

T59.S5...

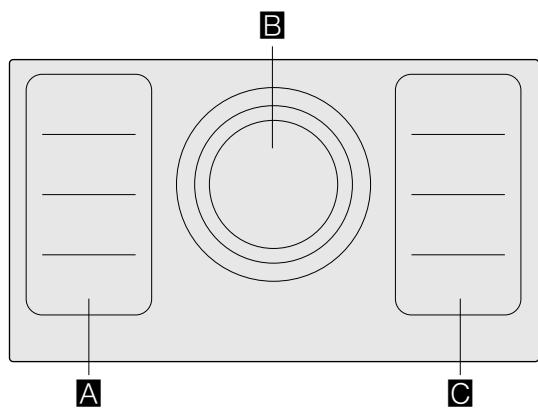
Kuhalna plošča

Готварски плот

[sl] NAVODILA ZA UPORABO3

[bg] РЪКОВОДСТВО41





		g^*	b^*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	$\emptyset 21$		2.200 W
	$\emptyset 26$		2.600 W
	$\emptyset 32$		3.300 W

* IEC 60335-2-6

Kazalo

 Namenska uporaba	4
 Pomembni varnostni napotki	5
 Vzroki poškodb	6
Pregled	6
 Varstvo okolja	7
Nasveti za varčevanje z energijo	7
Okolju prijazno odstranjevanje	7
 Kuhanje z indukcijo	7
Prednosti kuhanja z indukcijo	7
Posoda	7
 Spoznejte svoj aparat	9
Upravljalna plošča	9
Kuhališča	10
Prikaz preostale topote	10
 Upravljalno območje z vrtljivim gumbom	11
Odstranite vrtljivi gumb	11
Shranjevanje vrtljivega gumba	11
Delovanje brez vrtljivega gumba	11
 Upravljanje aparata	12
Vklop in izklop kuhalne plošče	12
Nastavitev kuhališča	12
Priporočila za kuhanje	12
 Prilagodljivo območje	15
Nasveti za uporabo posode	15
Kot neodvisni kuhališči	15
Kot eno kuhališče	15
 Funkcija Move	16
Aktiviranje	16
Izklop	16
 Časovne funkcije	17
Programiranje časa priprave	17
Kuhinjska ura	17
Funkcija štoparice	18
 Funkcija PowerBoost	18
Vklop	18
Izklop	18
 Funkcija ShortBoost	19
Priporočila za uporabo	19
Vklop	19
Izklop	19
 Funkcija za ohranjanje jedi toplih	19
Aktiviranje	19
Deaktiviranje	19
 Senzorika za peko	20
Prednosti pri peki	20
Za praženje s senzorjem praženja	20
Temperaturne stopnje	21
Tabela	21
Nastavitev	23
 Varovalo za otroke	23
Vklop in izklop otroškega varovala	23
Samodejna zaščita za otroke	23
 Zaščita pri brisanju	24
 Samodejna izključitev	24
 Osnovne nastavitev	25
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:	26
 Prikaz porabe energije	27
 Preizkus posode	27
 Home Connect	28
Nastavitev	28
Nastavitev Home Connect	29
Posodobitev programske opreme	31
Napotek glede varstva podatkov	31
Izjava o skladnosti	32
 Povezava, napa	32
Nastavitev	33
Ponastavitev povezave	33
Upravljanje nape prek kuhalne plošče	34
Nastavitev upravljanja nape	34
 Čiščenje	35
Kuhalna plošča	35
Okvir kuhalne plošče	35
Vrtljivi gumb	35
 Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)	36
 Kaj storiti ob motnjah?	37
 Servisna služba	38
Številka E in številka FD	38
 Preglednice in nasveti	39

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani www.neff-international.com in v spletni trgovini www.neff-eshop.com

Namenska uporaba

Skrbno preberite navodila za uporabo. Shranite navodila za uporabo in montažo ter tehnični opis naprave za poznejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Aparat preglejte takoj, ko ga vzamete iz embalaže. V primeru, da se je med prevozom poškodoval, ga ne priključite, ampak se obrnite na pooblaščeni servis in jim v pisni obliki opišite poškodbe, do katerih je prišlo; v nasprotnem primeru izgubite pravico do kakršnega koli povračila škode.

Samo pooblaščeni serviser lahko priključi napravo brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Aparat ustreza varnostnim zahtevam in zahtevam glede elektromagnetne združljivosti. Osebe s srčnim spodbujevalnikom se aparatu kljub temu ne smejo približati. Ne moremo zagotovo zatrdititi, da prav vse takšne naprave na trgu ustrezajo zahtevam glede elektromagnetne združljivosti in da ne bo prišlo do motenj, ki vplivajo na njihovo pravilno delovanje. Prav tako je mogoče, da bodo motnje zaznali tudi uporabniki drugih naprav, kot so slušni aparati.

Ta aparat je namenjen samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat uporabljalje je za pripravo jedi in pijač. Kuhanje mora vedno potekati pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod nenehnim nadzorom. Aparat uporabljalje samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

Ne uporabljalje pokrovov za kuhalno ploščo. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Uporabljalje samo zaščitne naprave ali zaščitne rešetke za otroke, ki smo jih odobrili. Zaradi neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetk za otroke lahko pride do nesreč.

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim programskim uro ali z daljinskim upravljanjem.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njim.

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

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Osebe z vgrajenim srčnim spodbujevalnikom ali podobnim medicinskim pripomočkom morajo biti posebno previdne, če se nahajajo v bližini delujocih indukcijskih kuhalnih plošč ali če ploščo uporabljajo. Posvetujte se s svojim zdravnikom ali proizvajalcem pripomočka, da se prepričate ali izpolnjuje veljavne predpise, in pozanimajte se o možnih neskladnostih.

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Nikoli ne pustite vročega olja in maščobe brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhalische. Plamene previdno zadušite s pokrovko, odejo ali čim podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranujte nobenih predmetov.
- Aparat se segreje. Vnetljivih predmetov ali razpršilcev nikoli ne hranite v predalih neposredno pod kuhalno ploščo.
- Kuhalna plošča se izklopi samodejno in je ne morete več upravljati. Pozneje se lahko nenamereno znova vklopi. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Pokrovov za kuhalno ploščo ni dovoljeno uporabljati. Povzročijo lahko nesreče, npr. zaradi pregretja, vžiga ali materialov, ki jih lahko raznese.

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Kovinski predmeti na kuhalni plošči se hitro zelo segrejejo. Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so npr. nož, vilice, žlica in pokrov.
- Kuhalno ploščo po vsaki uporabi izključite z glavnim stikalom. Ne čakajte, da bi se kuhalna plošča izključila sama iz razloga, da na njej ni več posode.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nistrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščeni servis.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

Snemljivi upravljalni elementi so magnetni. Magneti lahko vplivajo na elektronske vsadke, npr. na srčne spodbjevalnike ali inzulinske črpalke. Uporabniki elektronskih vsadkov upravljalnega elementa nikoli ne smejo nositi v žepih oblačil (npr. v srajci ali hlačah); razdalja med gumbom in srčnim spodbjevalnikom mora znašati najmanj 10 cm.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Na spodnjo stran kuhalne plošče je nameščen ventilator. Če je pod kuhalno ploščo nameščen predal, v njem ni dovoljeno hraniti majhnih predmetov ali papirja. Ventilator bi jih lahko vsesal, kar lahko povzroči poškodbe ventilatorja ali vpliva na funkcijo hlajenja. Med vsebino predala in območjem sesanja ventilatorja mora biti najmanj 2 cm razmika.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Pri kuhanju v vodni kopeli lahko kuhalna plošča in posoda zaradi pregrevanja počita. Posoda v vodni kopeli se ne sme neposredno dotikati dna posode, ki je napolnjena z vodo. Uporabljajte samo toplotno obstojno posodo.
- Če je med dnem posode in kuhalščem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhalische in dno posode morata biti vedno suha.

Vzroki poškodb

Pozor!

- Hrapavo dno posode lahko opraska kuhalno ploščo.
- Nikoli ne postavljajte prazne posode na kuhalnišča. Povzroči lahko poškodbe.
- Ne postavljajte vroče posode na upravljalno ploščo, na območja s kontrolnimi lučkami ter na okvir kuhalne plošče. Povzroči lahko poškodbe.
- Če na kuhalno ploščo padejo trdi ali koničasti predmeti, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročih kuhalniščih stopita. Uporaba zaščitnih kovinskih plošč na kuhalnišču ni priporočljiva.

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

Poškodba	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi.	S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.
	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč.
Strgalo	Sol, sladkor in pesek.	Kuhalnih plošč ne uporabljajte kot delavne ali odlagalne površine.
	Hrapava dna posod spraskajo kuhalno ploščo.	Preverite posodo.
Obarvanja	Neustrezna čistilna sredstva.	Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč.
	Odrgnina od lonca.	Ko lonce in ponve prestavljate, jih privzdignite.
Odkruški	Sladkor, jedi z veliko sladkorja.	S strgalom za steklokeramiko takoj odstranite prekipele jedi.

Varstvo okolja

V tem poglavju so vam na voljo informacije o varčevanju z energijo in odstranjevanju aparata.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite bistveno več energije. Če želite videti vsebino v posodi, ne da bi morali dvigovati pokrovko, uporabite stekleno pokrovko.
- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnem. Če posoda nima ravnega dna, je poraba energije večja.
- Premer posode mora ustrezzati premeru kuhalnika. Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navedejo zgornji premer posode, ki je večinoma večjo kot premer dna posode.
- Za pripravo majhnih količin uporabite majhno posodo. Za segrevanje velike, le malo napolnjene posode je potrebne veliko energije.
- Za kuhanje uporabljajte majhno količino vode. Tako boste prihranili energijo, zelenjava pa bo ohranila vitamine in minerale.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja. Tako boste prihranili energijo.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

Kuhanje z indukcijo se močno razlikuje od običajnega kuhanja, saj vročina nastaja neposredno v posodi. To ponuja številne prednosti:

- Prihranek časa pri kuhanju in praženju.
- Varčevanje z energijo.
- Preprostejša nega in čiščenje. Prekipele jedi se ne zažgejo tako hitro.
- Nadzor toplote in varnosti. Kuhalna plošča povečuje ali zmanjšuje moč segrevanja takoj po vsakem upravljanju. Ko posodo odstavite s kuhalnikom, kuhalnik z indukcijo takoj prekine dotok toplote, ne da bi ga prej izključili.

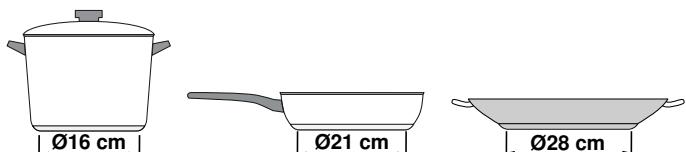
Posoda

Za kuhanje z indukcijo uporabljajte le feromagnetno posodo, kot je na primer:

- posoda iz emajliranega jekla,
- posoda iz litega železa,
- posebna posoda iz nerjavečega jekla, ki je primerna za indukcijo.

V poglavju → "Preizkus posode" lahko preverite, ali je posoda primerna za indukcijo.

Za dober rezultat kuhanja mora feromagnetno območje dna lonca ustrezzati velikosti kuhalnika. Če kuhalnik ne zazna posode, ponovno poskusite s kuhalnikom z manjšim premerom.

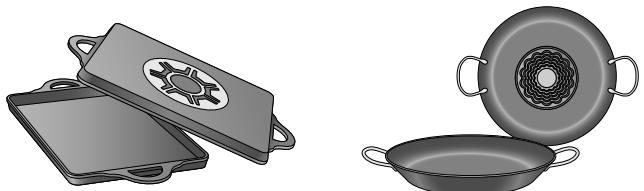


Ko uporabljate prilagodljivo območje kot edino kuhalnik, lahko uporabljate tudi večjo posodo, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "Prilagodljivo območje".

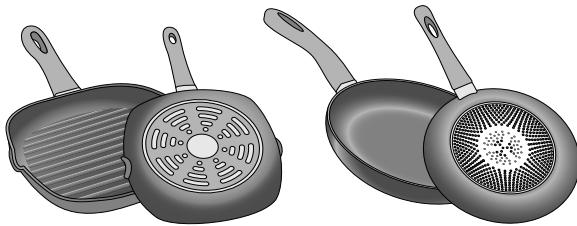


Obstaja tudi induksijska posoda z dnem, ki ni v celoti feromagneth:

- Če je dno posode delno feromagneth, se segreje le feromagnetna površina. To lahko privede do neenakomerne porazdelitve toplote. Možno je, da se del, ki ni feromagneth, ne segreje dovolj za kuhanje.



- Če je del dna posode med drugim iz aluminija, je feromagnetna površina prav tako manjša. Možno je, da se takšna posoda ne bo pravilno segrela oziroma da sploh ne bo zaznana.



Neustrezna posoda

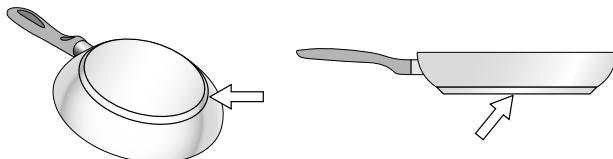
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

- običajnega tankega jekla
- stekla
- gline
- bakra
- aluminija

Značilnosti dna posode

Sestava dna posode lahko vpliva na rezultat kuhanja. Uporabljajte lonce in ponve iz materialov, ki enakomerno razporejajo vročino v posodi, npr. lonce s "sendvič dnem" iz nerjavečega jekla. S tem prihranite čas in energijo.

Uporabljajte posodo z ravnim dnem, posoda z neravnim dnem namreč ovira dotok toplotne.



Na kuhalšču ni posode ali je neprimerne velikosti

Če na izbrano kuhalšče ne postavite posode, ali pa leta ni iz primernega materiala ali primerne velikosti, bo stopnja moći kuhanja, ki se prikaže na prikazovalniku kuhalšča, utripala. Na kuhalšče postavite ustrezeno posodo, da neha utripati. Če mine več kot 90 sekund, se bo kuhalšče samodejno izklopilo.

Prazna posoda ali posoda s tankim dnem

Ne segrevajte prazne posode in ne uporabljajte posode s tenkim dnem. Kuhalno polje je opremljeno z notranjim varnostnim sistemom, vendar se lahko prazna posoda segreje tako hitro, da ni dovolj časa za delovanje funkcije "Avtomatska izključitev" in posoda lahko doseže zelo visoko temperaturo. Dno posode bi se lahko stopilo in poškodovalo steklo plošče. V tem primeru se ne dotikajte posode in ugasnite kuhalšče. Če po tem, ko se ohladi, ne deluje, se obrnite na pooblaščeni servis.

Zaznavanje posode

Vsako kuhalšče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhalšče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

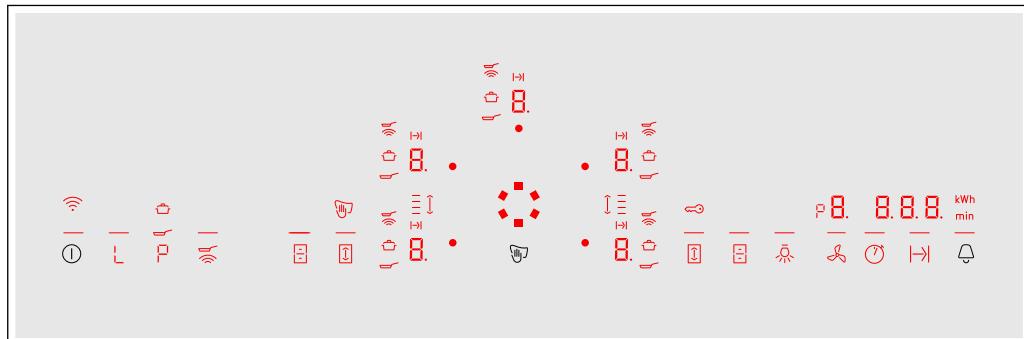
Samodejno prepoznavanje pri kuhalščih z dvojnim ali trojnim grelnim krogom

Ta kuhalšča prepozna posodo različnih velikosti. Glede na material in lastnosti posode se z aktivacijo kuhalšča z enojnim, dvojnim ali trojnim grelnim krogom kuhalšče samodejno prilagodi, da dovaja ustrezno moč za doseganje dobrih rezultatov kuhanja.

Spoznejte svoj aparat

Informacije o dimenzijah in moči kuhalšč najdete
v→ *Stran 2*

Upredljivna plošča



Upredljivna polja

	Glavno stikalo
	Funkcija ohranjanja jedi toplih
	Funkciji PowerBoost in ShortBoost
	Senzor pečenja
	Prilagodljivo kuhalšče
	Funkcija Move
	Funkcija štoparice
	Nastavitev časa priprave
	Opomnik/alarm in otroško varovalo
	Uravnavanje prezračevanja
	Osvetlitev nape

Prikazi

	Stanje delovanja
	Stopnje kuhanja
	Preostala toplota
	Funkciji PowerBoost in ShortBoost
	Funkcija PowerBoost
	Funkcija ShortBoost
	Funkcija ohranjanja jedi toplih
	Senzor pečenja
	Prilagodljivo kuhalšče
	Funkcija Move
	Nastavitev časa priprave
	Funkcija programske ure
	Prikaz časa
	Otroško varovalo
	Zapora upredljavnega polja za čiščenje
	Poraba energije
	WLAN

Upredljivna polja

Ko se kuhalšče segreje, svetijo simboli upredljalnih polj, ki so v danem trenutku na voljo.

