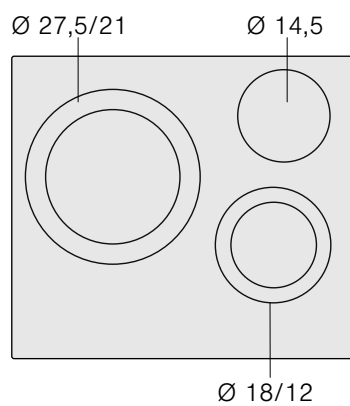




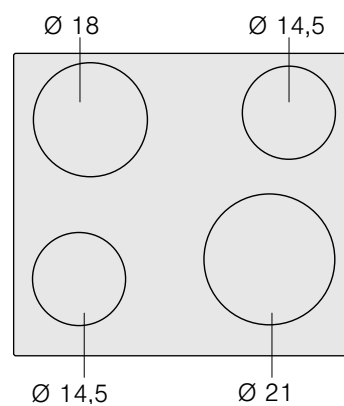
ГОТВАРСКИ ПЛОТ
T1.B22.., T1.B40.., T1.B41.., T1.B42..

[bg] РЪКОВОДСТВО

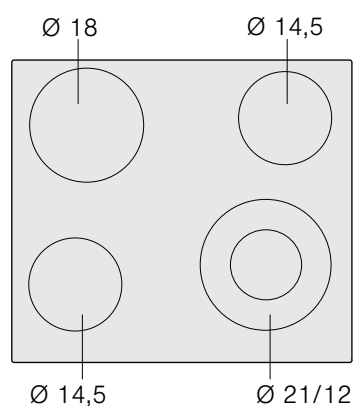
T1.B22...



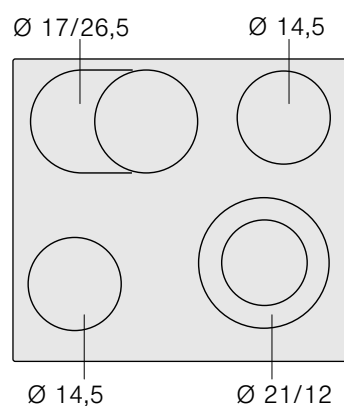
T1.B40..



T1.B41..



T1.B42..



Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Причини за повредите	5
	Преглед.	5
	Опазване на околната среда	5
	Съвети за пестене на енергия.	5
	Изхвърлете като пазите околната среда	6
	Запознаване с уреда	6
	Панел за управление	6
	Котлоните	6
	Индикация за остатъчна топлина	7
	Обслужване на уреда	7
	Включване и изключване на готварския плот	7
	Настройка на котлон	7
	Таблица за готвене	7
	Защита от деца	8
	Включване и изключване на защитата от деца	8
	Автоматична защита от деца	8
	Времеви функции	9
	Котлонът трябва да се изключи автоматично	9
	Автоматичен таймер	9
	Кухненски таймер	9
	Автоматично изключване	10
	Основни настройки	10
	Промяна на основните настройки.	11
	Почистване	11
	Стъклокерамика.	11
	Рамка на готварския плот	11
	Повреда, какво да направим?	12
	Е-съобщения на индикациите	12
	На индикациите на котлоните мига —	12
	Служба обслужване на клиенти	12
	Номер на изделието и дата на производство	12
	Тестови ястия	13

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.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

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

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.

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.



Важни указания за безопасност



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



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.



Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

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

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 нараняване!

Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагряването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.
- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се разтапят върху горещите котлони. Защитното фолио за печка не е подходящо за Вашия готварски плот.

Преглед

В таблицата по-долу са посочени най-честите повреди:

Повреди	Причина	Необходими мерки
Петна	Прелели ястия	Незабавно отстранете прелелите ястия с шпатула за стъкло.
	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте единствено почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика.
Драскотини	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Тенджери и тигани с грапаво дъно надраскват стъклокерамиката	Проверете вашите съдове за готвене.
Промени в цвета	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте единствено почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика.
	Абразивно износване на съдовете (напр. от алуминий)	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Отчупвания	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Незабавно отстранете прелелите ястия с шпатула за стъкло.



Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. Поспециално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.

- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене губите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.



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.

Изхвърлете като пазите околната среда

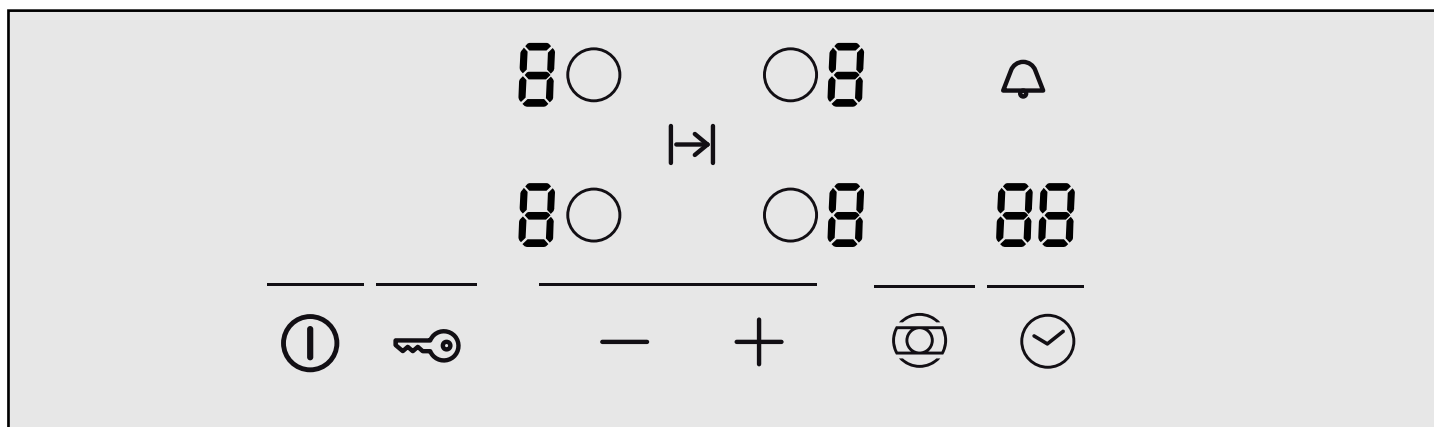
Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



Запознаване с уреда

Ръководството за употреба важи за различни котлони. Размерите на готварските плотове са посочени в прегледа на типа. → Страница 2

Панел за управление



Индикации	
1 - 9	Степени за готвене
H/h	Остатъчна топлина
88	Таймер

Полета за обслужване	
ⓘ	Главен превключвател
🔒	Функция за обезопасяване спрямо деца
○	Избор на котлон
—+	Полета за настройка
🔊	Включване на зони
⌚	Таймер

Указание

- Ако докоснете символ, съответната функция се активира.
- Винаги пазете зоните за управление сухи. Влажността уврежда функцията.
- Не дърпайте тенджери в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлоните

Котлон	Включване и изключване
○ Еднокръгов котлон	
⊙ Двукръгов котлон	Изберете котлон, докоснете символа 🔊
☞ Зона за касерола	Изберете котлон, докоснете символа 🔊
Включване на котлона: съответният индикатор свети	
Включване на котлона: последно настроеният размер се избира автоматично.	

Указание

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира чрез включване и изключване на нагряването. Нагряването може да се включва и изключва и при най-висока мощност. Това осигурява например:
 - защита срещу прегряване на чувствителни компоненти
 - защита на уреда срещу електрическо претоварване
 - по-добри резултати от готвенето

- При многокръгови котлони нагряването на вътрешните нагреватели и това на допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

Индикация за остатъчна топлина

Готварският плот има двустепенна индикация за остатъчна топлина за всеки котлон.

Ако в индикацията се показва **H**, котлонът е още горещ. Можете напр. да запазите топло малко ястие или да разтопите кувертюра. Когато котлонът се охлади, индикацията се променя на **h**. Индикацията угасва, ако котлонът е достатъчно охладен.



