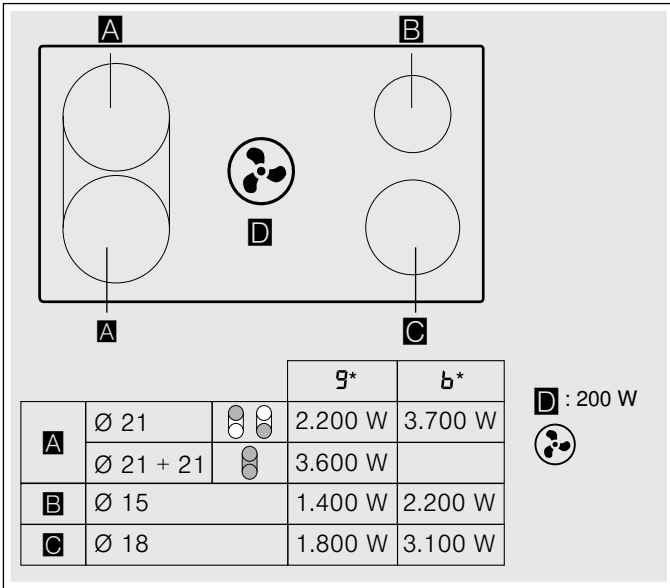


ГЪВКАВ ИНДУКЦИОНЕН ГОТВАРСКИ
ПЛОТ С ИНТЕГРИРАНА СИСТЕМА ЗА
ПРОВЕТРЕНИЕ







bg РЪКОВОДСТВО

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Съдържание

	Използване по предназначение	4		Функция PowerBoost	23
	Важни указания за безопасност	5		Активиране	23
	Причини за повредите	8		Деактивиране	23
	Опазване на околната среда	8		ShortBoost функция	24
	Пестене на енергия	8		Препоръки за употреба	24
	Изхвърлете като пазите околната среда	8		Активиране	24
	Индукционно нагриване	9		Деактивиране	24
	Предимства при готвене с индукция	9		Функция за запазване на топлина	24
	Съдове	9		Активиране	24
				Деактивиране	24
	Запознаване с уреда	11		Предаване на настройки	25
	Вашият нов уред	11		Активиране	25
	Специални принадлежности	11		Сензорика за пържене	25
	Контролен панел	12		Предимства при пържене	25
	Индикатор за остатъчна топлина	12		Тигани за сензора за пържене	25
	Режими на работа	13		Степени на температура	26
				Таблица	26
	Преди да започнете работа за първи път	13		Така се настройва	28
	Първо пускане в експлоатация	13		Защита от деца	28
	Twist-Pad с Twist копче	14		Активиране и деактивиране на защитата от деца	28
	Отстранете копчето Twist	14		Автоматично обезопасяване за деца	28
	Съхраняване на копчето Twist	14		Защита при търкане	28
	Работа без копчето Twist	14		Автоматично изключване	28
	Обслужване на уреда	15		Основни настройки	29
	Включване и изключване на готварския плот	15		Така достигате до основните настройки	31
	Настройка на котлон	15		Показание за консумацията на енергия	31
	Включване и изключване на проветрението	16		Тест на готварски съдове	32
	Интензивна степен	16		Power-Manager	32
	Автоматичен старт	16		Почистване	33
	Автоматичен режим със сензорно управление	17		Препарат за миене	33
	Функция за движение по инерция	17		Подлежащи на почистване компоненти	34
	Препоръки за готвене	17		Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)	34
	Гъвкава зона	20		Готварски плот	34
	Съвети за използване на съдовете	20		Проветрение	34
	Като два независими котлона	20		Почистване на преливника	37
	Като един-единствен котлон	20		Копче Twist	37
	функция Move	21			
	Активиране	21			
	Деактивиране	21			
	Времени функции	22			
	Програмиране на времето на готвене	22			
	Кухненският таймер	22			
	Функция хронометър	23			

	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	38
	Повреда, какво да направим?	39
	Служба обслужване на клиенти.	40
	Номер на изделието и дата на производство	40
	Тестови ястия	41

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

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

Не използвайте капази 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

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталацията е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

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

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

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

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

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

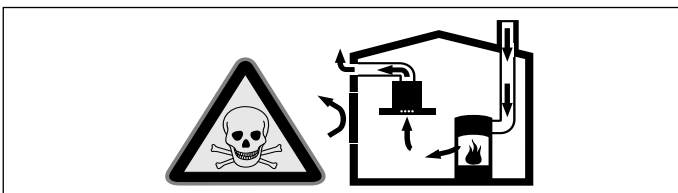
Предупреждение – Опасност от задушаване!

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

Предупреждение – Опасност за живота!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния.

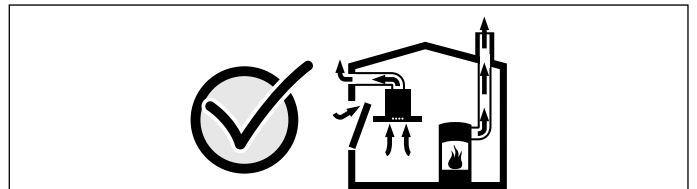
Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.



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

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

- Ето защо винаги трябва да има достатъчно свеж въздух.
- Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност. Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва.



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

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

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят.
Почиствайте филтъра за мазнина минимум веднъж в месеца.
Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.
Почиствайте уреда както е описано. Спазвайте интервалите за почистване. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят при включено проветрение. В близост до уреда никога не работете с открит пламък (напр. фламбиране).
Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещават много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци върху готварския плот.
- Капакът на филтъра се нагрява много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте капака на филтъра върху готварския плот. Не поставяйте тенджерки върху капака на филтъра и не оставяйте върху него други горещи предмети.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.
- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на капака на филтъра, филтъра за мазнина, контейнера, контейнера за преливане или капака на корпуса най-малко за два часа оставете уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Електромагнитни опасности!

- Уредът отговаря на изискванията за безопасност и електромагнитна съвместимост. Въпреки това лица с пейсмейкъри не бива да се приближават до уреда. Не може да се разчита с абсолютна сигурност на това, че 100 % от предлаганите на пазара уреди отговарят на изискванията за електромагнитна съвместимост и че няма да се причинят повреди, които да застрашат правилното функциониране на същите. Също така е възможно лицата с други уреди, като слухови апаратчета, да установят смущения.
- Свалящият се елемент за управление е магнитен и може да повлияе на електронните импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. За носещите електронни импланти: Елементът за управление никога да не се носи в джобовете на дрехите. Минимално разстояние от пейсмейкърите 10 см.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- При готвене на водна баня, готварският плот и съдът за готвене може да се счупят поради прегряване. Съдът, който използвате за водна баня, не бива да се опира директно върху дъното на съда с водата. Използвайте само съдове за готвене с висока степен на потлинна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.
- Готварските съдове и готварските плотове стават много горещи. Никога не се пресягайте над горещ готварски плот или горещ готварски съд.
- Неподходящите уок тигани могат да доведат до злополуки. Използвайте само уок тиган, който е специална принадлежност на производителя.

⚠ Предупреждение – Опасност от злополука!

Този готварски плот е оборудван от долната си страна с вентилатор. Ако под готварския плот има чекмедже, не съхранявайте там малки или остри предмети, хартия или кърпи за съдове. Те могат да се засмучат и да повредят вентилатора или да увредят охлаждането.

Между съдържанието на чекмеджето и входа на вентилатора трябва да се поддържа минимално разстояние от 2 см.

Причини за повредите

Внимание!

