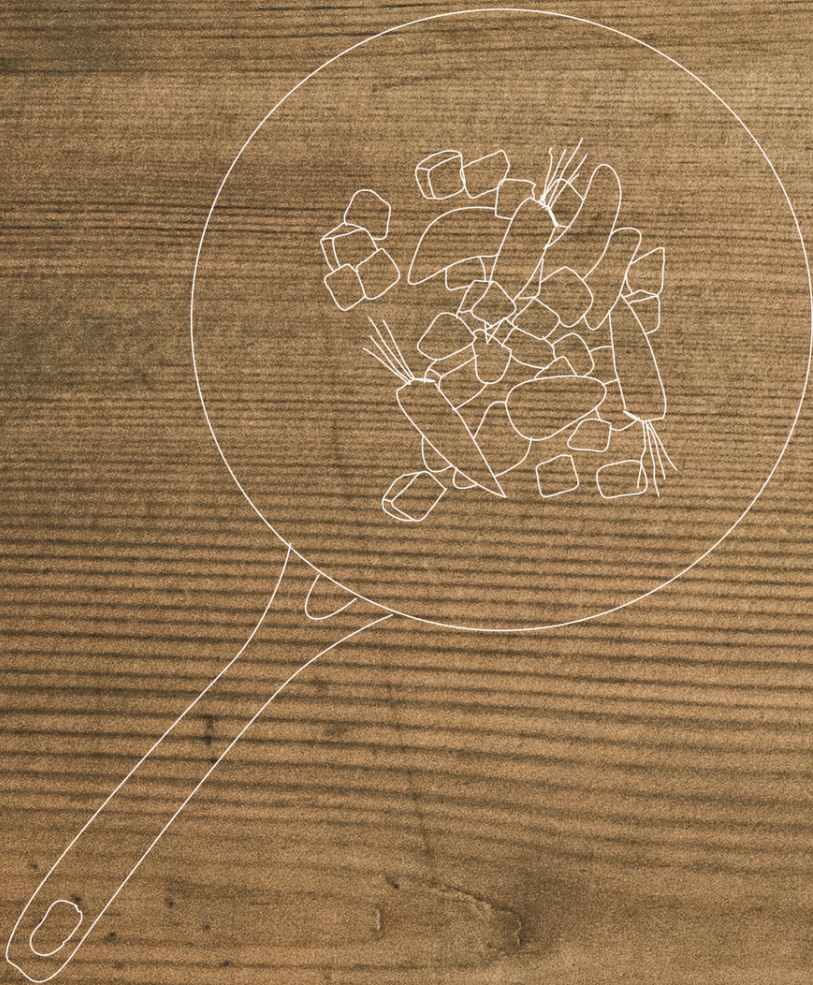
Данните от таблицата се отнасят до нашите готварски съдове Schulte-Ufer (кухненски комплект от 4 части съдове за индукционни готварски плотове Z9442X0) със следните размери:

- Дълбок тиган с дръжка Ø 16 см, 1,2 л за нагревателна зона с диаметър Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 16 см, 1,7 л за нагревателна зона с диаметър Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 22 см, 4,2 л за нагревателна зона с диаметър Ø 18 см
- Тиган Ø 24 см, за нагревателна зона с диаметър Ø 18 см

| Тестови ястия | Съдове | Предварително загряване | | Приготвяне | | |
|--|------------------------------------|-------------------------|---|------------|-------------------|-------|
| | | Степен за готвене | Продължителност (мин:сек) | Капак | Степен за готвене | Капак |
| Разтопяване на шоколад | | | | | | |
| Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г) | Тенджера с дръжка с диаметър 16 см | - | - | - | 1. | Не |
| Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния | | | | | | |
| Леща яхния* | | | | | | |
| Начална температура 20°C | | | | | | |
| Количество: 450 г | Тенджера с диаметър 16 см | 9 | 1:30 (без разбъркване) | Да | 1. | Да |
| Количество: 800 г | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | 2:30 (без разбъркване) | Да | 1. | Да |
| Леща яхния от кутия | | | | | | |
| Напр. леща с наденички от Erasco. | | | | | | |
| Начална температура 20°C | | | | | | |
| Количество: 500 г | Тенджера с диаметър 16 см | 9 | прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.) | Да | 1. | Да |
| Количество: 1 кг | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.) | Да | 1. | Да |
| *Рецепта съгласно DIN 44550 | | | | | | |
| **Рецепта съгласно DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Тестови ястия | Съдове | Предварително загряване | | | Приготвяне | |
|---|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------|---------------------------------|-------|
| | | Степен за готвене | Продължителност (мин:сек) | Капак | Степен за готвене | Капак |
| Приготвяне на сос бешамел | | | | | | |
| Температура на млякото: 7 °C | | | | | | |
| Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол | | | | | | |
| 1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте. | Тенджера с дръжка с диаметър 16 см | 2 | прибл. 6:00 | Не | - | - |
| 2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври. | | 7 | прибл. 6:30 | Не | - | - |
| 3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане. | | - | - | - | 2 | Не |
| Варене на мляко с ориз | | | | | | |
| Мляко с ориз, варено с капак | | | | | | |
| Температура на млякото: 7 °C | | | | | | |
| Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол. | | | | | | |
| Време на готвене вкл.: предварително загряване прибл. 45 мин. | | | | | | |
| Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол | Тенджера с диаметър 16 см | 8. | прибл. 5:30 | Не | 3 (разбъркайте след 10 мин.) | Да |
| Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол | Тенджера с диаметър 22 см | 8. | прибл. 5:30 | Не | 3 (разбъркайте след 10 мин.) | Да |
| Мляко с ориз, варено без капак | | | | | | |
| Температура на млякото: 7 °C | | | | | | |
| Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. | | | | | | |
| Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало прибл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен. | | | | | | |
| Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол | Тенджера с диаметър 16 см | 8. | прибл. 5:30 | Не | 3 | Не |
| Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол | Тенджера с диаметър 22 см | 8. | прибл. 5:30 | Не | 2. | Не |
| Варене на ориз* | | | | | | |
| Температура на водата: 20 °C | | | | | | |
| Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол | Тенджера с диаметър 16 см | 9 | прибл. 2:30 | Да | 2 | Да |
| Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | прибл. 2:30 | Да | 2. | Да |
| Печене на свинска рибица | | | | | | |
| Начална температура на рибицата: 7°C | | | | | | |
| Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио | Тиган диаметър 24 см | 9 | прибл. 1:30 | Не | 7 | Не |
| *Рецепта съгласно DIN 44550 | | | | | | |
| **Рецепта съгласно DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Тестови ястия | Съдове | Предварително загряване | | | Приготвяне | |
|---|---------------------------|-------------------------|--|-------|-------------------|-------|
| | | Степен за готвене | Продължителност (мин:сек) | Капак | Степен за готвене | Капак |
| Приготвяне на палачинки** Количество: 55 мл тесто на палачинка | Тиган диаметър 24 см | 9 | прибл. 1:30 | Не | 7 | Не |
| Пържене на дълб. замр. пърж. картофи Количество: 2 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original) | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | Докато температурата на олиото достигне 180 °C | Не | 9 | Не |
| *Рецепта съгласно DIN 44550 | | | | | | |
| **Рецепта съгласно DIN EN 60350-2 | | | | | | |



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001510786
000206(00)
bg