

A long, rustic wooden dining table is set for a meal. The table is covered with white plates, glasses, and lit candles in a candelabra. The setting is in a bright, modern kitchen with large windows and wooden cabinetry. The table is set with white plates, glasses, and lit candles in a candelabra. The setting is in a bright, modern kitchen with large windows and wooden cabinetry.

KUHALNA PLOŠČA
ГОТВАРСКИ ПЛОТ

| | | |
|------|---------------------|----|
| [sl] | NAVODILA ZA UPORABO | 3 |
| [bg] | РЪКОВОДСТВО | 39 |

A white line-art illustration of a cooking pot with a lid, featuring a floral pattern on the lid. The pot is shown from a top-down perspective, with the lid slightly ajar. The illustration is positioned in the bottom left corner of the page, overlapping the wooden background.

T6..S6...






| | | g^* | b^* |
|--------------|--|---------|---------|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| | | 2.600 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Kazalo

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Namenska uporaba | 4 |  Funkcija PowerBoost | 19 |
|  Pomembni varnostni napotki | 5 | Vklop | 19 |
|  Vzroki poškodb | 6 | Izklop | 19 |
| Pregled | 6 |  Funkcija ShortBoost | 20 |
|  Varstvo okolja | 7 | Priporočila za uporabo | 20 |
| Nasveti za varčevanje z energijo | 7 | Vklop | 20 |
| Okolju prijazno odstranjevanje | 7 | Izklop | 20 |
|  Kuhanje z indukcijo | 7 |  Funkcija za ohranjanje jedi toplih | 20 |
| Prednosti kuhanja z indukcijo | 7 | Aktiviranje | 20 |
| Posoda | 7 | Deaktiviranje | 20 |
|  Spoznajte svoj aparat | 9 |  Prenos nastavitvev | 21 |
| Upravljalna plošča | 9 | Aktiviranje | 21 |
| Kuhališča | 10 |  Senzorika za peko | 21 |
| Prikaz preostale toplote | 10 | Prednosti pri peki | 21 |
|  Upravljalno območje z vrtljivim gumbom | 11 | Ponve za senzor pečenja | 21 |
| Odstranite vrtljivi gumb | 11 | Temperaturne stopnje | 22 |
| Shranjevanje vrtljivega gumba | 11 | Tabela | 22 |
| Delovanje brez vrtljivega gumba | 11 | Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče | 25 |
|  Upravljanje aparata | 12 | Nastavitve | 27 |
| Vklop in izklop kuhalne plošče | 12 |  Varovalo za otroke | 27 |
| Nastavitve kuhališča | 12 | Vklop in izklop otroškega varovala | 27 |
| Priporočila za kuhanje | 12 | Samodejna zaščita za otroke | 27 |
|  Prilagodljivo območje | 15 |  Zaščita pri brisanju | 28 |
| Nasveti za uporabo posode | 15 |  Samodejna izključitev | 28 |
| Kot neodvisni kuhališči | 15 |  Osnovne nastavitve | 29 |
| Kot eno kuhališče | 15 | Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev: | 30 |
|  Funkcija Move | 16 |  Prikaz porabe energije | 31 |
| Aktiviranje | 16 |  Preizkus posode | 31 |
| Izklop | 16 |  Power-Manager | 32 |
|  Območje kuhanja FlexPlus | 17 |  Čiščenje | 32 |
| Navodila za posodo | 17 | Kuhalna plošča | 32 |
| Aktiviranje | 17 | Okvir kuhalne plošče | 32 |
| Izklop | 17 | Vrtljivi gumb | 33 |
|  Časovne funkcije | 18 |  Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ) | 33 |
| Programiranje časa priprave | 18 | | |
| Kuhinjska ura | 18 | | |
| Funkcija štoparice | 19 | | |

| | | |
|--|--------------------------------------|-----------|
|  | Kaj storiti ob motnjah? | 35 |
|  | Servisna služba | 36 |
| | Številka E in številka FD | 36 |
|  | Preglednice in nasveti | 37 |

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

Namenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjo programsko uro ali z daljinskim upravljanjem.

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

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

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

Če imate implantirano delujočo medicinsko napravo (npr. srčni spodbujevalnik ali defibrilator), zdravnika povprašajte, ali je ta v skladu z Direktivo 90/385/EGS Sveta Evropskih skupnosti z dne 20. junija 1990 in z DIN EN 45502-2-1 in DIN EN 45502-2-2 ter ali je bila naprava izbrana, implantirana in nastavljena skladno z VDE-AR-E 2750-10. Če so ti pogoji izpolnjeni in poleg tega uporabljate tudi nekovinske kuhinjske pripomočke in posodo ter nekovinske ročaje, lahko indukcijsko kuhalno ploščo brez težav uporabljate v skladu z njeno namembnostjo.

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Opozorilo – Nevarnost motenj!

Ta kuhalna plošča ima na spodnji strani ventilator. Če je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne shranjujte majhnih ali koničastih predmetov, papirja in kuhinjskih krp. Ventilator bi jih lahko vsrkal in se poškodoval ali pa bi bilo hlajenje slabše.

Razdalja med vsebino predala in vhodom ventilatorja mora znašati najmanj 2 cm.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Vzroki poškodb

Pozor!

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

Pregled

V naslednji tabeli so navedene najpogostejše poškodbe:

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

Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



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



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

Kuhanje z indukcijo

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

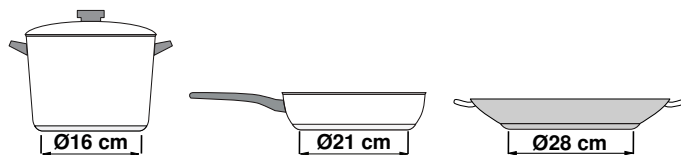
Posoda

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

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

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

Za dober rezultat kuhanja mora feromagnetno območje dna lonca ustrezati velikosti kuhališča. Če kuhališče ne zazna posode, ponovno poskusite s kuhališčem z manjšim premerom.

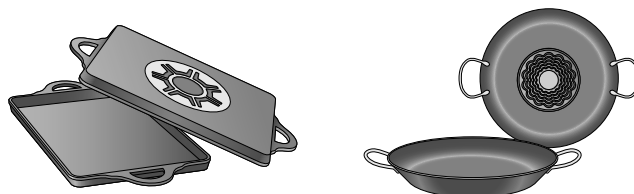


Ko uporabljate prilagodljivo območje kot edino kuhališče, lahko uporabljate tudi večjo posodo, ki je primerna posebej za to območje. Informacije o položaju posode najdete v poglavju → "*Prilagodljivo območje*".



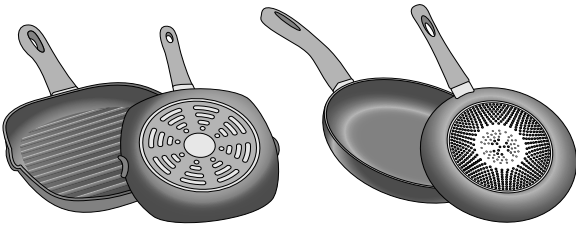
Obstaja tudi indukcijska posoda z dnom, ki ni v celoti feromagnetni:

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



sl Kuhanje z indukcijo

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



Neustrezna posoda

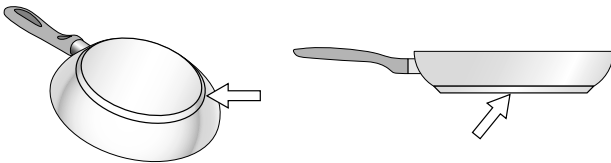
Ne uporabljajte razdelilnih plošč ali posode iz:

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

Značilnosti dna posode

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

Uporabljajte posodo z ravnim dnom, posoda z neravnim dnom namreč ovira dotok toplote.



Na kuhališču ni posode ali je neprimerne velikosti

Če na izbrano kuhališče ne postavite posode, ali pa le-ta ni iz primerne materiala ali primerne velikosti, bo stopnja moči kuhanja, ki se prikaže na prikazovalniku kuhališča, utripala. Na kuhališče postavite ustrezno posodo, da neha utripati. Če mine več kot 90 sekund, se bo kuhališče samodejno izklopilo.

Prazna posoda ali posoda s tankim dnom

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

Zaznavanje posode

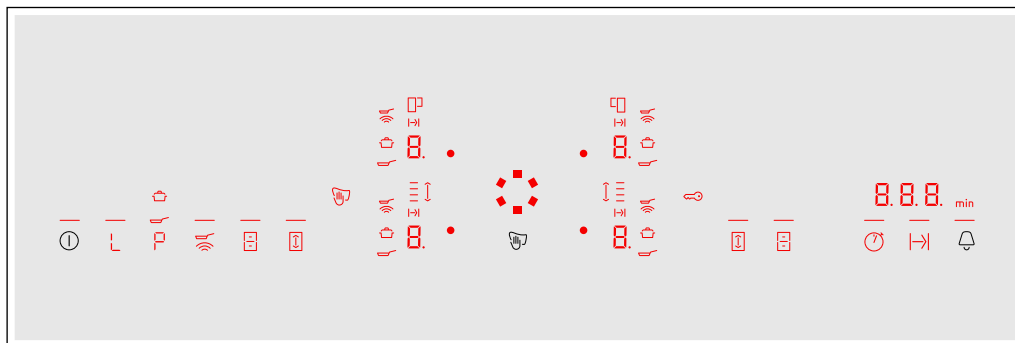
Vsako kuhališče ima spodnjo mejo za zaznavanje posode, ki je odvisna od feromagnetnega premera in materiala dna posode. Zato vedno uporabljajte kuhališče, ki najbolje ustreza premeru dna posode.

Spoznajte svoj aparat

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

Opomba: . Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.

Upravljalna plošča



| Upravljalna polja | |
|---|-------------------------------------|
|  | Glavno stikalo |
|  | Funkcija ohranjanja jedi toplih |
|  | Funkciji PowerBoost in ShortBoost |
|  | Senzor pečenja |
|  | Prilagodljivo območje kuhanja |
|  | Funkcija Move |
|  | Funkcija stoparice |
|  | Nastavljanje časa priprave |
|  | Elektronska ura in otroško varovalo |

| Prikazi | |
|---|--|
|  | Stanje delovanja |
|  | Stopnje kuhanja |
|  | Preostala toplota |
|  | Funkcija časovnega stikala |
|  | Zapora upravljalnega polja zaradi čiščenja |
|  | Funkciji PowerBoost in ShortBoost |
|  | Funkcija PowerBoost |
|  | Funkcija ShortBoost |
|  | Funkcija ohranjanja temperature |
|  | Otroško varovalo |
|  | Senzor pečenja |
|  | Nastavitev časa priprave |
|  | Kuhališče FlexPlus |
|  | Prilagodljivo območje kuhanja |
|  | Funkcija Move |
|  | Prikaz časa |

Upravljalna polja




Ko se kuhališče segreje, svetijo simboli upravljalnih polj, ki so v danem trenutku na voljo.

Ko se dotaknete določenega simbola, se aktivira njegova funkcija.

Opombe

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

Kuhališča

| Kuhališča | | |
|--|-------------------------|---|
|  | Enostavno kuhališče | Uporabljajte posodo ustrezne velikosti. |
|  | Prilagodljivo kuhališče | Glejte razdelek → "Prilagodljivo območje" |
|  | Kuhališče FlexPlus | Kuhališče FlexPlus se vedno vključi v povezavi z desnim ali levim prilagodljivim kuhališčem. Glejte razdelek → "Območje kuhanja FlexPlus" |
| Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo, glejte razdelek → "Kuhanje z indukcijo" | | |

Prikaz preostale toplote

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

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

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

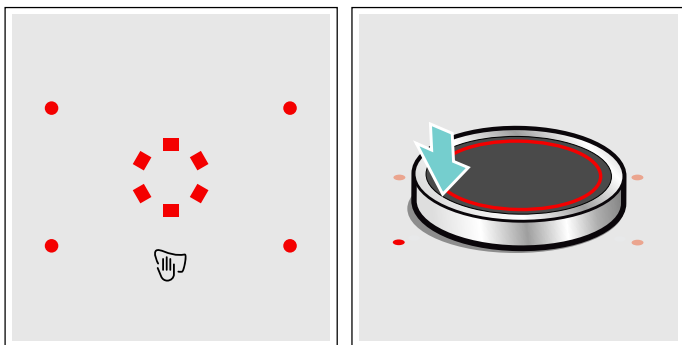
Če med kuhanjem s kuhališča odstavite posodo, prikaz preostale toplote in izbrano kuhališče izmenično utripata.