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

Опазване на околната среда

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

Пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готвенето без капак изисква 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.
- При готвене осигурете достатъчен приток на въздух, за да може вентилаторът да работи ефективно и с ниски работни шумове.
- Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене. Използвайте интензивната степен само при нужда. По-ниска степен на вентилатора означава по-малък разход на енергия.
- При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора. Вече разпространените се в кухнята изпарения от готвене изискват по-дълга работа на вентилацията.
- Изключете уреда, когато вече не е нужно.
- Почиствайте или сменяйте филтъра на посочените интервали, за да увеличите ефективността на вентилацията и да предотвратите опасност от пожар.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

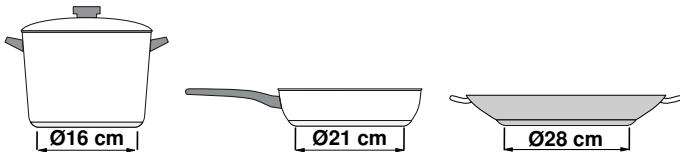
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

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

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

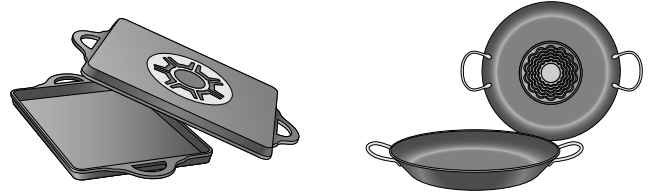


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава.

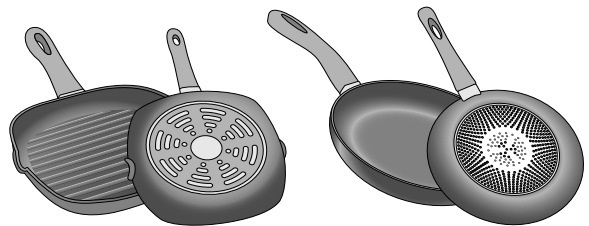


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

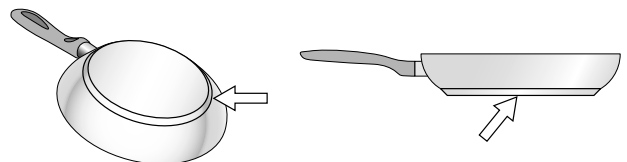
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

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

Разпознаване на тенджери

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

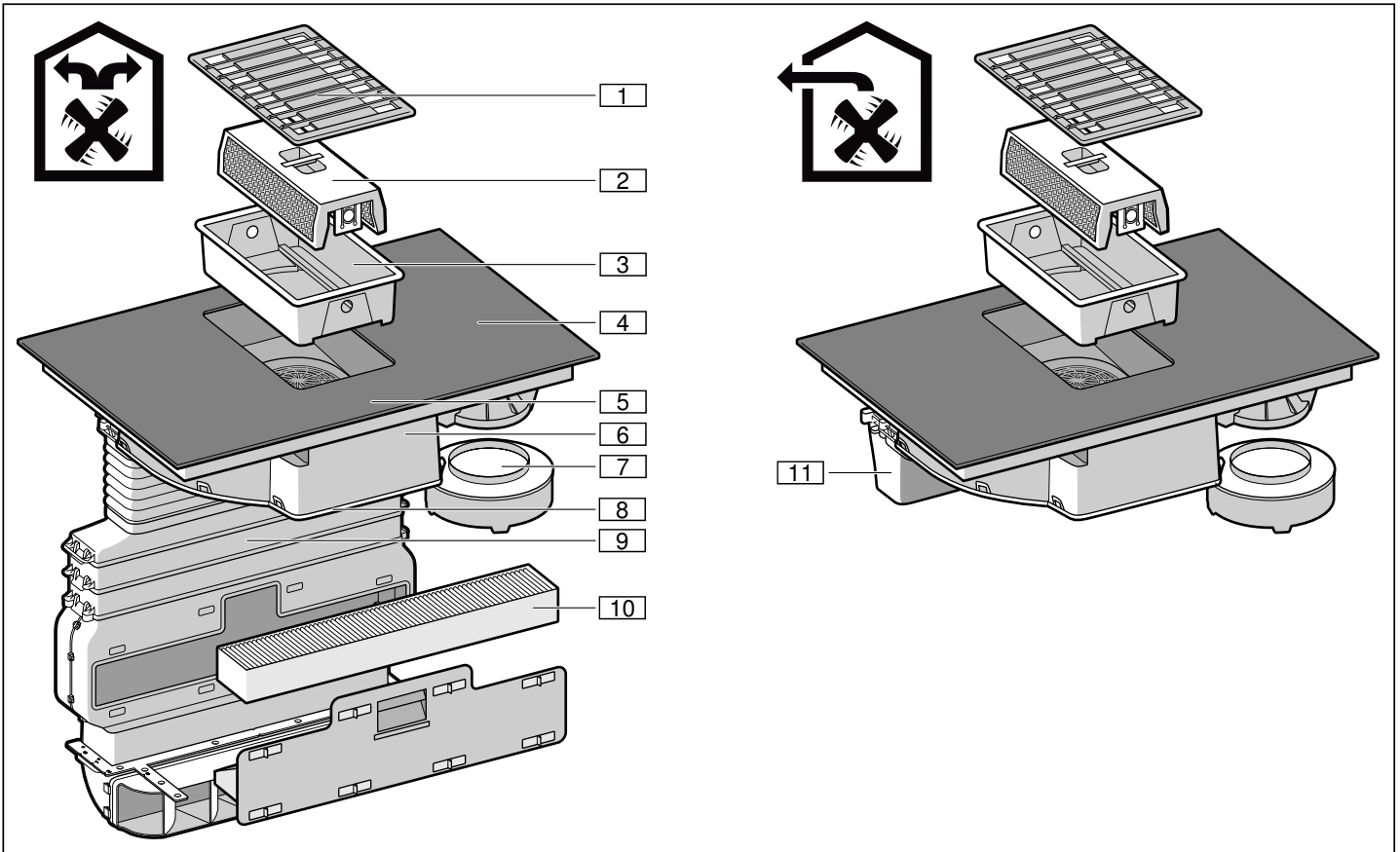
Запознаване с уреда

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

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

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

Вашият нов уред



Ном.	Обозначение
1	Капак на филтъра
2	Метален филтър за мазнина
3	Контейнер
4	Готварски плот
5	Обслужващ панел
6	Корпус на вентилатора
7	Преливник
8	Капак на корпуса
9	Тръби*
10	Филтър с активен въглен*
11	Тръба за отработен въздух**

*само при работа с циркулиращ въздух
**само при режим на отработен въздух

Специални принадлежности

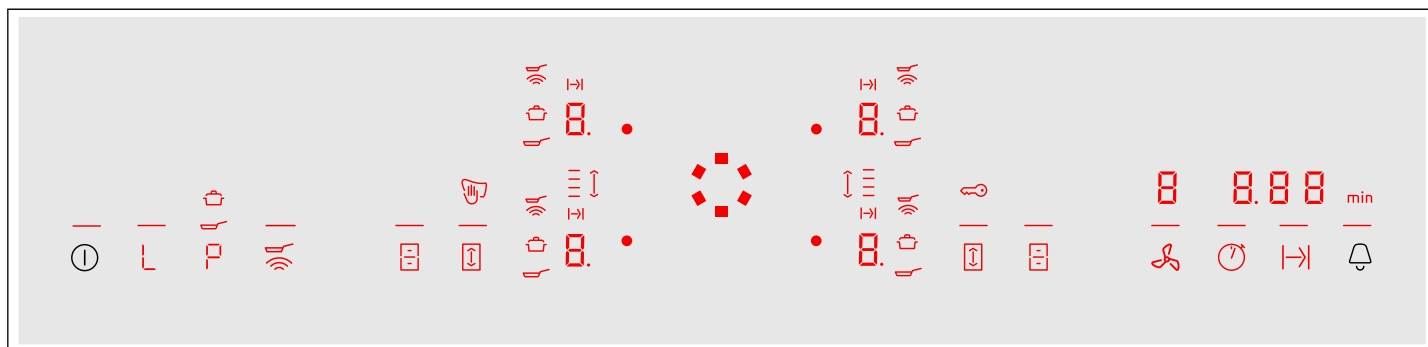
Комплект отработен въздух	Z8100X0
Комплект рециркуляционен въздух	Z8200X0
Филтър с активен въглен	Z8500X0

Подходящ съд за готвене

Има тигани, които са оптимално подходящи за сензора за пържене. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер.