Обслужване на уреда

Тази глава съдържа инструкции относно настройката на котлоните. В таблицата са посочени степените и времената за готвене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа ①. Прозвучава звуков сигнал. Индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите **H** светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① докато индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Всички котлони са изключени. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети докато котлоните не се охладят достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за известно време (10 – 60 секунди).
- Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. Ако през това време отново включите готварския плот, той ще заработи с предишните настройки.

Настройка на котлон

Със символите **+** и **-** настройте желания котлон.

Степен 1 = най-ниска мощност

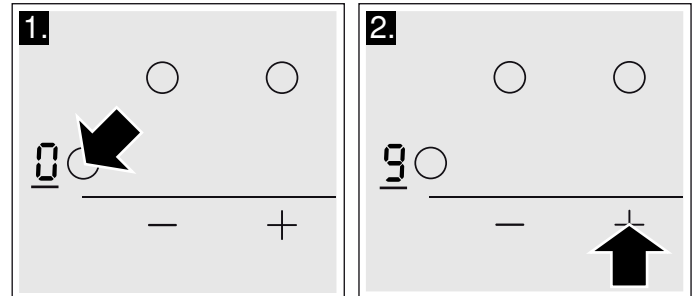
Степен 9 = най-висока мощност

Всяка степен има междинна степен. Тя е обозначена с точка.

Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символа **○**, за да изберете котлон. На индикацията със степените за готвене свети **9**, под индикацията със степените за готвене свети **-**.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа **+** или **-**. Показва се основната настройка. Символ **+** степен за готвене 9
Символ **-** степен за готвене 4



3. Промяна на степента за готвене: докоснете символа **+** или **-**, докато се покаже желаната степен за готвене.

Изключване на котлон

Можете да изключите котлона по 2 начина:

- Докоснете за кратко символа **○** на котлона 2 пъти един след друг. На индикацията на степента за готвене се показва **9**. След приблизително 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.
- Изберете котлона със символа **○**. Докоснете символа **+** или **-**, докато се покаже **9**. След приблизително 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Указание: Последно настроеният котлон остава активиран. Можете да настройвате котлон и без ново избиране.

Таблица за готвене

В таблицата по-долу са посочени няколко примера.

Времената за приготвяне и степените на котлона зависят от вида, теглото и качеството на ястията. Следователно са възможни отклонения.

За кипване използвайте степен за готвене 9.

Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.

Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на множество малки порции.

В глава „Защита на околната среда“ ще намерите съвети за енергоспестяващо готвене. → Страница 5

	Степен за до- приготвяне	Времетраене на доприготвя- нето в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Загряване и поддържане в то- пло състояние		
Яхния (напр. лещена яхния)	1-2	-
Мляко**	1-2.	-
Загряване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загряване		
Замразен спанак	2-3.	10 – 20 Min.
Замразен гулаш	2-3.	20 – 30 Min.
Приготвяне на бавен огън		
Кнедли	4-5.*	20 – 30 Min.
Риба	4-5*	10 – 15 Min.
Бели сосове, напр. сос Бешамел	1-2	3 – 6 Min.
Разбити сосове, напр. сос Беар- нез, сос Холандез	3-4	8 – 12 Min.
Варене, готвене на пара, заду- шаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15 – 30 Min.
Млечен ориз	1-2.	35 – 45 Min.
Варени картофи (с обелките)	4-5	25 – 30 Min.
Варени картофи (без обелките)	4-5	15 – 25 Min.
Тестени изделия, варива	6-7*	6 – 10 Min.
Яхнии, супи	3-4.	15 – 60 Min.
Зеленчуци	2-3.	10 – 20 Min.
Зеленчуци, замразени	3-4.	10 – 20 Min.
Приготвяне в тенджера под наля- гане	4-5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4-5	50 – 60 Min.
Задушено месо	4-5	60 – 100 Min.
Гулаш	2-3.	50 – 60 Min.
Печено с малко количество мазина**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6 – 10 Min.
Шницел, замразен	6-7	8 – 12 Min.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8 – 12 Min.
Пържола (дебелина 3 cm)	7-8	8 – 12 Min.
Хамбургери, кюфтета (дебелина 3 cm)***	4-5.	30 – 40 Min.
Птичи гърди (дебелина 2 cm)***	5-6	10 – 20 Min.
Птичи гърди, замразени***	5-6	10 – 30 Min.
* Доприготвяне без капак		
** Без капак		
*** Обърнете многократно		

