

Индукционен готварски плот с
интегрирана система за проветрение



[bg] Ръководство за употреба

T5..L6E..

За допълнителна информация, моля, вижте Ръководството за цифрови потребители.



Съдържание

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	5
3	Опазване на околната среда и икономия.....	6
4	Подходящ съд за готвене	6
5	Запознаване	8
6	Режими на работа	10
7	TwistPad®	10
8	Преди първата употреба	11
9	Основни положения при работа с уреда.....	11
10	Управление вентилатор.....	13
11	FlexZone	14
12	PowerMove.....	15
13	Времени функции	15
14	PowerBoost	16
15	PanBoost	16
16	Функция за поддържане в топло състояние	17
17	PowerTransfer	17
18	Frying Sensor.....	17
19	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	19
20	Защита при почистване.....	19
21	Индивидуално изключване безопасност	19
22	Основни настройки.....	20
23	Тест на готварския съд	21
24	Ограничение на мощността	22
25	Home Connect	22
26	Почистване и поддръжка	24
27	ЧЗВ	28
28	Отстраняване на неизправности.....	30
29	Предаване за отпадъци	31
30	Декларация за съответствие.....	32
31	Отдел по обслужване на клиенти.....	32



1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреда поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

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

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- върху кораби или превозни средства.
- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.
- за изсмукване на опасни или експлозивни материали или пари.
- за изсмукване на малки части или течности.

Ако носите активно имплантирано медицинско устройство (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), се консултирайте с Вашия лекар дали то отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

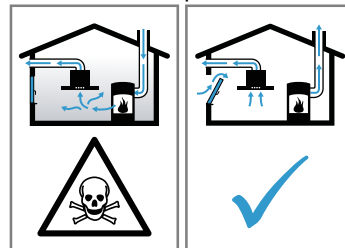
- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от отравяне!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. димоотвод) на открито. При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения. Без достатъчно подаван въздух има вакуум. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.



- ▶ Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.
- ▶ Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва. Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.
- ▶ Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.
- ▶ Ако уредът се използва изключително в режим на рециркулация, работата е възможна без ограничения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

- ▶ Не чакайте докато готварският плот не се изключи автоматично, защото отгоре вече няма тенджери и тигани.

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).
- ▶ Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- ▶ Изключете предпазителя от таблото.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

- ▶ Никога не поставяйте на готварския плот предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- ▶ Ако в уреда попаднат горещи течности, отстранете филтъра за мазнина и преливника едва след като уредът се е охладил.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.

- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
 - ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
 - ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
 - ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 32*
- Проникващата влага може да предизвика токов удар.
- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускате контакт на хранящия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.
- ▶ Никога не използвайте замразени готварски съдове.

При готвене във водна баня готварският плот и готварският съд могат да се счупят поради прегряване.

- ▶ Готварският съд във водна баня не бива да докосва директно дъното на напълнената с вода тенджера.
- ▶ Използвайте само топлоустойчиви съдове.

Напуквания или счупвания на повърхността на уреда могат да доведат до порязвания.

- ▶ Не използвайте уреда, ако повърхността му е напукана или счупена.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

Подвижният елемент за обслужване е магнитен и може да окаже влияние върху електронни импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи.

- ▶ Лица с електронни импланти трябва да спазват минимално отстояние от 10 cm спрямо магнитния елемент за обслужване. Никога не носете елемента за обслужване в джобовете на облеклото.

2 Предотвратяване на материални щети

Тук ще намерите най-честите причини за повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежност или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверете съдовете. Повдигайте при преместване готварския съд.

Повреда	Причина	Мярка
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
Драскотини	Остатъци от материал между готварския плот и vrtljivi gumb.	Поддържайте чиста опорната повърхност на vrtljivi gumb.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загревайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата.

Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

Съвет: Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загреване.

Гответе с малко вода.

- Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загреването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене. Използвайте подходяща степен за доприготвяне.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене.