Тиган с диаметър от 15 см	Z9451X0
Тиган с диаметър от 19 см	Z9452X0
Тиган с диаметър от 21 см	Z9453X0
Террап Yaki. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.	Z9417X2
Грил плоча. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.	Z9416X2

Контролен панел



Полета за обслужване	
	Включване и изключване на уреда
	Включване на функцията за поддържане в топло състояние
	Включване на PowerBoost и ShortBoost функция
	Включване на BratSensor
	Включване на гъвкавата готварска зона
	Активиране на функцията Move
	Смяна между диапазон на настройка готварски плот и вентилация / настройка на вентилация / включване на интензивна степен и автоматичен старт за вентилация
	Включване на функцията хронометър
	Програмиране на времето на готвене
	Програмиране на кухненския таймер / Включване на системата за предпазване на деца

Индикации	
	Работно състояние
	Степени на готвене / степени на вентилатора
	Остат. топлина
	Функция Timer
	Панелът за обслужване е блокиран с цел почистване
	PowerBoost и ShortBoost функция / интензивна степен за проветрение
	Автоматичен режим със сензорно управление за вентилация / автоматична функция с управляван от сензора допълнителен ход
	Функция Powerboost
	Функция Shortboost
	Функция за поддържане в топло състояние
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Сензор за пържене
	Настройка на времето на готвене
	Гъвкава готварска зона
	Функция Move
	Индикация за време

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.

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

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

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

Режими на работа

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

Работа с отработван въздух



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

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

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

Работа с циркулиращ въздух



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

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



Преди да започнете работа за първи път

Спазвайте следното указание преди да използвате уреда за пръв път:

Почистете уреда и аксесоарите цялостно.

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

Първо пускане в експлоатация

Указание: Уредът е настроен при доставка на режим на рецикулация.

Възможни настройки:

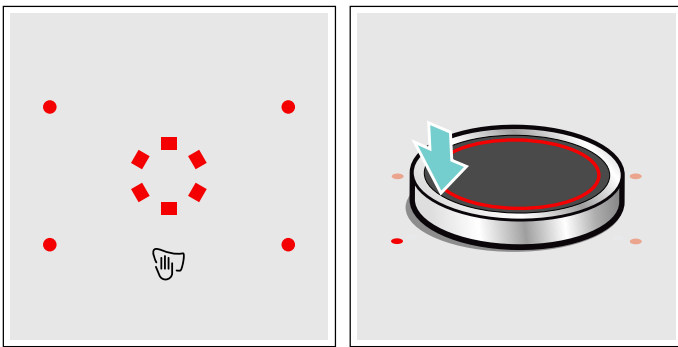
- При режим на рецикулация при индикацията **[17** се настройва стойността **0** (фабрична настройка).
- При режим на отработен въздух при индикацията **[17** се настройва стойността **1**.

За да пренастроите уреда на режим на отработен въздух, вж. → "Основни настройки" на страница 29.

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 нарушат функционирането.

Отстранете копчето Twist.

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

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

Предупреждение – Опасност от пожар!

Ако през тези 35 секунди в зоната на подложката Twist се постави метален предмет, може готварският плот да продължи да 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 за готварския плот без копчето Twist.
- Обслужването на функцията за вентилация може да се извърши и без Twist подложка.
- 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.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!


Капакът на филтъра се нагрява много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте капака на филтъра върху готварския плот. Не поставяйте тенджери върху капака на филтъра и не оставяйте върху него други горещи предмети.


Указание: При началото на готвенето включете вентилатора и едва няколко минути след края на готвенето го изключете. Така най-ефективно се отстранява парата от кухнята.

Указание: Уредът никога не бива да се използва без контейнер, металния филтър за мазнина и капака на филтъра.

Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

Включване: Докоснете символа . Индикаторът над главния превключвател светва. Готварският плот е готов за работа.

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

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 30 секунди и проветрението е изключено.
- Избраните настройки остават запазени през първите 4 секунди след изключването на готварския плот. Ако през това време отново го включите, готварският плот ще започне работа с предишните настройки.

Настройка на котлон

Настройте желаната степен на готвене с копчето Twist.

Степен на готвене 1 = най-ниска степен.

Степен на готвене 9 = най-висока степен.

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

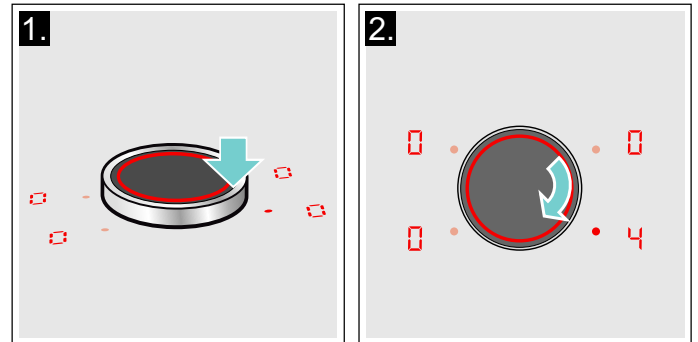
Указание

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

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

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




Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлона и степента на готвене с копчето Twist.

Изключване на котлон

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

Указание

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

Дори да поставите повече от един съд, при включване на нагревателната зона ще бъде отчетен само един от тях.

- Проветрението трябва да се изключва отделно.
→ "Изключване на проветрение" на страница 16

Включване и изключване на проветрението



Указание: Винаги нагласяйте силата на работа спрямо актуалните дадености. При силна кухненска пара избирайте висока степен на мощност.



Указание: Ако няма наличен метален филтър за мазнина, проветрението не може да се включи. Поставете металния филтър за мазнина. Функциите на готварските плотове са на разположение и без метален филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 33

Указание: Не блокирайте с предмети отворите за проветрение. Не поставяйте предмети върху капака на филтъра. В противен случай мощността на проветрението се редуцира.

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

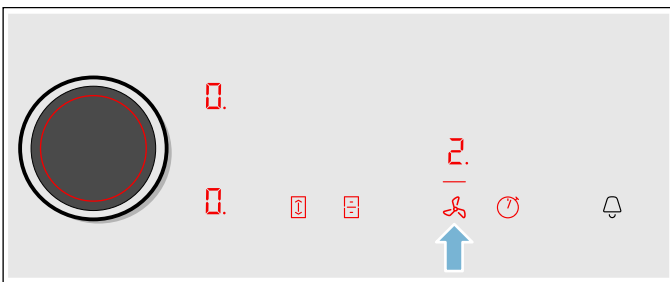
Включване на проветрение


Указание: Ако символът  не е на разположение, поставете правилно металния филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 33
Символът  е на разположение. Вентилацията може да се включва.

1. Докоснете символа .
Вентилацията стартира на степен на мощност .
Настроената степен на мощност се показва на дисплея. Индикаторът над символа светва на вентилатора мига.