	Степен за до- приготвяне	Времетраене на доприготвя- нето в минути
Риба и филе от риба, натюр	5-6	8 – 20 Min.
Риба и филе от риба, панирани	6-7	8 – 20 Min.
Риба и филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръ- чици	6-7	8 – 12 Min.
Скариди	7-8	4 – 10 Min.
Сотиране на зеленчуци, пресни гъби	7-8	10 – 20 Min.
Зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7-8.	15 – 20 Min.
Ястия на тиган, замразени	6-7	6 – 10 Min.
Палачинки	6-7	последователно
Омлет	3-4.	последователно
Яйца на очи	5-6	3 – 6 Min.
Пържене (150 – 200 g на пор- ция, изпържете последовател- но в 1 – 2 l олио**)		
Замразени продукти, напр. пър- жени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пилешки части	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	5-6	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-
* Доприготвяне без капак		
** Без капак		
*** Обърнете многократно		



Защита от деца

Предпазното устройство за деца предотвратява включване на готварския плот от деца.

Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди. Готварският плот е заключен.

Изключване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Заклучването е прекратено.

Автоматична защита от деца

С тази функция защитата от деца се активира автоматично винаги когато изключвате готварския плот.

Включване и изключване

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичното предпазно устройство за деца. → Страница 10

**Времеви функции**

Налични са 2 различни времеви функции:

- Автоматично изключване на даден котлон
- Кухненски таймер

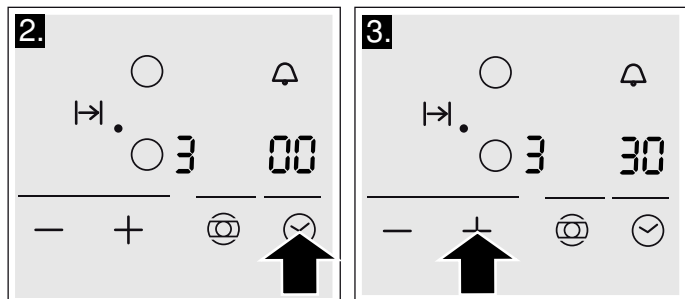
Котлонът трябва да се изключи автоматично

Задайте продължителност за желания котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Настройка на продължителността

Котлонът трябва да е включен.

1. Изберете котлона със символа ○.
2. Докоснете символа ☺. На индикацията на таймера свети 00. Индикаторната лампичка на желания котлон при символа I→I свети.
3. Докоснете символа + или -. Показва се предложена стойност.
Символ +: 30 минути
Символ -: 10 минути



4. Докоснете символа + или -, докато на индикацията на таймера се покаже желаната продължителност. Продължителността започва да тече. Ако сте настроили продължителност за няколко котлона, можете да извикате показанието на всяка продължителност. За целта изберете съответния котлон посредством символа ○.

След изтичане на времето

След изтичане на продължителността котлонът се изключва. На индикацията на котлоните свети 0. Прозвучава сигнал. В продължение на 10 секунди на индикацията на таймера свети 00. Индикаторът I→I свети ярко. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и сигналът спира.

Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлон. Докоснете символа ☺ и променете продължителността със символите + или - или настройте 00.

Указание: Можете да настроите продължителността до 99 минути.

Автоматичен таймер

Посредством тази функция можете да зададете продължителност за всеки котлон. След всяко включване на даден котлон зададената продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичния таймер. → Страница 10

Указание: Можете да промените продължителността на котлона или да изключите автоматичния таймер за котлона:

Изберете котлон. Докоснете символ ☺ и със символ + или - променете времетраенето или настройте на 00.