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

Upravljalno območje z vrtljivim gumbom

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

Vrtljivi gumb je magneten in se bo pritrnil na upravljalno območje. Pritisnite na vrtljivi gumb v višini zelenega kuhališča, da aktivirate kuhališče. Stopnjo kuhanja izberete z obračanjem vrtljivega gumba.



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

Opombe

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

Odstranite vrtljivi gumb.

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

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

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Shranjevanje vrtljivega gumba






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

Prav tako lahko pride do motenj delovanja televizorjev in ekranov.

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

Delovanje brez vrtljivega gumba

Kahalno ploščo lahko upravljate tudi brez vrtljivega gumba:

1. kahalno ploščo vklopite z glavnim stikalom.
2. V naslednjih 5 sekundah istočasno pritisnite simbola  in  ter ju držite 4 sekunde. Zasliši se zvočni signal.
3. Pritiskajte simbol , dokler ne zasveti prikaz zelenega kuhališča.
4. Nato nastavite zeleno stopnjo kuhanja s simbolom  ali .

Kuhališče je vključeno.

Opombe



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


Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop kuhalne plošče

Kuhalno ploščo vključite in izklopite z glavnim stikalom.

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

Izklop: simbol  držite pritisnjen, dokler prikaz ne ugasne. Vsa kuhališča so izključena. Prikaz preostale toplote sveti, dokler se kuhališča ne ohladijo dovolj.

Opombe

- Če so vsa kuhališča več kot 15 sekund izklopljena, se kuhalna plošča samodejno izklopi.
- Izbrane nastavitve ostanejo shranjene 4 sekunde po izklopu kuhalne plošče. Če v tem času kuhalno ploščo ponovno vključite, se prejšnje nastavitve prevzamejo.

Nastavitev kuhališča

Z vrtljivim gumbom nastavite želeno stopnjo kuhanja.

Stopnja kuhanja 1 = najnižja stopnja.

Stopnja kuhanja 9 = najvišja stopnja.

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

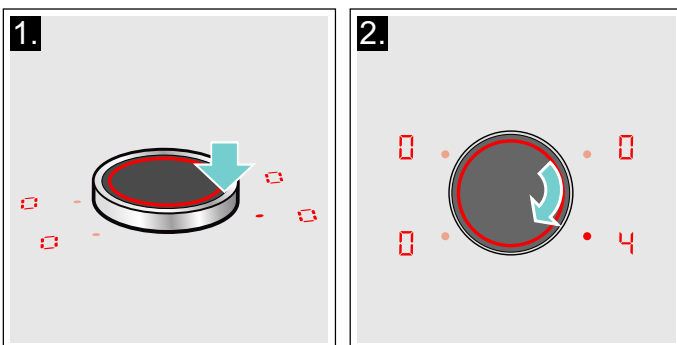
Opombe

- Za zaščito občutljivih delov aparata pred pregrevanjem ali električno preobremenitvijo se lahko moč kuhalne plošče začasno zmanjša.
- Da aparat ne bi postal hrupen, se lahko moč kuhalne plošče začasno zmanjša.

Izbira kuhališča in nastavitev stopnje kuhanja

Kuhalna plošča mora biti vključena.

1. Izberite kuhališče. V ta namen pritisnite na vrtljivi gumb v višini zelenega kuhališča.
2. Sukajte vrtljivi gumb, dokler se na prikazovalniku ne prikaže zelena stopnja kuhanja.




Stopnja kuhanja je nastavljena.

Sprememba stopnje kuhanja

Izberite kuhališče in z vrtljivim gumbom spremenite stopnjo kuhanja.

Izklop kuhališča

Izberite kuhališče in vrtljivi gumb vrtite, dokler se ne pojavi . Kuhališče se izključi in prikaz preostale toplote sveti.

Opombe

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

Priporočila za kuhanje

Priporočila

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

Preglednica za pripravo jedi

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

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

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

Prilagodljivo območje

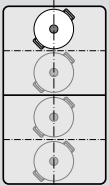
Po potrebi jo je mogoče uporabiti kot eno ali kot dve neodvisni kuhališči.

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

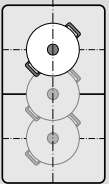
Nasveti za uporabo posode

Za zagotovitev dobrega zaznavanja in porazdelitve toplote priporočamo, da se posoda dobro centrira:

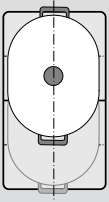
Kot eno kuhališče



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

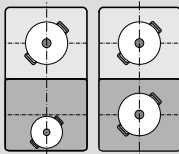


Premer večji od 13 cm
Posodo položite na enega izmed treh položajev, ki jih vidite na sliki.



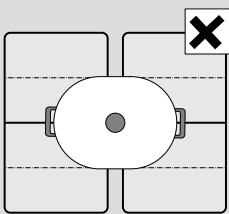
Če posoda zahteva več kot eno kuhališče, jo položite tako, da je njen rob na zgornjem ali spodnjem robu prilagodljivega kuhališča.

Kot dve neodvisni kuhališči



Prednje in zadnje kuhališče s po dvema induktorjema lahko uporabljate neodvisno drug od drugega. Za vsako kuhališče nastavite zeleno stopnjo kuhanja. Na vsakem kuhališču uporabite le eno posodo.

Priporočila



Pri kuhalnih ploščah z več kot enim prilagodljivim območjem kuhanja posodo nanj postavite tako, da je pokrito le eno prilagodljivo območje kuhanja. Sicer se kuhališča ne aktivirajo v skladu s predpisi, kar pa pomeni, da ni mogoče doseči dobrega rezultata kuhanja.

Kot neodvisni kuhališči

Prilagodljivo območje kuhanja lahko uporabljate kot dve neodvisni kuhališči.



Vklop

Glejte poglavje → "Upravljanje aparata"

Kot eno kuhališče

Celotno kuhalno območje lahko uporabite tako, da povežete kuhališči.

Povezovanje obeh kuhališč


1. Postavite posodo na kuhališče. Izberite eno izmed dveh kuhališč prilagodljivega območja kuhanja in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Pritisnite na simbol . Sveti prikaz . Prilagodljivo območje kuhanja je vključeno.

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

Sprememba stopnje kuhanja

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

Dodajanje nove posode

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

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

Ločevanje obeh kuhališč

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

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

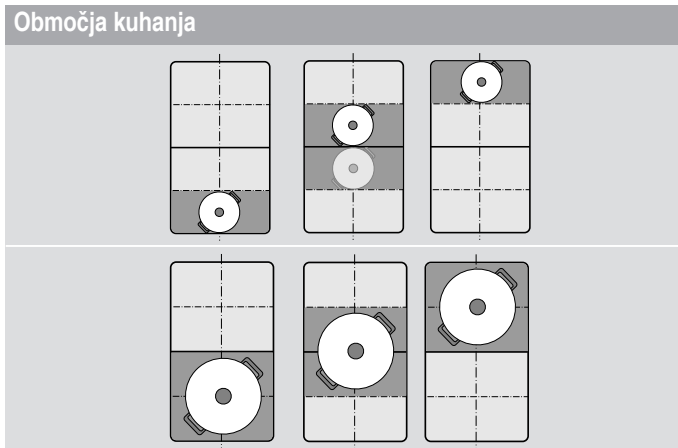
Opomba: Če kuhališče izključite in pozneje ponovno vključite, se prilagodljivo območje kuhanja ponovno nastavi na dve neodvisni kuhališči.



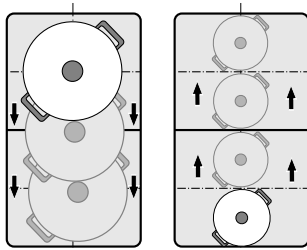
Funkcija Move

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

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



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



Prednastavljene stopnje kuhanja:

Prednje območje = stopnja kuhanja **9**

Srednje območje = stopnja kuhanja **5**

Zadnje območje = stopnja kuhanja **L**.

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

Opombe

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

Aktiviranje

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

Sprememba stopnje kuhanja

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

Opombe

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

Izklop

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

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

Območje kuhanja FlexPlus

Kuhalna plošča je opremljena z območjem kuhanja FlexPlus, ki je med obema prilagodljivima območjema kuhanja in ki deluje v kombinaciji z levim oz. desnim prilagodljivim območjem kuhanja. Tako lahko uporabljate večje posode in dosežete boljše rezultate kuhanja.

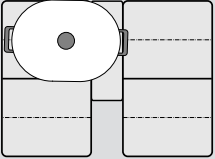
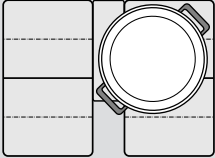
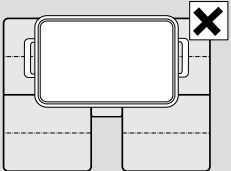
Območje kuhanja FlexPlus se vedno vključi v kombinaciji z enim izmed obeh prilagodljivih območij kuhanja. Neodvisno ju ni mogoče vključiti.

Navodila za posodo

Posodo postavite na sredino kuhališča, da zagotovite dobro prepoznavanje in porazdelitev toplote.

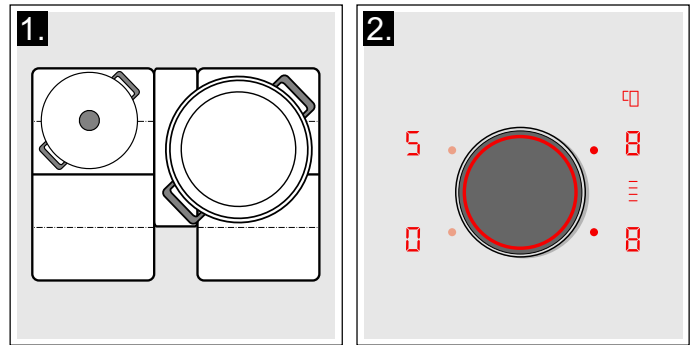
Posoda naj stoji na stranskem kuhališču in območju kuhanja FlexPlus.

Glede na velikost posode lahko prilagodljivo območje kuhanja vključite kot dve neodvisni ali kot eno kuhališče:

| Postavitev posode | |
|---|--|
|  | Podolgovata posoda Prilagodljivo območje kuhanja vključite kot dve neodvisni kuhališči ali kot eno kuhališče. |
|  | Velika, okrogla posoda Prilagodljivo območje kuhanja vključite kot eno kuhališče. |
|  | Posoda ne sme istočasno pokrivati dveh stranskih območij kuhanja in območja kuhanja FlexPlus. |

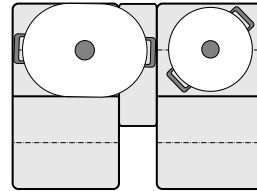
Aktiviranje

1. Posodo postavite na kuhališče in pri tem poskrbite, da pokriva tudi območje kuhanja FlexPlus.
2. Izberite kuhališče in zeleno stopnjo kuhanja. Prikaza kuhališča in območja kuhanja FlexPlus zasvetita.



Območje kuhanja FlexPlus je vključeno.

Opomba: Če je na dveh kuhališčih poleg kuhališča FlexPlus postavljena posoda, lahko utripa prikazovalnik kuhališča FlexPlus.



Da dodelite kuhališče FlexPlus ustreznemu kuhališču, dvignite posodo in jo ponovno postavite na kuhališče, preden izberete stopnjo moči.

Izklop

Posodo vzemite s kuhališča. Prikazi ugasnejo. Območje kuhanja FlexPlus je izključeno.

Časovne funkcije




Kuhalna plošča omogoča tri funkcije programske ure:

- Nastavljanje časa priprave
- Elektronska ura
- Funkcija štoparice

Programiranje časa priprave

Kuhališče se po izteku nastavljenega časa samodejno izključi.

Vklop poteka tako:

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



3. Z vrtljivim gumbom izberite želeni čas priprave.



Čas priprave jedi se začne odštevati.

Opombe


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

Senzor pečenja




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

Sprememba ali brisanje časa


Izberite kuhališče in nato pritisnite na simbol .

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

Po preteku časa

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

Opombe





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

Kuhinjska ura

S kuhinjsko uro lahko nastavite čas do 99 minut.



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

Nastavitev funkcije



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

Čas se začne odštevati.

Sprememba ali brisanje časa

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

Po preteku časa




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

Funkcija štoparice

Funkcija štoparice prikazuje čas, ki je pretekel od vklopa.



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

Vklop

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

Čas se začne odšteti.


Izklop

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

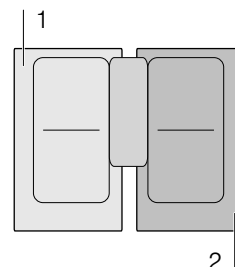
Funkcija je izklopljena.