Ko se dotaknete določenega simbola, se aktivira njegova funkcija.

Opombe

- Ustrezni simboli upredljalnih polj zasvetijo, ko so ta na voljo.
Prikazi kuhalšč ali izbranih funkcij zasvetijo svetleje.
- Upredljalno polje naj bo vedno čisto in suho.
Vlažnost lahko ovira delovanje funkcij.
- V bližino prikazov in senzorjev ne pomaknite posode. Elektronika se lahko pregreje.

Kuhališča

Kuhališča		
<input checked="" type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/>	Običajno kuhališče	Uporaba posode ustrezne velikosti
<input checked="" type="radio"/>	Kuhališče s trojnim grelnim krogom	Ko uporabljate posodo z dnem, ki ustreza zunanjemu območju (○ ali ⊗), se kuhališče samodejno vključi.
<input checked="" type="checkbox"/>	Prilagodljivo območje kuhanja	Glejte poglavje → "Prilagodljivo območje"
Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo".		

Prikaz preostale topote

Kuhalna plošča ima za vsako kuhališče po en prikaz preostale topote. Ta prikazuje, da je kuhališče še vedno vroče. Dokler prikaz preostale topote sveti, se ne dotikajte kuhališča.

Glede na to, kako visoka je stopnja preostale topote, se prikaže sledeče:

- Prikaz **H**: visoka temperatura
- Prikaz **h**: nizka temperatura

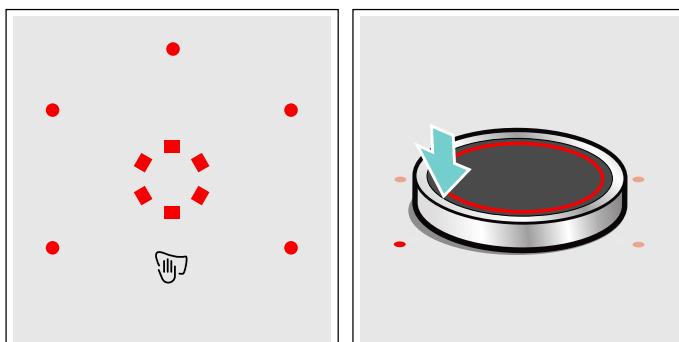
Če med kuhanjem s kuhališča odstavite posodo, prikaz preostale topote in izbrano kuhališče izmenično utripata.

Ko izključite kuhališče, sveti prikaz preostale topote. Tudi ko ste kuhališče izključili, prikaz preostale topote sveti, dokler je kuhališče še toplo.

Upravljalno območje z vrtljivim gumbom

Upravljalno območje je nastavitev območje, v katerem lahko z vrtljivim gumbom izbirate kuhalšča in stopnje kuhanja. Vrtljivi gumb se v upravljalnem območju samodejno nastavi v središčni položaj.

Vrtljivi gumb je magneten in se bo pritrdil na upravljalno območje. Pritisnite na vrtljivi gumb v višini želenega kuhalšča, da aktivirate kuhalšča. Stopnjo kuhanja izberete z obračanjem vrtljivega gumba.



Vrtljivi gumb na upravljalno območje položite na sredino prikazov, ki so razporejeni okrog upravljalnega območja.

Opombe

- Tudi če vrtljivi gumb ni popolnoma na sredini, to ne bo oviralo njegovega delovanja.
- Poskrbite, da je vrtljivi gumb vedno čist. Umazanija lahko poslabša njegovo delovanje.

Odstranite vrtljivi gumb.

Ko odstranite vrtljivi gumb, se vključi funkcija zapore upravljalnega polja zaradi čiščenja.

Vrtljivi gumb je mogoče med kuhanjem odstraniti. Funkcija zapore upravljalnega polja zaradi čiščenja deluje 35 sekund. Če po preteku tega časa vrtljivega gumba ne postavite nazaj na njegovo mesto, se kuhalšče izključi.

Opozorilo – Nevarnost požara!

Če v teh 35 sekundah na upravljalno območje odložite kovinski predmet, se lahko zgodi, da kuhalna plošča greje naprej. Zato kuhalno ploščo vedno izklopite z glavnim stikalom.

Shranjevanje vrtljivega gumba

V notranjosti vrtljivega gumba je močan magnet. Vrtljivi gumb ne sme biti v bližini magnetnih nosilcev podatkov, kot so npr. kreditne kartice ali kartice z magnetnim trakom. Na ta način se lahko uničijo.

Prav tako lahko pride do motenj delovanja televizorjev in ekranov.

Opomba: Vrtljivi gumb je magneten. Kovinski delci, ki so na spodnji strani, lahko poškodujejo površino kuhalne plošče. Vrtljivi gumb vedno temeljito očistite.

Delovanje brez vrtljivega gumba

Kuhalno ploščo lahko upravljate tudi brez vrtljivega gumba:

1. kuhalno ploščo vklopite z glavnim stikalom.
2. V naslednjih 5 sekundah istočasno pritisnite simbola  in  ter ju držite 4 sekunde. Zasliši se zvočni signal.
3. Pritisnjte simbol , dokler ne zasveti prikaz želenega kuhalšča.
4. Nato nastavite želeno stopnjo kuhanja s simbolom  ali .

Kuhalšče je vključeno.

Opombe

- Funkcije časovnika ni mogoče vklopiti brez vrtljivega gumba.
- Vrtljivi gumb lahko kadar koli namestite na kuhalno ploščo.

Upravljanje aparata

V tem poglavju lahko preberete, kako vključite kuhalnišče. V tabeli so navedene stopnje kuhanja in čas kuhanja za različne jedi.

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalna plošča vključite in izklučite z glavnim stikalom.

Vklop: pritisnite na simbol ①. Simboli kuhalnišč in funkcije, ki so v danem trenutku na voljo, svetijo. Zraven kuhalnišč sveti ②. Vrtljivi gumb položite na nastavljeno območje. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop: simbol ① držite pritisnjén, dokler prikaz ne ugasne. Vsa kuhalnišča so izklučena. Prikaz preostale topote sveti, dokler se kuhalnišča ne ohladijo dovolj.

Opombe

- Kuhalna plošča se samodejno izklopi, če so kuhalnišča nekaj sekund izklopljena.
- Izbrane nastavitve ostanejo shranjene 4 sekunde po izklopu kuhalne plošče. Če kuhalna plošča v tem času ponovno vklopite, se vklopi s prejšnjimi nastavitvami.

Nastavitev kuhalnišča

Z vrtljivim gumbom nastavite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.

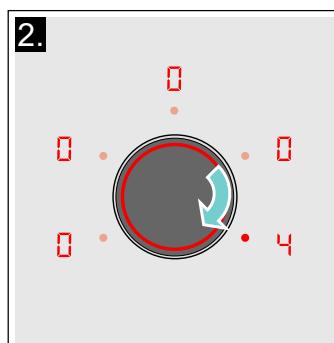
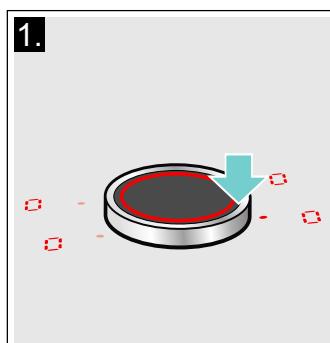
Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

Vsaka stopnja kuhanja ima eno vmesno stopnjo. Ta je označena s piko.

Izbira kuhalnišča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Izberite kuhalnišče. V ta namen pritisnite na vrtljivi gumb v višini želenega kuhalnišča.
2. Sukajte vrtljivi gumb, dokler se na prikazovalniku ne prikaže želena stopnja kuhanja.



Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhalnišče in z vrtljivim gumbom spremenite stopnjo kuhanja.

Izklop kuhalnišča

Izberite kuhalnišče in vrtljivi gumb vrtite, dokler se ne pojavi ②. Kuhalnišče se izkluči in prikaz preostale topote sveti.

Opombe

- Če na kuhalnišče niste postavili posode, izbrana stopnja moči utripa. Ko čas preteče, kuhalnišče ugasne.
- Če ste na kuhalnišče postavili posodo pred vključitvijo plošče, bo le-ta zaznana v naslednjih 20 sekundah po pritisku na glavno stikalo in kuhalnišče se bo samodejno izbralilo. Ko je posoda zaznana, v naslednjih 20 sekundah izberite stopnjo moči, v nasprotnem primeru bo kuhalnišče ugasnilo. Tudi če na kuhalno ploščo postavite več kot eno posodo, bo ob priključitvi plošče zaznana le ena izmed njih.

Priporočila za kuhanje

Priporočila

- Pire, kremne juhe in goste omake med pogrevanjem občasno premešajte.
- Za predgrevanje nastavite stopnjo kuhanja 8 - 9.
- Pri kuhanju v pokriti posodi zmanjšajte stopnjo kuhanja, takoj ko začne izpod pokrovke uhajati para. Za doseganje dobrega rezultata kuhanja uhajanje pare ni potrebno.
- Po kuhanju pustite posodo pokrito do postrežbe jedi.
- Pri kuhanju v ekonomloncu upoštevajte navodila proizvajalca.
- Jedi ne kuhanje predolgo, da ohrani hrnilno vrednost. Z elektronsko uro lahko nastavite optimalen čas priprave.
- Za bolj zdravo pripravo jedi preprečite dimljenje olja.
- Pri popekanju jedi jo pecite v manjših porcijah eno za drugo.
- Med pripravo jedi lahko posoda doseže visoko temperaturo. Priporočamo uporabo prijemalke za posodo.
- Priporočila za energetsko učinkovito kuhanje boste našli v poglavju → "Varstvo okolja"

Preglednica za pripravo jedi

V preglednicah so navedene primerne stopnje kuhanja za vsako jed posebej. Čas priprave se lahko razlikuje glede na način priprave, težo, debelino in kakovost jedi.

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Topljenje		
Čokolada, preliv	1 - 1.	-
Maslo, med, želatina	1 - 2	-
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem		
Enolončnica, npr. lečina enolončnica	1 - 2	-
Mleko*	1 - 2.	-
Segrevanje klobasic v vodi*	3 - 4	-
Odmrzovanje in segrevanje		
Špinaca, globoko zamrznjena	3 - 4	15 - 25
Golaž, globoko zamrznjen	3 - 4	35 - 55
Poširanje, počasno vrenje		
Krompirjevi cmoki*	4 - 5.	20 - 30
Riba*	4 - 5	10 - 15
Bele omake, npr. bešamel	1 - 2	3 - 6
Stepene omake, npr. bernska ali holandska	3 - 4	8 - 12
Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje		
Riž (z dvojno količino vode)	2 - 3.	15 - 30
Mlečni riž***	2 - 3	30 - 40
Krompir v oblicah	4 - 5.	25 - 35
Slan krompir	4 - 5.	15 - 30
Testenine, rezanci*	6 - 7	6 - 10
Enolončnica	3 - 4.	120 - 180
Juhe	3 - 4.	15 - 60
Zelenjava	2 - 3.	10 - 20
Zelenjava, globoko zamrznjena	3 - 4.	7 - 20
Kuhanje v loncu na pritisk	4 - 5.	-
Dušenje z maščobo		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Dušena pečenka	4 - 5	60 - 100
Golaž***	3 - 4	50 - 60

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

*** Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

	Stopnja kuhanja	Čas priprave jedi (min)
Dušenje/ pečenje z malo olja*		
Zrezki, naravni ali panirani	6 - 7	6 - 10
Zrezek, globoko zamrznjen	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naraven ali paniran**	6 - 7	8 - 12
Zrezki (debeline 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Perutninske prsi, globoko zamrznjene**	5 - 6	10 - 30
Polpete (debeline 3 cm)**	4 - 5.	20 - 30
Hamburger (debeline 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Riba in ribji file, naravna	5 - 6	8 - 20
Riba in ribji file, panirana	6 - 7	8 - 20
Riba, panirana in globoko zamrznjena, npr. ribje palčke	6 - 7	8 - 15
Škampi, kozice	7 - 8	4 - 10
Praženje zelenjave in gob, svežih	7 - 8	10 - 20
Jedi iz ponve, zelenjava, na trakove narezano meso na azijski način	7 - 8	15 - 20
Globoko zamrznjene jedi, npr. gotove jedi za pripravo v ponvi	6 - 7	6 - 10
Palačinke (pečene ena za drugo)	6 - 7.	-
Omlete (pečene ena za drugo)	3 - 4.	3 - 6
Jajca na oko	5 - 6	3 - 6
Cvrenje* (150–200 g na porcijo v 1–2 l olja, cvrenje posameznih porcij)		
Globoko zamrznjeni izdelki, npr. pražen krompirček, piščančji medaljoni	8 - 9	-
Kroketi, globoko zamrznjeni	7 - 8	-
Meso, npr. deli piščanca	6 - 7	-
Riba, panirana ali v pivskem testu	6 - 7	-
Zelenjava, gobe panirane ali v pivskem testu, tempura	6 - 7	-
Drobno pecivo, npr. krofi, sadje v pivskem testu	4 - 5	-

* Brez pokrovke

** Večkrat obrnite

***Predgrevanje na stopnji kuhanja 8 - 8.

Prilagodljivo območje

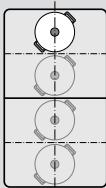
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhalisci.

Sestavljena je iz štirih induktorjev, ki delujejo neodvisno drug od drugega. Ko prilagodljivo kuhalisce deluje, se aktivira le tisto območje, ki ga pokriva posoda.

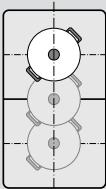
Nasveti za uporabo posode

Za zagotovitev dobrega zaznavanja in porazdelitve topote priporočamo, da se posoda dobro centrirat:

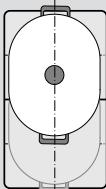
Kot eno kuhalisce



Premer je manjši ali enak 13 cm
Posodo položite na enega izmed štirih položajev, ki jih vidite na sliki.

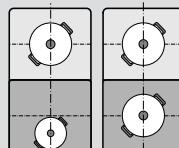


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



Če posoda zahteva več kot eno kuhalisce, jo položite tako, da je njen rob na zgornjem ali spodnjem robu prilagodljivega kuhalische.

Kot dve neodvisni kuhalisci



Prednje in zadnje kuhalisce s po dvema induktorsima lahko uporabljate neodvisno drug od drugega. Za vsako kuhalisce nastavite želeno stopnjo kuhanja. Na vsakem kuhaliscu uporabite le eno posodo.

Kot neodvisni kuhalisci

Prilagodljivo območje kuhanja lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhalisci.

Vklop

Glejte poglavje → "Upravljanje aparata"

Kot eno kuhalisce

Celotno kuhalno območje lahko uporabite tako, da povežete kuhalisci.

Povezovanje obeh kuhalisc

- Postavite posodo na kuhalisce. Izberite eno izmed dveh kuhalisc prilagodljivega območja kuhanja in nastavite stopnjo kuhanja.
- Pritisnite na simbol . Sveti prikaz . Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

Opomba: Stopnja kuhanja se prikaže na obeh prikazovalnikih prilagodljivega območja kuhanja.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite eno izmed dveh kuhalisc prilagodljivega območja kuhanja in z vrtljivim gumbom nastavite stopnjo kuhanja.

Dodajanje nove posode

Na kuhalisce postavite novo posodo, izberite eno izmed obeh kuhalisc prilagodljivega območja kuhanja in nato dvakrat pritisnite simbol . Nova posoda bo prepoznana, prej izbrana stopnja kuhanja se ohrani.

Opomba: Če posodo na kuhaliscu, ki ga uporabljate, premaknete ali dvignete, aparat zažene samodejno iskanje, stopnja kuhanja, ki je bila izbrana pred tem, pa se ohrani.

Ločevanje obeh kuhalisc

Izberite eno izmed dveh kuhalisc prilagodljivega območja kuhanja in pritisnite na simbol .

Prilagodljivo območje kuhanja je izključeno. Obe kuhalisci naprej delujeta kot dve neodvisni kuhalisci.

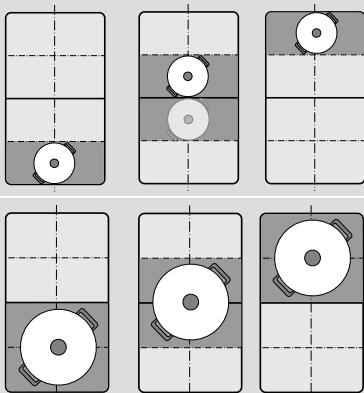
Opomba: Če kuhalisce izključite in pozneje ponovno vključite, se prilagodljivo območje kuhanja ponovno nastavi na dve neodvisni kuhalisci.

Funkcija Move

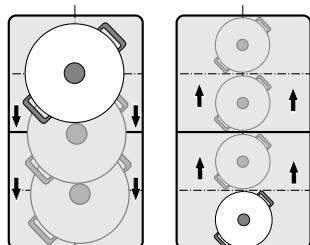
S to funkcijo se vključi celotno prilagodljivo območje kuhanja, ki je razdeljeno na tri kuhalische in ki ima prednastavljene stopnje kuhanja.

Uporabite le eno posodo. Velikost območja kuhanja je odvisna od posode, ki jo uporabljate, in njenega pravilnega položaja.

Območja kuhanja



Tako lahko posodo med kuhanjem prestavite na drugo kuhalische z drugačno stopnjo kuhanja:



Prednastavljene stopnje kuhanja:

Prednje območje = stopnja kuhanja **9**

Srednje območje = stopnja kuhanja **5**

Zadnje območje = stopnja kuhanja **L**.