Кухненски таймер

С кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути. Той е независим от всички други настройки.

Включване на кухненския таймер

Можете да включите кухненския таймер по 2 различни начина:

- При избран котлон докоснете символа ☺ 2 пъти в рамките на 10 секунди.
- Ако не е избран котлон, докоснете символа ☺.

На индикацията на таймера свети 00. Индикаторната лампичка до символа A свети.

Настройка на времето

1. Докоснете символа + или -. Показва се предложена стойност.
Символ +: 10 минути
Символ -: 05 минути
2. Докоснете символа + или -, докато на индикацията на таймера се покаже желаното време. Времето започва да тече.

След изтичане на времето прозвучава сигнал. В продължение на 10 секунди на индикацията на таймера свети 00.

Показване на времето

Изберете кухненския таймер посредством символа ☺. Времето се показва за 10 секунди.

Коригиране на времето

Изберете кухненския таймер посредством символа ☺ и настройте отново.



Автоматично изключване

Когато даден котлон е включен за продължителен период от време без промяна на настройката, се активира автоматичното ограничение на времето.

Нагряването на котлона се прекъсва. На индикацията на котлона премигват последователно **F 8** и индикаторът за остатъчна топлина **H/h**.

При докосване на дадено поле за обслужване индикацията угасва. Можете да настроите отново.

Моментът на активиране на ограничението на времето зависи от настроената степен за готвене (1 до 10 часа).



Основни настройки

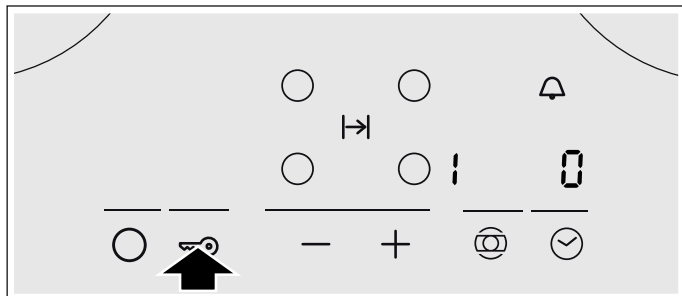
Вашият уред има различни основни настройки. Можете да адаптирате тези настройки според вашите изисквания.

Индикация	Функция
c 1	Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца
0	Изключено.*
1	Включено.
2	Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
c 2	Звуков сигнал
0	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени (сигналът на главния превключвател е винаги включен).
1	Само сигналът за неправилно обслужване е включен.
2	Само сигналът за потвърждение е включен.
3	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени.*
c 5	Автоматичен таймер
00	Изключено.*
01 - 99	Продължителност, след която котлоните се изключват.
c 6	Продължителност на сигнала за край на таймера
1	10 секунди.*
2	30 секунди
3	1 минута.
c 7	Включване на нагревателите
0	Изключено.
1	Включено.
2	Последна настройка преди изключването на котлона.*
c 9	Време на избор на котлон
0	Неограничено: винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор.*
1	Можете да настроите последно избрания котлон 10 секунди след избирането, след това трябва да изберете отново котлона преди настройката.
c 0	Възстановяване на основната настройка
0	Изключено.*
1	Включено.
*Основна настройка	

Промяна на основните настройки

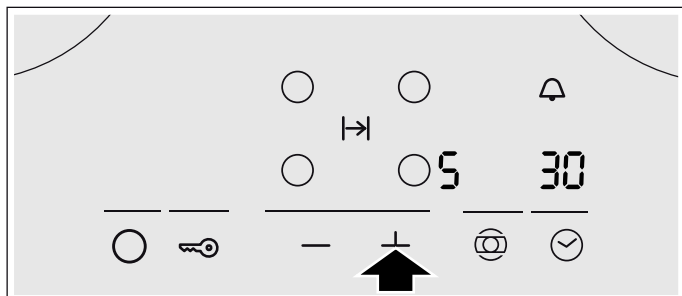
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  за 4 секунди.



На левия дисплей премигват последователно  и , на десния дисплей свети .