- По-ниска степен на вентилатора означава по-малък разход на енергия.

При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора.

- Миризмите се разпределят по-слабо в помещението.

Изключете уреда, когато вече не е нужно.

■

Проветрете добре при готвене.

- Уредът работи по-ефективно с по-малки шумове.

Почиствайте или сменяйте филтъра на посочените интервали.

- Ефективността на филтъра остава запазена.

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014 ще откриете в приложения паспорт на уреда и в Интернет на продуктовата страница на Вашия уред.

4 Подходящ съд за готвене


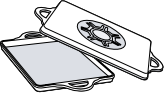

Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да от-

говаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

За да се разпознае правилно готварския съд, обърнете внимание на размера и материала на съда. Всички дъна на готварски съдове трябва да са напълно равни и гладки.

С Тест на готварския съд можете да проверите дали Вашият готварски съд е подходящ. Допълнителна информация ще получите на
→ "Тест на готварския съд", Страница 21.

Готварски съд	Материали	Свойства
<p>Препоръчителен готварски съд</p> 	<p>Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.</p>	<p>Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрева бързо и гарантира разпознаването си.</p>
<p>Подходящо</p>  	<p>Дъното не е напълно феромагнитно.</p> <hr/> <p>Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.</p>	<p>Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.</p> <hr/> <p>Те намаляват феромагнитната площ, така се предава по-малко мощност върху готварския съд. Тази посуда може да не бъде разпозната адекватно или изобщо да не се разпознае и следователно да не е достатъчно нагрята.</p>
<p>Не е подходящо</p>	<p>Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.</p>	

Бележки

- Между готварския плот и готварския съд по правило не използвайте адаптерни плоскости.
- Не загревайте празен готварски съд и не използвайте готварски съд с тънко дъно, тъй като може да се загрее много.

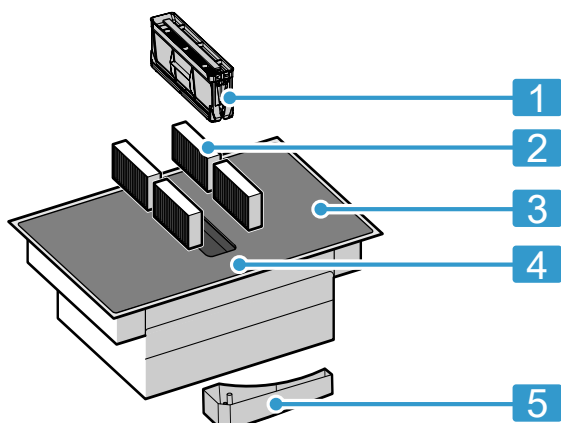
5 Запознаване

5.1 Готвене с индукция

Индукционното готвене в сравнение с обичайните готварски плотове дава някои промени и редица предимства като пестене на време при варене и пържене, пестене на енергия и по-лесна поддръжка и почистване. То предлага и по-добър контрол на топлината, тъй като топлината се генерира директно в готварския съд.

5.2 Вашият нов уред

Информация относно Вашия нов уред



Ном. Обозначение

1	Филтър за мазнина
2	Филтър за миризми при рециркулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух ¹
3	Готварски плот
4	Панел за обслужване
5	Преливник

¹ Според оборудването на уреда.

