

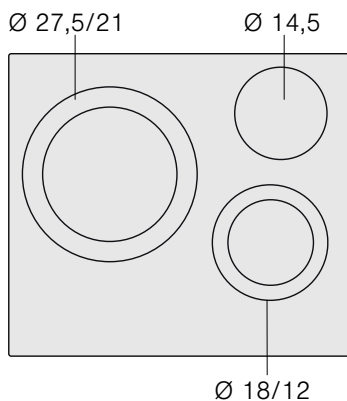
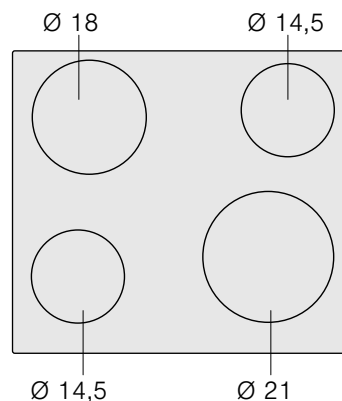
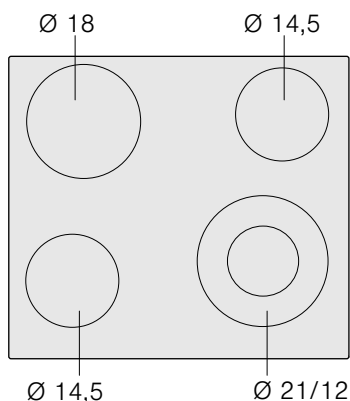
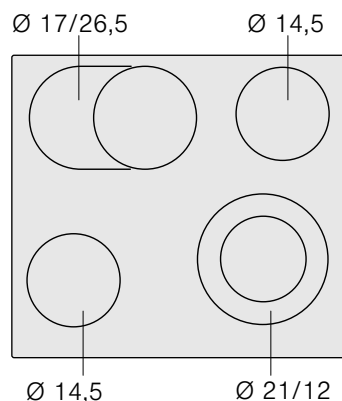


Kochfeld
Table de cuisson
Hob
Kookplaat

[bg] РЪКОВОДСТВО

T1.B22.., T1.B40.., T1.B41.., T1.B42..



T1.B22...**T1.B40..****T1.B41..****T1.B42..**

Съдържание

Указания за безопасност	3
Причини за повредите	4
Защита на околната среда	5
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	5
Съвети за пестене на енергия	5
Запознанство с уреда	5
Панел за управление	5
Котлони	5
Индикация за остатъчна топлина	6
Настройка на готварския плот	6
Включване и изключване на готварския плот	6
Настройка на котлон	6
Таблица за готвене	6
Защита от деца	8
Включване и изключване на защитата от деца	8
Автоматична защита от деца	8
Таймер	8
Котлонът трябва да се изключи автоматично	8
Автоматичен таймер	8
Кухненски таймер	8
Автоматично ограничаване на времето	9
Основни настройки	9
Промяна на основните настройки	10
Почистване и грижа	10
Стъклокерамика	10
Рамка на готварския плот	10
Отстраняване на повреда	11
Център за обслужване на клиенти	11
Пробни ястия	12

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

Указания за безопасност

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

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

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

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

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

Не използвайте капацы 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 може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- 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 сервиса.
- Не използвайте капацы за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

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.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Използвайте само разрешени от нас защитни приспособления, като напр. решетки за обезопасяване спрямо деца. Неподходящи защитни приспособления или решетки за обезопасяване спрямо деца могат да доведат до злополуки.

Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.

- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра 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.

Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

Щети	Причина	Мярка
Петна	Преляли ястия	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.
	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъкло-керамиката.
Одрасквания	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Грубите дъна на тенджерите и тиганите издраскват стъклокерамиката	Проверете кухненските си съдове.
Оцветявания	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъкло-керамиката.
	Изтъкване на тенджерата (напр. алуминий)	Повдигайте тенджерите и тиганите при преместване.
Образуване на вдлъбнатини	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.