Указание




- Степените на готвене не могат да се променят по време на настройка на степен на мощност на вентилатора.
 - По време на период от няколко секунди може да се избере степен на мощност за проветрение. След това Twist копчето отново може да се използва за настройка на степените на готвене.
2. Настройте желаната мощност посредством бутона Twist.
Настроената степен на мощност се показва на дисплея.



3. За да настроите степен на мощност, докоснете символа  и настройте с Twist копчето желаната степен на мощност.
Настроената степен на мощност се показва на дисплея.

Изключване на проветрение

Ако желаете да изключите уреда, докоснете символа . Ако желаете да изключите само проветрението, процедирайте както следва:



1. Докоснете символа .
2. Настройте желаната мощност  посредством бутона Twist.
3. Докоснете символа , за да смените към зоната за настройка на готварския плот.



Указание: В зависимост от избраните основни настройки допълнителният ход започва след изключване на уреда.

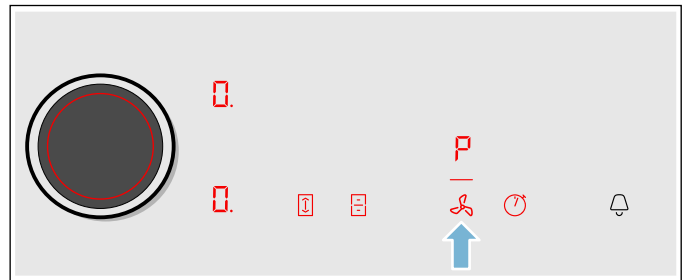
Интензивна степен


Активирайте при силно образуване на миризми или пари интензивната степен. При това вентилаторът работи за кратко време с максимална мощност. След малко той превключва самостоятелно на по-ниска степен.

Включване




1. Докоснете символа .
2. Завъртете Twist копчето докато не се покаже .

На дисплея се показва . Линията под символа  мига. Интензивната степен е активирана.



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

Изключване

1. Докоснете символа .
2. Настройте желаната мощност  посредством бутона Twist.
Степента на мощност за вентилацията се задава на .

Автоматичен старт






В зависимост от избраните основни настройки са възможни следните опции, ако се избере степен на мощност на дадена готварска зона:

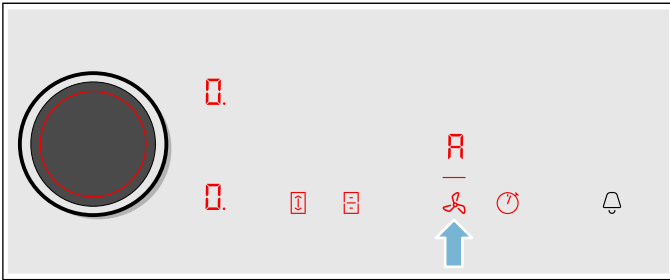
- Проветрението не стартира.
- Проветрението стартира в степента на мощност, която е избрана от сензора.
- Проветрението стартира на зададената степен на мощност.

В основните настройки избирате желаната опция. Освен това в основните настройки можете да напаснете чувствителността на сензора. → "Основни настройки" на страница 29



Автоматичен режим със сензорно управление

Включване

1. Докоснете символа .
Вентилацията стартира на степен на мощност .
2. Завъртете Twist копчето докато не се покаже .
3. Докоснете символа .
Линията под символа  престава да мига.
Оптималната степен на мощност се настройва автоматично с помощта на сензор.



Изключване

1. Докоснете символа .
2. С Twist копчето настройте друга степен на мощност или завъртете Twist копчето докато не се покаже .
Настроената степен на мощност се показва на дисплея. Автоматичният режим със сензорното управление е изключен.

Указание: Вентилацията работи в избраната степен на мощност.




Функция за движение по инерция

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването. Така се отстранява все още наличната кухненска пара. След това системата за проветрение се изключва автоматично.

В основните настройки можете да изберете следните опции за допълнителния ход:

- Деактивиране на допълнителния ход
- Активирайте автоматичната функция с управляван от сензора допълнителен ход
- Активирайте допълнителния ход за установено времетраене в установена степен на мощност

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

Ако автоматичната функция с управляван от сензора допълнителен ход е активирана, по време на допълнителния ход символът , линията над символа  и символът  светят.

Изключване

Докоснете символа .

Функцията за движение по инерция се прекратява веднага.

Ако едно от следните условия е налице, функцията за допълнителен ход се изключва:

- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Уредът отново се включва.
- Сензорът установява при активирана автоматична функция с управляван от сензор допълнителен ход съответното качество на стайния въздух.

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1. - 2	-
Мляко*	1. - 2.	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 55
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4. - 5.	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3. - 4.	120 - 180
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3. - 4.	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.		

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Шницел, замразен	6-7	6-12
Котлет, натюр или панирано**	6-7	8-12
Пържоли (3 см дебели)	7-8	8-12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5-6	10-20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5-6	10-30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4-5	20-30
Хамбургер (2 см дебел)**	6-7	10-20
Риба и филе от риба, натюр	5-6	8-20
Риба и филе от риба, панирано	6-7	8-20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6-7	8-15
Скариди	7-8	4-10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7-8	10-20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7-8	15-20
Дълб. замр. ястия, напр. ястия на тиган	6-7	6-10
Палачинки (изпичане една след друга)	6-7	-
Омлети (печене един след друг)	3-4	3-10
Яйца на очи	5-6	3-6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на 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, темпура	6-7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.		

Гъвкава зона

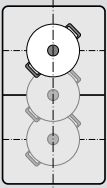
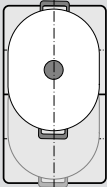
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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.

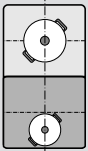
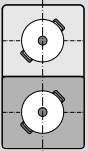
Съвети за използване на съдовете

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

Като един-единствен котлон

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

Като два независими котлона

		<p>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.</p>
--	---	--

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 търсене 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 .

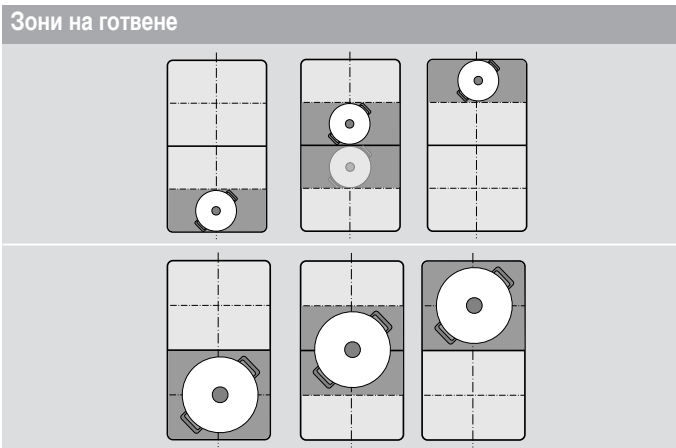
Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

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

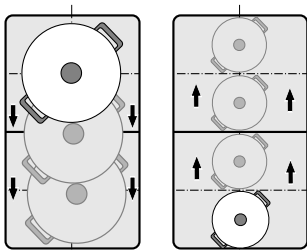
функция Move

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

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



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



Предварително настроени степени на готвене:

Предна зона = степен на готвене **9**

Средна зона = степен на готвене **5**



Задна зона = степен на готвене **4**.

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

Указание

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

Активиране

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

Смяна на степента на готвене

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


Указание

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

Деактивиране

Докоснете символа . Индикацията до символа  угасва.

Функцията е деактивирана.