Prednastavljene stopnje kuhanja lahko neodvisno spremenjate. Več o tem, kako jih spremenite, si lahko preberite v poglavju → "Osnovne nastavitev"

Opombe

- Če aparat na prilagodljivem območju kuhanja prepozna več kot eno posodo, se funkcija izključi.
- Če posodo znotraj prilagodljivega območja kuhanja premaknete ali dvignete, aparat zažene samodejno iskanje, stopnja kuhanja območja, na katerem je bila prepoznana posoda, pa se nastavi.
- Več informacij o velikosti in položaju posode vam je na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Izberite eno izmed dveh kuhalische prilagodljivega območja kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Prikaz poleg simbola  sveti. Prilagodljivo območje kuhanja se vključi kot eno kuhalische. Stopnja kuhanja za območje, na katerem je posoda, zasveti na prikazovalniku prednjega kuhalische. Funkcija je vklopljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Med kuhanjem je mogoče spremeniti stopnje kuhanja za posamezna območja kuhanja. Postavite posodo na območje kuhanja in z vrtljivim gumbom spremenite stopnjo kuhanja.

Opombe

- Spremenila se bo le stopnja kuhanja območja, na katerem stoji posoda.
- Če izključite funkcijo, se bodo stopnje kuhanja treh območij kuhanja ponastavile na prednastavljene vrednosti.

Izklop

Pritisnite na simbol . Prikaz poleg simbola  ugasne. Funkcija je izklopljena.

Opomba: Ko eno izmed kuhalische nastavite na , se funkcija v nekaj sekundah izključi.

Časovne funkcije

Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

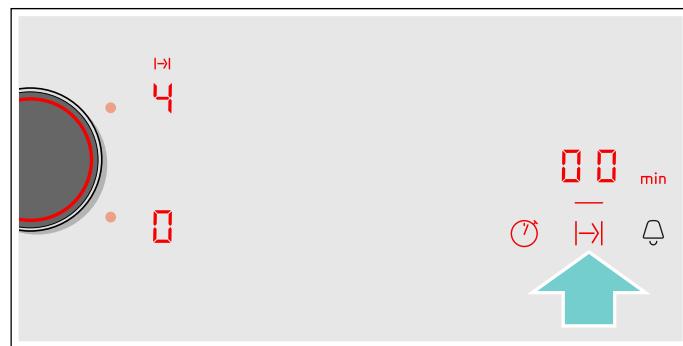
- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

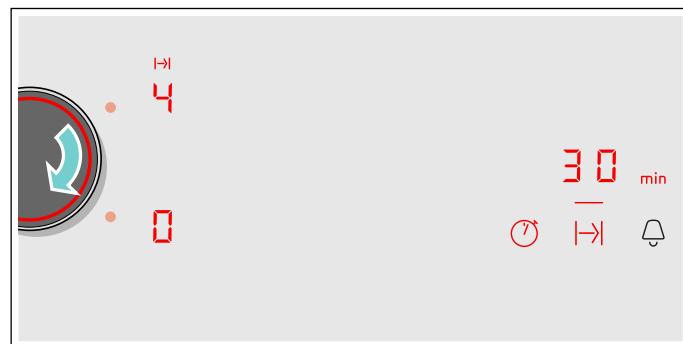
Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

1. Izberite kuhališče in želeno stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Prikaz  kuhališča sveti. Na prikazovalniku programske ure sveti .



3. Z vrtljivim gumbom izberite želeni čas priprave.



Čas priprave jedi se začne odštevati.

Opombe

- Enak čas priprave je mogoče samodejno nastaviti za vsa kuhališča. Nastavljen čas teče neodvisno za vsako kuhališče.
Informacije o samodejnem programiranju časa priprave so vam na voljo v razdelku → "Osnovne nastavitev"
- Če je prilagodljivo kuhališče izbrano kot edina kuhalna plošča, velja nastavljeni čas za celotno kuhališče.
- Če pri kombiniranem kuhališču izberete funkcijo Move, velja nastavljeni čas za tri kuhališča.

Senzor pečenja

Če je za eno kuhališče programiran čas priprave in aktiviran senzor pečenja, se začne čas priprave odštevati šele, ko je dosežena izbrana temperatura.

Sprememba ali brisanje časa

Izberite kuhališče in nato pritisnite na simbol .

Čas priprave spremenite z vrtljivim gumbom ali v nastavitenem območju oz. nastavite , da izbrišete čas priprave.

Po preteku časa

Kuhališče se izključi. Zasliši se signal, kuhališče prikazuje  in na prikazovalniku programske ure eno minuto sveti . Prikaz  kuhališča utripa. Pritisnite na poljubni simbol; prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Opombe

- Če ste nastavili čas priprave za več kuhališč, se na prikazovalniku programske ure vedno prikaže čas priprave, ki se bo iztekel najhitreje. Prikaz  kuhališča sveti.
- Če želite izvedeti, koliko časa je še preostalo do konca priprave jedi na določenem kuhališču, izberite ustrezno kuhališče. Čas priprave se prikaže za 10 sekund.
- Čas priprave lahko nastavite do 99 minut.

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.

Deluje neodvisno od kuhališč in drugih nastavitev. Ta funkcija kuhališča ne izključi samodejno.

Nastavitev funkcije

1. Pritisnite na simbol , na prikazovalniku programske ure se pojavitva  in prikaz .
 2. Z vrtljivim gumbom izberite želeni čas.
 3. Ponovno pritisnite na simbol , da potrdite izbrani čas.
- Čas se začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

Pritisnite na simbol  in z vrtljivim gumbom spremenite čas oz. nastavite .

Po preteku časa

Zasliši se signal, ki traja eno minuto. Na prikazovalniku programske ure utripa simbol . Ponovno pritisnite na simbol , prikazi ugasnejo in zvočni signal utihne.

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od vklopa.

Deluje neodvisno od kuhalšč in drugih nastavitev. Ta funkcija kuhalšča ne izključi samodejno.

Vklop

Pritisnite na simbol . Na prikazovalniku programske ure svetita simbol in prikaz .

Čas se začne odstevati.

Izklop

Dotaknite se simbola . Na prikazovalniku programske ure se prikažeta , ki nato ugasneta.

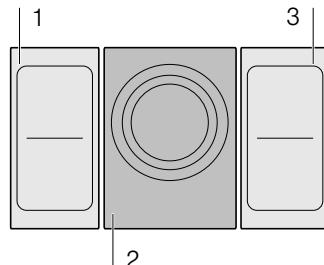
Funkcija je izklopljena.

Opomba: Za izključitev štoparice morate to funkcijo izbrati.

Funkcija PowerBoost

S funkcijo PowerBoost boste lahko večje količine vode pogreli hitreje kot s stopnjo kuhanja .

To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhalšča takrat, ko drugo kuhalšče iste skupine ne deluje (glejte sliko).



Opomba: Na območju prilagodljivega kuhalšča je mogoče funkcijo Powerboost aktivirati tudi, ko kuhalšče uporabljate kot edino kuhalšče.

Vklop

1. Izberite kuhalšče.
2. Pritisnite na simbol . Prikaza in svetita. Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhalšče.
2. Pritisnite na simbol . Prikaza in ugasneta.
Na prikazovalniku kuhalšča sveti stopnja kuhanja . Funkcija je izklopljena.

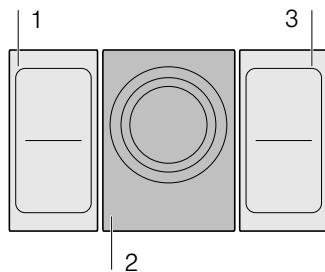
Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija PowerBoost samodejno izključi, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhalšča.

Funkcija ShortBoost

S funkcijo ShortBoost lahko posodo segrejete hitreje kot s stopnjo kuhanja 9.

Po izklopu funkcije izberite ustrezno stopnjo kuhanja za jed, ki jo pripravljate.

To funkcijo je mogoče aktivirati za vsa kuhalische takrat, ko drugo kuhalische iste skupine ne deluje (glejte sliko).



Opomba: Če prilagodljivo območje kuhanja uporabljate kot edino kuhalische, lahko vključite tudi funkcijo Shortboost.

Priporočila za uporabo

- Vedno uporabljajte posodo, ki prej ni bila segreta.
- Uporabljajte lonce in ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posode s tankim dnom.
- Nikdar nenadzorovano ne segrevajte posode, olja, masla ali masti.
- Posod ne pokrivajte.
- Posodo postavite na sredino kuhalische. Prepričajte se, da premer dna posode ustreza velikosti kuhalische.
- Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v razdelku → "Kuhanje z indukcijo"

Vklop

1. Izberite kuhalische.
2. Dvakrat pritisnite na simbol . Prikaza  in  svetita.

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhalische.
2. Pritisnite na simbol . Prikaza  in  ugasneta. Na prikazovalniku kuhalische sveti stopnja kuhanja 9.

Funkcija je izklopljena.

Opomba: V določenih okoliščinah se lahko funkcija ShortBoost samodejno deaktivira, s čimer zaščiti elektronske elemente v notranjosti kuhalische.

Funkcija za ohranjanje jedi toplih

Ta funkcija je primerna za topljenje čokolade ali masla in za ohranjanje jedi toplih.

Aktiviranje

1. Izberite želeno kuhalische.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola . Na prikazovalniku zasveti .

Funkcija je vklopljena.

Deaktiviranje

1. Izberite kuhalische.
2. Dotaknite se simbola .

Prikaz  ugasne. Kuhalische se izključi in zasveti prikaz preostale toplotne.

Funkcija je izklopljena.

Senzorika za peko

Ta funkcija omogoča pečenje ob ohranjanju primerne temperature ponve.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom funkcije pečenja.

Prednosti pri peki

- Kuhališče se segreva samo, ko mora ta ohranjati določeno temperaturo. Tako je poraba energije manjša, olje ali mast pa se ne pregrevata.
- Funkcija pečenja javlja opozorilo, ko prazna ponev doseže optimalno temperaturo za dodajanje olja in takojšen začetek priprave jedi.

Opombe

- Ponve ne prekrivajte s pokrovko. Sicer se funkcija ne bo pravilno aktivirala. Uporabite lahko zaščito pred škropljenjem, da se izognete mastnim madežem.
- Uporablajte olje ali maščobo, ki sta primerna za pečenje. Pri uporabi masla, margarine, ekstra deviškega olivnega olja ali svinjske masti nastavite temperaturno stopnjo 1 ali 2.
- Nikoli ne segrevajte ponve z ali brez jedi, ne da bi jo pri tem nadzirali.
- Če je temperatura kuhališča višja od temperature posode ali obratno, se senzor praženja ne aktivira pravilno.

Za praženje s senzorjem praženja

Ponve, ki so optimalne za uporabo v kombinaciji s senzorjem praženja, lahko kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Navedite ustrezno referenčno številko:

- Z9451X0 ponev s premerom 15 cm.
- Z9452X0 ponev s premerom 19 cm.
- Z9453X0 ponev s premerom 21 cm.
- Z9455X0 ponev s premerom 28 cm. Priporočeno samo za trikrožno kuhališče.

Ponve so prevlečene s prevleko proti sprijemanju, kar omogoča praženje z malo olja.

Opombe

- Senzor praženja je bil posebej nastavljen za to vrsto in velikost ponev.
- Prepričajte se, da premer ponvinega dna ustreza velikosti kuhališča. Ponev postavite na sredino kuhališča.
- Pri prilagodljivih območjih kuhanja se lahko zgodi, da se senzor praženja pri drugačni velikosti ponve ali nepravilno nameščeni ponvi ne vklopi. Glejte poglavje → "Prilagodljivo območje".
- Druge ponve se lahko pregrevajo. Temperatura se lahko nastavi nižje ali višje od izbrane temperaturne stopnje. Poskusite najprej z najnižjo temperaturno stopnjo, katero spremenite po potrebi.

Temperaturne stopnje

Temperaturna stopnja	Primerna za
1	zelo nizka Priprava in vkuhanje omak, dušenje zelenjave in pečenje jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino.
2	nizka Pečenje jedi z ekstra deviškim oljčnim oljem, maslom ali margarino, npr. omlete.
3	srednje-nizka Pečenje rib in sesekljanih jedi, npr. mesnih kroglic in klobasic.
4	srednje-visoka Pečenje srednje ali močno zapečenih zrezkov, globoko zamrznjenih, paniranih in tankih jedi, npr. zrezki, ragu in zelenjava.
5	visoka Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov, krompirjevih palačink in pečenega krompirja.

Tabela

V preglednici so navedene primerne temperaturne stopnje za vsako jed posebej. Čas pečenja se lahko razlikuje glede na način priprave, težo, velikost in kakovost jedi.

Nastavljena temperaturna stopnja se razlikuje glede na uporabljeno ponev.

Predhodno segrejte prazno ponev in po zvočnem signalu dodajte olje ter jed.

	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Meso		
Zrezki, naravni ali panirani	4	6 - 10
File	4	6 - 10
Kotleti*	3	10 - 15
Cordon bleu, dunajski zrezki*	4	10 - 15
Zrezki, angleško pečeni (debeline 3 cm)	5	6 - 8
Zrezki, srednje ali močno zapečeni (debeline 3 cm)	4	8 - 12
Perutninske prsi (debeline 2 cm)*	3	10 - 20
Obarjene ali surove klobasice*	3	8 - 20
Hamburger, mesne kroglice, polnjene mesne kroglice*	3	6 - 30
Ragu, giros	4	7 - 12
Mleto meso	4	6 - 10
Slanina	2	5 - 8
Riba		
Cela riba, pečena, npr. postrv	3	10 - 20
Ribji file, naraven ali paniran	3 - 4	10 - 20
Rakci, raki	4	4 - 8
Jajčne jedi		
Palačinke**	5	1,5 - 2,5
Omleta**	2	3 - 6
Jajca na oko	2 - 4	2 - 6
Umešana jajca	2	4 - 9
Cesarski praženec	3	10 - 15
Francoski toast**	3	4 - 8

* Večkrat obrnite.

** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.

	Temperatur- na stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min)
Krompir		
Pečen krompir (iz krompirja v oblicah)	5	6 - 12
Pomfrit (iz surovega krompirja)	4	15 - 25
Krompirjeve palačinke**	5	2,5 - 3,5
Krompirjeve polpete	2	50 - 55
Glaziran krompir	3	15 - 20
Zelenjava		
Česen, čebula	1 - 2	2 - 10
Bučke, jajčevci	3	4 - 12
Paprika, zeleni šparglji	3	4 - 15
V olju dušena zelenjava, npr. bučke, zelena paprika	1	10 - 20
Gobe	4	10 - 15
Glazirana zelenjava	3	6 - 10
Ocvrta čebula	3	5 - 10
Globoko zamrznjeni izdelki		
Zrezki	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Perutninske prsi*	4	10 - 30
Piščančji medaljoni	4	10 - 15
Giros, kebab	4	10 - 15
Ribji file, naraven ali paniran	3	10 - 20
Ribje palčke	4	8 - 12
Pomfrit	5	4 - 6
Gotove jedi za pripravo v ponvi, npr. zelenjava s kokošjim mesom	3	6 - 10
Spomladanski zavitki	4	10 - 30
Camembert/sir	3	10 - 15
Omake		
Paradižnikova omaka z zelenjavou	1	25 - 35
Bešamel	1	10 - 20
Sirova omaka, npr. gorgonzolina omaka	1	10 - 20
Konzervirane omake, npr. paradižnikova omaka, bolonjska omaka	1	25 - 35
Sladke omake, npr. pomarančna omaka	1	15 - 25
Drugo		
Camembert/sir	3	7 - 10
Suhi gotovi izdelki, ki jim dodamo vodo, npr. rezanci	1	5 - 10
Popečene kruhove kocke	3	6 - 10
Mandlji/orehi/pinjole	4	3 - 15

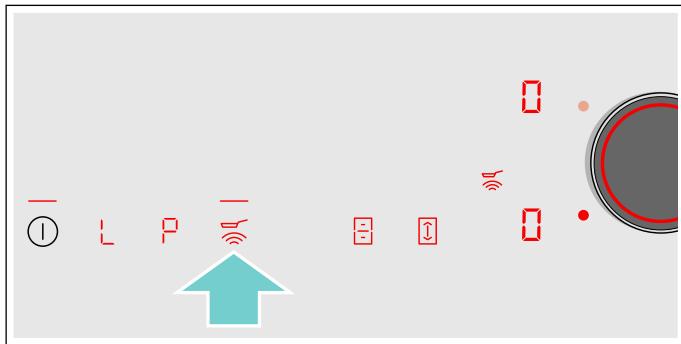
* Večkrat obrnite.

** Celoten čas na eno porcijo. Posamična peka.

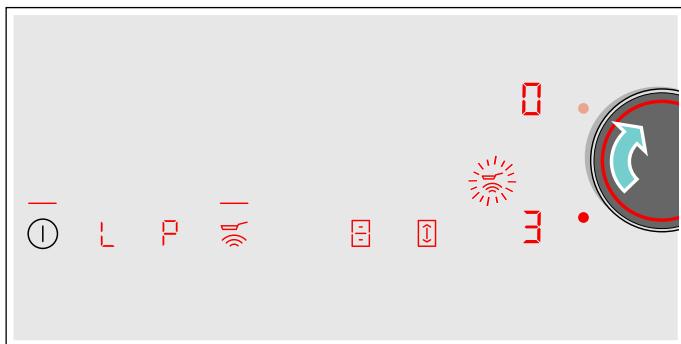
Nastavitev

V preglednici izberite primočno temperaturno stopnjo.
Prazno ponev postavite na kuhalšče.