3. Докоснете многократно символа , докато на левия дисплей се покаже съответният индикатор.
4. Натискайте символа  или , докато на дисплея се покаже желаната настройка.



5. Докоснете символа  за 4 секунди. Настройката е активирана.

Изключване

За напускане на основната настройка изключете готварския плот с главния превключвател и настройте наново.

Почистване

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

Стъклокерамика

Почиствайте готварския плот всеки път след като сте готвили. Така остатъците от готвенето няма да загарят.

Почиствайте готварския плот едва след като той се е охладил достатъчно.

Използвайте само почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика. Спазвайте указанията за почистване върху опаковката.

Никога не използвайте:

- неразреден препарат за миене на съдове
- почистващ препарат за съдомиялна машина
- абразивно средство
- агресивен почистващ препарат като спрей за фурна или препарат за почистване на петна
- драскащи гъби
- уред за почистване под налягане или пароструйка

Упоритата мръсотия се отстранява най-добре със стъргало за стъкло, каквото може да се закупи от магазините. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящо стъргало за стъкло можете да получите и от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Със специални гъби за почистване на стъклокерамика ще постигнете добри резултати при почистване.

Рамка на готварския плот

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, спазвайте следните указания:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор.
- Преди употреба изпирайте основно новите попиващи кърпи.
- Не използвайте остри или абразивни средства.
- Не използвайте стъргало за стъкло.

? Повреда, какво да направим?

Често пъти повредите се дължат на „дреболии“. Моля обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се свържете със службата за обслужване на клиенти.

Електрониката на вашия готварски плот се намира под панела за обслужване. Температурата в тази зона може да се покачи силно поради различни причини.

При необходимост котлоните се изключват автоматично с цел предотвратяване прегряване на електрониката. Индикаторът **F2**, **F4**, или **F5** се показва, редувайки се с индикатора за остатъчна топлина **H** или **h**.

Индикация	Неизправност	Необходими мерки
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете с помощта на други електронни уреди дали е налице спирание на електричеството.
Всички индикатори премигват	Панелът за обслужване е мокър или върху него е поставен предмет.	Подсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2	Няколко от котлоните са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F2 угасне, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F4	Въпреки изключването чрез F2 електрониката продължава да се загрева. Затова всички котлони са изключени.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F4 угасне, можете да продължите готвенето.
F5 и степената за готвене премигват последователно. Прозвучава сигнал.	Предупреждение: В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато F5 угасне, можете да продължите готвенето.
F8	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил.	Можете да включите котлона отново непосредствено след това.
dE Котлоните не загреват	Включен е демо режим	Изключване на демо режим: Изключете уреда от мрежата за 30 секунди (изключете бушона или предпазителя в електрическото табло). Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът се изключва.

Е-съобщения на индикациите

Когато на индикациите се покаже съобщение за грешка с „E“, напр. E0111, изключете и включете отново уреда.

Когато неизправността не е повтаряща се, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се покаже отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти и посочете точно съобщението за грешка.

На индикациите на котлоните мига —

Ако при включване към мрежата на уреда или след спирание на електричеството на индикациите на котлоните мига —, е налице повреда на електрониката. За квитиране на повредата покрийте за кратко полето за обслужване с ръка.

☎ 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.

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство. Фирмената табелка с номерата се намира на техническия паспорт на уреда.

Имайте предвид, 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 съставена за институтите за проверка с цел улеснено тестване на нашите уреди.

Данните от таблицата се отнасят до нашите съдове на Schulte-Ufer, доставяни като допълнителни принадлежности (комплект от 4 индукционни тенджери Z9442X0) със следните размери:

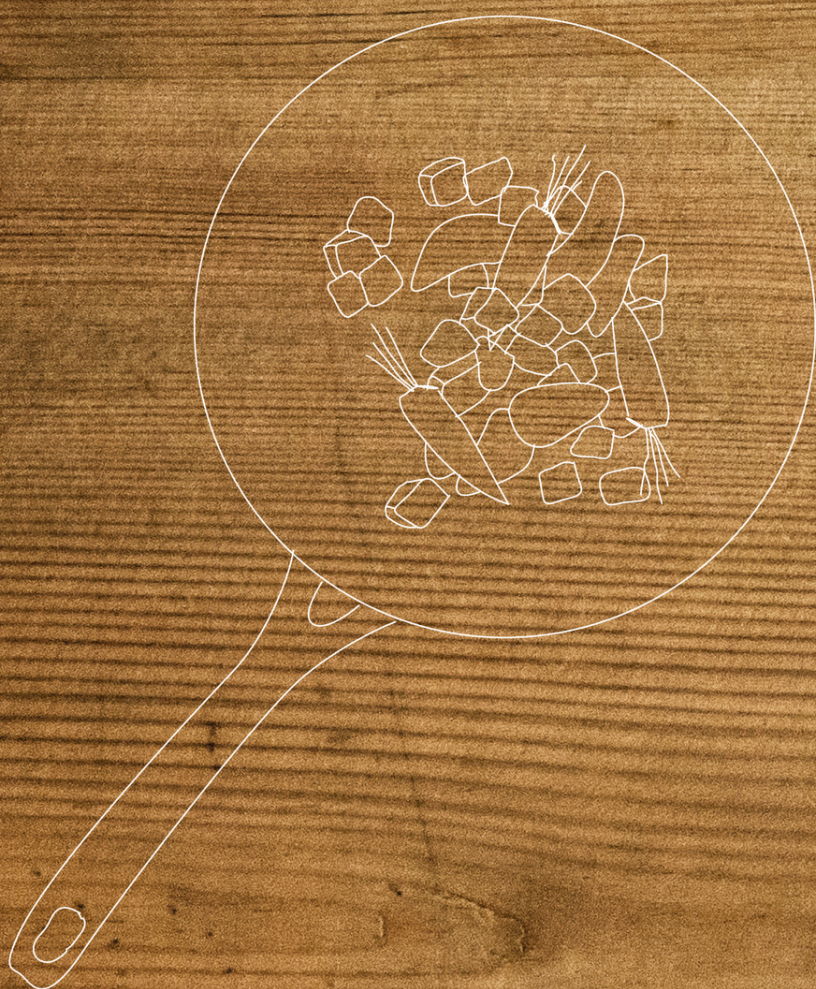
- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон
- тиган Ø 24 см, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Разтопяване на шоколад					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker нежно горчив, 150 g) на котлона 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния					
Съд: тенджера					
Лещена яхния съгласно DIN 44550					
Начална температура 20 °C					
Количество 450 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Лещена яхния от консерва					
напр. леща с наденички от Erasco:					
Начална температура 20 °C					
Количество 500 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел					
Съд: касерола с една дръжка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 ²	прибл. 5:20	Не	1 ^{1,3}	Не
				¹ Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути	
				² Добавете млякото към запръжката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато	
				³ След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато	

Тестови ястия	Загряване/Кипване		Доприготвяне		
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак					
Съд: тенджера					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45 Загрейте млякото, докато започне да се надига.Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути	Не	2	Да
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 7:20 Загрейте млякото, докато започне да се надига.Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути	Не	2	Да
				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	
Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак					
Съд: тенджера					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 7:30 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 8:00 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Варене на ориз					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20 °C					
Рецепта съгласно DIN 44550:					
125 g дългозърнест ориз, 300 g вода и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550:					
250 g дългозърнест ориз, 600 g вода и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да

Тестови ястия	Загряване/Кипване		Доприготвяне		
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Приготвяне на пържоли от свинско филе					
Съд: тиган					
Начална температура пържоли от филе: 7 °C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не
Пържене на замразени помфри					
Съд: тенджерка					
Количество: 1,8 kg слънчогледово олио, за порция: 200 g замразени помфри (напр. McCain 123 Frites Original) за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

При провеждане на тестовете с котлон 18 cm Ø с номинална мощност от 1500 W времето за завиране се удължава с около 20 %, а степента за доприготвяне се увеличава с една степен.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001308421
981116
bg