Opomba: Za izključitev štoparice morate to funkcijo izbrati.

Funkcija PowerBoost




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

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







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

Vklop

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

Izklop

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

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

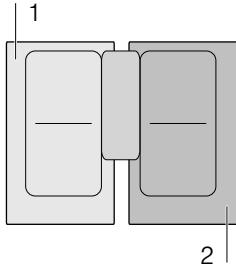


Funkcija ShortBoost

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

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

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




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

Priporočila za uporabo


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

Vklop

1. Izberite kuhališče.
2. Dvakrat pritisnite na simbol **P**. Prikaza **P** in  svetita.

Funkcija je vklopljena.

Izklop

1. Izberite kuhališče.
2. Pritisnite na simbol **P**. Prikaza **P** in  ugasneta. Na prikazovalniku kuhališča sveti stopnja kuhanja **9**.

Funkcija je izklopljena.

Opomba: Po 30 sekundah se ta funkcija samodejno izklopi.



Funkcija za ohranjanje jedi toplih

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

Aktiviranje

1. Izberite zeleno kuhališče.
2. V naslednjih 10 sekundah se dotaknite simbola **L**.
Na prikazovalniku zasveti **L**.
Funkcija je vklopljena.

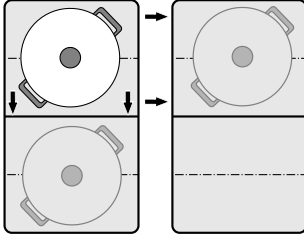
Deaktiviranje

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se simbola **L**.
Prikaz **L** ugasne. Kuhališče se izključi in zasveti prikaz preostale toplote.
Funkcija je izklopljena.

Prenos nastavitve



S to funkcijo lahko stopnjo kuhanja in nastavljen čas priprave prenesete z enega kuhališča na drugega.

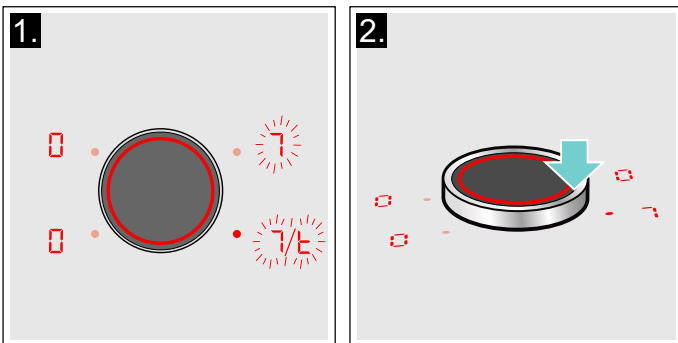
Posodo premaknite z vključenega kuhališča na drugo kuhališče, da prenesete nastavitve.



Opomba: Dodatne informacije o pravilnem položaju posode so vam na voljo v poglavju → "Prilagodljivo območje"

Aktiviranje

1. Posodo premaknite z vključenega kuhališča na drugo kuhališče.
Na prvotnem kuhališču utripa stopnja kuhanja. Aparat prepozna posodo in na prikazovalniku novega kuhališča utripata stopnja kuhanja, ki ste jo izbrali pred tem, in simbol .
2. Izberite novo kuhališče, da potrdite nastavitve. Stopnja kuhanja prvotnega kuhališča bo nastavljena na .



Funkcija je vklopljena.

Nastavitve so bile prenesene na novo kuhališče.

Opombe

- Posodo prestavite na kuhališče, ki ni vključeno, za katerega še niste izbrali prednastavitve oz. na katerem pred tem ni stala druga posoda.
- Funkcijo PowerBoost ali ShortBoost je mogoče preklopiti z leve proti desni ali z desne proti levi, ko ni aktivno nobeno kuhališče.
- Če novo posodo postavite na drugo kuhališče, še preden ste potrdili nastavitve, lahko funkcijo uporabite za obe posodi.
- Če premaknete več posod, lahko funkcijo uporabite le za zadnjo premaknjeno posodo.

Senzorika za peko

Ta funkcija omogoča pečenje ob ohranjanju primerne temperature ponve.

Kuhališča s to funkcijo so označena s simbolom funkcije pečenja.

Prednosti pri peki

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

Opombe

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

Ponve za senzor pečenja

Za senzor pečenja so na voljo posebne ponve. Ta dodatni pribor lahko naknadno kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Vedno navedite ustrezno referenčno številko.

- Z9451X0 ponev s premerom 15 cm.
- Z9452X0 ponev s premerom 19 cm.
- Z9453X0 ponev s premerom 21 cm.
- Z9455X0 ponev s premerom 28 cm. Priporočeno samo za kuhališče FlexPlus.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.
- Z9416X2 plošča žara. Priporočeno samo za prilagodljivo kuhališče.

Ponve so prevlečene s slojem proti prijemanju, tako da lahko jedi pečete z malo olja.

Opombe

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

Temperaturne stopnje

| Temperaturna stopnja | Primerno za |
|----------------------|---|
| 1 zelo nizka | Priprava in zgoščevanje omak, dušenje zelenjave in peka jedi z ekstra deviškimi oljčnimi oljem, maslom ali margarinom. |
| 2 nizka | Peka jedi z ekstra deviškimi oljčnimi oljem, maslom ali margarinom, npr. omlete. |
| 3 srednja-nizka | Pečenje rib in debelejših kosov, npr. mesnih kroglic in klobasic. |
| 4 srednja-visoka | Pečenje steakov, dobro pečenih, paniranih globoko zamrznjenih jedi in tankih jedi, npr. zrezkov, na trakove narezanega mesa in zelenjave. |
| 5 visoka | Pečenje jedi pri visokih temperaturah, npr. angleško pečenih zrezkov (krvavih) ali srednje pečenih, krompirjevih kroleto in pečenega krompirja. |

Tabela

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

Nastavljena temperaturna stopnja se razlikuje glede na uporabljeno ponev.

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

| | Temperaturna stopnja | Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min) |
|---|----------------------|---|
| Meso | | |
| Naravni zrezki ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Panirani zrezki ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Fileji ² | 4 | 6 - 10 |
| Kotleti ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Dunajski zrezek ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) ² | 5 | 6 - 8 |
| Srednje pečen steak (debeline 3 cm) ² | 5 | 8 - 12 |
| Dobro pečen steak (debeline 3 cm) ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Perutninske prsi (debeline 2 cm) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Meso v trakcih ³ | 4 | 7 - 12 |
| Giros ³ | 4 | 7 - 12 |
| Slanina ¹ | 2 | 5 - 8 |
| Mleto meso ³ | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (debeline 1,5 cm) ¹ | 3 | 6 - 15 |
| Mesne polpete (debeline 2 cm) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Polnjene mesne polpete ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Kuhane pečenice ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Surove pečenice ¹ | 3 | 8 - 20 |

¹ Večkrat obrnite.

² Ko zaslišite zvočni signal, dodajte olje in hrano, ki se pripravlja.

³ Redno mešajte.

⁴ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte maslo in živila.

⁵ Celoten čas priprave na porcijo. Posamična peka.

⁶ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte vodo. Takoj ko voda zavre, dodajte živila.

⁷ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte živila.

| | Temperaturna stopnja | Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min) |
|---|----------------------|---|
| Riba | | |
| Naravni ribji fileji ¹ | 4 | 10 - 20 |
| Paniran ribji file ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Kozice ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Škampi ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Pečena cela riba ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Jajčne jedi | | |
| Jajca na oko na maslu ⁴ | 2 | 2 - 6 |
| Jajca na oko na olju ² | 4 | 2 - 6 |
| Umešana jajca ³ | 2 | 4 - 9 |
| Omlete ⁵ | 2 | 3 - 6 |
| Palačinke ⁵ | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Ocvrte kruhove rezine ⁵ | 3 | 4 - 8 |
| Cesarski praženec ⁵ | 3 | 10 - 15 |
| Zelenjava in stročnice | | |
| Česen ³ | 2 | 2 - 10 |
| Dušenje čebule ³ | 2 | 2 - 10 |
| Ocvrta čebula ³ | 3 | 5 - 10 |
| Bučke ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Jajčevci ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Paprika ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Praženje zelenih špargljev ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Gobe ³ | 4 | 10 - 15 |
| Dušenje zelenjave v olju ³ | 1 | 10 - 20 |
| Glaziranje zelenjave ³ | 3 | 6 - 10 |
| Krompir | | |
| Pečen krompir iz krompirja v oblicah ³ | 5 | 6 - 12 |
| Pečen krompir iz surovega krompirja ³ | 4 | 15 - 25 |
| Krompirjevi ocvirki ⁵ | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Krompirjeve polpete ⁴ | 2 | 50 - 55 |
| Glaziran krompir ³ | 3 | 10 - 15 |

¹ Večkrat obrnite.

² Ko zaslišite zvočni signal, dodajte olje in hrano, ki se pripravlja.

³ Redno mešajte.

⁴ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte maslo in živila.

⁵ Celoten čas priprave na porcijo. Posamična peka.

⁶ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte vodo. Takoj ko voda zavre, dodajte živila.

⁷ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte živila.

| | Temperaturna stopnja | Celotni čas priprave jedi od zvočnega signala (min) |
|--|----------------------|---|
| Omake | | |
| Paradižnikova omaka z zelenjavo ³ | 1 | 25 - 35 |
| Bešamelova omaka ³ | 1 | 10 - 20 |
| Sirova omaka ³ | 1 | 10 - 20 |
| Zgoščevanje omake ³ | 1 | 25 - 35 |
| Sladke omake ³ | 1 | 15 - 25 |
| Globoko zamrznjeni izdelki | | |
| Zrezki ¹ | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Perutninske prsi ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Piščančji medaljoni ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Giros ³ | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ³ | 4 | 10 - 15 |
| Naravni ribji fileji ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Paniran ribji file ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Ribje palčke ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Praženje pomfrita ³ | 5 | 4 - 6 |
| Jedi iz ponve ³ | 3 | 6 - 10 |
| Spomladanski zavitki ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Drugo | | |
| Camembert ¹ | 3 | 7 - 10 |
| Krutoni ³ | 3 | 6 - 10 |
| Suhe pripravljene jedi ⁶ | 1 | 5 - 10 |
| Praženje mandljev ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Praženje orehov ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Praženje pinjol ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Večkrat obrnite. ² Ko zaslišite zvočni signal, dodajte olje in hrano, ki se pripravlja. ³ Redno mešajte. ⁴ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte maslo in živila. ⁵ Celoten čas priprave na porcijo. Posamična peka. ⁶ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte vodo. Takoj ko voda zavre, dodajte živila. ⁷ Ko zaslišite zvočni signal, dodajte živila. | | |

Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče

Grill

































Grill se prilagodi na prilagodljivo kuhališče. Večje in manjše količine mesa, rib, sveže zelenjave in kruha lahko pripravljate popolnoma preprosto in zdravo z malo olja. Narebrena oblika prepreči, da bi se jedi napojile preveč maščobe. Preprosta uporaba omogoča pripravo jedi na žaru, ki so na videz in po okusu enake jedem, pripravljenim na tradicionalnem žaru. Na žar ali površino jedi nalijte nekaj olja, da olajšate prenos toplote.






























Teppan Yaki

Teppan Yaki omogoča preprosto in zdravo pripravo mesa, rib, morskih sadežev, zelenjave, sladic in kruha z zelo malo olja. Teppan Yaki se popolnoma prilagodi na prilagodljivo kuhališče. Neposreden stik s ploščo in enakomeren prenos toplote omogočite, da med praženjem in pečenjem struktura, barva in sočnost živil ostanejo nespremenjene.