- Izberite kuhalšče in pritisnite na simbol . Na prikazovalniku kuhalšča sveti .



- V naslednjih 5 sekundah z vrtljivim gumbom izberite želeno temperaturno stopnjo.



Funkcija je vklopljena.

Simbol za temperaturo utripa, dokler ni dosežena temperatura peke. Zasliši se zvočni signal, simbol za temperaturo pa sveti naprej.

- Ko je temperatura peke dosežena, v ponev najprej nalijet olje in nato vanjo položite živila.

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismodijo.

Izklop senzorja pečenja

Izberite kuhalšče in pritisnite na simbol . Funkcija je izklopljena.

Varovalo za otroke

S pomočjo varovala za otroke lahko otrokom preprečite, da bi se dotikali kuhalšča.

Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izključena.

Vklop: simbol držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde. Prikaz sveti 10 sekund. Kuhalna plošča je zaklenjena.

Izklop: simbol držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde. Zapora je odpravljena.

Samodejna zaščita za otroke

S pomočjo te funkcije se po izklopu kuhalne plošče zaščita za otroke vklopi samodejno.

Vklop in izklop

V poglavju → "Osnovne nastavitev" izveste, kako lahko vklopite samodejno varovalo za otroke.

Zaščita pri brisanju

Če upravljalno polje obrišete, ko je kuhalna plošča vklopljena, lahko spremenite nastavitve. Da bi to preprečili, je kuhalna plošča opremljena s funkcijo zapore upravljalnega polja zaradi čiščenja.

Vklop: odstranite vrtljivi gumb. Sveti prikaz . Upravljalno polje je 35 sekund zaklenjeno. Zdaj lahko očistite površino upravljalnega polja, ne da bi spremenili nastavitve.

Izklop: po 35 sekundah se upravljalno polje odklene. Če želite funkcijo izklopiti predčasno, ponovno namestite vrtljivi gumb in ga vrtite, dokler prikaz  ne ugasne.

Opombe

- Opomnik/alarm prikazuje pretečeni čas od vklopa zapore. 30 sekund po vklopu se zasliši signal. Ta kaže na to, da se bo delovanje funkcije kmalu končalo.
- Zapora za čiščenje ima učinek na glavno stikalo. Kuhalno ploščo lahko kadar koli izključite.

Samodejna izključitev

Ko kuhalšče deluje že dalj časa brez sprememb nastavitev, se aktivira samodejni varnostni izklop.

Kuhališče ne greje več. Na prikazu kuhalšča izmenično utripajo **F**, **B** in prikaz preostale topote **H** ali **H**.

Ko pritisnete poljuben simbol, se prikaz izključi. Kuhališče lahko zdaj ponovno nastavite.

Kdaj se samodejni varnostni izklop vključi, je odvisno od nastavljenih stopnje kuhanja (po 1 do 10 urah).

Osnovne nastaviteve

Aparat omogoča različne osnovne nastaviteve. Te nastaviteve lahko prilagodite svojim navadam.

Prikaz	Funkcija
c 1	Avtomatska varnostna ključavnica
0	Ročno*.
1	Samodejno.
2	Funkcija je izklopljena.
c 2	Zvočni signali
0	Zvočna signala za potrditev in napake sta izključena.
1	Vključen je samo zvočni signal za napake.
2	Vključen je samo potrditveni zvočni signal.
3	Vsi zvočni signali so vključeni.*
c 3	Prikaz porabe energije
0	Izklopljeno.*
1	Vklopljeno.
c 5	Samodejno programiranje časa priprave
00	Izklopljeno.*
0 1:39	Čas do samodejnega izklopa.
c 6	Trajanje zvočnega signala ob koncu programske ure
1	10 sekund.
2	30 sekund.
3	1 minuta.*
c 7	Funkcija Power-Management. Omejitev skupne moči kuhalne plošče
0	Izklopljeno.*
1	Najmanjša moč 1000 W.
1.	1500 W.
2	2000 W.
...	
9 ali 9.	Največja moč kuhalnika.
c 9	Čas izbire kuhalnika
0	Neomejen: Zadnje izbrano kuhalnišče ostane nastavljeno.*
1	Omejen: kuhalnišče ostane izbrano le nekaj sekund.
c 11	Spreminjanje prednastavljenih stopenj kuhanja za funkcijo Move
-9	Prednastavljena stopnja kuhanja za kuhalnišče spredaj.
-5	Prednastavljena stopnja kuhanja za kuhalnišče na sredini.
-1	Prednastavljena stopnja kuhanja za kuhalnišče zadaj.
c 12	Preverjanje posode, rezultat priprave jedi
0	Ni primerno
1	Ni optimalno
2	Primerno

* Tovarniške nastaviteve

Prikaz	Funkcija
	Ponastavitev na tovarniške nastavitev
	Posamične nastavitev.*
	Ponastavite na tovarniške nastavitev.

* Tovarniške nastavitev

Tako se pomaknete do osnovnih nastavitev:

Kuhalna plošča mora biti izključena.

1. Vključite kuhalno ploščo.
 2. V naslednjih 10 sekundah simbol
- Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku.
Obrnite vrtljivi gumb, če si želite ogledati vsak posamezen prikaz.

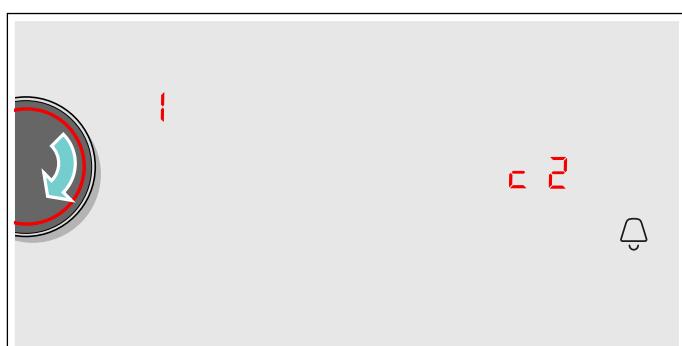
Informacije o izdelku	Prikaz
Indeks uporabniškega servisa (KI)	
Proizvodna št. naprave	
Proizvodna št. naprave 1	
Proizvodna št. aparata 2	

3. Če ponovno pritisnete na simbol
- Na prikazovalniku kot prednastavitev svetita

Na prikazovalniku kot prednastavitev svetita



4. Večkrat pritisnite simbol
- želena funkcija.
5. Nato z vrtljivim gumbom izberite želeno nastavitev.



6. Simbol
- držite pritisnjeno vsaj 3 sekunde.

Nastavitev so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhalno ploščo.

Prikaz porabe energije

Ta funkcija prikazuje celotno porabo energije zadnjega postopka kuhanja na tej kuhalni plošči.

Po izklopi je poraba v kWh prikazana še 10 sekund.

Slika prikazuje primer porabe **1.08 kWh**.



V poglavju → "Osnovne nastavitev" najdete informacije o tem, kako vključite to funkcijo.

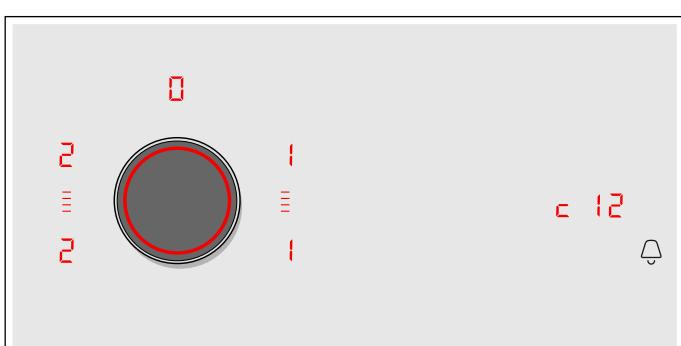
Preizkus posode

S to funkcijo lahko preverjate hitrost in kakovost poteka kuhanja glede na posodo.

Rezultat je referenčna vrednost in je odvisen od lastnosti posode ter uporabljenega kuhalnika.

1. Mrzlo posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhalnika, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitev in izberite nastavitev **c 12**.
3. Zavrtite vrtljivi gumb. Na prikazovalniku kuhalnika tripla **-**. Funkcija je vklopljena.

Po 10 sekundah se v prikazih kuhalnika pojavijo navedbe o kakovosti in hitrosti kuhanja.



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

Rezultat

0	Posoda ni primerna za kuhalnik in se zato ne segreva.*
1	Posoda se segreva počasneje od pričakovanega, tudi postopek kuhanja ne poteka optimalno.*
2	Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je v redu.

* Če je na voljo manjše kuhalnik, posodo še enkrat preizkusite na manjsem kuhalniku.

Če želite funkcijo ponovno vključiti, zavrtite vrtljivi gumb.

Opombe

- Prilagodljivo kuhalnik je namenjeno uporabi zgolj ene posode.
- Če je uporabljeno kuhalnik veliko manjše od premera posode, se segreva zgolj sredinski del posode, kar ne zagotavlja najboljših ali zadovoljivih rezultatov.
- Informacije o tej funkciji najdete v poglavju → "Osnovne nastavitev".
- Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo" in → "Prilagodljivo območje".

Home Connect

Opomba: Funkcija Home Connect bo za aparate NEFF uvedena predvidoma konec leta 2018.

Ta aparat podpira povezavo z omrežjem Wi-Fi, nastavite pa je mogoče aparatu posredovati prek mobilne naprave.

Če aparat ni povezan z domačim omrežjem, deluje kot kuhalna plošča brez omrežne povezave. Kuhalna plošča je mogoče vedno upravljati prek upravljalnega polja.

Razpoložljivost funkcije Home Connect je odvisna od razpoložljivosti storitev Home Connect v vaši državi. Storitev Home Connect niso na voljo v vsaki državi. Dodatne informacije o tem najdete na spletni strani www.home-connect.com.

Opombe

- Kuhalne plošče niso namenjene nadzorovanji uporabi – kuhanje je treba nadzirati.
- Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih za uporabo in zagotovite, da se slednji upoštevajo tudi, ko aparat upravljate prek aplikacije Home Connect. Upoštevajte tudi napotke v aplikaciji Home Connect. → "Pomembni varnostni napotki" na strani 5
- Z aplikacijo Home Connect lahko svojemu aparatu posredujete nastavite, ki jih morate v aparatu potrditi. Upravljanje aparata, ko ste na poti, ni mogoče.
- Upravljanje na aparatu ima vedno prednost. V tem času upravljanje prek aplikacije Home Connect ni možno.

Nastavitev

Za izvedbo nastavitev s funkcijami Home Connect mora biti na vaši mobilni napravi nameščena in nastavljena aplikacija Home Connect.

Za izvedbo nastavitev sledite v aplikaciji navedenim korakom.

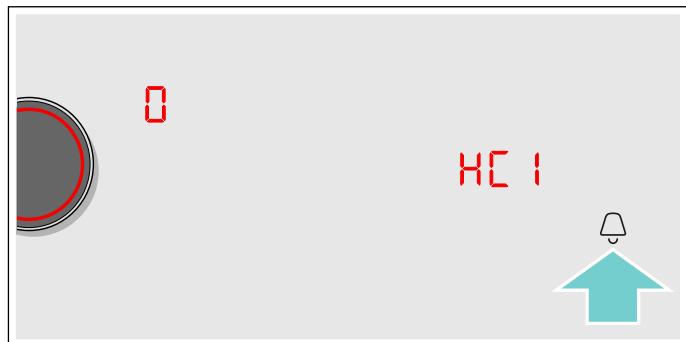
Za nastavitev mora biti aplikacija odprta.

Samodejna prijava v domačem omrežju

Potrebujete usmerjevalnik s funkcijo WPS.

Potrebujete dostop do usmerjevalnika. Če to ni zagotovljeno, sledite korakom pod »Ročna prijava v domačem omrežju«.

1. Vključite kuhalno ploščo.
2. 3 sekunde se dotikajte simbola .
3. Prikažejo se informacije o izdelku.
3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se prikaže nastavitev .

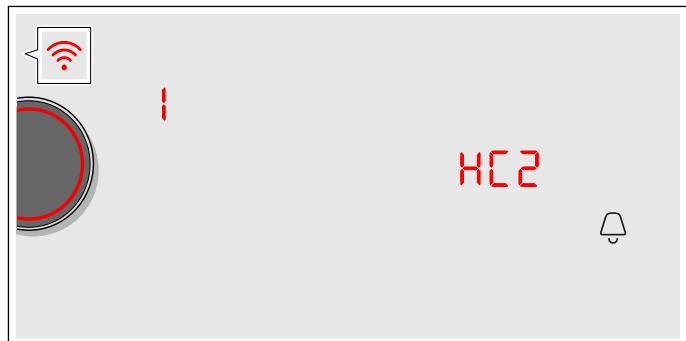


Na prikazu kuhaliča sveti .

4. Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost .
- Na prikazu kuhaliča utripata  in simbol .
5. V 2 minutah pritisnite tipko WPS na usmerjevalniku. Kuhalna plošča je povezana z domačim omrežjem, ko na prikazu kuhaliča simbol  ne utripa, temveč sveti.

Opomba: Če povezave ni mogoče vzpostaviti, se prikaže vrednost  »ročna povezava«. Aparat ročno prijavite v domačem omrežju ali ponovno zaženite samodejno povezavo.

Aparat se samodejno poskuša povezati z aplikacijo, prikaže se nastavitev . V nastavitevvenem območju utripa vrednost .



6. Na mobilni napravi sledite navodilom v aplikaciji za samodejno prijavo v omrežje.

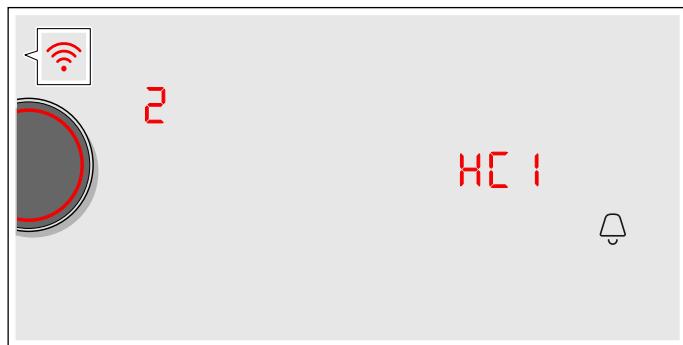
Postopek prijave je končan, ko se na prikazu kuhaliča prikaže vrednost .

Ročna prijava v domačem omrežju

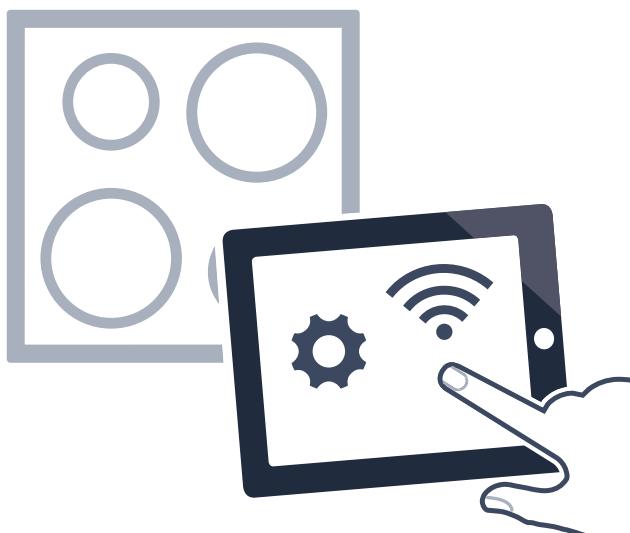
1. Vključite kuhalno ploščo.
2. 3 sekunde se dotikajte simbola . Prikažejo se informacije o izdelku.
3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se prikaže nastavitev **HC 1**. Na prikazu kuhalniča sveti .



4. Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost . Na prikazu kuhalniča utripata  in simbol .



5. Mobilno napravo prijavite v omrežje kuhalne plošče z imenom SSID »HomeConnect« in geslom »HomeConnect«.



Kuhalna plošča je povezana z domačim omrežjem, ko na prikazu kuhalniča simbol  ne utripa, temveč sveti.

Aparat se samodejno poskuša povezati z aplikacijo, prikaže se nastavitev **HC 2**. V nastavitevvenem območju utripa vrednost .



6. Zaženite aplikacijo na mobilni napravi in sledite navodilom za ročno prijavo v omrežje. Postopek prijave je končan, ko se na prikazu kuhalniča prikaže vrednost .

Nastavite Home Connect

Home Connect lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam.

V osnovnih nastavitevah kuhalne plošče se pomaknite do nastavitev Home Connect, če želite prikazati informacije o omrežju in aparatu.

Prikaz	Funkcija
HC 1	Prijava v domačem omrežju (WLAN)
	Ni povezano/prekinitev povezave.
	Poveži samodejno.
	Poveži ročno.
	Povezano.
HC 2	Povezava z aplikacijo
	Ni povezano.
	Vzpostavitev povezave.
HC 3	Povezava z WLAN
	Brezžični modul izklopljen.
	Brezžični modul vklopljen.
HC 4	Nastavite prek aplikacije
	Izklopljeno.
	Vklopljeno.*
HC 5	Posodobitev programske opreme
	Posodobitev je na voljo in pripravljena na namestitev.
	Zagon namestiteve.
HC 6	Oddaljen dostop prek servisne službe
	Ni dovoljeno.