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

Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

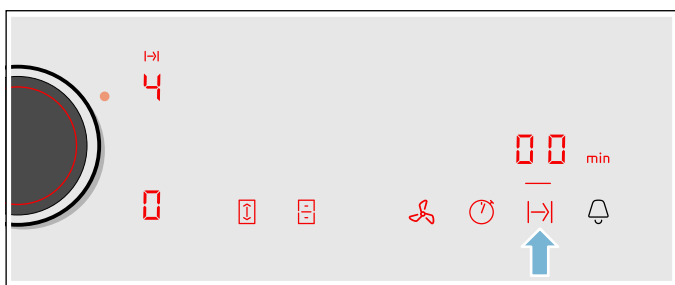
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър

Програмиране на времето на готвене

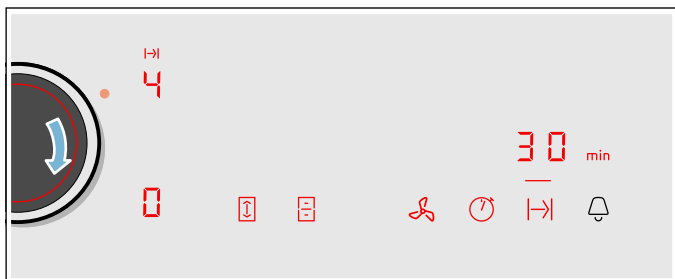
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

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



3. Изберете желаното време на готвене с копчето Twist.



Времето на готвене започва да тече.

Указание

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

Сензор за пържене

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

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа I→I.

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

След изтичане на времето

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

Указание



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

Кухненският таймер


Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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


Така се настройва функцията

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

Промяна или изтриване на времето

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

След изтичане на времето




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

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.



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

Активиране

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

Времето започва да тече.


Деактивиране




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

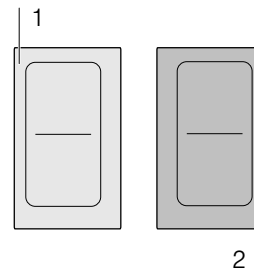
Функцията е деактивирана.

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

Функция PowerBoost




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

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението). В противен случай в индикатора на избрания котлон мигат  и ; след това автоматично се настройва степен на готвене , без да се активира функцията.







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

Активиране

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

Деактивиране

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

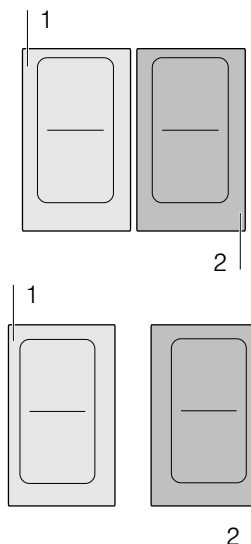
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

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

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

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението). В противен случай в индикатора на избрания котлон мигат **P** и **9**; след това автоматично се настройва степен на готвене **9**, без да се активира функцията.




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 нагриване"

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 готвене **9**.

Функцията е дезактивирана.

Указание: След 30 секунди тази функция автоматично се изключва.

Функция за запазване на топлина

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

Активиране

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

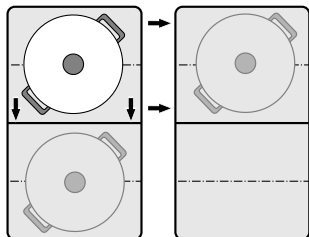
Дезактивиране

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

Предаване на настройки



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

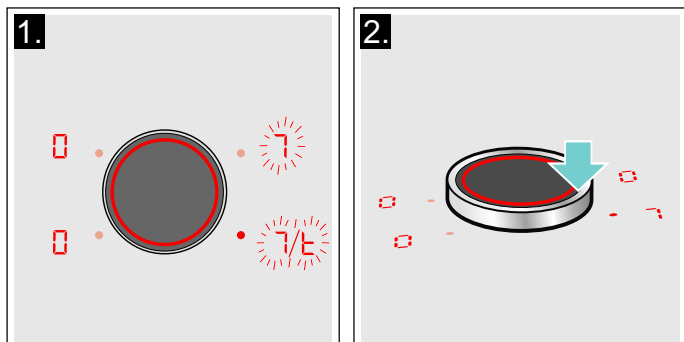
За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включения котлон на друг котлон.



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

Активиране

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



Функцията е активирана.

Настройките са предадени на новия котлон.

Указание

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

Сензорика за пържене

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

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

Предимства при пържене

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

Указание

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

Тигани за сензора за пържене

За сензора за печене има на разположение специални тигани. Тази опционална принадлежност можете допълнително да получите в специализираната търговска мрежа или от 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.
- Z9417X2 тепаняки. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.
- Z9416X2 грил плоча. Препоръчва се само за гъвкава готварска зона.

Тиганите са с антизалепващо покритие, така че е възможно пържене с малко олио.

Указание

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

Таблица

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

Настроената температурна степен варира според използвания тиган.

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

	Степен на температура	Общо време на пържене след сигн. тон (мин.)
Месо		
Шницел, натюр или паниран	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлети*	3	10 - 15
Кордон бльо, виенски шницел*	4	10 - 15
Пържоли, алангле (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 сурови*	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 сурови 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.		
Шницел	4	15 - 20
Кордон бльо*	4	10 - 30
Птичи гърди*	4	10 - 30
Пилешки нъгети	4	10 - 15
Джирози, 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. доmatен 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

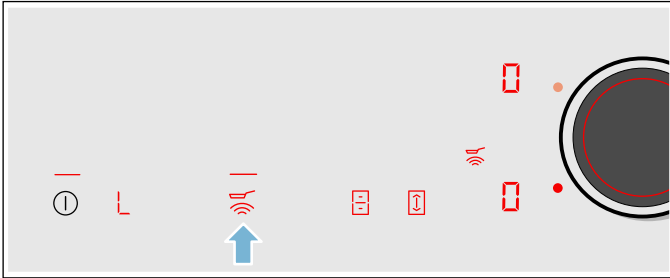
* Обръщайте няколко пъти.

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

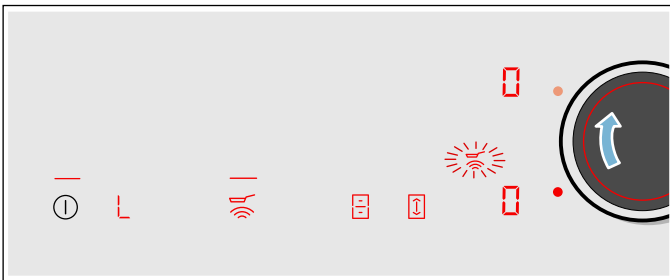
Така се настройва

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


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



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



Функцията е активирана.

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

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

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене



Изберете котлон и докоснете символа . Функцията е дезактивирана.


Защита от деца

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

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

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

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

Автоматично обезопасяване за деца

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


Включване и изключване


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

Защита при търкане

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

Активиране: отстранете бутона Twist.

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

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

Указание

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

Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки



Уредът 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 готвене 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 Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. 0 Деактивирано. Максимална мощност на готварския плот. */** 1 1000 W минимална мощност. 1. 1500 W. ... 3 3000 W Препоръчано за 13 ампера. 3. 3500 W Препоръчано за 16 ампера. 4 4000 W 4. 4500 W Препоръчано за 20 ампера. ... 9 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 готвене за функция Move -9 Предварително настроена степен на готвене за предната готварска зона. -5 Предварително настроена степен на готвене за средната готварска зона. -1 Предварително настроена степен на котлона за задната готварска зона.
* Фабрични настройки	
** Максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка.	