Naslednja razpredelnica prikazuje izbiro jedi in je razdeljena glede na živila. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

Opomba: Prilagodljivo območje nastavite kot edino kuhališče, da funkcijo pravilno vklopite.

| | Posoda | Temperaturna stopnja | Celotni čas priprave jedi od zvočnega opozorila (min.) |
|---|---|----------------------|--|
| Meso | | | |
| Naravni zrezek ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| File ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Kotleti ¹ |  /  | 3 | 10 - 15 |
| Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹ |  /  | 5 | 6 - 8 |
| Srednje pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹ |  /  | 5 | 8 - 12 |
| Dobro pečeni steaki (debeline 3 cm) ¹ |  /  | 4 | 8 - 12 |
| Perutninska prsa (debeline 2 cm) ¹ |  /  | 3 | 10 - 20 |
| Slanina ¹ |  /  | 3 | 5 - 8 |
| Hamburger ¹ |  /  | 3 | 6 - 15 |
| Obarjene klobase ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Surove klobasice ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Giros ² |  | 4 | 7 - 12 |
| Mleto meso ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Ribe in morski sadeži | | | |
| Naravni ribji fileji ¹ |  /  | 4 | 10 - 20 |
| Raki ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Kozice ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Peka celih rib ¹ |  /  | 3 | 15 - 30 |
| ¹ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Po potrebi obrnite. | | | |
| ² Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Redno mešajte. | | | |
| ³ Po zvočnem opozorilu dodajte maslo in živila. Po potrebi obrnite. | | | |
| ⁴ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo. | | | |
| ⁵ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (natrite površino jedi) in živila. Po potrebi obrnite. | | | |
| ⁶ Po zvočnem opozorilu dodajte živila. | | | |

| | Posoda | Temperaturna stopnja | Celotni čas priprave jedi od zvočnega opozorila (min.) |
|---|---|----------------------|--|
| Zelenjava | | | |
| Bučke ¹ |  /  | 3 | 4 - 12 |
| Jajčevci ¹ |  /  | 3 | 4 - 12 |
| Paprika ¹ |  /  | 3 | 4 - 15 |
| Peka zelenih belušev ¹ |  /  | 3 | 4 - 15 |
| Gobe ² |  /  | 4 | 10 - 15 |
| Česen ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Dušenje čebule ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Glaziranje zelenjave ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Krompir | | | |
| Pečen krompir iz krompirja v oblicah ² |  | 5 | 6 - 12 |
| Krompirjevi ocvrtki ⁴ |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Glaziran krompir ² |  | 3 | 10 - 15 |
| Jajčne jedi | | | |
| Jajca na oko na maslu ³ |  | 2 | 2 - 6 |
| Jajca na oko na olju ¹ |  | 4 | 2 - 6 |
| Umešana jajca ² |  | 2 | 4 - 9 |
| Omleta ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Palačinke ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Ocvrte kruhove rezine ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Cesarski praženec ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Razno | | | |
| Praženje ⁵ |  /  | 4 | 4 - 6 |
| Opečene kruhove kocke ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Praženje mandeljnov ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Praženje oreščkov ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Praženje pinjol ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |

¹ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Po potrebi obrnite.

² Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Redno mešajte.

³ Po zvočnem opozorilu dodajte maslo in živila. Po potrebi obrnite.

⁴ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo.

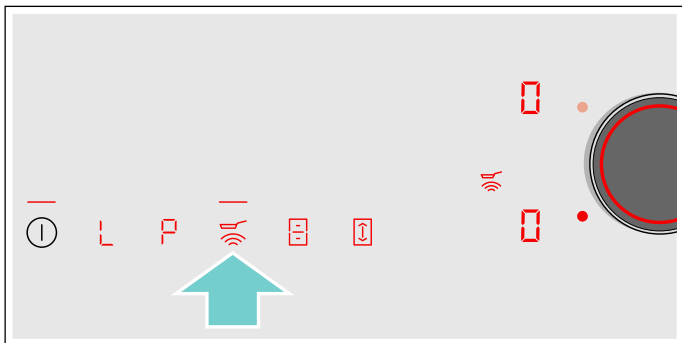
⁵ Po zvočnem opozorilu dodajte olje (natrite površino jedi) in živila. Po potrebi obrnite.

⁶ Po zvočnem opozorilu dodajte živila.

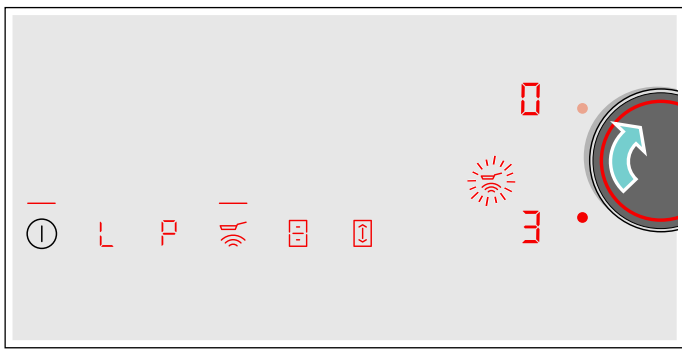
Nastavitev

Iz preglednice izberite ustrezno temperaturno stopnjo. Na kuhališče postavite prazno posodo.


1. Izberite kuhališče in pritisnite na simbol . Na prikazovalniku kuhališč sveti .



2. V naslednjih 5 sekundah z vrtljivim gumbom izberite zeleno temperaturno stopnjo.




Funkcija je vklopljena.

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

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

Opomba: Jedi obračajte, da se ne prismojijo.

Izklop senzorja pečenja



Izberite kuhališče in pritisnite na simbol . Funkcija je izklopljena.


Varovalo za otroke

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

Vklop in izklop otroškega varovala

Kuhalna plošča mora biti izključena.

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

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

Samodejna zaščita za otroke

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


Vklop in izklop


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



Zaščita pri brisanju

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

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

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

Opombe

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



Samodejna izključitev

Ko kuhališče deluje že dalj časa brez sprememb nastavitvev, se aktivira samodejni varnostni izklop.

Kuhališče ne greje več. Na prikazu kuhališča izmenično utripajo **F**, **B** in prikaz preostale toplote **h** ali **H**.

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

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

Osnovne nastavitve


Aparat omogoča različne osnovne nastavitve. Te osnovne nastavitve lahko prilagodite svojim osebnim potrebam.

| Prikaz | Funkcija |
|-------------|--|
| c 1 | Otroško varovalo 0 Ročno*. 1 Samodejno. 2 Funkcija je izklopljena. |
| c 2 | Zvočni signali 0 Zvočna signala za potrditev in napako sta izklopljena. 1 Vklapljen je samo zvočni signal za napako. 2 Vklapljen je samo zvočni signal za potrditev. 3 Vsi zvočni signali so vklapljeni.* |
| c 3 | Prikaz porabe energije 0 Izklopljeno.* 1 Vklapljeno. |
| c 5 | Samodejna nastavitve časa priprave 00 Izklopljeno.* 0 1-99 Čas do samodejnega izklopa. |
| c 6 | Trajanje zvočnega signala pri funkciji programske ure 1 10 sekund. 2 30 sekund. 3 1 minuta.* |
| c 7 | Funkcija upravljanja moči. Omejitev skupne moči kuhalne plošče Razpoložljive nastavitve so odvisne od največje moči kuhalne plošče. 0 Izklopljeno. Največja moč kuhalne plošče. */** 1 Najmanjša moč 1000 W. 1. 1500 W ... 3 3000 W, priporočeno za 13 A. 3. 3500 W, priporočeno za 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W, priporočeno za 20 A. ... 9 ali 9. Največja moč kuhalne plošče.** |
| c 9 | Čas izbire kuhališča 0 Neomejen: nazadnje nastavljeno kuhališče ostane izbrano.* 1 Omejen: kuhališče ostane izbrano le nekaj sekund. |
| c 11 | Sprememba prednastavljenih stopenj moči za funkcijo Move -9 Prednastavljena stopnja moči za sprednje kuhavno območje. -5 Prednastavljena stopnja moči za srednje kuhavno območje. -1 Prednastavljena stopnja moči za zadnje kuhavno območje. |


| | |
|--|--|
| c 12 | Preverjanje posode in rezultata priprave jedi |
| 0 | Ni primerno |
| 1 | Ni optimalno |
| 2 | Primerno |
| c 0 | Ponastavitev na standardne nastavitve |
| 0 | Posamične nastavitve.* |
| 1 | Ponastavitev na tovarniške nastavitve. |
| *Tovarniška nastavitve | |
| **Največja moč kuhalne plošče je prikazana na tipski ploščici. | |

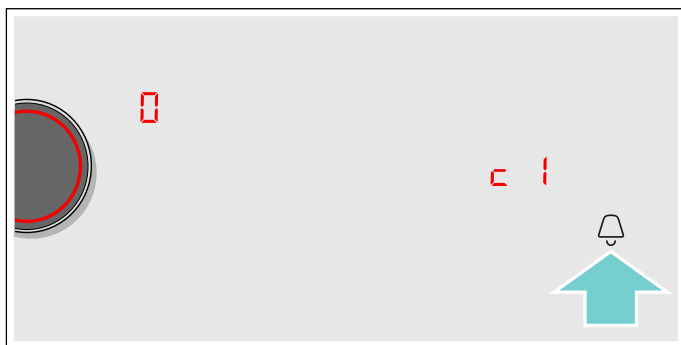
Tako se pomaknete do osnovnih nastavitvev:


Kuhalna plošča mora biti izključena.

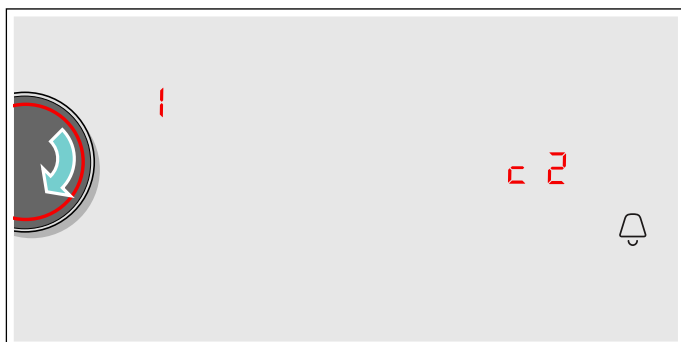
1. Vključite kuhhalno ploščo.
2. V naslednjih 10 sekundah simbol  držite pritisnjen pribl. 3 sekunde. Prvi štirje prikazi navajajo informacije o izdelku. Obrnite vrtljivi gumb, če si želite ogledati vsak posamezen prikaz.


| Informacije o izdelku | Prikaz |
|-----------------------------------|--------|
| Indeks uporabniškega servisa (KI) | 01 |
| Proizvodna št. naprave | Fd |
| Proizvodna št. naprave 1 | 95. |
| Proizvodna št. aparata 2 | 05 |

3. Če ponovno pritisnete na simbol , se pomaknete v osnovne nastavitve. Na prikazovalniku kot prednastavitev svetita **c 1** in **0**.



4. Večkrat pritisnete simbol , dokler se ne prikaže zelena funkcija.
5. Nato z vrtljivim gumbom izberite zeleno nastavitvev.



6. Simbol  držite pritisnjen vsaj 3 sekunde. Nastavitve so shranjene.

Izhod iz osnovnih nastavitvev

Z glavnim stikalom ugasnite kuhhalno ploščo.

Prikaz porabe energije

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

Po izklopu kuhalne plošče se še 10 sekund prikazuje poraba v kilovatnih urah, npr. **108 kWh**.

Natančnost prikaza je med drugim odvisna od kakovosti napetosti električnega omrežja.

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

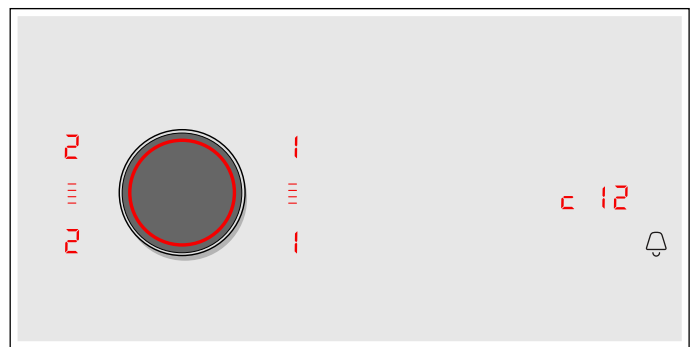
Preizkus posode

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




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

1. Mrzlo posodo s pribl. 200 ml vode postavite na sredino kuhališča, ki glede na premer najbolje ustreza dnu posode.
2. Pomaknite se v osnovne nastavitve in izberite nastavitve **c 1 2**.
3. Zavrtite vrtljivi gumb. Na prikazovalniku kuhališč utripa **—**.
Funkcija je vklopljena.

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



Rezultat preverite na podlagi naslednje tabele:

| Rezultat | |
|---|---|
|  | Posoda ni primerna za kuhališče in se zato ne segreva.* |
|  | Posoda se segreva počasneje od pričakovanega, tudi postopek kuhanja ne poteka optimalno.* |
|  | Posoda se pravilno segreva in postopek kuhanja je v redu. |
| * Če je na voljo manjše kuhališče, posodo še enkrat preizkusite na manjšem kuhališču. | |

Če želite funkcijo ponovno vključiti, zavrtite vrtljivi gumb.

Opombe

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

Power-Manager

S funkcijo upravljanja moči je mogoče nastaviti skupno moč kahalne plošče.