* Osnovna nastavitev

Prikaz	Funkcija
1	Dovoljeno.
HC 7	Jakost signala WLAN
0	Povezava z domaćim omrežjem (WLAN) ni vzpostavljena.
1	Jakost signala 1 (slaba)
2	Jakost signala 2 (srednja)
3	Jakost signala 3 (dobra)
HC 8	Povezava s strežnikom Home Connect
0	Ni povezano.
1	Povezano.
* Osnovna nastavitev	

Opombe

- Nastavitev **HC 2** se prikaže samo, če je aparat povezan z domaćim omrežjem.
- Nastavitev **HC 3** se prikaže samo, če je bil aparat že povezan z omrežjem.
- Nastavitev **HC 5** se prikaže samo, če je na voljo posodobitev.
- Nastavitev **HC 6** se prikaže samo, če se servisna služba poskuša povezati z aparatom. Po dodeljenem dostopu lahko tega kadar koli prekinete.
- Nastavitevi **HC 7** in **HC 8** se prikažeta samo, ko je vzpostavljena povezava z omrežjem WLAN.

Deaktiviranje omrežja WLAN

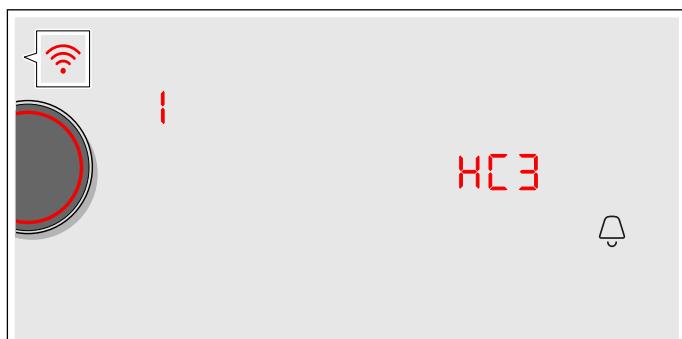
Če je omrežje WLAN aktivirano, lahko uporabljate funkcijo Home Connect.

Opomba:

V povezanem načinu pripravljenosti aparat porabi največ 2 W.

- Vključite kuhalno ploščo.
- 3 sekunde se dotikajte simbola . Prikažejo se informacije o izdelku.
- Simbola  se dotaknite tolkokrat, da se prikaže nastavitev **HC 3**.

Na prikazu kuhalšča sveti **1**.



- Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost **0**. Omrežje WLAN je deaktivirano in simbol  na upravljalnem polju preneha svetiti.

Odklop z omrežja

Kuhalno ploščo lahko kadar koli odklopite od omrežja.

Opomba:

Če kuhalna plošča ni povezana z omrežjem, upravljanje prek Home Connect ni možno.

- Vključite kuhalno ploščo.
- Za 3 sekunde pritisnite simbol . Prikažejo se informacije o izdelku.
- Tolikokrat pritisnite simbol , da se prikaže nastavitev **HC 1**. Na prikazovalniku kuhalšča sveti **3**.
- Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost **0**. Aparat ni povezan z domaćim omrežjem in simbol  na upravljalnem polju ugasne.

Povezava omrežja

- 3 sekunde se dotikajte simbola . Prikažejo se informacije o izdelku.
- Simbola  se dotaknite tolkokrat, da se prikaže nastavitev **HC 1**. Na prikazu kuhalšča sveti **0**.



- Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost **1** »Samodejna povezava« ali vrednost **2** »Ročna povezava«.
- Sledite navodilom v poglavju »Samodejna prijava v domaćem omrežju« oz. »Ročna prijava v domaćem omrežju«.

Povezava z aplikacijo

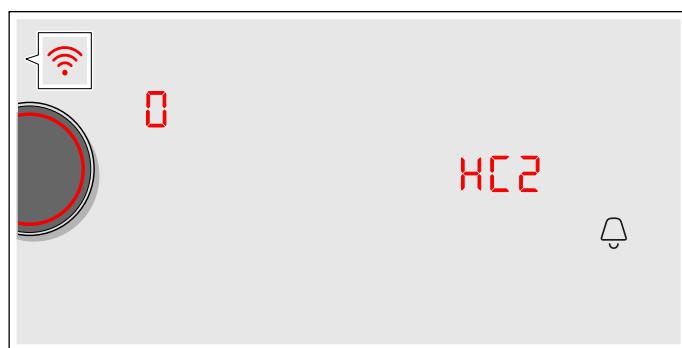
Če je na vaši mobilni napravi nameščena aplikacija Home Connect, jo lahko povežete s svojo kuhalno ploščo.

Opombe

- Aparat mora imeti vzpostavljeno povezavo z omrežjem.
- Aplikacija mora biti odprta in nastavljena.
- V primeru neposredne povezave z napo najprej prekinite povezavo med kuhalno ploščo in domaćim omrežjem ter ponovno zaženite povezavo.

- Vključite kuhalno ploščo.
- 3 sekunde se dotikajte simbola . Prikažejo se informacije o izdelku.

3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se prikaže nastavitev **HC2**.
Na prikazu kuhalšča sveti .



4. Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost .
5. Sledite napotkom v aplikaciji, da zaključite postopek povezave.

Nastavitev prek aplikacije

Z aplikacijo Home Connect lahko udobno dostopate do osnovnih nastavitev vaše kuhalne plošče in kuhalni plošči posredujete nastavitev za kuhalšča.

Opombe

- Če želite spremeniti osnovne nastavitev, mora biti kuhalna plošča izklopljena.
- Upravljanje na aparatu ima vedno prednost. V tem času upravljanje prek aplikacije Home Connect ni možno.
- V stanju ob dobavi je prenos nastavitev aktiviran.
- Če je prenos nastavitev deaktiviran, se v aplikaciji Home Connect prikažejo izključno stanja delovanja kuhalne plošče.

1. Vključite kuhalno ploščo.
2. 3 sekunde se dotikajte simbola . Prikažejo se informacije o izdelku.
3. Simbola  se dotaknite tolikokrat, da se prikaže nastavitev **HC4**.
4. Če želite prenos aktivirati, z vrtljivim gumbom Twist izberite vrednost , za deaktiviranje prenosa pa izberite vrednost .



Potrditev nastavitev za kuhanje

Ko so nastavitev za kuhanje posredovane posameznemu kuhalšču, začne prikaz kuhalšča utripati. Za potrditev nastavitev se dotaknite vrtljivega gumba Twist v območju želenega kuhalšča. Če želite nastavitev preklicati, se dotaknite poljubne druge tipke kuhalne plošče.

Posodobitev programske opreme

S funkcijo za posodobitev programske opreme se posodobi programska oprema vaše kuhalne plošče (na primer optimizacija, odpravljanje napak, posodobitve, pomembne za varnost). Pogoji za to so, da ste registriran uporabnik aplikacije Home Connect, imate aplikacijo nameščeno na svoji mobilni napravi in ste povezani s strežnikom Home Connect.

Ko je na voljo posodobitev programske opreme, vas o tem obvesti aplikacija Home Connect in prek nje lahko tudi prenesete posodobitve.

Po uspešnem prenosu lahko zaženete namestitve prek kuhalne plošče (osnovne nastavitev, nastavitev **HC5**) ali aplikacije Home Connect, če se nahajate v svojem lokalnem omrežju.

Po uspešni namestitvi vas o tem obvesti aplikacija Home Connect.

Opombe

- Med prenosom lahko kuhalno ploščo nemoteno uporabljate.
- Glede na individualne nastavitev v aplikaciji je mogoče posodobitev programske opreme prenesti tudi samodejno.
- V primeru posodobitve, pomembne za varnost, je priporočljivo namestitev izvesti čim prej.

Napotek glede varstva podatkov

Pri prvi povezavi vašega aparata z omrežjem WLAN, ki je povezano z internetom, aparat strežniku Home Connect posreduje sledeče kategorije podatkov (prva registracija):

- Enoznačna oznaka stroja (sestavljena iz ključev aparata in naslova MAC vgrajenega komunikacijskega modula Wi-Fi).
- Varnostni certifikat komunikacijskega modula Wi-Fi (za informacijsko tehnično zaščito povezave).
- Aktualna verzija programske in strojne opreme vašega hišnega aparata.
- Status morebiti predhodno izvedene ponastavitev tovarniških nastavitev.

Ta prva registracija pripravi koriščenje funkcij Home Connect in je potrebna šele v trenutku, v katerem želite funkcije Home Connect prvič koristiti.

Opomba:

Upoštevajte, da se lahko funkcije Home Connect uporabljajo le v povezavi z aplikacijo Home Connect. Informacije o varstvu podatkov lahko preverite v aplikaciji Home Connect.

Izjava o skladnosti

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH izjavlja, da je aparat z radijsko funkcijo skladen s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadavnimi določili direktive 2014/53/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti z Direktivo za radijsko opremo najdete na spletu pod www.neff-international.com na spletni strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.



Povezava, napa

Ta aparat lahko povežete z ustrezno napo in tako upravljate funkcije nape prek kuhalne plošče.

Imate različne možnosti za medsebojno povezavo aparatov:

Home Connect

Če oba aparata podpirata funkcijo Home Connect, ju je možno povezati prek aplikacije Home Connect.

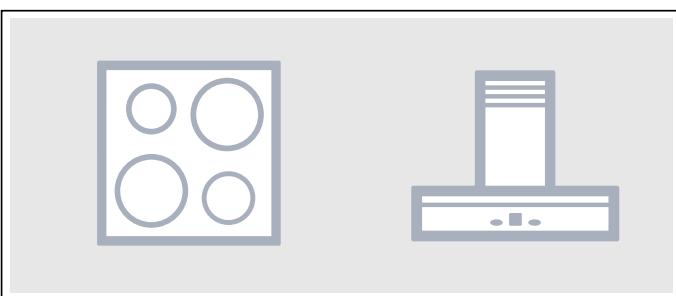
Oba aparata lahko upravljate z aplikacijo in prek upravljalnega polja.

V ta namen upoštevajte dokumente, priložene Home Connect, in poglavje Home Connect. → "Home Connect" na strani 28



Neposredna povezava aparatov

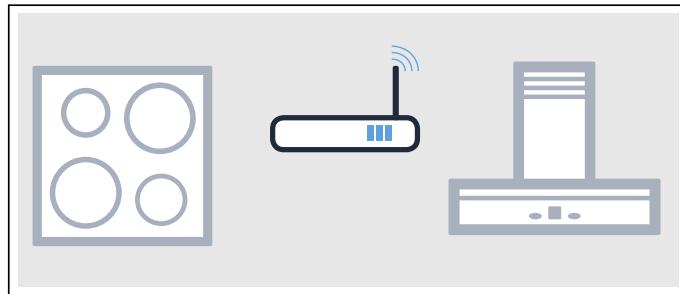
Če aparat neposredno povežete z napo, lahko nape upravljate prek kuhalne plošče. Obeh aparatov ne morete več povezati z domačim omrežjem ali z aplikacijo. Oba aparata lahko upravljate prek upravljalnega polja.



Povezovanje aparatov prek domačega omrežja

Ta način povezave uporabite, če noben aparat ni povezan z aplikacijo Home Connect ali je z njo povezan samo eden.

Če sta aparata med seboj povezana prek domačega omrežja, lahko za kuhalno ploščo uporabljate tako upravljanje nape kot tudi Home Connect.



Opombe

- Upoštevajte varnostne napotke v navodilih za uporabo nape in zagotovite, da se ti upoštevajo tudi, ko nape upravljate prek kuhalne plošče. → "Pomembni varnostni napotki" na strani 5
- Upravljanje na napi ima vedno prednost. V tem času upravljanje nape prek kuhalne plošče ni možno.
- V povezanim načinu pripravljenosti aparat porablja največ 2 W.

Nastavitev

Če želite vzpostaviti povezavo med kuhalno ploščo in napo, morata biti oba aparata vklopljeni.

Za to upoštevajte poglavje »Povezava s kuhalno ploščo« v navodilih za uporabo nape.

Neposredna povezava

Če kuhalno ploščo povežete neposredno z napo, povezava z domačim omrežjem ni več možna in funkcije Home Connect ne morete več uporabljati.

1. Vklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite simbol . Prikažejo se informacije o izdelku.
3. Tolikorat pritisnite simbol , da se prikaže nastavitev 15. Na prikazovalniku kuhalnika sveti (ni povezano) ali (povezano z domačim omrežjem).
4. Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost . Na prikazovalniku kuhalnika sveti .
5. V 2 minutah zaženite povezavo na napi. Kuhalna plošča je povezana z napo, ko se na prikazovalniku kuhalnika prikaže vrednost . Na upravljalnem polju kuhalne plošče se prikažejo simboli za upravljanje nape prek kuhalne plošče.

Povezava prek domačega omrežja

Potrebujete usmerjevalnik s funkcijo WPS.

Potrebujete dostop do usmerjevalnika. Če to ni zagotovljeno, sledite korakom pod „Neposredna povezava“.

Najprej se prepričajte, da je napa povezana z aplikacijo ali je na voljo v domačem omrežju.

1. Vklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite simbol . Prikažejo se informacije o izdelku.
3. Tolikorat pritisnite simbol , da se prikaže nastavitev 15. Na prikazovalniku kuhalnika sveti (ni povezano) ali (povezano z domačim omrežjem).
4. Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost . Na prikazovalniku kuhalnika utripa .
5. Če aparat še ni bil povezan z domačim omrežjem, v 2 minutah pritisnite tipko WPS na usmerjevalniku. Kuhalna plošča se poveže z domačim omrežjem, na prikazovalniku kuhalnika se prikaže vrednost . Vzpostavljanje povezave z napo se samodejno zažene in je aktivno 2 minuti. Če je aparat že povezan z domačim omrežjem, nadaljujte z naslednjim korakom.
6. Zaženite povezavo na napi. Postopek povezave je zaključen, ko se na prikazovalniku kuhalnika prikaže vrednost . Na upravljalnem polju kuhalne plošče se prikažejo simboli za upravljanje nape prek kuhalne plošče.

Opomba: Povezavo je mogoče vzpostaviti samo, če sta oba aparata povezana z domačim omrežjem in sta v postopku povezave. Če je čas za postopek povezave pri enem od aparatov že potekel, povezavo ponovno zaženite (osnovne nastavitev, nastavitev 15).

Ponastavitev povezave

Shranjene povezave z domačim omrežjem in napo lahko kadar koli ponastavite.

1. Vključite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite simbol . Prikažejo se informacije o izdelku.
3. Tolikorat pritisnite simbol , da se prikaže nastavitev 15.
4. Z vrtljivim gumbom Twist nastavite vrednost .

Upravljanje nape prek kuhalne plošče

V osnovnih nastavivah kuhalne plošče lahko nastavite delovanje nape glede na vklop in izklop kuhalne plošče ali posameznega kuhalnika. → "Nastavitve upravljanja nape" na strani 34

Prek upravljalnega polja lahko izvedete nadaljnje nastavitev.

Nastavitev ventilatorja

Vklop

Dotaknite se simbola .

Nastavitev stopnje ventilatorja

S Twist vrtljivim gumbom izberite stopnjo ventilatorja.

Izbirate lahko med stopnjami 1, 2, 3. Če želite izbrati stopnjo intenzivnosti, zavrtite Twist vrtljivi gumb, dokler se ne prikaže  ali .

Izklop

S Twist vrtljivim gumbom nastavite stopnjo ventilatorja 0.

Nastavitev samodejnega delovanja

Vklop

1. Dotaknite se simbola .

2. Vrtite Twist vrtljivi gumb, dokler se na upravljalnem polju ne prikaže simbol .

Ob nastajanju pare se ventilator vklopi samodejno.

Izklop

1. Dotaknite se simbola .

2. Vrtite Twist vrtljivi gumb, dokler ni nastavljena stopnja ventilatorja 0, ali izberite drugo stopnjo ventilatorja.

Nastavitev osvetlitve nape

Luč nape lahko vklopite in izklopite prek upravljalnega polja kuhalne plošče.

Dotaknite se simbola .

Nastavitve upravljanja nape

Upravljanje nape na podlagi kuhalne plošče lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam.

Prikaz	Funkcija
	Povezava kuhalna plošča – napa
	Ni povezano/prekinitev povezave.
	Zaženi povezavo.
	Povezava z domaćim omrežjem (WLAN) vzpostavljena.
	Povezano z napo.
	Samodejni zagon ventilatorja
	Izklopljeno. Napo je treba po potrebi vklopiti ročno.
	Vklopljeno s samodejnim delovanjem.* Napa se vklopi ob vklopu kuhalnika v načinu samodejnega delovanja.
	Vklopljeno z ročnim delovanjem. Napa se vklopi ob vklopu kuhalnika z določeno stopnjo.
	Naknadno delovanje ventilatorja
	Ventilator se izklopi skupaj s kuhalno ploščo.
	Vklopljeno s samodejnim delovanjem.*
	Vklopljeno s standardnim naknadnim delovanjem ventilatorja.
	Brez spremembe nastavitev.
	Samodejni vklop osvetlitve
	Izklopljeno.
	Vklopljeno.* Osvetlitev se vklopi ob vklopu kuhalne plošče.
	Samodejni izklop osvetlitve
	Izklopljeno.*
	Vklopljeno. Osvetlitev se izklopi ob izklopu kuhalne plošče.

* Osnovna nastavitev

Opomba: Nastavitve , ,  in  se prikažejo le, če je aparat povezan z napo.

Čiščenje

Primerna čistilna in negovalna sredstva najdete pri naši servisni službi ali v naši spletni trgovini.

Kuhalna plošča

Čiščenje

Po kuhanju vedno očistite kuhalische. S tem boste preprečili zažiganje ostankov hrane. Kuhalische očistite šele, ko prikaz preostale toplice ugasne.