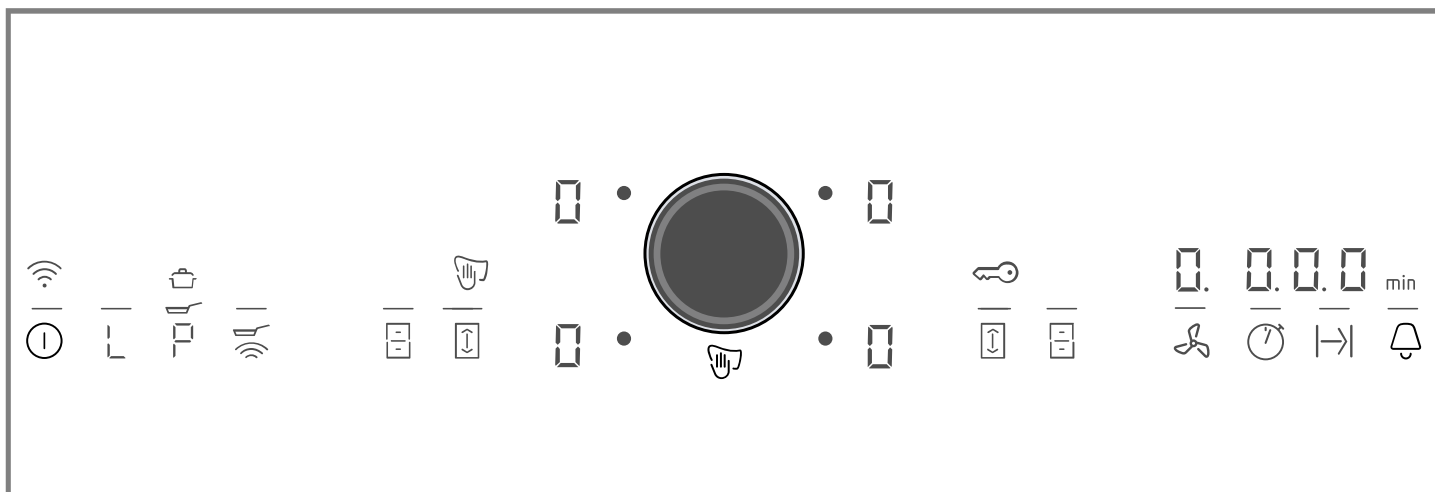
5.3 Специални принадлежности

Според варианта на монтаж на уреда има различни принадлежности, които можете да получите в специализираната търговска мрежа, от службата за обслужване на клиенти или от нашия официален уебсайт.

- Комплект отработен въздух
- Комплект рециркуляционен въздух
- Филтър за миризми за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър за работа с отработван въздух

5.4 Панел за обслужване

Отделни детайли като цвят и форма могат да се отклоняват от изображението.











Съвети


- Винаги поддържайте панела за управление чисто и сухо.
- Не поставяйте готварски съд в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Сензори за избор

Ако готварският плот се загрее, светят избираемите бутони, които към този момент са на разположение.

Сензор	Функция
⓪	Главен превключвател
Ⓛ	Функция за поддържане в топло състояние

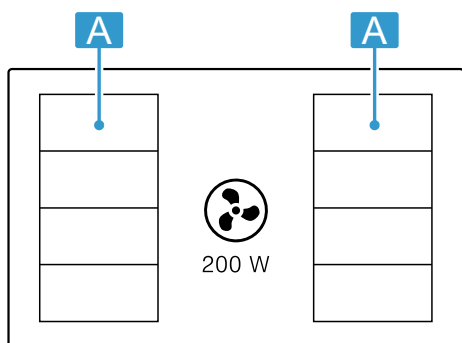
Сензор	Функция
	PowerBoost / PanBoost
	Frying Sensor
	FlexZone
	PowerMove
	Продължителност
	Таймер за изключване
	Таймер / Функция за обезопасяване спрямо деца
	Управление вентилатор





Бележка: Когато се установи свързване към Home Connect, светва .

В зависимост от статуса на плота, индикаторите за зоните за готвене и различните активирани и налични функции също светват.

5.5 Разпределение на готварските зони



Посочената мощност е измерена със стандартни тенджери, които са описани в IEC/EN 60335-2-6. Мощността може да варира според размера на готварския съд или материала на съда.