Защита на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Съвети за пестене на енергия

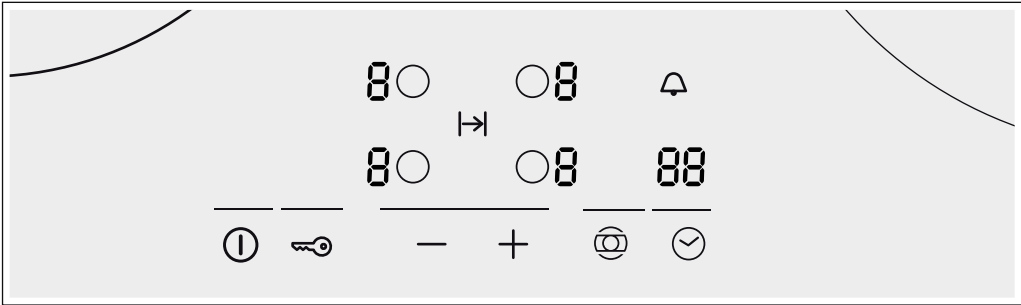
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.

- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене губите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Запознанство с уреда

Указанието за употреба важи за различни готварски плотове. На стр. 2 ще откриете преглед на видовете с данни за размерите.

Панел за управление



Индикации	
	Степени за готвене
	Остатъчна топлина
	Таймер

Зони за управление	
	Главен превключвател
	Защита от деца
	Избор на котлон

Зони за управление	
	Полета за настройка
	Включване на зони
	Таймер

Указание

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

Котлони

Котлон	Включване и изключване
	Котлон с един кръг
	Котлон с два кръга
	Зона за тави

Активиране на котлона: Съответната индикация светва. При уреди с активиране на няколко зони индикацията светва само когато котлонът е избран.

Включване на котлона: Последно настроения размер се избира автоматично

Индикация за остатъчна топлина

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

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

Настройка на готварския плот

В тази глава ще научите как да настройвате котлоните. В таблицата ще намерите степените на котлоните и времената за печене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

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

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

Указание

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

Настройка на котлон

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

Степен 1 = най-ниска мощност

Степен 9 = най-висока мощност

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

Таблица за готвене

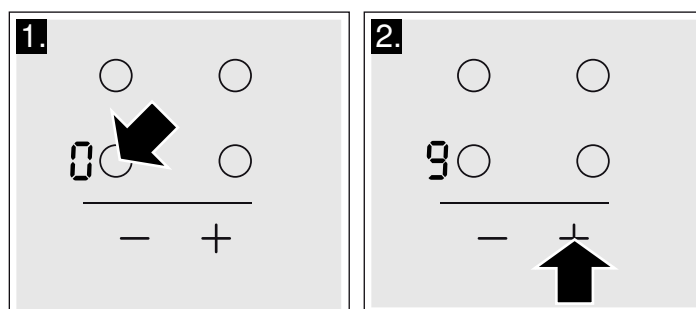
В долната таблица ще откриете някои примери.

Времената за приготвяне и степените зависят от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения.

Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

- Докоснете символ **○**, за да изберете котлона.
- През следващите 10 секунди докоснете символ **+** или **-**. Основната настройка се появява.
Символ **+** степен 9
Символ **-** степен 4



- Промяна на степента: натиснете символ **+** или **-** докато не се появи желаната степен.

Изключване на котлона

Със символа **○** изберете котлона. Докоснете символ **+** или **-** докато не се появи **H**. След около 10 секунди се показва индикацията за остатъчна топлина.

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

За завиране използвайте степен 9.

Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
Загриване и поддържане на топлината		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загриване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загреване		
Спанак дълбоко замразен	2.-3.	10-20 мин.
Гулаш дълбоко замразен	2.-3.	20-30 мин.