Индикация	Функция
с 12	<p>Проверка на готварските съдове, резултат от готвенето</p> <p>0 Неподходящи</p> <p>1 Неоптимални</p> <p>2 Подходящо</p>
с 17	<p>Настройване на режим на рецикулация или режим на отработен въздух</p> <p>0 Режим на рецикулация е настроен.*</p> <p>1 Режим на отработен въздух е настроен.</p>
с 18	<p>Настройка на автоматичен старт</p> <p>0 Изключено.</p> <p>1 Включено: Автоматичен режим със сензорно управление*</p> <p>2 Включено: Проветрението стартира на зададената степен на мощност.</p>
с 19	<p>Настройка на чувствителността на сензора за проветрението</p> <p>1 Най-ниска настройка на чувствителността на сензора.</p> <p>2 Средна настройка на чувствителността на сензора.*</p> <p>3 Най-висока настройка на чувствителността на сензора.</p>
с 20	<p>Настройте допълнителния ход</p> <p>0 Изключено.</p> <p>1 Включено: Автоматична функция със сензорно управляван допълнителен ход.</p> <p>2 Включено: Проветрението работи в режим на отработен въздух за около 6 минути и в режим на рецикулация за около 30 минути на степен на мощност 1 и се изключва след изтичане на този период автоматично.*</p>
с 0	<p>Връщане към фабричните настройки</p> <p>0 Индивидуални настройки.*</p> <p>1 Връщане към фабричните настройки.</p>
<p>* Фабрични настройки</p> <p>** Максималната мощност на готварския плот се показва в типовата табелка.</p>	

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.
3. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат символа  за ок. 4 секунди.
Първите четири индикации дават информация за продукта. Завъртете копчето Twist, за да можете да видите всяка индикация.

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

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



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



7. Докоснете символа  за минимум 4 секунди.

Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

 **Показание за консумацията на енергия**

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

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

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

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

Тест на готварски съдове

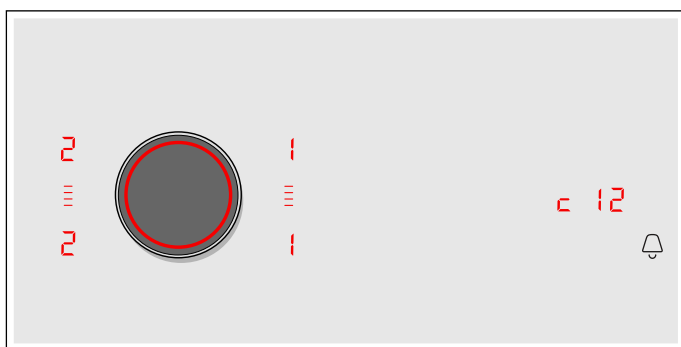
С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

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




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

Функцията е активирана.

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



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат	
	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.*
	Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.*
	Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.

* Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон.

За да активирате отново функцията, завъртете Twist копчето.

Указание

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Почистване

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

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът по време на работа се нагорещява. Ако горещи течности попаднат в уреда, преди отстраняването на капака на филтъра, филтъра за мазнина, контейнера, контейнера за преливане или капака на корпуса най-малко за два часа оставете уреда да се охлади.

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

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

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

Указание: Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода.

Указание

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

Препарат за миене

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

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

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

Внимание!

Повърхностни щети

Не използвайте:

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

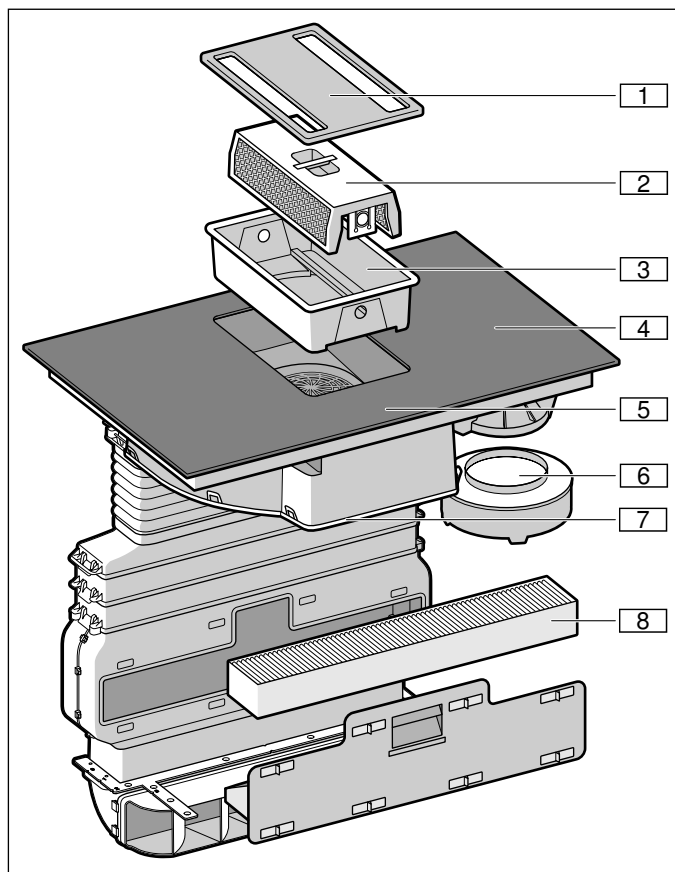
Внимание! Повърхностни щети

Преди употреба винаги добре измивайте новите гъби!

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

Зона	Препарат за миене
Стъклокерамика	Почистващ препарат за стъкло при петна от остатъци от котлен камък и вода: Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика или почистващ препарат за стъкло (артикулен ном. 00311499). Стъргалка за стъкло (артикулен ном. 00087670) при петна от захар, оризова вода или пластмаса: Почиствайте веднага. Внимание: Опасност от изгаряне. След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа. Указание: Не използвайте почистващо средство за съдомиялна машина.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода. Оставайте да омекнат изсушените места с малко вода и почистващ препарат, не търкайте. Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на полиране. В клиентската служба, в нашия електронен магазин или в специализираната търговска мрежа са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана (артикулен ном. 00311499). Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой. Указание: Не използвайте стъргалка за стъкло за почистване на рамката на готварския плот.
Пластмаса	Горещ сапунен разтвор: Почистете с мека кърпа или в съдомиялна машина.
Обслужващи елементи	Горещ сапунен разтвор или подходящ препарат за почистване на стъкло (артикулен ном. 00311499): С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.
Капак на филтъра	Горещ сапунен разтвор: С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.

Подлежащи на почистване компоненти



Ном.	Обозначение
1	Капак на филтъра
2	Метален филтър за мазнина
3	Контейнер
4	Готварски плот
5	Обслужващ панел
6	Преливник
7	Капак на корпуса
8	Филтър с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

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

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

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

Готварски плот

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

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

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

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

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

Проветрение

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

Метален филтър за мазнина

Металните филтри за мазнина трябва да се почистват на всеки 30 работни часа, но най-малко веднъж в месеца.

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят.

Почиствайте филтъра за мазнина минимум веднъж в месеца.

Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

Филтър с активен въглен

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

Индикатор за насищане

При насищане на металните филтри за мазнина или на филтъра с активен въглен прозвучава сигнал след изключване на уреда.



В полето за индикация светят следните символи:

- **Метален филтър за мазнина:** *F 10* свети
- **Филтър с активен въглен:** *F 11* свети
- **Метален филтър за мазнина и филтър с активен въглен:** *F 10* и *F 11* светят редувайки се

Най-късно сега трябва да почистите металния филтър за мазнина, респ. да смените филтъра с активен въглен.

Ако сте почистили или сменили съответните филтри, трябва да нулирате индикатора за насищане, за да спрат индикациите *F 10* и *F 11* да светят.

След изключването на уреда свети **F 10** или **F 11**.