Kahalna plošča je v tovarni prednastavljena. Njena največja moč je navedena na tipski ploščici. S funkcijo upravljanja moči je mogoče vrednost nastaviti skladno z zahtevami za posamezne električne inštalacije.

Kahalna plošča samodejno razporedi moč, ki je na voljo, med vklopljena kuhališča, kar preprečuje prekoračitev nastavljenе moči.

Dokler je funkcija upravljanja moči vklopljena, lahko moč kuhališča začasno pade pod nominalno vrednost. Ko vklopite kuhališče in ko je omejitev moči dosežena, se na prikazu stopnje kuhanja za kratek čas prikaže **_**. Aparat samodejno regulira in izbere najvišjo možno stopnjo moči.

Za več informacij o načinu spreminjanja skupne moči kahalne plošče glejte poglavje → "Osnovne nastavitve"

Čiščenje

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

Kahalna plošča

Čiščenje

Po kuhanju vedno očistite kuhališče. S tem boste preprečili zažiganje ostankov hrane. Kuhališče očistite šele, ko prikaz preostale toplote ugasne.

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

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

Nikakor ne uporabljajte:

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

Trdovratno umazanijo je najlažje očistiti s strgalom za steklokeramiko, ki ga lahko kupite v trgovini. Upoštevajte navodila proizvajalca.

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

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

| Možni madeži | |
|--|--|
| Ostanki vodnega kamna in vode | Kahalno ploščo očistite takoj, ko se ohladi. Dovoljena je uporaba primerne čistilnega sredstva za steklokeramične kahalne plošče.* |
| Sladkor, rižev škrob ali plastika | Očistite takoj. Uporabite strgalo za steklokeramiko. Previdno: nevarnost opeklin.* |
| * Nato jo očistite še z vlažno krpo za pomivanje posode in jo posušite do suhega z mehko krpo. | |

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

Okvir kahalne plošče

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

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

Vrtljivi gumb

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



Pogosta vprašanja in odgovori (FAQ)

Uporaba

Zakaj ni mogoče vklopiti kuhališča in zakaj sveti simbol za varovalo za otroke?

Varovalo za otroke je vklopljeno.
Informacije o tej funkciji najdete v poglavju → "*Varovalo za otroke*"

Zakaj prikazi utripajo in zakaj se oglašča zvočni signal?

Z upravljalnega polja odstranite tekočino ali ostanke hrane. Odstranite vse predmete, ki ležijo na upravljalnem polju.
Navodila za izklop zvočnega signala najdete v poglavju → "*Osnovne nastavitve*"

Zakaj ni mogoče vklopiti senzorja pečenja?

Največja poraba moči aparata je dosežena ali pa je vklopljena funkcija Upravljanje z energijo. Izklopite ali zmanjšajte stopnjo moči aktivnih kuhališč.
Več informacij o tej funkciji najdete v poglavju → "*Power-Manager*" na strani 32

Zvoki

Zakaj je mogoče med kuhanje slišati zvoke?

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

Možni zvoki:

Globoko brenčanje, podobno transformatorju:

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

Globoko žvižganje:

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

Prasketanje:

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

Visoki žvižgajoči toni:

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

Zvoki, podobni ventilatorju:

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

Posoda

Kakšna posoda je primerna za indukcijsko kuhhalno ploščo?

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

Zakaj se kuhališče ne segreje in zakaj utripa stopnja kuhanja?

Kuhališče, na katerem stoji posoda, ni vključeno.

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

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

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

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

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

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

Čiščenje

Kako očistim kuhhalne plošče?

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

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

Kaj storiti ob motnjah?

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

| Prikaz | Možni vzroki | Odpravljanje napak |
|--|--|---|
| Brez | Prekinjeno je električno napajanje. Aparat ni bil priključen v skladu z vezalno shemo. Motnja elektronike. | S pomočjo drugih električnih aparatov preverite, ali je v električnem omrežju prišlo do kratkega stika. Prepričajte se, da je bil aparat priključen v skladu z vezalno shemo. Če motnje ni mogoče odpraviti, o njej obvestite tehnično servisno službo. |
| Prikazi utripajo | Upravljalno polje je vlažno ali pa je na njem nek predmet. | Osušite upravljalno polje ali odstranite predmet. |
| Prikaz — utripa na prikazovalniku kuhališča | Prišlo je do motnje v elektroniki. | Da potrdite motnjo, z roko za kratek čas pokrijte upravljalno polje. |
| F2 | Elektronika se je pregrela in je izklopila dano kuhališče. | Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato pritisnite na poljubni simbol kuhališča. |
| F4 | Elektronika se je pregrela in je izklopila vsa kuhališča. | |
| F5 + stopnja kuhanja in zvočni signal | Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Nevarnost pregretja elektronike. | Odstranite posodo. Prikaz napake kratek čas zatem ugasne. Lahko nadaljujete s kuhanjem. |
| F5 in zvočni signal | Vroča posoda stoji na območju upravljalnega polja. Za zaščito elektronike se je kuhališče izklopilo. | Odstranite posodo. Počakajte nekaj sekund. Pritisnite na poljubno upravljalno polje. Ko prikaz napake ugasne, lahko nadaljujete s kuhanjem. |
| F1/F6 | Kuhališče se je pregrelo in se je za zaščito delovne površine izklopilo. | Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi in ponovno vključite kuhališče. |
| F0 | Funkcije "Prenos nastavitev" ni mogoče vključiti | Preverite prikaz napake tako, da pritisnete poljubno upravljalno polje. Kuhate lahko kot običajno, ne da uporabite funkcijo "Prenos nastavitev". Obrnite se na tehnično servisno službo. |
| F9 | Kuhališča FlexPlus ni mogoče vključiti | Preverite prikaz napake tako, da pritisnete poljubno upravljalno polje. S preostalimi kuhališči lahko kuhate kot običajno. Obrnite se na tehnično servisno službo. |
| F8 | Kuhališče je dalj časa delovalo brez prekinitiv. | Aktiviran je samodejni varnostni izklop. Glejte poglavje |
| E9000 E90 10 | Napaka v delovni napetosti, izven običajnega območja delovanja. | Obrnite se na oskrbovalca z električno energijo. |
| U400 | Kuhalna plošča ni pravilno priključena | Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Prepričajte se, da je priključena v skladu z vezalno shemo. |
| dE | Demonstracijski način je aktiviran | Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte 30 sekund in jo znova priključite. V naslednjih 3 minutah pritisnite na poljubno upravljalno polje. Demonstracijski način je deaktiviran. |

Na upravljalno polje ne postavljajte vročih posod.

Opombe

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



Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Tipsko tablico s števkami najdete:

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

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

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

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

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

Preglednice in nasveti

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

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




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

| Testni obroki | Posoda | Stopnja kuhanja | Predgretje trajanje (min:s) | Po-krov | Priprava Stopnja kuhanja | Po-krov |
|---|----------------|-----------------|---|---------|--------------------------|---------|
| Topljenje čokolade | | | | | | |
| Preliv (npr. znamka Dr. Oetker, temna čokolada s 55 % kakava, 150 g) | Kozica Ø 16 cm | - | - | - | 1. | Ne |
| Pogrevanje in ohranjanje temperature enolončnice iz leče | | | | | | |
| Lečina enolončnica* Začetna temperatura 20 °C | | | | | | |
| Količina: 450 g | Lonec Ø 16 cm | 9 | 1:30 (brez mešanja) | da | 1. | da |
| Količina: 800 g | Lonec Ø 22 cm | 9 | 2:30 (brez mešanja) | da | 1. | da |
| Lečina enolončnica iz pločevinke Npr. leča s klobasicami znamke Erasco. Začetna temperatura 20 °C | | | | | | |
| Količina: 500 g | Lonec Ø 16 cm | 9 | pribl. 1:30 (premešajte po pribl. 1 min) | da | 1. | da |
| Količina: 1 kg | Lonec Ø 22 cm | 9 | pribl. 2:30 (premešajte po pribl. 1 min) | da | 1. | da |
| Priprava bešamela | | | | | | |
| Temperatura mleka: 7 °C Sestavine: 40 g masla, 40 g moka, 0,5 l mleka (3,5 % maščobe) in ščepec soli | | | | | | |
| 1. Raztopite maslo, umešajte moko in sol ter segrejte zmes. | Kozica Ø 16 cm | 2 | pribl. 6:00 | Ne | - | - |
| 2. Prežganju dodajte mleko in ob nenehnem mešanju kuhajte, dokler ne zavre. | | 7 | pribl. 6:30 | Ne | - | - |
| 3. Ko bešamel zavre, ne odmikajte posode s kuhališča in kuhajte še 2 minuti ob nenehnem mešanju. | | - | - | - | 2 | Ne |
| *Recept v skladu z DIN 44550 | | | | | | |
| **Recept v skladu z DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Testni obroki | Posoda | Stopnja kuhanja | Predgretje trajanje (min:s) | Po-krov | Priprava Stopnja kuhanja | Po-krov |
|--|------------------|-----------------|-----------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Kuhanje mlečnega riža | | | | | | |
| Mlečni riž, kuhan v pokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C Mleko segrevajte, dokler se ne začne dvigati. Nastavite priporočeno stopnjo kuhanja in v mleko dodajte riž, sladkor ter sol. Čas priprave, vključno s predgrevanjem pribl. 45 min. | | | | | | |
| Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli | Lonec Ø 16 cm | 8. | pribl. 5:30 | Ne | 3 (premešajte po pribl. 10 min) | da |
| Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli | Lonec Ø 22 cm | 8. | pribl. 5:30 | Ne | 3 (premešajte po pribl. 10 min) | da |
| Mlečni riž, kuhan v nepokriti posodi Temperatura mleka: 7 °C V mleko dodajte sestavine in segrevajte ob nenehnem mešanju. Izberite priporočeno stopnjo kuhanja in, ko mleko doseže pribl. 90 °C, kuhajte ob rahlem vrenju na manjši stopnji še približno 50 min. | | | | | | |
| Sestavine: 190 g okroglozrnatega riža, 90 g sladkorja, 750 ml mleka (3,5 % maščobe) in 1 g soli | Lonec Ø 16 cm | 8. | pribl. 5:30 | Ne | 3 | Ne |
| Sestavine: 250 g okroglozrnatega riža, 120 g sladkorja, 1 l mleka (3,5 % maščobe) in 1,5 g soli | Lonec Ø 22 cm | 8. | pribl. 5:30 | Ne | 2. | Ne |
| Kuhanje riža* | | | | | | |
| Temperatura vode: 20 °C | | | | | | |
| Sestavine: 125 g dolgozrnatega riža, 300 g vode in ščepec soli | Lonec Ø 16 cm | 9 | pribl. 2:30 | da | 2 | da |
| Sestavine: 250 g dolgozrnatega riža, 600 g vode in ščepec soli | Lonec Ø 22 cm | 9 | pribl. 2:30 | da | 2. | da |
| Peka svinjskega fileja | | | | | | |
| Začetna temperatura fileja: 7 °C | | | | | | |
| Količina: 3 svinjski fileji (skupna teža pribl. 300 g, debelina 1 cm) in 15 ml sončničnega olja | Ponev Ø 24 cm | 9 | pribl. 1:30 | Ne | 7 | Ne |
| Priprava palačink** | | | | | | |
| Količina: 55 ml močnate zmesi na palačinko | Ponev Ø 24 cm | 9 | pribl. 1:30 | Ne | 7 | Ne |
| Cvrenje globoko zamrznjenega pomfrita | | | | | | |
| Količina: 2 l sončničnega olja, na porcijo: 200 g globoko zamrznjenega pomfrita (npr. znamka McCain 123 Frites Original) | Lonec Ø 22 cm | 9 | Do temperature olja 180 °C | Ne | 9 | Ne |
| *Recept v skladu z DIN 44550 | | | | | | |
| **Recept v skladu z DIN EN 60350-2 | | | | | | |