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

*** По-често обръщане

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Доготвяне, леко кипване		
Кнедли, картофени кюфтета	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски сос, холандски сос	3-4	8-12 мин.
Готвене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	1.-2.	35-45 мин.
Варени необелени картофи	4-5	25-30 мин.
Солени картофи	4-5	15-25 мин.
Тестени изделия, макарони	6-7*	6-10 мин.
Яхния, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчуци	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3.-4.	10-20 мин.
Готвене в тенджерата под налягане	4-5	-
Задушаване		
Рулади	4-5	50-60 мин.
Задушено	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Печене**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, фрикадели (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гърди (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гърди, дълбоко замразени***	5-6	10-30 мин.
Риба и рибно филе, натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени, напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Лангусти и скариди	7-8	4-10 мин.
Ястия в тиган, дълбоко замразени	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	непрекъснато
Омлет	3.-4.	непрекъснато
Яйца на очи	5-6	3-6 мин.
Фритиране (150-200 г на порция непрекъснато фритиране в 1-2 литра олио**)		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, напр. пилешки дреболии	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби панирани или в бирено тесто	5-6	-
Малки сладки, напр. бухти/понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

*** По-често обръщане

Защита от деца

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

Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди.

Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди.

Готварският плот е заключен.

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

Автоматична защита от деца

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

Включване и изключване

Как се включва автоматичната защита от деца ще разберете в глава Основни настройки.

Таймер

Таймерът може да се използва по 2 различни начина:

- Котлонът трябва да се изключи автоматично.
- Като кухненски хронометър.

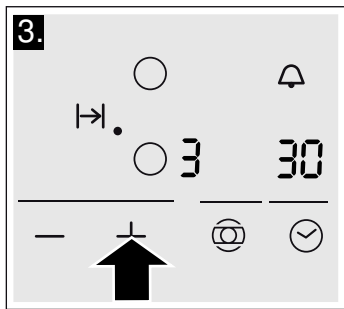
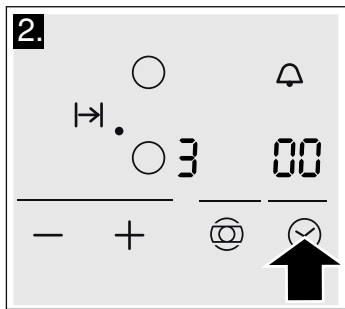
Котлонът трябва да се изключи автоматично

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

Настройка на продължителност:

Котлонът трябва да е включен.

1. Със символа  изберете котлона.
2. Докоснете символ . В индикацията на таймера свети . Индикаторната лампа на желания котлон при символ  светва.
3. Докоснете символ  или . Стойността за предложение се появява.
Символ : 30 минути
Символ : 10 минути



4. Докоснете символ  или  докато желаната продължителност не се появи в индикацията на таймера.

Продължителността изтича. Ако сте настроили продължителност за няколко котлона, можете да накарате всяка продължителност да се показва. Със символа  изберете съответния котлон.

След изтичане на времето

Когато продължителността е изтекла, котлонът се изключва. В индикацията на котлоните светва . Прозвучава звуков сигнал. В индикацията на таймера светва  за 10 секунди. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и тонът спира.

Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлон. Докоснете символ  и със символ  или  променете времетраенето или настройте на .

Указание: Можете да настроите продължителността до 99 минути.

Автоматичен таймер

С тази функция можете да изберете предварително продължителност за всички котлони. След всяко включване на котлона предварително избраната продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Как се включва автоматичният таймер ще научите в глава Основни настройки.

Указание: Можете да промените продължителността на котлона или да изключите автоматичния таймер за котлона: Изберете котлон. Докоснете символ  и със символ  или  променете времетраенето или настройте на .

Кухненски таймер

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

Включване на кухненския таймер

Можете да включите кухненския таймер по 2 различни начина:

- При избран котлон натиснете символа  2 пъти в рамките на 10 секунди.
- Без избран котлон натиснете символа .