Kuhalische očistite z vlažno krpo za pomivanje in ga osušite s krpo, da preprečite nastanek madežev vodnega kamna.

Uporabljajte le tista čistilna sredstva, ki so primerna za čiščenje tovrstnih kuhalnih plošč. Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži izdelka.

Nikakor ne uporabljajte:

- nerazredčenih sredstev za pomivanje posode
- čistilnih sredstev za pomivalni stroj
- abrazivnih sredstev
- ostrih čistilnih sredstev, kot so razpršilo za čiščenje pečice in odstranjevalci madežev
- jeklenih gobic
- visokotlačnih čistilnikov ali parnih čistilnikov

Trdovratno umazanijo je najlaže očistiti s strgalom za steklokeramiko, ki ga lahko kupite v trgovini.

Upoštevajte navodila proizvajalca.

Primerna strgala za steklokeramiko najdete pri naši servisni službi ali v naši spletni trgovini.

S posebnimi gobicami za čiščenje steklokeramičnih kuhalnih plošč dosežete dobre učinke čiščenja.

Možni madeži

Ostanki vodnega kamna in vode	Kuhalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Dovoljena je uporaba primerjnega čistilnega sredstva za steklokeramične kuhalne plošče.*
Sladkor, rižev škrob ali plastika	Očistite takoj. Uporabite strgalo za steklokeramiko. Previdno: nevarnost opeklina.*

* Nato jo očistite še z vlažno krpo za pomivanje posode in jo posušite do suhega z mehko krpo.

Opomba: Dokler je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistilnih sredstev, saj lahko to pripelje do nastanka madežev. Prepričajte se, da ste odstranili vse preostanke čistilnega sredstva.

Okvir kuhalne plošče

Upoštevajte sledeča navodila, da se izognete poškodbam okvirja kuhalne plošče:

- Uporabljajte le toplo milnico.
- Nove krpe za pomivanje pred uporabo temeljito sperite.
- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte strgala za steklokeramiko ali koničastih predmetov.

Vrtljivi gumb

Za čiščenje vrtljivega gumba uporabite mlačno milnico. Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil. Vrtljivega gumba ne čistite v pomivalnem stroju ali v vodi za pomivanje. Tako ga lahko poškodujete.

FAQ

Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ne morem vključiti kuhalšča in zakaj sveti simbol za otroško varovalo?

Otroško varovalo je aktivirano.

Informacije o tej funkciji najdete v poglavju → "Varovalo za otroke"

Zakaj utripajo prikazi in zakaj je mogoče slišati zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Odstranite vse predmete, ki so na upravljalnem polju.

Navodila za deaktivacijo zvočnega signala najdete v poglavju → "Osnovne nastavitev"

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

Glede na sestavo dna posode lahko med delovanjem kuhalne plošče nastanejo zvoki. Ti zvoki so za indukcijsko tehnologijo običajni in ne kažejo na okvaro.

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

nastane, ko kuhate pri visokih stopnjah kuhanja. Zvok izgine ali pa postane tišji, ko znižate stopnjo kuhanja.

Globoko žvižganje:

nastane, ko je posoda prazna. Ta zvok izgine, ko v posodo zlijete vodo ali vanjo položite živila.

Prasketanje:

nastane pri posodah iz različnih, prekrivajočih se materialov ali pri istočasni uporabi posod, ki so različnih velikosti in iz različnih materialov. Jakost zvoka se lahko razlikuje glede na količino in način priprave jedi.

Visoki žvižgajoči toni:

Iahko nastanejo, ko dve kuhalšči istočasno obratujeta pri najvišji stopnji kuhanja. Žvižganje izgine ali oslabi, ko znižate stopnjo kuhanja.

Zvoki, podobni ventilatorju:

Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se vključi pri visokih temperaturah. Če je izmerjena temperatura še vedno previsoka, lahko ventilator deluje tudi po tem, ko ste izključili kuhalno ploščo.

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo?

Informacije o posodi, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo".

Zakaj se kuhalšče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhalšče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.

Prepričajte se, da je kuhalšče, na katerem stoji posoda, vključeno.

Posoda je premajhna za vključeno kuhalšče ali pa ni primerna za indukcijo.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhalšču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Prilagodljivo območje" in → "Funkcija Move".

Zakaj tako dolgo traja, da se posoda segreje oz. zakaj se ne segreje dovolj, čeprav je nastavljena visoka stopnja kuhanja?

Posoda je premajhna za vključeno kuhalšče ali pa ni primerna za indukcijo.

Prepričajte se, da je posoda primerna za indukcijo in da stoji na kuhalšču, ki je prave velikosti za posodo. Informacije o vrsti, velikosti in položaju posode najdete v poglavjih → "Kuhanje z indukcijo", → "Prilagodljivo območje" in → "Funkcija Move".

Posoda**Kako vključim kuhalšča z dvojnim in trojnim grelnim krogom?**

Ta kuhalšča prepozna posodo različnih velikosti. Glede na material in lastnosti posode se z aktivacijo kuhalšča z enojnim, dvojnim ali trojnim grelnim krogom kuhalšče samodejno prilagodi, da dovaja ustrezno moč za doseganje dobrih rezultatov kuhanja.

Zelo primerna je posoda, ki najbolj ustreza velikosti kuhalšča in ima dno, ki je v celoti feromagnetno. Informacije o vrsti posode, ki je primerna za indukcijo, najdete v poglavju → "Kuhanje z indukcijo".

Čiščenje**Kako očistim kuhalne plošče?**

Optimalne rezultate dosežete s posebnimi čistilnimi sredstvi za steklokeramiko. Uporaba agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, čistilnih sredstev za pomivalni stroj (koncentrati) ali krp za čiščenje ni zaželena.

Več informacij o čiščenju in negovanju kuhalšč najdete v poglavju → "Čiščenje"

?

Kaj storiti ob motnjah?

Navadno so motnje le malenkosti, ki jih je mogoče zlahkoto odpraviti. Preden se obrnete na servisno službo, si oglejte navodila v tabeli.

Prikaz	Možni vzroki	Odpravljanje napak
Brez	Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike.	S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Prepričajte se, da je bil aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo.
Prikazi utripajo	Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem nek predmet.	Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet.
Prikaz – utripa na prikazovalniku kuhalšča	Prišlo je do motnje v elektroniki.	Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje.
F2	Elektronika se je pregrela in je izklopila dano kuhalšče.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato pritisnite na poljuben simbol kuhalšča.
F4	Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhalšča.	
F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Nevarnost pregretja elektronike.	Odstranite posodo. Prikaz napake kratek čas zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem.
F5 in zvočni signal	Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhalšče izkloplilo.	Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem.
F1/F6	Kuhalšče se je pregrelo in se je za zaščito delovne površine izklopilo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhalšče.
F8	Kuhalšče je dalj časa delovalo brez prekinitve.	Aktiviran je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje
E9000 E90 10	Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja.	Obrnite se na oskrbovalca z električno energijo.
U400	Kuhalna plošča ni pravilno priključena	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Prepričajte se, da je priključena v skladu z vezalno shemo.
dE	Demonstracijski način je aktiviran	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in jo znova priključite. V naslednjih 3 minutah pritisnite na poljubno upravljalno polje. Demonstracijski način je deaktiviran.

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Opombe

- Če se na prikazovalniku prikaže **E**, morate pritisniti gumb Twist ustreznega kuhalijšča in ga držati, da lahko preberete kodo motnje.
- Če koda motnje ni navedena v preglednici, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja, počakajte 30 sekund in jo ponovno priključite. Če se prikaz ponovno pojavi, pokličite servisno službo in navedite natančno kodo motnje.
- Če pride do napake, se aparat ne preklopi v stanje pripravljenosti.



Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primereno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

Številka E in številka FD

Če se obrnete na našo servisno službo, prosimo, da navedete številko E in številko FD aparata.

Tipsko tablico s številkami najdete:

- V tehničnem opisu aparata.
- Na spodnji strani kuhalne plošče.

Številko E najdete tudi na stekleni površini kuhalne plošče. Servisni indeks (KI) in številko FD lahko preverite tako, da odprete osnovne nastavitev. Pri tem si za pomoč oglejte poglavje → "Osnovne nastavitev".

Prosimo, upoštevajte, da obisk tehnika servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehnički z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

 **Preglednice in nasveti**

Ta preglednica je bila pripravljena za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšali preizkušanje naših aparatov.

Podatki v tabeli se nanašajo na našo dodatno posodo Schulte-Ufer (4 kosi kuhinjske posode za indukcijsko ploščo Z9442X0) z naslednjimi merami :

- Kozica Ø 16 cm, 1,2 l za kuhalšča Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 16 cm, 1,7 l za kuhalšča Ø 14,5 cm
- Lonec Ø 22 cm, 4,2 l za kuhalšča Ø 18 cm
- Ponev Ø 24 cm, za kuhalšča Ø 18 cm

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Priprava		
				Po-krov	Stopnja kuhanja	Po-krov
Topljenje čokolade						
Preliv (npr. znamka Dr. Oetker, temna čokolada s 55 % kakava, 150 g)	Kozica Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče						
Lečina enolončnica*						
Začetna temperatura 20 °C						
Količina: 450 g	Lonec Ø 16 cm	9	1:30 (brez mešanja)	da	1.	da
Količina: 800 g	Lonec Ø 22 cm	9	2:30 (brez mešanja)	da	1.	da
Lečina enolončnica iz pločevinke						
Npr. leča s klobasicami znamke Erasco.						
Začetna temperatura 20 °C						
Količina: 500 g	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 1:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.	da
Količina: 1 kg	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30 (premešajte po pribl. 1 min)	da	1.	da
Priprava bešamela						
Temperatura mleka: 7 °C						
Sestavine: 40 g masla, 40 g moke, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli						
1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter segregirajte zmes.	Kozica Ø 16 cm	2	pribl. 6:00	Ne	-	-
2. Prežganju dodajte mleko in ob nenehnem mešanju kuhanje, dokler ne zavre.		7	pribl. 6:30	Ne	-	-
3. Ko bešamel zavre, ne odmikajte posode s kuhalšča in kuhanje še 2 minuti ob nenehnem mešanju.		-	-	-	2	Ne

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Testni obroki	Posoda	Stopnja kuhanja	Predgretje trajanje (min:s)	Priprava		
				Po-krov	Stopnja kuhanja	Po-krov
Kuhanje mlečnega riža						
Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	3 (premešajte po pribl. 10 min)	da
Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhatje ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min.						
Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli	Lonec Ø 16 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	3	Ne
Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli	Lonec Ø 22 cm	8.	pribl. 5:30	Ne	2.	Ne
Kuhanje riža*						
Temperatura vode: 20 °C						
Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 16 cm	9	pribl. 2:30	da	2	da
Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli	Lonec Ø 22 cm	9	pribl. 2:30	da	2.	da
Peka svinjskega fileja						
Začetna temperatura fileja: 7 °C						
Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Priprava palačink**						
Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko	Ponev Ø 24 cm	9	pribl. 1:30	Ne	7	Ne
Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita						
Količina: 2 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original)	Lonec Ø 22 cm	9	Do temperature olja 180 °C	Ne	9	Ne

*Recept v skladu z DIN 44550

**Recept v skladu z DIN EN 60350-2

Съдържание

	Използване по предназначение	42
	Важни указания за безопасност	44
	Причини за повредите	45
Преглед		
	Опазване на околната среда	46
Съвети за пестене на енергия		
Извърлете като пазите околната среда		
	Индукционно нагряване	46
Предимства при готовене с индукция		
Съдове		
	Запознаване с уреда	48
Контролен панел		
Котлоните		
Индикатор за остатъчна топлина		
	Twist-Pad с Twist копче	50
Отстранете копчето Twist		
Съхраняване на копчето Twist		
Работа без копчето Twist		
	Обслужване на уреда	51
Включване и изключване на готварския плот		
Настройка на котлон		
Препоръки за готовене		
	Гъвкава зона	54
Съвети за използване на съдовете		
Като два независими котлона		
Като един-единствен котлон		
	функция Move	55
Активиране		
Дезактивиране		
	Времеви функции	56
Програмиране на времето на готовене		
Кухненският таймер		
Функция хронометър		
	Функция PowerBoost	57
Активиране		
Дезактивиране		
	ShortBoost функция	58
Препоръки за употреба		
Активиране		
Дезактивиране		
	Функция за запазване на топлина	58
Активиране		
Дезактивиране		
	Сензорика за пържене	59
Предимства при пържене		
За пържене със сензора за пържене		
Степени на температура		
Таблица		
Така се настройва		
	Зашита от деца	62
Активиране и деактивиране на защитата от деца		
Автоматично обезопасяване за деца		
	Зашита при търкане	63
	Автоматично изключване	63
	Основни настройки	64
Така достигате до основните настройки		
	Показание за консумацията на енергия	65
	Тест на готварски съдове	66
	Home Connect	66
Настройка		
Home Connect настройки		
Актуализация на софтуера		
Указание относно защитата на данни		
Заявление за съответствие		
	Връзка абсорбатор	71
Настройка		
Ресет на връзка		
Управление на абсорбатора посредством готварския плот		
Управление на абсорбатора настройки		
	Почистване	74
Готварски плот		
Рамка на готварския плот		
Копче Twist		
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	75
	Повреда, какво да направим?	77
	Служба обслужване на клиенти	78
Продуктов № и производствен №		



Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще намерите в интернет: www.neff-international.com и онлайн-магазин: 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 включвате уреда в случай, че е бил повреден по време на транспортирането му; свържете се с нашия Технически сервис 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 готовене.

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готовене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 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.

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.

В случай, че имате пейсмейкър или друго подобно медицинско устройство следва да бъдете особено внимателни при използването или доближаването до готварския плот докато работи.

Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на устройството, за да се уверите, че съответства на действащото законодателство и за да се информирате относно възможните несъвместимости.

Важни указания за безопасност

Предупреждение Опасност от пожар!

- Горещото масло и грesta се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и грesta 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.
- 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 готовене.

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 сервис.
- Проникащата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвате 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 повлият 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 повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане.

Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

⚠ Предупреждение Опасност от нараняване!

- При готовене на водна баня, готварският плот и съдът за готовене 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 готовене с висока степен на потливна 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 дъни могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алуминиевото фолио и пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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



Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

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

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.

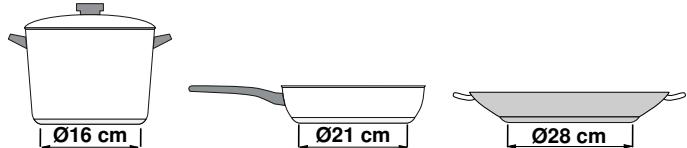
Съдове

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.

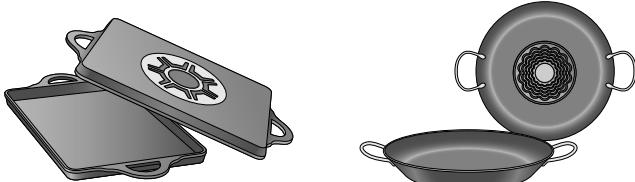


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

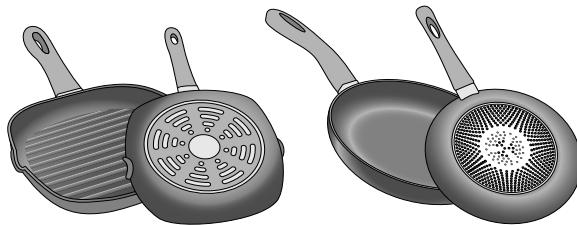


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

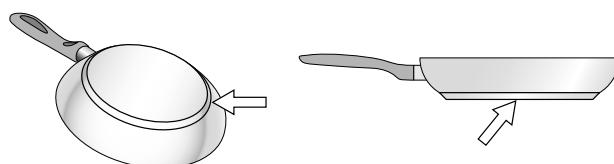
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да окажат влияние върху резултата от готовенето. 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 готовене или поставеният съд е от неподходящ материал или с неподходящи размери, степента на нагряване, указана в индикатора на избраната нагревателна зона, ще започне да промигва. При поставяне на подходящ съд мигането спира. Ако се забавите по-вече от 90 секунди, нагревателната зона се изключва автоматично.

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се нагреят 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 изтичане на плота не работи, обадете се на сервизен техник.

Разпознаване на тенджери

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

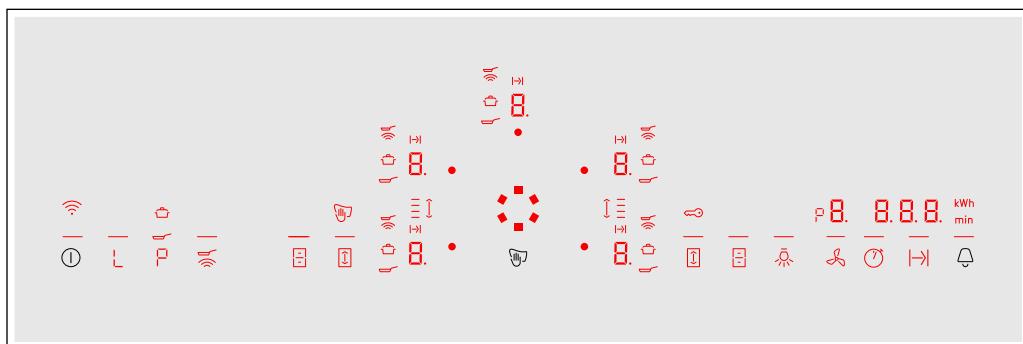
Автоматично разпознаване при двукръгови или трикръгови котлони

Тези котлони могат да разпознават съдове с различна големина. В зависимост от материала и свойствата на съда котлонът се напасва автоматично чрез активиране на еднокръговия, двукръговия или трикръговия котлон, така че да се предава съответната мощност за добър резултат от готовенето.