Съдържание

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Използване по предназначение | 40 |  | Функция PowerBoost | 55 |
|  | Важни указания за безопасност | 41 | | Активиране | 55 |
|  | Причини за повредите | 42 | | Деактивиране | 55 |
| | Преглед | 42 |  | ShortBoost функция | 56 |
|  | Опазване на околната среда | 43 | | Препоръки за употреба | 56 |
| | Съвети за пестене на енергия | 43 | | Активиране | 56 |
| | Изхвърлете като пазите околната среда | 43 | | Деактивиране | 56 |
|  | Индукционно нагряване | 43 |  | Функция за запазване на топлина | 56 |
| | Предимства при готвене с индукция | 43 | | Активиране | 56 |
| | Съдове | 43 | | Деактивиране | 56 |
|  | Запознаване с уреда | 45 |  | Предаване на настройки | 57 |
| | Контролен панел | 45 | | Активиране | 57 |
| | Котлоните | 46 |  | Сензорика за пържене | 57 |
| | Индикатор за остатъчна топлина | 46 | | Предимства при пържене | 57 |
|  | Twist-Pad с Twist копче | 47 | | Тигани за сензора за пържене | 57 |
| | Отстранете копчето Twist | 47 | | Степени на температура | 58 |
| | Съхраняване на копчето Twist | 47 | | Таблица | 58 |
| | Работа без копчето Twist | 47 | | Терран Yaki и Grill за гъвкавата зона | 61 |
|  | Обслужване на уреда | 48 | | Така се настройва | 63 |
| | Включване и изключване на готварския плот | 48 |  | Защита от деца | 63 |
| | Настройка на котлон | 48 | | Активиране и деактивиране на защитата от деца | 63 |
| | Препоръки за готвене | 49 | | Автоматично обезопасяване за деца | 63 |
|  | Гъвкава зона | 51 |  | Защита при търкане | 64 |
| | Съвети за използване на съдовете | 51 | | Автоматично изключване | 64 |
| | Като два независими котлона | 51 |  | Основни настройки | 65 |
| | Като един-единствен котлон | 51 | | Така достигате до основните настройки | 66 |
|  | функция Move | 52 |  | Показание за консумацията на енергия | 67 |
| | Активиране | 52 | | Тест на готварски съдове | 67 |
| | Деактивиране | 52 |  | Power-Manager | 68 |
|  | FlexPlus зона | 53 | | Почистване | 68 |
| | Указания за готварския съд | 53 | | Готварски плот | 68 |
| | Активиране | 53 | | Рамка на готварския плот | 68 |
| | Деактивиране | 53 | | Копче Twist | 69 |
|  | Времени функции | 54 |  | Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ) | 69 |
| | Програмиране на времето на готвене | 54 | | | |
| | Кухненският таймер | 54 | | | |
| | Функция хронометър | 55 | | | |

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Повреда, какво да направим? | 71 |
|  | Служба обслужване на клиенти. | 72 |
| | Продуктов № и производствен №. | 72 |
|  | Тестови ястия | 73 |

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

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

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

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

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

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

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

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

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

Важни указания за безопасност

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещяват много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци върху готварския плот.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.

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 – Опасност от магнетизиране!

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

Предупреждение – Опасност от 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.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алуминиевото фолио и пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

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

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готвенето без капак 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.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

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

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

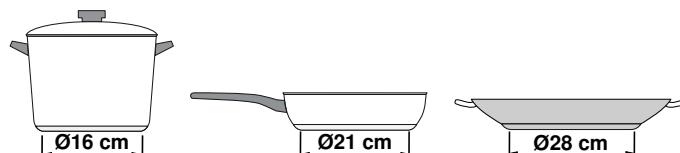
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

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

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

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

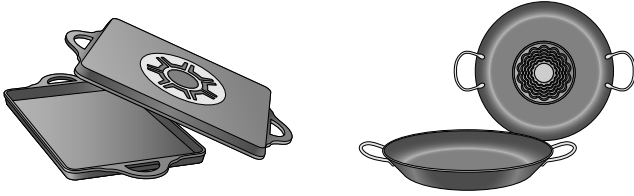


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона".

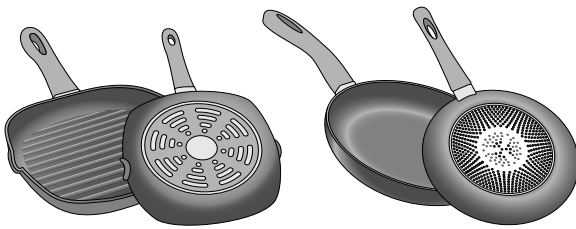


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

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



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



Неподходящи съдове

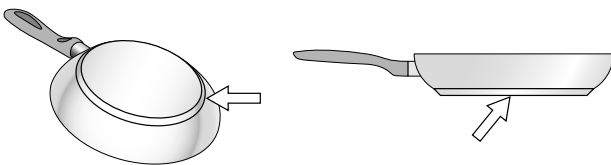
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

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

Свойства на дъното на съда

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

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



Липса на съд или неподходящ размер

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

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се 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

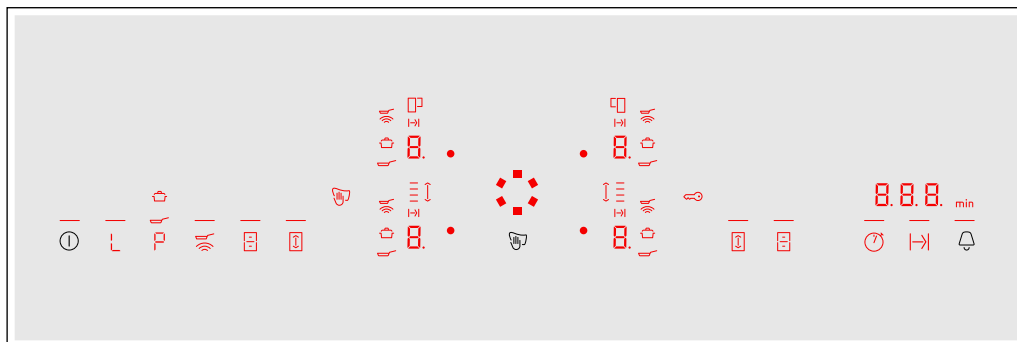
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.










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.

Контролен панел



| Полета за обслужване | |
|---|-------------------------------------|
|  | Главен превключвател |
|  | Функция за запазване на топлина |
|  | Функция PowerBoost и ShortBoost |
|  | Сензор за пържене |
|  | Гъвката готварска зона |
|  | Функция Move |
|  | Функция хронометър |
|  | Програмиране на времето на готвене |
|  | Кухненски будилник и защита от деца |

| Индикатори | |
|---|---|
|  | Работно състояние |
|  | Степени за готвене |
|  | Остатъчна топлина |
|  | Функция Timer |
|  | Блокиране на обслужващия панел с цел почистване |
|  | Функция PowerBoost и ShortBoost |
|  | Функция PowerBoost |
|  | Функция ShortBoost |
|  | Функция за поддържане в топло състояние |
|  | Предпазно устройство за деца |
|  | Сензор за пържене |
|  | Настройка на времето на готвене |
|  | Готварска зона FlexPlus |
|  | Гъвката 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.

Котлоните

| Котлони | | |
|---|-------------------------|---|
|  | Обикновен котлон | Използвайте кухненски съд с подходяща големина. |
|  | Гъвката готварска зона | Вж. раздел → "Гъвкава зона" |
|  | Готварска зона FlexPlus | Готварските зони FlexPlus винаги се включват заедно със съответната дясна или лява гъвкава готварска зона. Вж. раздел → "FlexPlus зона" |
| Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване" | | |

Индикатор за остатъчна топлина

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

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

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

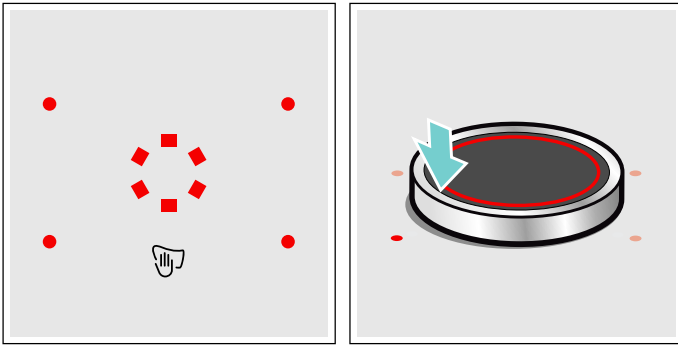
Ако свалите съда по време на готвене от котлона, индикаторът за остатъчна топлина и избраната степен на готвене мигат редувайки се.

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

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 желанния 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 желанния котлон светне.
4. След това изберете желаната степен на готвене със символите  до .

Котлонът е активиран.

Указание

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

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

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

Изключване: Докоснете символа ① докато индикаторът не угасне. Всички котлони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за повече от 15 секунди.
- Избраните настройки остават запаметени през първите 4 секунди след изключването на готварския плот. Ако в този момент отново се включи готварския плот, предишните настройки се приемат.

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.

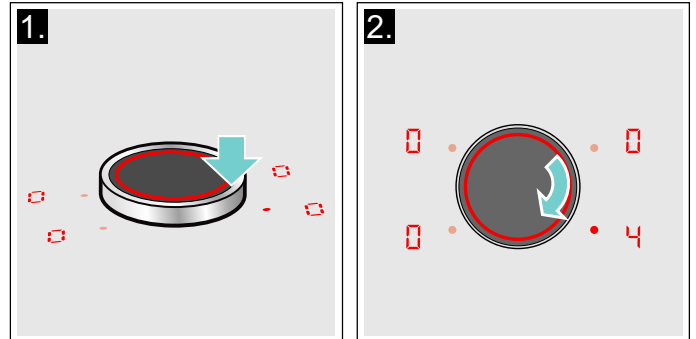
Указание

- 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 ③. Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.

Указание

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

Препоръки за готвене

Препоръки

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

Таблица за печене

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

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

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

Гъвкава зона

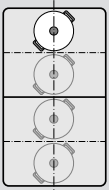
Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

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

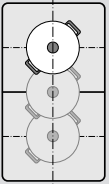
Съвети за използване на съдовете

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

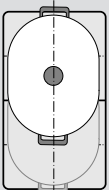
Като един-единствен котлон



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

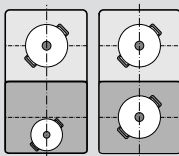


Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



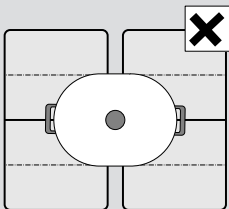
Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.

Като два независими котлона



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

Препоръки



При готварски плотове с повече от една гъвкава готварска зона поставяте готварския съд така, че да покрива само една от гъвкавите готварски зони.

Котлоните иначе не се активират съгласно предписанията и не се постига добър резултат от готвенето.

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, спадаци 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, спадаци 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, спадаци към гъвкавата готварска зона и докоснете символа .

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

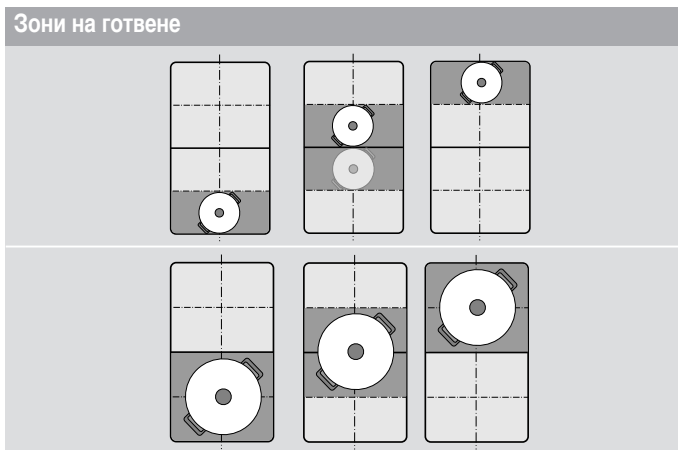
Указание: Ако готварският плот се изключи и включи отново след това, гъвкавата готварска зона се пренастройва отново на два независими котлона.



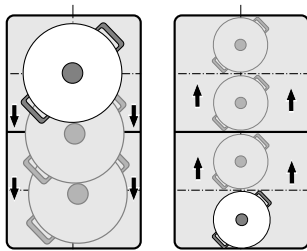
функция Move

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 1

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

Указание

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

Активиране

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

Смяна на степента на готвене

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

Указание

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

Деактивиране

Докоснете символа . Индикацията до символа угасва.

Функцията е деактивирана.

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

FlexPlus зона

Готварският плот разполага с една FlexPlus готварска зона, която се намира между двете гъвкави готварски зони и работи заедно с дясната или лявата готварска зона. Така можете да използвате по-големи готварски съдове и да постигате по-добри резултати при готвене.

Готварската зона FlexPlus винаги се включва заедно с една от двете гъвкави готварски зони. Не е възможно те са активират независимо една от друга.

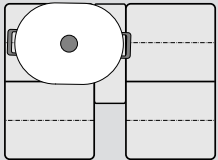
Указания за готварския съд

За добро разпознаване и разпределяне на топлината съдът трябва да е поставен централно.

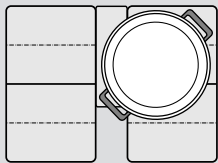
Съдът трябва да покрива страничния котлон и готварската зона FlexPlus.