В индикацията на таймера свети . Индикаторната лампа до символа  свети.

Настройка на време

1. Докоснете символ  или  Стойността за предложение се появява.
Символ : 10 минути
Символ : 05 минути
2. Докоснете символ  или  докато желаното време се появи на индикацията на таймера.

Времето изтича.

След изтичане на времето прозвучава звуков сигнал. В индикацията на таймера светва  за 10 секунди.

Показване на времето

Със символа  изберете кухненския таймер. Времето се показва за 10 секунди.

Коригиране на времето

Със символа  изберете кухненския таймер и настройте наново.

Автоматично ограничаване на времето

Ако котлон дълго време е включен без промяна на настройката, то се активира автоматичното ограничаване на времето.

Нагриването на котлона се прекъсва. В индикацията на котлоните последователно мигат **F 8** и индикацията за остатъчна топлина **H/h**.

Ако докоснете произволна зона за управление, индикацията ще угасне. Можете да настроите наново.

Когато ограничаването на времето се активира, то се ориентира според настроената степен (1 до 10 часа).

Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Вие можете да напаснете тези настройки към вашите собствени навици.

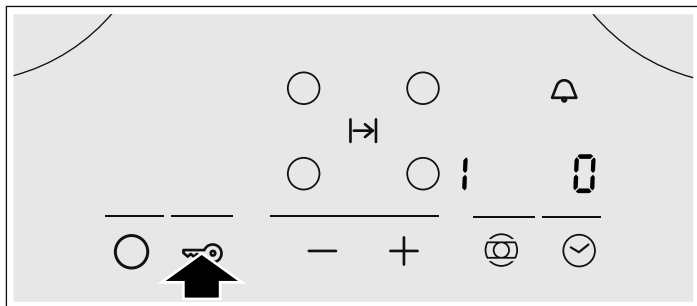
Индикатор	Функция
c 1	Автоматична защита за деца ☐ Изключена.* ☒ Включена.
c 2	Сигнален тон ☐ Сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки изключен (сигналът на главния превключвател остава винаги). ☒ Включен само сигнал за отстраняване на грешки. ☐ Включен само сигнал за потвърждение. ☐ Включен сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки.*
c 5	Автоматичен таймер ☐ Изключен.* ☒ Изключване на времетраенето след това на готварските плотове
c 6	Времетраене на сигнала за край на таймера ☒ 10 секунди.* ☐ 30 секунди ☐ 1 минута.
c 7	Допълнително включване на нагревателни кръгове ☐ Изключено. ☒ Включено. ☐ Последна настройка преди изключване на готварския плот.*
c 9	Време за избор на готварския плот ☐ Неограничено: вие можете винаги да настройвате последния избран готварски плот, без да трябва да го избирате отново.* ☒ Вие можете да настройвате последния избран готварски плот 10 секунди след избора му, като след това трябва да изберете готварския плот отново, преди да го настроите.
c 0	Връщане на основната настройка ☐ Изключено.* ☒ Включено.

*Основна настройка

Промяна на основните настройки

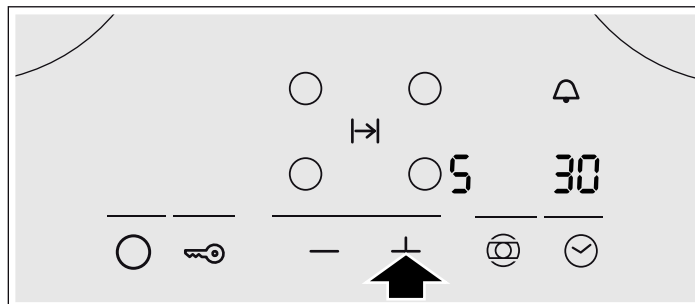
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. През следващите 10 секунди задръжте символа ⇌ 4 секунди



В левия дисплей с редуване мигат **C** и **I**, в десния дисплей свети **U**.