Запознаване с уреда

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

Контролен панел



Полета за обслужване

	Главен превключвател
	Функция за поддържане в топло състояние
	Функция PowerBoost и ShortBoost
	Сензор за пържене
	Гъвкава готварска зона
	Функция Move
	Функция хронометър
	Настройка на времето на готовене
	Таймер за кратко време и обезопасяване спрямо деца
	Управление на вентилатора
	Осветление на абсорбатора

Индикации

	Работно състояние
	Степени за готовене
	Остат. топлина
	Функция Powerboost и Shortboost
	Функция Powerboost
	Функция Shortboost
	Функция за поддържане в топло състояние
	Сензор за пържене
	Гъвкава готварска зона
	Функция Move
	Настройка на времето на готовене
	Функция Timer
	Индикация за време
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Блокиране на панела за обслужване с цел почистване
	Разход на енергия
	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

Котлони	
 / 	Обикновен котлон
	Трикръгов котлон
	Гъвката готварска 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 : висока температура
- Индикатор : ниска температура

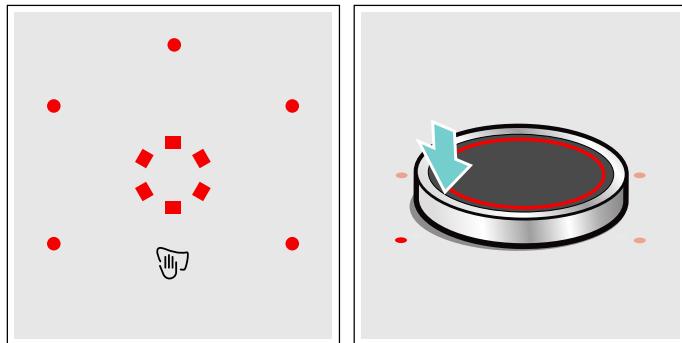
Ако свалите съда по време на готвене от котлона, индикаторът за остатъчна топлина и избраната степен на готвене мигат редувайки се.

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.

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 желания 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 нарушият 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 нагрява. 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 .

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.

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа ①. Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. До котлоните свети ②. Копчето Twist да се постави върху диапазона за настройка. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① 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 плот 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.

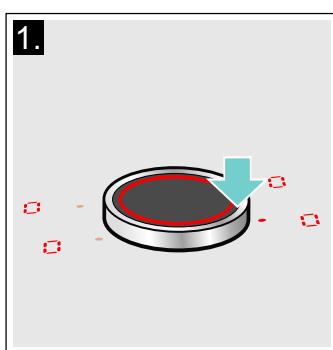
Степен на готвене 9 = най-висока степен.

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

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.

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 ②. Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

- Ако върху нагревателната зона не е поставен съд за готвене, избраната степен на мощност примиства. 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 отчен 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 тенджера под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не печете ястията твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския часовник може да се настрои оптималното време на печене.
- За по-здравословно готвене трябва да се избяга димящото олио.
- За запичане на ястия последните трябва да се пекат едно след друго на малки порции.
- Кухненските съдове могат да се нагреят до високи температури при печенето. Използването на ръкохватки е препоръчително.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в глава → "Опазване на околната среда"

Таблица за печене

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

	Степен за го- твене	Време на го- твене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертура	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
Гуаш, 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
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
Гуаш***	3 - 4	50 - 60

* Без капак

** Обръщайте няколко пъти

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

	Степен за го- твене	Време на го- твене (мин.)
Задушено / печено с малко олио**		
Шницил, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницил, замразен	6 - 7	8 - 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 (изпечане една след друга)	6 - 7.	-
Омлети (печена един след друг)	3 - 4.	3 - 6
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция 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, темпуря	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.

Гъвкава зона

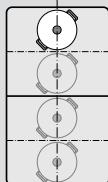
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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.

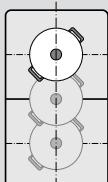
Съвети за използване на съдовете

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

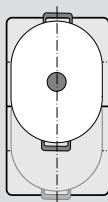
Като един-единствен котлон



Диаметърът е по-малък или равен на 13 см
Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията.

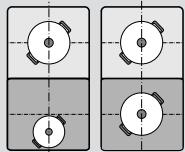


Диаметърът е над 13 см
Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ръд на гъвкавата готварска зона.

Като два независими котлона



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

Като два независими котлона

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

Активиране

Вижте глава → "Обслужване на уреда"

Като един-единствен котлон

Използване на общата готварска зона чрез свързване на двата котлона.

Свързване на двата котлона

1. Поставете готварски съд. Изберете единия от двата котлона, спадащи към гъвкавата готварска зона и настройте степента на готвене.
2. Докоснете символа . Индикаторът свети. Гъвкавата готварска зона е активирана.

Указание: Степента на готвене се показва в двата индикатора на гъвкавата готварска зона.

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

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

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

Разделяне на двата котлона

Изберете едната от двете готварски зони, спадащи към гъвкавата готварска зона и докоснете символа .

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

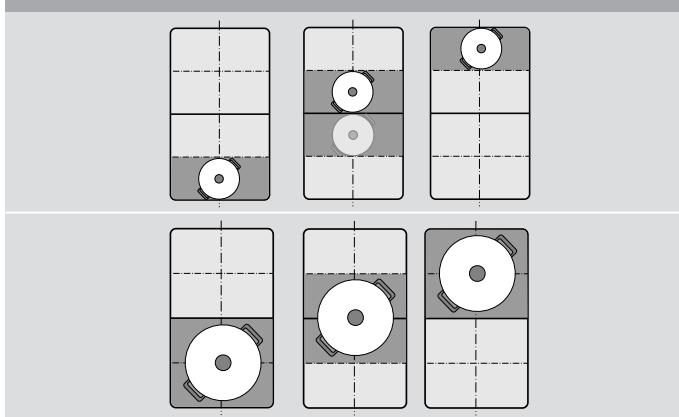
Указание: Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.

функция Move

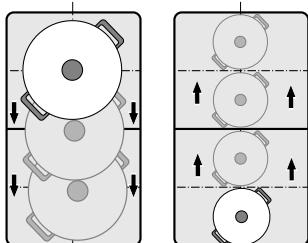
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чито степени на готовене са предварително настроени.

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

Зони на готовене



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



Предварително настроени степени на готовене:

Предна зона = степен на готовене 9

Средна зона = степен на готовене 5

Задна зона = степен на готовене 1.

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

Указание

- Ако повече от един съд се разпознае върху гъвкавата готварска зона, функцията се дезактивира.
- Ако готварският съд се премести в рамките на гъвкавата готварска зона или се повдигне, готварският плот стартира автоматично търсение и степента на готовене 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 готовене на гъвкавата зона за готовене.
 2. Докоснете символа  . Индикацията до символа  светва. Гъвкавата зона за готовене се активира като единствен котлон. Степента на готовене на зоната, върху която се намира готварския съд, свети в индикатора на предния котлон.
- Функцията е активирана.

Смяна на степента на готовене

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

Указание

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

Дезактивиране

Докоснете символа  . Индикацията до символа  угасва.

Функцията е дезактивирана.

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

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

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

Програмиране на времето на готовене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

1. Изберете котлон и желаната степен на готовене.
2. Докоснете символа  на котлона светва. В индикатора на таймера светва .



3. Изберете желаното време на готовене с копчето Twist.



Времето на готовене започва да тече.

Указание

- За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готовене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готовене 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 готовене и сензорът за пържене се активира, времето за готовене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа .

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

След изтичане на времето

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

Указание

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

След изтичане на времето

Прозвучава сигнал за една минута. В индикацията на таймера мига символът . 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.

Дезактивиране

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

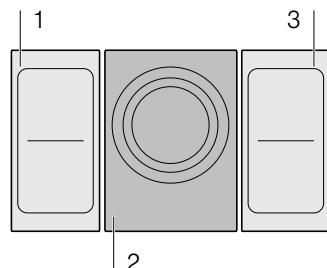
Функцията е дезактивирана.

Указание: За дезактивиране 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.

Дезактивиране

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

Функцията е дезактивирана.

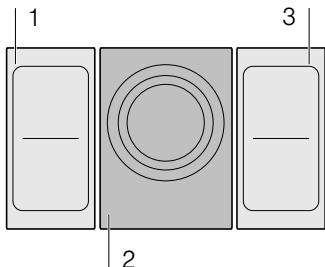
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

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

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

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

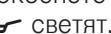


Указание: При гъвкавата готварска зона Shortboost функцията може да се активира, ако тя се използва като единствен котлон.

Препоръки за употреба

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

Активиране

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

Дезактивиране

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

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

Функция за запазване на топлина

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

Активиране

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

Дезактивиране

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

Сензорика за пържене

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

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

Предимства при пържене

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

Указание

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

За пържене със сензора за пържене

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

- Z9451X0 тиган с диаметър от 15 см.
- Z9452X0 тиган с диаметър от 19 см.
- Z9453X0 тиган с диаметър от 21 см.
- Z9455X0 тиган с диаметър от 28 см. Препоръчва се за трикъгов котлон.

Тиганите са с антизапушващо покритие, така че за пържене се нуждаем от много 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 гъвкавите готварски зони може да се случи така, че сензорът за пържене при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава → "Гъвкава зона".
- Другите тигани могат да прегреят. Температурата може да се настрои под или над избраната степен. Опитайте първо с най-ниската температурна степен и променете според нуждата.

Степени на температура

Степен на температура	Подходящо за
1	много ниско Приготвяне и консервиране на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин.
2	ниско Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
3	ниско - средно Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
4	средно - високо Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
5	високо Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алантгле, 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 използванния 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 или паниран	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлети*	3	10 - 15
Кордон бъльо, виенски шницел*	4	10 - 15
Пържоли, алантгле (3 см дебели)	5	6 - 8
Пържоли, средно или добре изпечени (3 см дебели)	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	3	10 - 20
Наденички, варени или сирови*	3	8 - 20
Хамбургер, топчета кайма, пълнени топчета с месо	3	6 - 30
Рагу, джирози	4	7 - 12
Кайма	4	6 - 10
Шпек	2	5 - 8
Риба		
Риба, печена, цяла, напр. пъстърва	3	10 - 20
Филе от риба, натюр или панирано	3 - 4	10 - 20
Скариди, раци	4	4 - 8
Ястия с яйца		
Палачинки**	5	1,5 - 2,5
Омлет**	2	3 - 6
Яйца на очи	2 - 4	2 - 6
Бъркани яйца	2	4 - 9
Кайзеров омлет	3	10 - 15
френски тост**	3	4 - 8

* Обръщайте няколко пъти.

** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

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

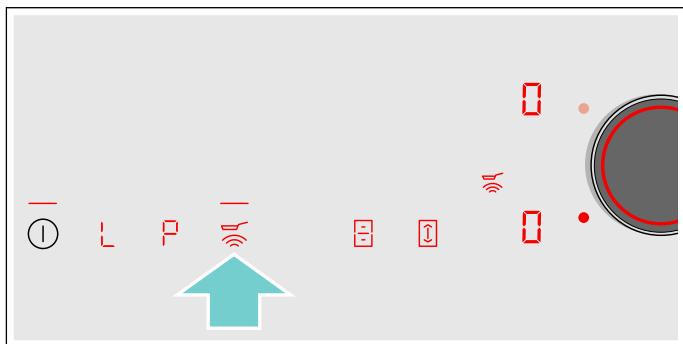
* Обръщайте няколко пъти.

** Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

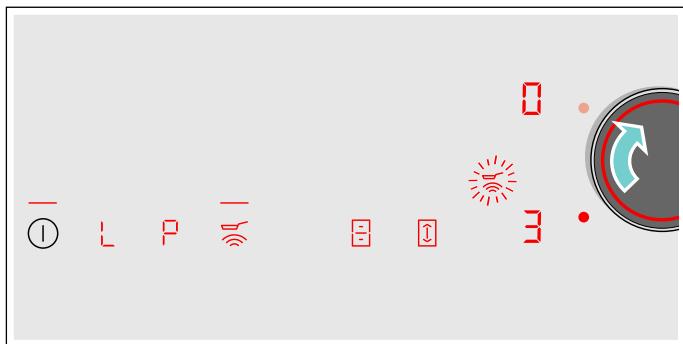
Така се настройва

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

1. Изберете котлон 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 върнете 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 предлага различни основни настройки. Те могат да се напаснат към вашите собствени навици.

Индикация	Функция
c 1	Автоматично предпазно устройство за деца
0	Ръчно*.
1	Автоматично.
2	Функцията е деактивирана.
c 2	Акустични сигнали
0	Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.
1	Само сигналът за грешка е включен.
2	Само сигналът за потвърждение е включен.
3	Всички сигнални тонове са включени.*
c 3	Показване на разхода на енергия
0	Изключено.*
1	Включено.
c 5	Автоматично програмиране на времето на готовене
00	Изключено.*
0 1:99	Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера
1	10 секунди.
2	30 секунди.
3	1 минута.*
c 7	Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот
0	Изключено.*
1	1000 W минимална мощност.
1.	1500 W.
2	2000 W.
...	
9 или 9.	Максимална мощност на готварския плот.
c 9	Време на избор на котлон
0	Неограничено: Последно настроеният котлон остава избран.*
1	Ограничено: Котлонът остава избран само за няколко секунди.
c 11	Промяна на предварително настроените степени на готовене за функция Move
-9	Предварително настроена степен на готовене за предната готварска зона.
-5	Предварително настроена степен на готовене за средната готварска зона.
-L	Предварително настроена степен на котлона за задната готварска зона.
c 12	Проверка на готварските съдове, резултат от готовенето
0	Неподходящи
1	Неоптимални
2	Подходящи
c 0	Връщане към фабричните настройки
0	Индивидуални настройки.*
1	Връщане към фабричните настройки.

* Фабрични настройки

Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

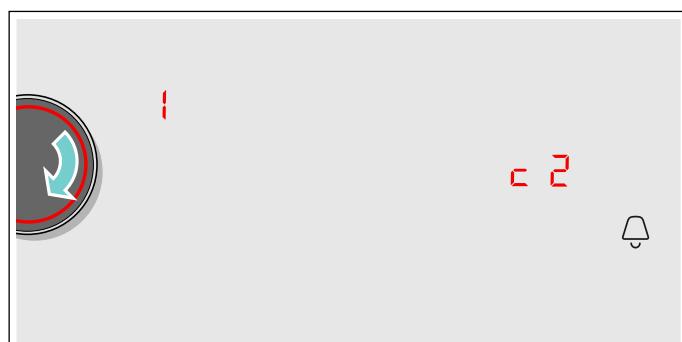
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат символа  за ок. 3 секунди.
Първите четири индикации дават информация за продукта. Завъртете копчето Twist, за да можете да видите всяка индикация.

Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	
Фабричен номер	
Фабричен номер 1	
Фабричен номер 2	

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



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



6. Докоснете символа  за минимум 3 секунди.

Настройките са запаметени.

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 готовено на този готварски плот.

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

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



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

Тест на готварски съдове

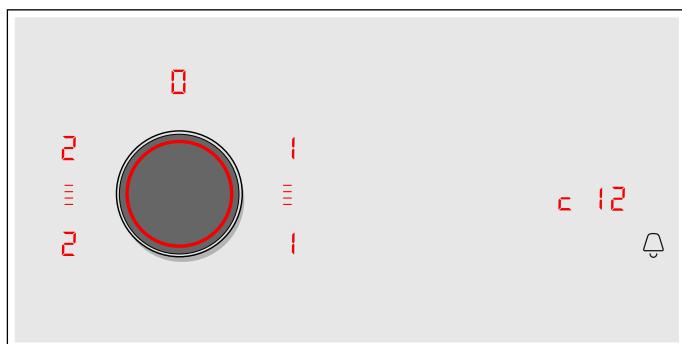
С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

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  2.
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 загрява.* |
|  | Готварският съд се загрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.* |
|  | Готварският съд се загрява 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 → "Гъвкова зона".

Home Connect

Указание: За NEFF е планирано въвеждане на Home Connect в края на 2018 г.

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 44
- 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 указаните 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  за 3 секунди.
Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.



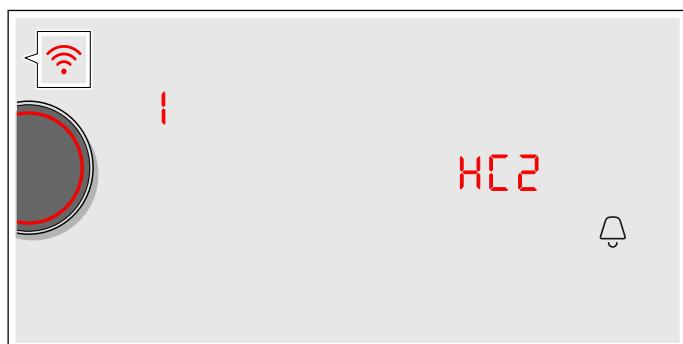
На индикацията на котлоните свети .

4. Настройте стойността  посредством бутона Twist.
На индикацията на котлоните мига  и символът .
5. В рамките на 2 минути натиснете WPS бутона на рутера.

Готварският плот е свързан с домашната мрежа, когато на индикацията на котлоните повече не мига, а свети символът .

Указание: Когато не може да бъде изградена връзка, се показва стойността  „ръчно свързване“. Свържете ръчно уреда с домашната мрежа или отново стартирайте автоматичното свързване.