Според големината на готварския съд гъвкавата готварска зона може да се активира като два независими котлона или като един котлон:

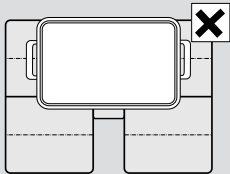
Поставете готварски съд



Продълговат готварски съд:
Гъвкавата готварска зона да се активира като два независими котлона или като един котлон.



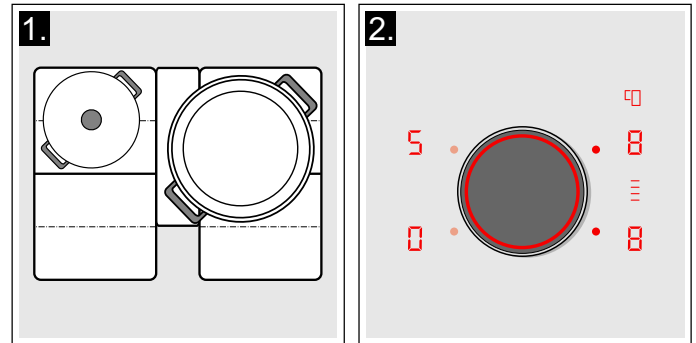
Голям кръгъл готварски съд:
Гъвкавата готварска зона да се активира като един котлон.



Съдът не бива да покрива едновременно двете странични готварски зони и готварската зона FlexPlus.

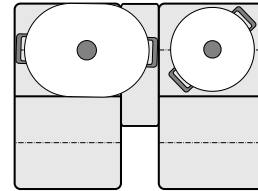
Активиране

1. Поставете съда върху котлона и внимавайте той да покрива и FlexPlus готварската зона.
2. Изберете котлон и желаната степен на готвене. Индикациите на котлона и FlexPlus готварската зона светят.



FlexPlus готварската зона е активирана.

Указание: Ако двата котлона до котлона FlexPlus са покрити със съдове, индикаторът на FlexPlus котлона може да мига.



За да зададете FlexPlus котлона към съответния котлон, повдигнете съда и го поставете повторно върху котлона преди да изберете степен на мощност.

Деактивиране

Свалете съда от котлона. Индикаторите угасват. FlexPlus готварската зона се деактивира.

Времени функции

Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

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

Програмиране на времето на готвене

Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

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



3. Изберете желаното време на готвене с копчето Twist.



Времето на готвене започва да тече.

Указание

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

Сензор за пържене

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

Промяна или изтриване на времето

Изберете котлона и след това докоснете символа I→I.

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

След изтичане на времето

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

Указание

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

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.

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

Така се настройва функцията

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

Времето започва да тече.

Промяна или изтриване на времето

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

След изтичане на времето




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

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.



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

Активиране

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

Времето започва да тече.


Деактивиране

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

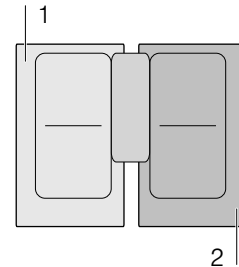
Функцията е деактивирана.

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

Функция PowerBoost




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

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







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

Активиране

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

Деактивиране

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

Функцията е деактивирана.

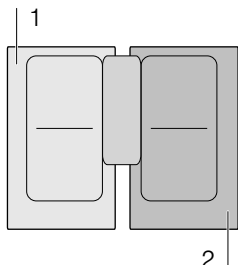
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

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

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

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






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




Препоръки за употреба

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

Активиране

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

Деактивиране



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

Указание: След 30 секунди тази функция автоматично се изключва.



Функция за запазване на топлина

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

Активиране

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

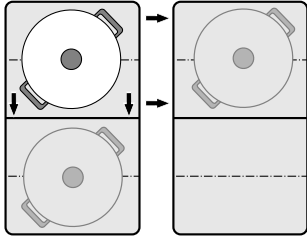
Деактивиране

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

Предаване на настройки



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

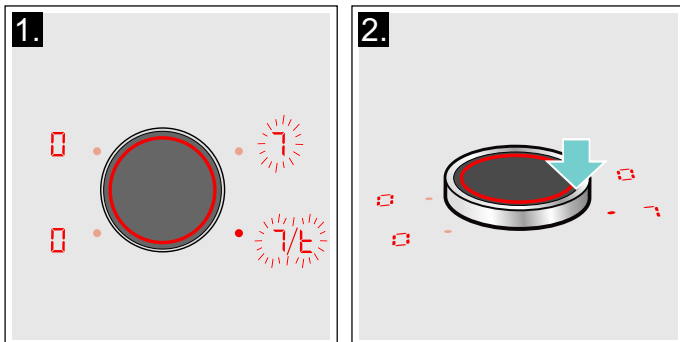
За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включения котлон на друг котлон.



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 функция за пържене.

Предимства при пържене

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

Указание

- Не поставяйте капак върху тигана. В противен случай функцията няма да се активира правилно. Може да се използва защита от пръски, за да избегнете пръскането на мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, зехтин върджин екстра или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не 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.
- Z9455X0 тиган с диаметър от 28 см. Препоръчва се само за готварска зона FlexPlus.
- 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 ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Шницел, паниран ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Филе ² | 4 | 6 - 10 |
| Котлети ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Кордон бльо ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Виенски шницел ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Пържола, алангле (3 см дебела) ² | 5 | 6 - 8 |
| Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ² | 5 | 8 - 12 |
| Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Птичи гърди (2 см дебели) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Кълцано ³ | 4 | 7 - 12 |
| Джирози ³ | 4 | 7 - 12 |
| Сланина ¹ | 2 | 5 - 8 |
| Кайма ³ | 4 | 6 - 10 |
| Хамбургер (1,5 см дебел) ¹ | 3 | 6 - 15 |
| Кюфтета (2 см дебели) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Пълнени кюфтета ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Варени наденици ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Сурови наденици ¹ | 3 | 8 - 20 |

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Добавете олио и продукти след сигналния тон.

³ Редовно разбърквайте.

⁴ Добавете масло и продукти след сигналния тон.

⁵ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

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

⁷ Добавете продукти след сигналния тон.

| | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|---|-----------------------|---|
| Риба | | |
| Филе от риба, натюр ¹ | 4 | 10 - 20 |
| Филе от риба, панирано ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Скариди ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Едри скариди ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Риба печена, цяла ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Ястия с яйца | | |
| Яйца на очи в масло ⁴ | 2 | 2 - 6 |
| Яйца на очи в олио ² | 4 | 2 - 6 |
| Бъркани яйца ³ | 2 | 4 - 9 |
| Омлет ⁵ | 2 | 3 - 6 |
| Палачинки ⁵ | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Пържени филийки ⁵ | 3 | 4 - 8 |
| Кайзерски омлет ⁵ | 3 | 10 - 15 |
| Зеленчуци и шушулки | | |
| Чесън ³ | 2 | 2 - 10 |
| Лук, запечен на пара ³ | 2 | 2 - 10 |
| Пържен лук ³ | 3 | 5 - 10 |
| Тиквички ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Патладжани ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Чушки ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Пържене на зелени аспержи ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Гъби ³ | 4 | 10 - 15 |
| Задушаване на зеленчуци в олио ³ | 1 | 10 - 20 |
| Глазиране на зеленчуци ³ | 3 | 6 - 10 |
| Картофи | | |
| Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ³ | 5 | 6 - 12 |
| Пържени картофи от сурови картофи ³ | 4 | 15 - 25 |
| Палачинки от картофи ⁵ | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Швейцарски настърг. пърж. картофи ⁴ | 2 | 50 - 55 |
| Глазирани картофи ³ | 3 | 10 - 15 |

¹ Обръщайте няколко пъти.

² Добавете олио и продукти след сигналния тон.

³ Редовно разбърквайте.

⁴ Добавете масло и продукти след сигналния тон.

⁵ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.

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

⁷ Добавете продукти след сигналния тон.

| | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|--|-----------------------|---|
| Сосове | | |
| Доматен сос със зеленчуци ³ | 1 | 25 - 35 |
| Сос бешамел ³ | 1 | 10 - 20 |
| Сос със сирене ³ | 1 | 10 - 20 |
| Редуциране на сос ³ | 1 | 25 - 35 |
| Сладки сосове ³ | 1 | 15 - 25 |
| Замразени продукти | | |
| Шницел ¹ | 4 | 15 - 20 |
| Кордон бльо ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Пилешки гърди ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Пилешки нъгети ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Джирози ³ | 4 | 10 - 15 |
| Кебап ³ | 4 | 10 - 15 |
| Филе от риба, натюр ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Филе от риба, панирано ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Рибени пръчици ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Пържени картофи ³ | 5 | 4 - 6 |
| Ястия на тиган ³ | 3 | 6 - 10 |
| Пролетни ролца ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Камембер ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Други | | |
| Камембер ¹ | 3 | 7 - 10 |
| Кротони ³ | 3 | 6 - 10 |
| Сухи готови ястия ⁶ | 1 | 5 - 10 |
| Печене на бадеми ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Печене на орехи ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Печене на семена от пиния ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Обръщайте няколко пъти. ² Добавете олио и продукти след сигналния тон. ³ Редовно разбърквайте. ⁴ Добавете масло и продукти след сигналния тон. ⁵ Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. ⁶ Добавете вода след сигналния тон. Добавете хранителните продукти когато водата заври. ⁷ Добавете продукти след сигналния тон. | | |

Терпан Yaki и Grill за гъвкавата зона**Grill**

































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






























Терпан Yaki

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

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



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

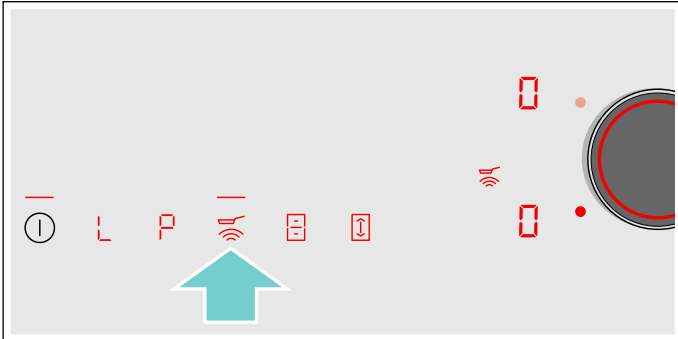
| | Готварски съд | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|---|---|-----------------------|---|
| Месо | | | |
| Шницел, натюр ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Филе ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Котлети ¹ |  /  | 3 | 10 - 15 |
| Пържола, алангле (3 см дебела) ¹ |  /  | 5 | 6 - 8 |
| Пържола, средно изпечена (3 см дебела) ¹ |  /  | 5 | 8 - 12 |
| Пържола, добре изпечена (3 см дебела) ¹ |  /  | 4 | 8 - 12 |
| Птичи гърди (2 см дебели) ¹ |  /  | 3 | 10 - 20 |
| Сланина ¹ |  /  | 3 | 5 - 8 |
| Хамбургер ¹ |  /  | 3 | 6 - 15 |
| Варени колбаси ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Наденички, сурови ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Джириси ² |  | 4 | 7 - 12 |
| Кайма ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Риба и морски дарове | | | |
| Филе от риба, натюр ¹ |  /  | 4 | 10 - 20 |
| Раци ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Скариди ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Пържене на цяла риба ¹ |  /  | 3 | 15 - 30 |
| ¹ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон.Обърнете, ако е нужно | | | |
| ² Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте. | | | |
| ³ Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно. | | | |
| ⁴ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. | | | |
| ⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно. | | | |
| ⁶ Добавете продукти след сигналния тон. | | | |

| | Готварски съд | Степен на температура | Общо време на пържене след сигн. тон (мин.) |
|---|---|-----------------------|---|
| Зеленчуци | | | |
| Тиквички ¹ |  /  | 3 | 4 - 12 |
| Патладжани ¹ |  /  | 3 | 4 - 12 |
| Чушки ¹ |  /  | 3 | 4 - 15 |
| Печене на зелени аспержи ¹ |  /  | 3 | 4 - 15 |
| Гъби ² |  /  | 4 | 10 - 15 |
| Чесън ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Лук задушен ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Глазиране на зеленчуци ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Картофи | | | |
| Пържени картофи от варени картофи (с обелките) ² |  | 5 | 6 - 12 |
| Палачинки от картофи ⁴ |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Глазирани картофи ² |  | 3 | 10 - 15 |
| Ястия с яйца | | | |
| Яйца на очи в масло ³ |  | 2 | 2 - 6 |
| Яйца на очи в олио ¹ |  | 4 | 2 - 6 |
| Бъркани яйца ² |  | 2 | 4 - 9 |
| Омлет ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Палачинки ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Пържени филийки ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Кайзерски омлет ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Други | | | |
| Печене ⁵ |  /  | 4 | 4 - 6 |
| Крутони ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Печене на бадеми ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Печене на ядки ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Печене на семена от пиния ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон.Обърнете, ако е нужно | | | |
| ² Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Редовно разбърквайте. | | | |
| ³ Добавете масло и продукти след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно. | | | |
| ⁴ Добавете олио (ако е нужно) и храна след сигналния тон. Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго. | | | |
| ⁵ Добавете олио (натъркайте повърхността на ястието) и храна след сигналния тон. Обърнете, ако е нужно. | | | |
| ⁶ Добавете продукти след сигналния тон. | | | |

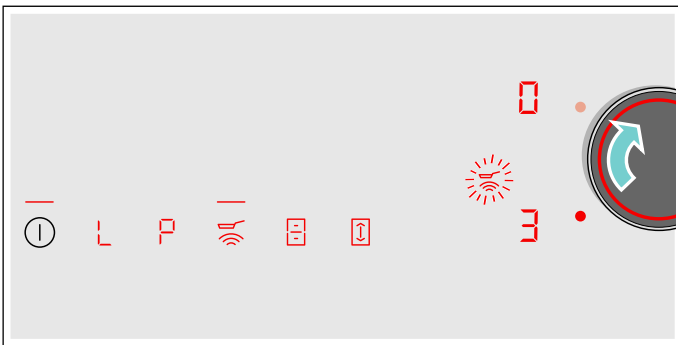
Така се настройва

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

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



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



Функцията е активирана.