Зона	Най-висока степен за готвене	
 	Степен на мощност 9 PowerBoost	2200 W 3700 W
 	Степен на мощност 9 PowerBoost	3300 W 3700 W



5.6 Котлон

Преди да започнете с готвенето, проверете дали размерът на готварския съд отговаря на котлона, с който искате да готвите:

Зона	Тип готварска зона
	Еднокръгова готварска зона
	Flex-Zone → "FlexZone", Страница 14

5.7 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Докато индикаторът за остатъчна топлина свети, не докосвайте котлона.

Индикатор	Значение
	Котлонът е горещ.
	Котлонът е топъл.

6 Режими на работа

Можете да използвате вашия уред в режим на отработен въздух или в режим на рециркулация.

6.1 Работа с отработван въздух

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



Въздухът не бива да се отвежда в омин, който се използва за отработени газове на уреди, които изгарят газ или други горива (това не важи за рециркулационни уреди).

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

6.2 Работа с циркулиращ въздух

Всмукваният въздух се почиства през филтрите за мазнина и филтър за миризма и отново се вкарва в помещението.



За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър за миризма. Различните възможности за използване на уреда в режим на циркулация на въздуха ще откриете в нашия каталог или ще научите при запитване от Вашия специализиран търговец. Необходимо за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

7 TwistPad®

Управлението TwistPad® е изтеглящо се копче за въртене, с което могат да се избират готварските зони и степените за готвене. Тъй като то е магнитно, то се центрира автоматично в специалната си зона на програмиране.

7.1 Позициониране и управление на TwistPad®

Позиционирайте въртящото се копче така, че да е центрирано върху зоната на програмиране по отношение на индикаторите, които ограничават тази зона.

За да включите готварска зона, докоснете TwistPad® на височината на желаната готварска зона. За да изберете степента за готвене, завъртете въртящото се копче.

Бележка: Ако копчето за въртене не е точно центрирано, то въпреки това ще функционира правилно. Винаги поддържайте копчето за въртене чисто. За мърсявания могат да нарушат функционирането.

7.2 Указания за употреба

- Във вътрешността на копчето за въртене се намира силен магнит. Не поставяйте въртящото се копче 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 по телевизорите и мониторите.
- Въртящото се копче е магнитно. Задържащите се метални частици от долната страна могат да надраскат повърхността на готварския плот. Винаги почиствайте добре копчето Twist.

7.3 Отстраняване на TwistPad®

Можете да отстраните въртящото се копче по време на процеса на готвене от зоната.

Ако регулаторът се отстрани, Защита при почистване се включва за 35 секунди. Ако след изтичане на това време не завъртите обратно на позиция въртящото се копче, готварският плот се изключва.






⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готварският плот може да се нагрее допълнително. Ако по време на тези 35 секунди поставите в зоната на подложката Twist метален предмет, готварският плот може да продължи да нагрява.

- ▶ Винаги изключвайте готварския плот с главния превключвател.

7.4 Работа без въртящо се копче TwistPad®

Можете да използвате готварския плот и без TwistPad®:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
 2. В рамките на следващите 5 секунди докоснете  и  едновременно за 4 секунди. Прозвучава сигнал.
 3. Многократно натиснете  докато индикаторът на желания котлон не светне.
 4. След това настройте с  или  желаната степен за готвене.
- ✓ Готварската зона е включена.

Бележки

- Без въртящо се копче не можете да включите таймера.
- Можете винаги да позиционирате въртящото се копче в зоната за програмиране.

8 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

8.1 Подготовка на уреда


За правилната експлоатация трябва да разположите компонентите в тази последователност:

1. Поставете филтъра.
2. Поставете металния филтър за мазнина.

Бележка: Никога не използвайте уреда без метален филтър за мазнина и преливник.



8.2 Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рециркулация.

Ако Вашият готварски плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката с  на този режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки", Страница 20

9 Основни положения при работа с уреда


9.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете . Символите на котлоните и наличните в момента функции светят. Наред с котлоните светят . Поставете въртящото се копче TwistPad® върху зоната за настройка.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

ReStart

- ▶ Ако включите уреда през първите 4 секунди след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки.