1. Докоснете символа . Прозвучава сигнален тон. Индикаторът за насищане за металния филтър за мазнина е върнат обратно.
2. Ако **F 11** свети, отново докоснете символа . Прозвучава сигнален тон. Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

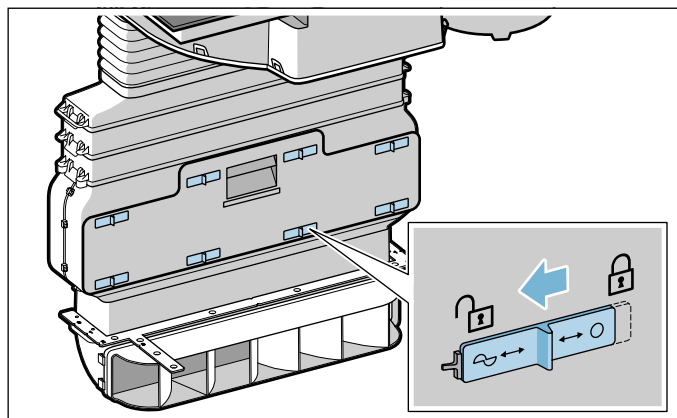
Смяна на филтъра с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

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

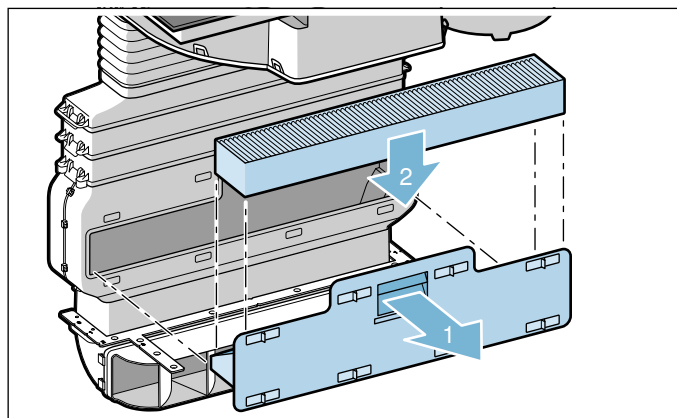
Указание

- Филтърът с активен въглен не е включен в доставката. Ще получите филтър с активен въглен (артикулен ном. Z8500X0) в специализираната търговска мрежа, в службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.
- Филтърът с активен въглен не може да се почиства или да се активира повторно.
- Използвайте само оригинален филтър. Така се гарантира оптималната функция.

1. В шкафа за вграждане отворете всички затварящи елементи по чекмеджето в плоския канал.



2. Отворете чекмеджето в плоския канал и извадете филтъра с активен въглен.



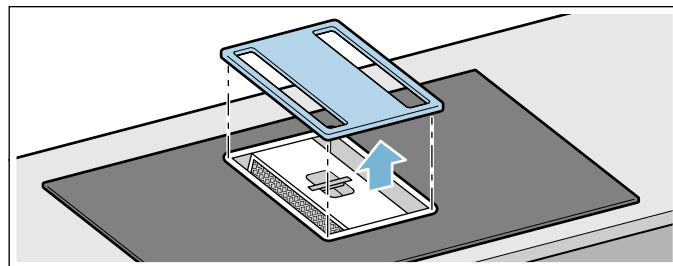
3. Поставете нов филтър с активен въглен.
4. Затворете чекмеджето в плоския канал и затворете всички затварящи елементи.

Указание: Уверете се, че всички затварящи елементи са правилно затворени. В противен случай могат да възникнат шумове и мощността на проветрението може да намалее.

Демонтирайте металния филтър за мазнина

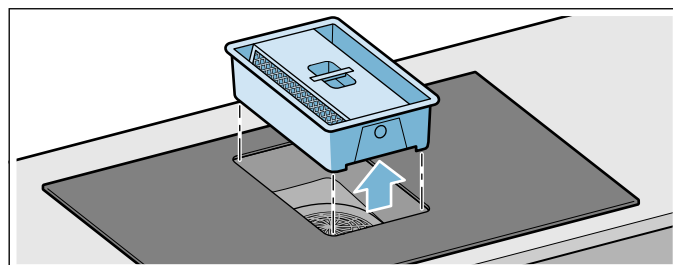
Металните филтри за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да се гарантира оптимална функция, филтрите трябва да се почистват минимум веднъж месечно.

1. Свалете капака на филтъра.



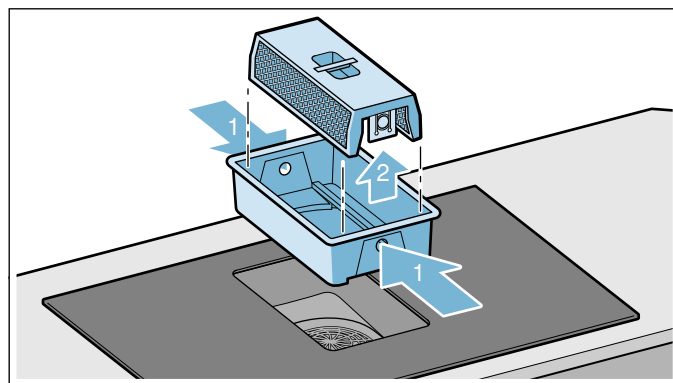
Указание: Уверете се, че капакът на филтъра не пада и не поврежда готварския плот.

2. Извадете металния филтър за мазнина и контейнера.



Указание: Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не наклоняйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.

3. Натиснете двата затварящи елемента от страни на контейнера, за да разделите металния филтър за мазнина от контейнера.



4. При нужда изпразнете контейнера.
5. Почистете металния филтър за мазнина и капака на филтъра.
6. След демонтажа на металния филтър за мазнина почистете уреда отвътре.

Указание: Върху колелото на вентилатора може да се стигне до образуване на конденз. Това е нормално и се получава чрез кондензиране на изпаренията от готвене. Няма риск за сигурността и няма опасност от повреждане. Електрическите компоненти на уреда са защитени.

Почистете металния филтър за мазнина

Указание

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

На ръка:

Указание: При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина (артикулен ном. 00311297). Той може да се поръча от онлайн магазина.

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

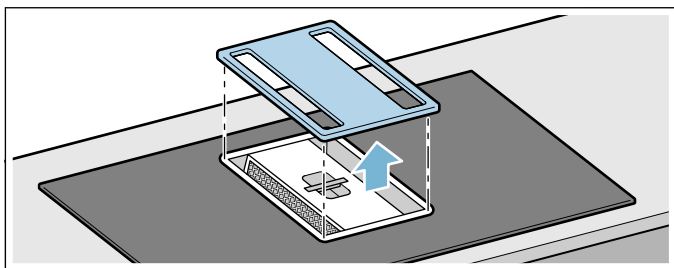
В съдомиялната машина:

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

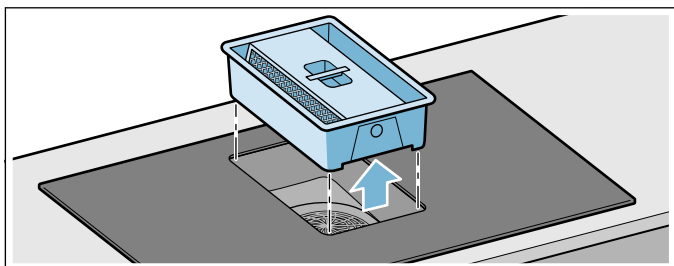
Демонтаж и почистване на други компоненти на уреда

Почиствайте редовно и вътрешността на проветрението. При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина (артикулен ном. 00311297).