3. Докосвайте символ ⇌ дотогава, докато в левия дисплей не се появи желаната индикация.
4. Докосвайте символ + или - дотогава, докато на дисплея не се появи желаната настройка.



5. Задръжте символ ⇌ 4 секунди.

Настройката е активирана.

Изключване

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

Почистване и грижа

Указанията в тази глава ще ви помогнат при грижата за вашия готварски плот.

Подходящите средства за почистване и поддръжка можете да получите от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Стъклокерамика

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

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

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

Никога не използвайте:

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

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

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

Със специални гъби за почистване настъклокерамика ще постигнете добри резултати при почистване.

Рамка на готварския плот

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

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

Отстраняване на повреда

Ако се появи повреда, много често тя се дължи само на някаква дреболия. Обърнете внимание на следните указания, преди да се обадите в центъра за обслужване на клиенти.

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете чрез други електронни уреди дали е налице спиране на тока.
Всички индикации мигат	Зоната за управление е влажна или върху нея има предмет.	Изсушете зоната за управление или отстранете предмета.
F2	Електрониката е прегряла и съответният котлон е изключен.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете зона за управление на котлона.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са изключени.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволна зона за управление.
F8	Котлонът е бил твърде дълго включен и се е изключил.	Можете веднага да включите котлона отново.

В индикациите на котлоните мига -:

Ако при мрежовото свързване на уреда или след спиране на тога в индикациите на котлоните мига -, то електрониката е

повредена. За потвърждаване на повредата за кратко покрийте зоната за управление с ръка.

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Е - номер и FD - номер:

Когато извиквате центъра за обслужване на клиенти, моля, посочвайте Е - номера и FD - номера на уреда. Табелката с данни с номерата ще откриете върху паспорта на уреда.

Обърнете внимание, че посещението на техника от центъра за обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

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.

Пробни ястия

Тази таблица е изготвена за тестови институти с цел улесняване тестването на нашите уреди.