9.2 Изключване на готварския плот

- ▶ Докоснете  докато индикаторите не угаснат.
- ✓ Всички готварски зони са изключени.

Бележка: Ако всички котлони са изключени за повече от 15 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

9.3 Настройване на степента за готвене в котлоните

Котлонът има 17 степени за готвене, които се показват от 1 до 9 с междинни стойности. За продукта за готвене и планирания процес на готвене изберете най-добре подходящата степен за готвене.

1. Изберете котлона. За тази цел натиснете TwistPad® на нивото на желаната котлон.
- ✓  свети по-ярко.

9.4 Съвети за готвене

- Ако загревате пюре, крем супи или гъсти сосове, разбърквайте от време на време.
- За предварително загреване настройте степен за готвене 8-9.
- Ако готвите с капак, намалете степента за готвене ако излиза пара. Резултатът от готвенето не се влияе от излизането на пара.
- След процеса на готвене поставете капак върху съда докато не сервира ястието.
- За готвене в тенджерата под налягане спазвайте указанията на производителя.


2. Завъртете TwistPad® докато в индикацията светне желаната степен за готвене.
- ✓ Степента на мощност е настроена.

Бележка: Ако няма готварски съд върху котлона или тенджерата не е подходяща, избраната степен на мощност мига. След определено време готварската зона се изключва.

QuickStart

- ▶ Ако преди включване поставите готварски съд на готварския плот, той се разпознава при включването и съответният котлон автоматично се избира. След това изберете в следващите 20 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

Промяна на степента на мощност или изключване на котлона

1. Изберете котлона.
2. Изберете желаната степен на готвене или настройте с  на TwistPad®.
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва и се показва остатъчната топлина.

- Не гответе хранителните продукти твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския таймер можете да настроите оптималното време на готвене.
- Внимавайте олиото да не пуши.
- За запичане на хранителните продукти ги печете един след друг и на малки порции.
- Някои готварски съдове могат да достигнат високи температури при готвене. Ето защо използвайте кухненски ръкавици.

- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в
→ "Пестене на енергия", Страница 6

Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен на мощност (⏻) за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене (⌚ min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти.

	⏻	⌚ min
Разтапяне		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Яхния, напр. лещена яхния	1. - 2	-
Мляко ¹	1. - 2.	-
Варени наденици ¹	3 - 4	-
Размразяване и загряване		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замразен	3 - 4	35 - 55
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета ¹	4. - 5.	20 - 30
Риба ¹	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
Кипване, готвене на пара, задушаване		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз ²	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Юфка ¹	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
Яхния в тенджерата под налягане	4. - 5.	-
Задушаване (месо)		

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

	⏻	⌚ min
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш ²	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина¹		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, замразени	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 дълбоко замразена, напр. пържени рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Палачинки, изпичане една след друга	6. - 7.	-
Омлет (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 порции¹		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. части пиле	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

10 Управление вентилатор



С управлението на вентилатора можете да управлявате интегрираната в готварския плот високоефективна система за отработен въздух.

10.1 Ръчно управление на вентилацията



Можете да управлявате ръчно степента на вентилацията.

Бележка: При високи готварски съдове не може да се гарантира оптимална мощност на изсмукване. Мощността на изсмукване може да се подобри чрез скосено поставен капак.

Активиране на ръчно управление на вентилацията

1. Докоснете . Вентилацията стартира при предварително настроена степен.
2. През следващите 10 секунди изберете степента на мощност с елемента за управление Twist. Настроената степен на мощност свети.
3. Докоснете , за да потвърдите настройката. ✓ Проветрението е активирано.






Промяна или деактивиране на ръчното управление на вентилацията


1. Докоснете .
2. Изберете желаната степен на готвене или настройте с Twist копчето на .