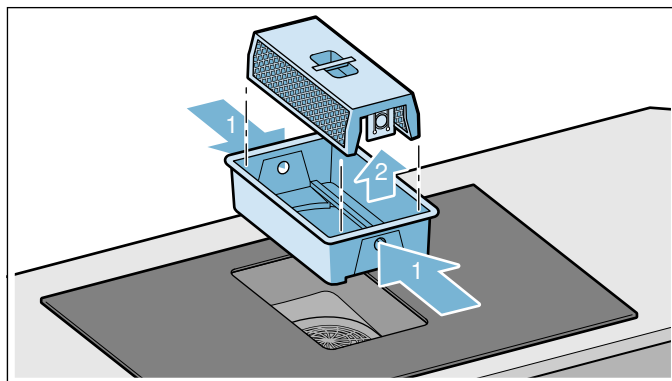
1. Свалете капака на филтъра и почистете с влажна кърпа или в съдомиялната машина.



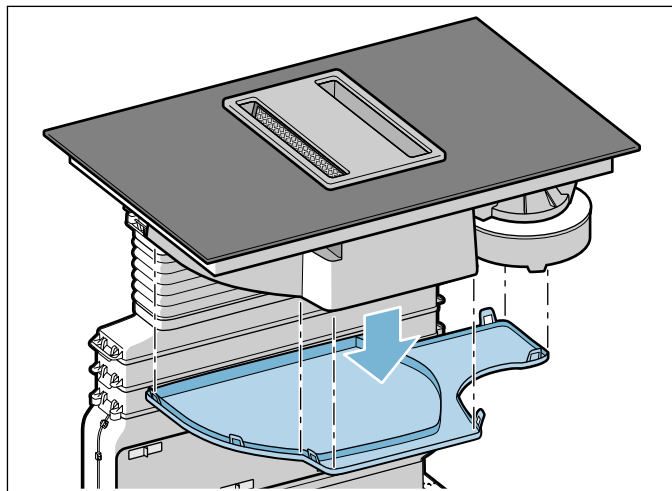
2. Извадете металния филтър за мазнина и контейнера.



3. Натиснете двата затварящи елемента от страни на контейнера, за да разделите металния филтър за мазнина от контейнера.



4. При нужда изпразнете контейнера.
5. Почистете металния филтър за мазнина и контейнера в съдомиялна машина.
6. При нужда свалете капака на корпуса под уреда и го почистете.



7. След почистване отново монтирайте сухите компоненти.



Поставете металния филтър за мазнина

1. Поставете контейнера.
2. Поставете металния филтър за мазнина.
Указание: Уверете се, че металният филтър за мазнина е правилно поставен. В противен случай проветрението не функционира.
3. Поставете капака на филтъра.

Връщане на показанията за насищане

Ако сте почистили или сменили съответните филтри, трябва да нулирате индикатора за насищане, за да спрат индикациите *F 10* и *F 11* да светят.

След изключването на уреда свети *F 10* или *F 11*.

1. Докоснете символа .
Прозвучава сигнален тон. Индикаторът за насищане за металния филтър за мазнина е върнат обратно.
2. Ако *F 11* свети, отново докоснете символа .
Прозвучава сигнален тон. Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

Почистване на преливника

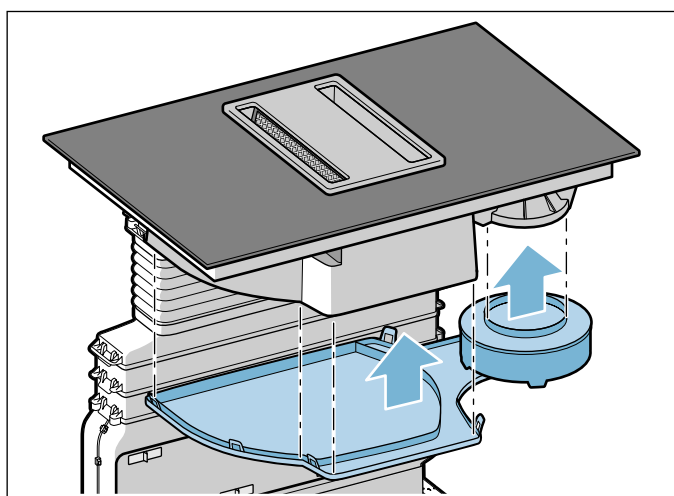
Указание

- Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран. Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За тази цел свалете капака на филтъра, металния филтър за мазнина и контейнера.
- Ако течност отгоре попадне в уреда, тя се събира в преливника. Отвийте и изпразнете преливника. При нужда свалете капака на корпуса.

1. Отвийте преливника с две ръце.

Указание

- Не наклоняйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.
- Ако металният филтър за мазнина и контейнерът се демонтират и течност попадне през решетката на вентилатора в уреда, свалете капака на корпуса.



2. Изпразнете и изплакнете преливника и при нужда капака на корпуса.
3. След почистване отново завийте преливника.
4. Отново закрепете капака на корпуса.

Копче Twist

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

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

Активирана е защитата за деца.

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

Защо мигат 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 готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Працене:

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 готвене. Свирещите тонове изчезват или стават по-слаби при намаляване на степента на готвене.

Вентилаторен шум:

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

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

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

Защо котлонът не загрева и степента на готвене мига?

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

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

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

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

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

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

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

Почистване



Как се почиства готварският плот?

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръчва 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. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. Повреда на електрониката.	Проверете с помощта на други електрически уреди дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването. Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема. Ако повреда не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Символното осветление не функционира.	Командният модул е дефектен	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изушете обслужващия панел или свалете предмета.
На индикациите на котлоните мига индикацията 	Възникнала е повреда в електрониката.	За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повреда.
Проветрението не функционира.	Моторът или управлението са дефектни. Сензорът за разпознаване на филтъра не функционира.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Проветрението не функционира. Символът  не свети.	Металният филтър за мазнина не е правилно поставен.	Поставете правилно металния филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 33
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволен символ върху готварския плот.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готвене и сигнален тон	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите да готвите.
F5 и звуков сигнал	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
F1 / F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона.
F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. → "Автоматично изключване" на страница 28
F10	Металният филтър за мазнина е наситен.	Почистете металния филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 33
F11	Филтърът с активен въглен е наситен.	Сменете филтъра с активен въглен. → "Почистване" на страница 33
F10 / F11	Индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил почистен, респ. сменен.	Нулирайте индикацията за насищане. → "Връщане на показанията за насищане" на страница 36
E9000 E9010	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с Вашия доставчик на електроенергия.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че той е свързан съгласно електрическата схема.
dE	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 **E**, задръжте натиснато сензорното поле 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

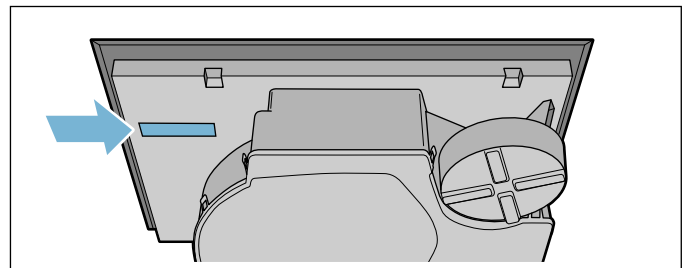
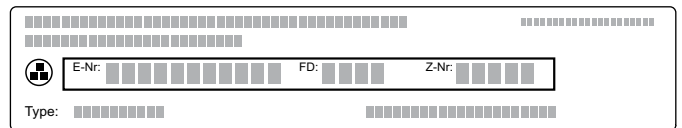
Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство.

Табелката с номерата ще откриете:

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



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

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

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

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

ТЕСТОВИ ЯСТИЯ

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

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

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

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

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001296587
981111
bg