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

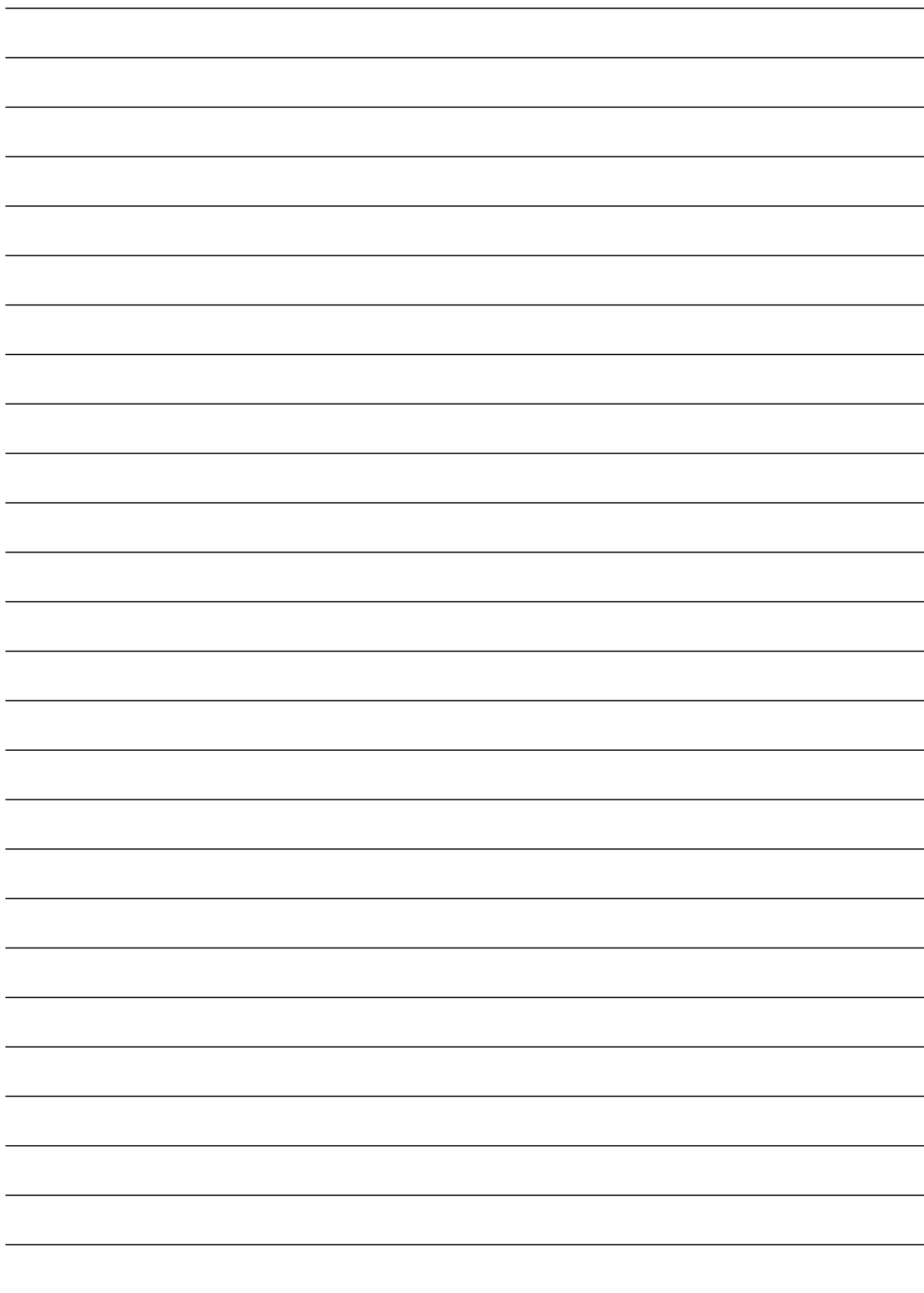
- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон
- тиган Ø 24 см, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Капак	Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Степен за доприготвяне		Капак	
Разтопяване на шоколад						
Съд: касерола с една дръжка						
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker леко горчив, 150 g) на котлона 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Не	
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния						
Съд: тенджера						
Лещена яхния съгласно DIN 44550						
Начална температура 20 °C						
Количество 450 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да	
Количество: 800 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да	
Лещена яхния от консерва						
напр. леща с наденички от Erasco:						
Начална температура 20 °C						
Количество 500 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да	
Количество: 1000 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да	
Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел						
Съд: касерола с една дръжка						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 ²	прибл. 5:20	Не	1 ^{1, 3}	Не	
				¹ Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути		
		² Добавете млякото към запръжката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато				
				³ След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато		
Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак						
Съд: тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45	Не	2	Да	
		Загрейте млякото, докато започне да се надига.Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото				
		Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути				

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 7:20 Загрейте млякото, докато започне да се надига.Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути	Не	2 След 10 минути разбъркайте млякото с ориз	Да
Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак					
Съд: тенджера					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 7:30 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 8:00 Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне. Оставете да поври прибл. 50 минути	Не	2	Не
Варене на ориз					
Съд: тенджера					
Температура на водата 20 °C					
Рецепта съгласно DIN 44550: 125 g дългозърнест ориз, 300 g вода и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепта съгласно DIN 44550: 250 g дългозърнест ориз, 600 g вода и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да
Приготвяне на пържоли от свинско филе					
Съд: тиган					
Начална температура пържоли от филе: 7 °C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване	Капак	Доприготвяне	Капак
		Продължителност (мин:сек)		Степен за доприготвяне	
Пържене на замразени помфри					
Съд: тенджера					
Количество: 1,8 kg слънчогледово олио, за порция: 200 g замразени помфри (напр. McCain 123 Frites Original) за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

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





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

Register your product online

www.neff-international.com



9001330597

970620