10.2 Интензивна степен на вентилация



За вентилацията има две интензивни степени. Ако активирате интензивните степени, вентилацията работи за кратко време с максимална мощност.

Активиране на интензивна степен на вентилация

1. Докоснете .
2. Изберете желаната степен на интензивност:
 - **Интензивна степен I:** Завъртете въртящото се копче докато  над  не светне. Степента е активирана.
 - **Интензивна степен II:** Завъртете въртящото се копче докато  над  не светне. Степента е активирана.

Бележка: След ок. 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност .


Промяна или деактивиране на интензивна степен на вентилация

1. Докоснете .
2. Изберете желаната степен на готвене или настройте с Twist копчето на .

10.3 Автоматичен старт за вентилацията

Ако изберете за котлона степен на мощност, автоматичното стартиране се включва. Доставка на готварския плот стандартно се извършва с управляван от сензор автоматичен старт. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки", Страница 20.

Автоматичен старт със сензорно управление

Сензорът за качество на въздуха регистрира автоматично изпаренията при готвене, избира оптималната степен на мощност и кара индикацията  да светне.




Автоматичен старт през степени на мощност

Вентилацията се включва при степен на мощност според съответната степен на мощност на готварската зона.



10.4 Автоматичен режим със сензорно управление

Готварският плот разполага със сензор за качеството на въздуха, който автоматично регистрира изпаренията от готвене и включва вентилацията. Ако автоматичният старт е изключен или е настроен според степените на готвене, можете да включите по всяко време ръчно работата със сензорно управление.

Активиране на автоматичен режим със сензорно управление

1. Натиснете .
2. Завъртете TwistPad® докато  над  не светне. Оптималната степен на мощност се настройва с помощта на бутона автоматично. ✓ Функцията е включена.

Деактивиране на автоматичен режим със сензорно управление

1. Докоснете .
2. Изберете друга степен за мощност с елемента за управление Twist. Индикаторът  угасва. ✓ Функцията е деактивирана.

Бележка: Как да настроите сензорната чувствителност, ще разберете в глава → "Основни настройки", Страница 20.

10.5 Функция за движение по инерция за вентилацията

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването на готварския плот. Така отстраняват още наличната пара. След това системата за вентилация се изключва автоматично. Доставка на готварския плот стандартно се извършва с допълнително време на работа с максимално време на изключване. Как можете да промените тази настройка, ще научите в глава → "Основни настройки", Страница 20.

Активиране на движение по инерция на вентилатора


Режимът на допълнителен ход е конфигуриран съгласно основната настройка:

- През управлението на сензора за качество на въздуха. Индикаторът  свети.
- С максимално време на изключване. Индикаторът над символа  светва.

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

Деактивиране на движението по инерция на вентилатора

Ръчно

Чрез докосване на  деактивирате функцията.

Автоматично

Уредът деактивира функцията за допълнителен ход ако:

- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Включете отново уреда.
- Сензорът установява, че качеството на въздуха е наред.

11 FlexZone

Гъвкавият котлон Ви позволява да поставяте произволни готварски съдове с всякаква форма или размер. Състои се от четири индуктора, които функционират независимо един от друг. Когато гъвкавият котлон работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

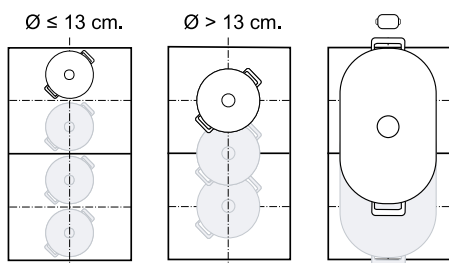
11.1 Поставяне на готварския съд


Гъвкавият котлон може да се конфигурира по два начина, според това какъв готварски съд се използва. За да постигнете добро разпознаване и разпределение на топлината, поставете добре центриран готварския съд, както е посочено на изображенията.