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

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

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене



Изберете котлон и докоснете символа . Функцията е дезактивирана.


Защита от деца

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

Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

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

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

Автоматично обезопасяване за деца

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


Включване и изключване


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

Защита при търкане

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

Активиране: отстранете бутона Twist.

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

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

Указание

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

Автоматично изключване

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

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

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

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

Основни настройки

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


| Индикация | Функция |
|-------------|---|
| c 1 | Защита от деца 0 Ръчно*. 1 Автоматично. 2 Функцията е дезактивирана. |
| c 2 | Сигнални тонове 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 Деактивирано.* 1 Активирано. |
| c 5 | Автоматично програмиране на времето на готвене 00 Изключено.* 0 1-99 Време до автоматичното изключване. |
| c 6 | Продължителност на сигналния тон на функцията Timer 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 мощност за функцията Move -9 Предварително настроена степен на мощност за предната зона на готвене. -5 Предварително настроена степен на мощност за средната зона на готвене. -2 Предварително настроена степен на мощност за задната зона на готвене. |

| | |
|------|---|
| с 12 | Проверка на готварските съдове и резултат от готвенето |
| 0 | Неподходящи |
| 1 | Неоптимални |
| 2 | Подходящи |
| с 0 | Нулиране до стандартните настройки |
| 0 | Индивидуални настройки.* |
| 1 | Връщане към фабричните настройки. |


*Фабрична настройка
**Максималната мощност на готварския плот се показва в типова табелка.

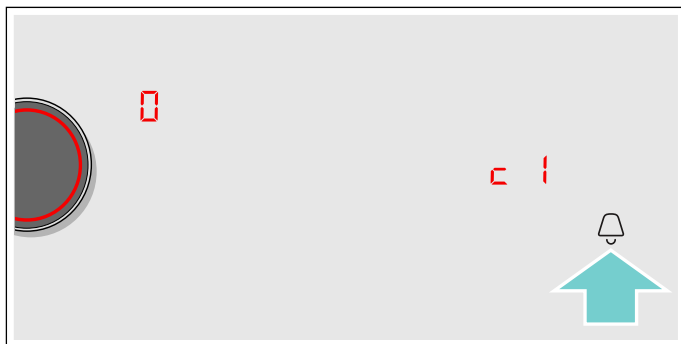
Така достигате до основните настройки:


Готварският плот трябва да е изключен.

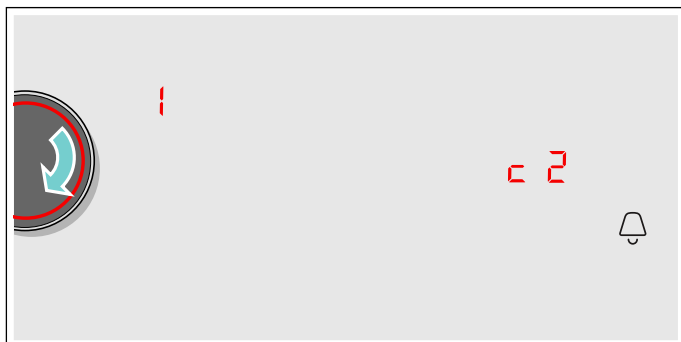
1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат символа  за ок. 3 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Завъртете копчето Twist, за да можете да видите всяка индикация.

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

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



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



6. Докоснете символа  за минимум 3 секунди.

Настройките са запазени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

Показание за консумацията на енергия

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

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

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

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

Тест на готварски съдове

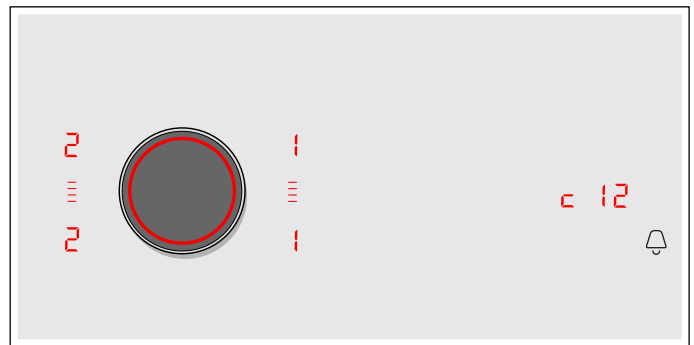
С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.

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

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

Функцията е активирана.

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



Проверете резултата на базата на следната таблица:

| Резултат | |
|--|--|
| 0 | Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.* |
| 1 | Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.* |
| 2 | 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

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

Готварски плот

Почистване

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

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

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

В никакъв случай не използвайте:

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

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

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

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

Възможни петна

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

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

Указание: 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.

Рамка на готварския плот

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

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

Копче Twist

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

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

Защо не може да се включи готварският 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"*

Защо сензорът за печене не може да се активира?

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

Допълнителна информация за тази функция ще намерите в глава → *"Power-Manager" на страница 68*

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

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

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

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

Дълбоко свирене:

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

Пращане:

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

Високи тонове на свирене:

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 загрява 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. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.

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

? Повреда, какво да направим?

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

| Индикация | Възможна причина | Отстраняване на грешки |
|---|--|---|
| няма | Електрозахранването е прекъснато. 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. |
| Индикациите мигат | Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. | Изсушете обслужващия панел или свалете предмета. |
| В индикациите на котлоните мига индикацията — | Възникнала е повреда в електрониката. | За кратко с ръка покрийте обслужващия панел, за да потвърдите повреда. |
| 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 обслужващия панел 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 сигнален тон | В зоната на обслужващия панел 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. |
| F0 | Функцията за предаване на настройки не може да се активира | Проверете индикацията за грешка като докоснете произволно поле за обслужване. Можете да готвите както обикновено, без да използвате функцията за предаване на настройки. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти. |
| F9 | Зоната за готвене FlexPlus не може да се активира | Проверете индикацията за грешка като докоснете произволно поле за обслужване. Можете да готвите с оставащите котлони както обикновено. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти. |
| F8 | Котлонът е работел дълго време без прекъсване. | Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вижте глава |
| E9000 E90 10 | 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 Twist копчето на височината на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.



Служба обслужване на клиенти

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

Продуктов № и производствен №

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

Табелката с номерата ще откриете:

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

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

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

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

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

ТЕСТОВИ ЯСТИЯ

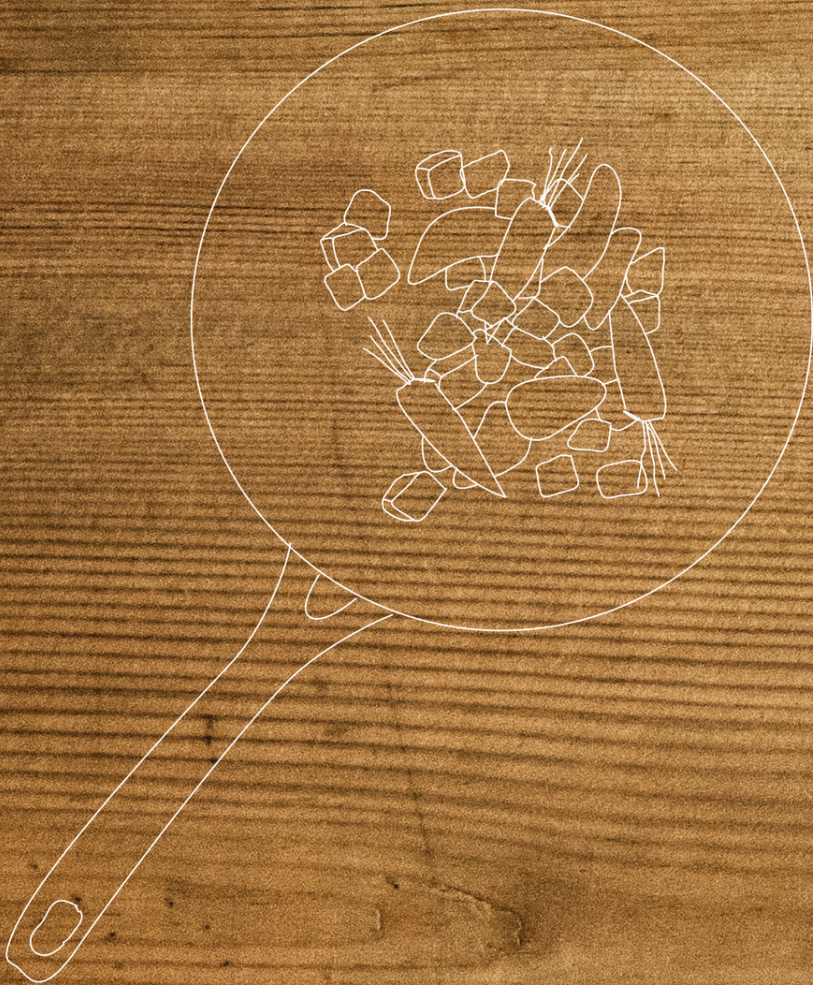
Тази таблица е изготвена за тестовите институти, за да се облекчи тестването на нашите уреди.

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

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

| Тестови ястия | Съдове | Предварително загреване | | | 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 |
| Загреване и поддържане в топло състояние на лещена яхния | | | | | | |
| Леща яхния* | | | | | | |
| Начална температура 20°C | | | | | | |
| Количество: 450 г | Тенджера с диаметър 16 см | 9 | 1:30 (без разбъркване) | Да | 1. | Да |
| Количество: 800 г | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | 2:30 (без разбъркване) | Да | 1. | Да |
| Леща яхния от кутия | | | | | | |
| Напр. леща с наденички от Erasco. | | | | | | |
| Начална температура 20°C | | | | | | |
| Количество: 500 г | Тенджера с диаметър 16 см | 9 | прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.) | Да | 1. | Да |
| Количество: 1 кг | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.) | Да | 1. | Да |
| Приготвяне на сос бешамел | | | | | | |
| Температура на млякото: 7 °C | | | | | | |
| Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол | | | | | | |
| 1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте. | Тенджера с дръжка с диаметър 16 см | 2 | прибл. 6:00 | Не | - | - |
| 2. Добавете млякото към брашното и с постоянно 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 |
| *Рецепта съгласно DIN 44550 | | | | | | |
| **Рецепта съгласно DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Тестови ястия | Съдове | Предварително загреване | | | Приготвяне | |
|--|---------------------------|-------------------------|--|-------|------------------------------|-------|
| | | Степен за готвене | Продължителност (мин:сек) | Капак | Степен за готвене | Капак |
| 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 загреване припл. 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. | припл. 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. | припл. 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 припл. 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. | припл. 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. | припл. 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 | припл. 2:30 | Да | 2 | Да |
| Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол | Тенджера с диаметър 22 см | 9 | припл. 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 | припл. 1:30 | Не | 7 | Не |
| Приготвяне на палачинки** | | | | | | |
| Количество: 55 мл тесто на палачинка | Тиган диаметър 24 см | 9 | припл. 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

9001401243
981001(01)
sl, bg