Уредът опитва да се свърже автоматично с приложението, показва се настройката **HC 2**. На зоната за настройка мига стойността .



6. Следвайте указанията в приложението на мобилното крайно устройство относно автоматичното влизане в мрежата.

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

Ръчно влизане в домашната мрежа

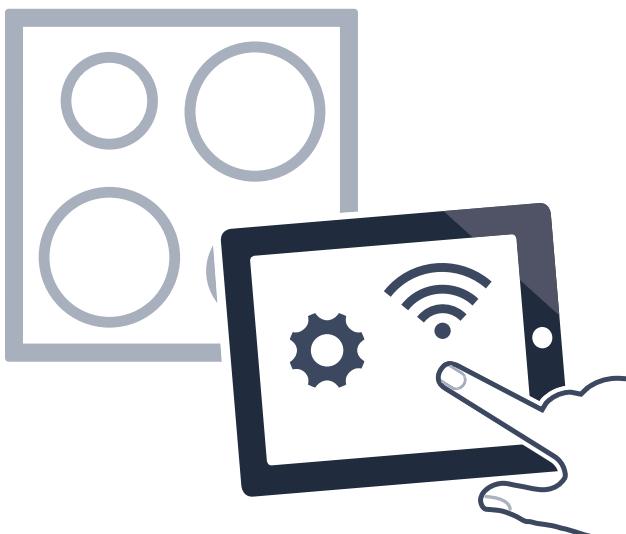
1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа  за 3 секунди.
Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката .
- На индикацията на котлоните свети .



4. Настройте стойността  посредством бутона Twist.
На индикацията на котлоните мига  и символът .

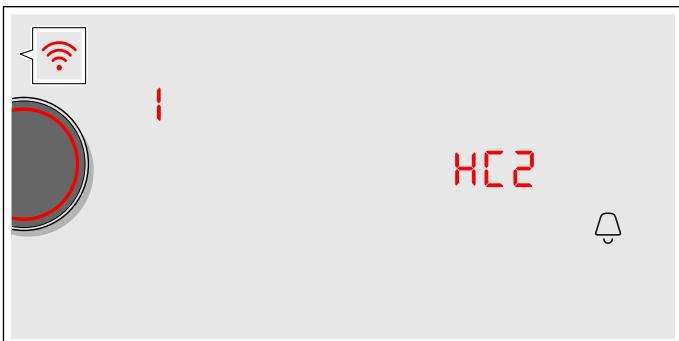


5. Свържетеobilното крайно устройство с мрежата на готварския плот посредством SSID „HomeConnect“ и ключ „HomeConnect“.



Готварският плот е свързан с домашната мрежа, когато на индикацията на котлоните повече не мига, а свети символът .

Уредът опитва да се свърже автоматично с приложението, показва се настройката . На зоната за настройка мига стойността .



6. Стаптирайте приложението наobilното 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
	Влизане в домашната мрежа (WLAN)
	Ня е изградена връзка/Прекъсване на връзката.
	Автоматично свързване.
	Ръчно свързване.
	Изградена е връзка.
	Връзка с приложението
	Ня е изградена връзка.
	Осъществете връзка.
	Връзка с WLAN
	Радиомодулът е изключен.
	Радиомодулът е включен.
	Настройки чрез приложението
	Изключено.
	Включено.*
	Актуализация на софтуера
	Налична е актуализация, готова за инсталациене.
	Стартиране на инсталацията.
	Дистанционен достъп чрез службата за обслужване на клиенти
* Основна настройка	

Индика- ция	Функция
0	Не е разрешен.
1	Разрешен.
HC 7	Сила на сигнала WLAN
0	Няма връзка с домашната мрежа (WLAN).
1	Сила на сигнала 1 (слаб)
2	Сила на сигнала 2 (среден)
3	Сила на сигнала 3 (добър)
HC 8	Връзка със сървъра Home Connect
0	Не е изградена връзка.
1	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 WLAN е активирана, можете да използвате функцията Home Connect.

Указание:

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

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



- Настройте стойността **0** 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.

- Включете готварския плот.
- Докоснете символа  в продължение на 3 секунди.
Показва се информация за продукта.
- Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.
На индикацията на котлоните свети .
- Настройте стойността **0** посредством бутона Twist.
Уредът е разединен от домашната мрежа и символът  на панела за обслужване угасва.

Свързване с мрежата

- Докоснете символа  за 3 секунди.
Показва се информация за продукта.
- Натискайте символа , докато се покаже настройката **HC 1**.
На индикацията на котлоните свети .



- Посредством бутона Twist
настройте стойност **1** „Автоматично свързване“ или
стойност **2** „Ръчно свързване“.
- Следвайте указанията в раздел
„Автоматично влизане в домашната мрежа“ респ.
„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.

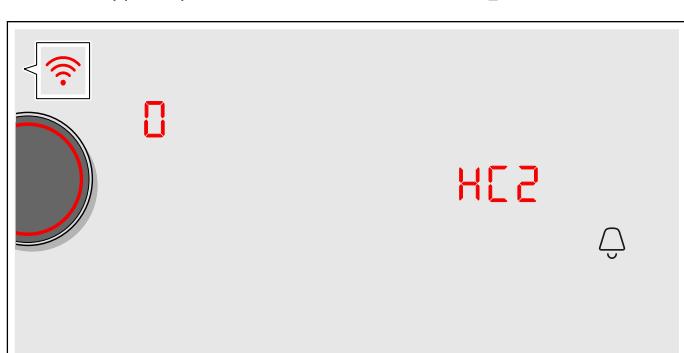
Указание:

- Уредът трябва да е свързан с мрежата.
- Приложението трябва да е отворено и настроено.
- Ако е налична директна връзка с абсорбатор,
разединете готварския плот първо от домашната
мрежа и стартирайте връзката отново.

- Включете готварския плот.
- Докоснете символа  за 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.

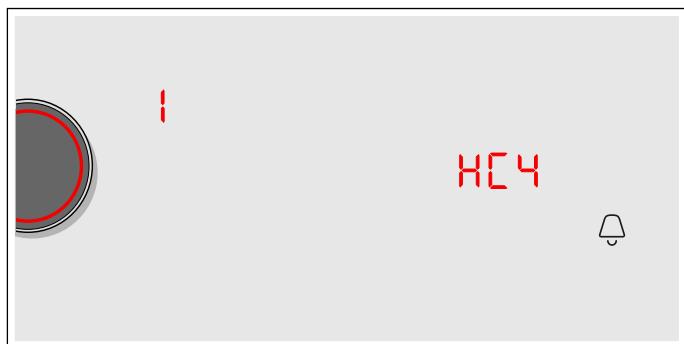
5. Следвайте указанията в приложението, за да завършите процеса на свързване.

Настройки чрез приложението

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

Указание

- За промяна на основните настройки е необходимо готварският плот да е изключен.
 - Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с 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 работните режими на готварския плот.
1. Включете готварския плот.
 2. Докоснете символа  за 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 готовене

Веднага след предаване на настройки за готовене на даден котлон индикацията на котлоните започва да мига. За потвърждаване на настройките докоснете бутона Twist в зоната на желания 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 инсталациейта чрез готварския плот (основни настройки, настройка **HC5**) или приложението Home Connect, когато сте във Вашата локална мрежа.

След успешно инсталациране 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.

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):

- Единозначно 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/EC.

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



Връзка абсорбатор

Можете да свържете уреда с подходящ абсорбатор и по този начин да управлявате функциите на абсорбатора чрез Вашия готварски плот.

Разполагате с различни възможности за свързване на уредите един с друг:

Home Connect

Когато двата уреда са съвместими с Home Connect, е възможна връзка чрез приложението Home Connect.

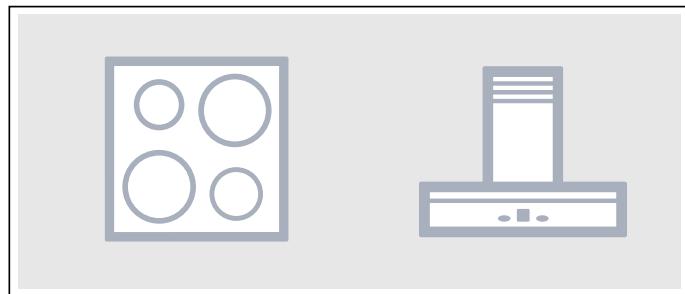
Двата уреда могат да се управляват с приложението и през панела за обслужване.

За целта вземете предвид включената в окомплектовката на доставката документация относно Home Connect и главата Home Connect. → "Home Connect" на страница 66



Директно свързване на уреди

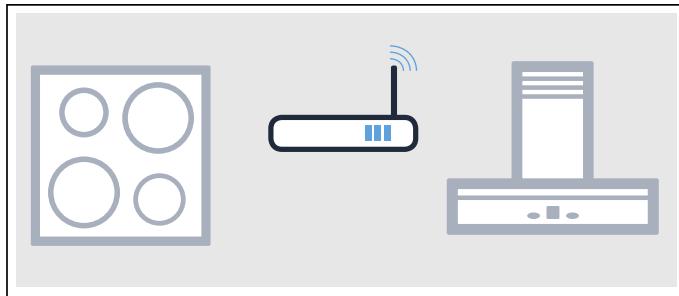
Ако уредът се свързва директно с абсорбатор, абсорбаторът може да се управлява през готварския плот. Свързване към домашната мрежа или с приложението вече не е възможно за двата уреда. Двата уреда могат да се управляват през панела за обслужване.



Свързване на уреди чрез домашната мрежа

Използвайте този вид свързване, ако нито един или само един от двата уреда е свързан с приложението Home Connect.

Ако уредите се свързват един с друг чрез домашната мрежа, за готварския плот може да се използва както управлението на абсорбатора, така и Home Connect.



Указание

- Спазвайте указанията за безопасност в ръководството за употреба на Вашия абсорбатор и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством свързаното с готварския плот управление на абсорбатора. → "Важни указания за безопасност" на страница 44
- Обслужването чрез самия абсорбатор винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване със свързаното с готварския плот управление на абсорбатора.
- В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

Настройка

За настройка на връзката между готварския плот и абсорбатора е необходимо двата уреда да са включени.

За целта вземете под внимание глава „Връзка готварски плот“ в ръководството за употреба на Вашия абсорбатор.

Директна връзка

Ако свържете Вашия готварски плот директно с абсорбатора, повече не е възможна връзка с домашната мрежа и не можете да използвате 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 15.
4. Настройте стойността посредством бутона Twist. На индикацията на котлоните мига .
5. Стаптирайте връзката на абсорбатора в рамките на 2 минути.

Готварският плот е свързан с абсорбатора, когато на индикацията на котлоните се покаже стойността 3. На панела за обслужване на готварския плот се показват символите за свързаното с готварския плот управление на абсорбатора.

Връзка чрез домашната мрежа

Необходим е рутер с функция WPS.

Вие трябва да имате достъп до рутера. В противен случай следвайте стъпките за „Директна връзка“.

В началото се уверете, че абсорбаторът е свързан с приложението или е наличен 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 15.
 4. Настройте стойността посредством бутона Twist. На индикацията на котлоните мига .
 5. Ако уредът още не е свързан с домашната мрежа, в рамките на 2 минути натиснете WPS бутона на рутера.
- Готварският плот се свързва с домашната мрежа, на индикацията на котлоните се показва стойността 2. Изграждането на връзката с абсорбатора стартира автоматично и е активно за 2 минути.
- Ако уредът вече е свързан с домашната мрежа, продължете със следващата стъпка.
6. Стаптирайте връзката на абсорбатора.
- Процесът на свързване е завършен, когато на индикацията на котлоните се покаже стойността 3. На панела за обслужване на готварския плот се показват символите за свързаното с готварския плот управление на абсорбатора.

Указание:

Връзката може да бъде осъществена само когато двата уреда са свързани с домашната мрежа и се намират в процес на свързване. Ако времето за процеса на свързване изтече при един от двата уреда, стаптирайте отново връзката (основни настройки, настройка 15).

Ресет на връзка

Можете да върнете в начално състояние запаметените връзки към домашната мрежа и абсорбатора.

1. Включете готварския плот.
2. Докоснете символа в продължение на 3 секунди. Показва се информация за продукта.
3. Натискайте символа , докато се покаже настройката 15.
4. Настройте стойността посредством бутона Twist.

Управление на абсорбатора посредством готварския плот

Чрез основните настройки на Вашия готварски плот можете да настроите реакциите на абсорбатора в зависимост от включването и изключването на готварския плот или на отделни зони за готовене. → "Управление на абсорбатора настройки" на страница 73

Посредством панела за обслужване можете да извършите допълнителни настройки.

Настройване на вентилатора

Включване

Докоснете символа .

Настройване на степен на вентилатора

Изберете степента на вентилатора с бутона Twist.

Можете да избирате между степените 1, 2 и 3. За избиране на интензивните степени въртете бутона Twist, докато се покаже **P1** или **P2**.

Изключване

Чрез бутона Twist настройте степен на вентилатора 0.

Настройване на автоматичен режим

Включване

1. Докоснете символа .
 2. Въртете бутона Twist, докато на панела за обслужване се покаже символът .
- При образуване на пара вентилаторът стартира автоматично.

Изключване

1. Докоснете символа .
2. Въртете бутона Twist, докато се настрои степен на вентилатора 0, или изберете друга степен на вентилатора.

Настройване на осветлението на абсорбатора

Можете да включвате и изключвате светлината на абсорбатора посредством панела за обслужване на готварския плот.

Докоснете символа .

Управление на абсорбатора настройки

Можете да адаптирате свързаното с готварския плот управление на абсорбатора според Вашите потребности по всяко време.

Индикация	Функция
c16	Връзка готварски плот-абсорбатор
0	Не е изградена връзка/Прекъсване на връзката.
1	Стартирайте връзката.
2	Изградена е връзка с домашната мрежа (WLAN).
3	Изградена е връзка с абсорбатора.
c18	Автоматично стартиране на вентилатора
0	Изключено. При необходимост абсорбаторът трябва да се включи ръчно.
1	Включен с автоматичен режим.* При включване на зона за готове абсорбаторът се включва в автоматичен режим.
2	Включен с ръчен режим. При включване на зона за готове абсорбаторът се включва с фиксирана степен.
c20	Движение по инерция на вентилатора
0	Вентилаторът се изключва с готварския плот.
1	Включен с автоматичен режим.*
2	Включен със стандартно движение по инерция на вентилатора.
3	Без промяна на настройките.
c21	Автоматично включване на осветлението
0	Изключено.
1	Включено.* Осветлението се включва при включване на готварския плот.
c22	Автоматично изключване на осветлението
0	Изключено.*
1	Включено. Осветлението се изключва при изключване на готварския плот.

* Основна настройка

Указание: Настройките **c18**, **c20**, **c21** и **c22** се показват само когато уредът е свързан с абсорбатор.



Почистване

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

Готварски плот

Почистване

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

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

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

В никакъв случай не използвайте:

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

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

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

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

Възможни петна

Остатъци от котлен камък и вода	Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика.*
Захар, оризово нишесте или пластмаса	Веднага почистете. Използвайте стъргалка за стъкло. Внимание: Опасност от изгаряне.*

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

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.

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 включва готварския плот и защо свети символът на защитата за деца?

Активирана е защитата за деца.

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

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

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

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

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готовене?

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 готовенето на висока степен за готовене. Шумът изчезва или става по-тих, когато степента на готовене се намали.

Дълбоко свирене:

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

Пращене:

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

Високи тонове на свирене:

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

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 загрява и степента на готовене 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 загряват достатъчно, въпреки че е настроена висока степен на готовене?

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".

Готварски съдове

Как се включват двукръговите и трикръговите котлони?

Тези котлони могат да разпознават съдове с различна големина. В зависимост от материала и свойствата на съда котлонът се напасва автоматично чрез активиране на еднокръговия, двукръговия или трикръговия котлон, така че да се предава съответната мощност за добър резултат от готвенето.

Подходящи са готварски съдове, които по възможност съответстват на размера на котлона и имат напълно феромагнитно дъно. Информация за вида на готварските съдове, които са подходящи за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Почистване

Как се почиства готварският плот?

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.

Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще намерите в глава → "Почистване"

?

Повреда, какво да направим?

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

Индикация	Възможна причина	Отстраняване на грешки
няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването.
	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема.	Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема.
	Повреда на електрониката.	Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете обслужващия панел или свалете предмета.
В индикациите на котлоните мига индикацията –	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повредата.
<i>F2</i>	Електрониката е прогряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
<i>F4</i>	Електрониката е прогряла и всички котлони са се изключили.	
<i>F5</i> + степен за готовне и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Съществува опасност от прогряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готовите.
<i>F5</i> и сигнален тон	В зоната на обслужващия панел се намира гореща тенджера. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готовите.
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прогрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
<i>F8</i>	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
<i>U400</i>	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
<i>dE</i>	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и отново го включете. Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е дезактивиран.

Не поставяйте горещи тенджери върху обслужващия панел.

Указание

- Ако в индикацията се покаже *F*, 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.

Продуктов № и производствен №

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

Табелката с номерата ще откриете:

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

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

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

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

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



Тестови ястия

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

Данните 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		Капак	Приготвяне	
		Степен за готовене	Продължителност (мин:сек)		Степен за готовене	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
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 разбъркане го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване		Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене
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 препоръчелната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол.					
Време на готвене вкл.: предарително 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.)
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.)
Мляко с ориз, варено без капак					
Температура на млякото: 7 °C					
Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчелната 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
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

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001294767
970222(00)
sl, bg