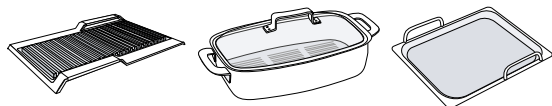
Като взаимозависима готварска зона

Препоръчително за готвене само с един готварски съд.

- Поставете готварския съд в зависимост от размера: Поставете готварския съд в зависимост от размера:

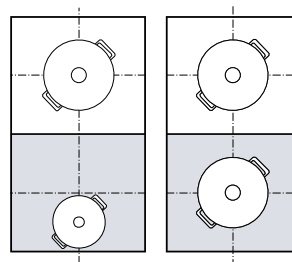


- Препоръчителен продълговат готварски съд 




Като две отделни готварски зони


Препоръчително за готвене с два готварски съда. Можете да използвате предната и задната зона разделени една от друга и за всяка да настроите собствена степен за готвене.



11.2 FlexZone включване

1. Поставете готварския съд върху готварската зона.
2. Уредът разпознава готварския съд и избира готварската зона.
 - ✓ Според размера и позицията на готварския съд котлоните се разделят или свързват автоматично.
 - ✓ Когато FlexZone са свързани, свети .

Бележки

- Чрез натискане върху , можете да промените ръчно настройките на готварската зона.
- Можете да промените стандартната конфигурация на гъвкавата готварска зона. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това. → Страница 20
- Ако готварският съд се измести от активно свързана готварска зона или се повдигне, стартира автоматично търсене. Всеки готварски съд, който при това търсене е открит в рамките на готварската зона, се загрева с предварително избрана степен за готвене.

12 PowerMove

С тази функция можете да промените степента за готвене на готварски съд като просто го избутате напред или назад върху гъвкавата готварска зона. Зоната за целта се разделя на три зони с различни степени за готвене.

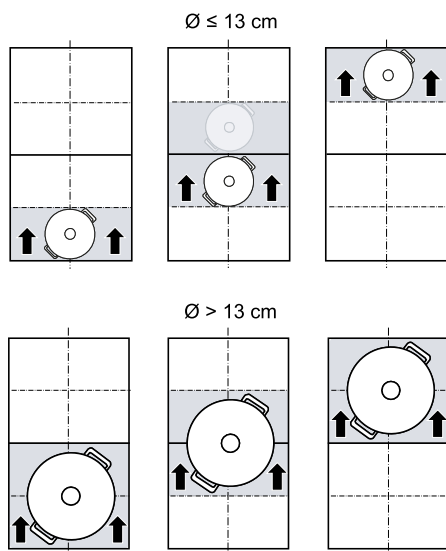
12.1 Поставяне и преместване на готварския съд

Използвайте само готварски съд. Зоната на готвене зависи от използвания съд и неговата големина и позициониране.

Всеки диапазон на готвене има предварително настроена степен на мощност:


- Предна зона = степен на готвене 9
- Средна зона = степен на готвене 5
- Задна зона = степен на готвене 1

Можете да промените стандартната настройка на предварително настроените степени на мощност. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за това → Страница 20.




12.2 Активиране на PowerMove

Изискване: Поставяйте само един готварски съд върху гъвкава зона.

1. Изберете един от двата котлона на гъвкавата зона.
2. Натиснете .
 - ✓ I и степента на готвене на зоната, в която се намира съдът, светят.
 - ✓ Функцията е включена.

Бележка: Степените на мощност на зоните могат да се променят по време на процеса на готвене.

12.3 Деактивиране на PowerMove

- ▶ Докоснете .
- ✓ I угасва.
- ✓ Функцията е деактивирана.

13 Времеви функции



Вашият готварски плот разполага с различни функции за настройка на времето на готвене:

- Таймер за изключване
- Таймер
- Продължителност

13.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на време на готвене за една или няколко готварски зони. След изтичане на времето готварската зона се изключва автоматично.



Таймер за изключване включване

1. Избиране на готварска зона и степен на мощност.
2. Натиснете .
 - ✓ Индикаторът  на котлона светва.
3. С TwistPad® изберете времето на готвене.

- ✓ Времето на готвене започва да тече.
- ✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

Бележка: Ако програмирате време за готвене за котлон и е активиран Frying Sensor, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.



Таймер за изключване Промяна или изключване

1. Изберете котлона и докоснете .
2. Променете времето на готвене с TwistPad® или настройте на , за да изтриете времето на готвене.

13.2 Таймер


Позволява активирането на таймер от 0 до 99 мин. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Готварските зони не се изключват автоматично.

Таймер включване

1. Докоснете .
 2. С TwistPad® изберете желаното време.
 3. Потвърдете с .
- ✓ Времето започва да тече.
 - ✓ След изтичане на времето прозвучава сигнал.

Таймер Промяна или изключване



1. Докоснете .
2. Променете продължителността с TwistPad® или настройте на , за да изтриете продължителността.

3. Потвърдете с .


13.3 Продължителност

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.


Продължителност включване

- ▶ Докоснете .
- ✓  светят.
- ✓ Времето започва да тече.

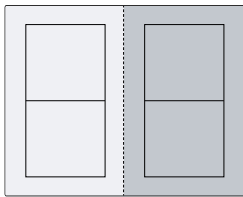
Продължителност изключване

- ▶ Докоснете .
- ✓ Индикаторите на функцията за време на програмиране угасват.
- ✓ Функцията е деактивирана.

14 PowerBoost




С тази функция нагрявате големи количества вода по-бързо отколкото с .

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.







14.1 PowerBoost включване

1. Изберете котлона.

2. Натиснете върху . Индикациите  и  светят.
- ✓ Функцията е включена.


Бележка: Тази функция можете да включите и при готвене със взаимозависима Flex Zone.

14.2 PowerBoost изключване

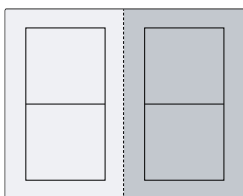
1. Изберете котлона.
 2. Натиснете върху . Индикаторите  и  угасват и готварската зона превключва обратно на степен за готвене .
- ✓ Функцията е деактивирана.

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

15 PanBoost

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с .




Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група.



15.1 Препоръки за приложение





- Не поставяйте капак върху тигана.
- Никога не нагрявайте неволно празни тигани.
- Използвайте само студени тигани.
- Използвайте тигани с напълно равно дъно. Не използвайте тигани с тънко дъно.

15.2 PanBoost включване

1. Изберете котлона.
 2. Натиснете  два пъти.  и  светят.
- ✓ Функцията е включена.

Бележка: Тази функция можете да включите и при готвене със взаимозависима Flex Zone.

15.3 PanBoost изключване


1. Изберете котлона.
 2. Натиснете върху .  и  угасват и зоната за готвене превключва на степента за готвене .
- ✓ Функцията е деактивирана.

Бележка: За да се избегнат високи температури, тази функция се изключва след 30 секунди автоматично.

16 Функция за поддържане в топло състояние

Тази функция можете да използвате, за да разтопявате шоколад или масло и да поддържате топли ястията.



16.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

1. Изберете желанния котлон.
2. През следващите 10 секунди докоснете символа .

 свети.

- ✓ Функцията е включена.

16.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете котлона.
 2. Натиснете .
-  угасва.
- ✓ Функцията е деактивирана.

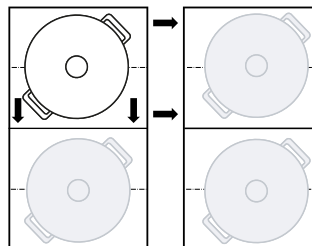
17 PowerTransfer


С тази функция можете да предавате степента на готвене и програмираното време на готвене от един котлон на друг.


17.1 PowerTransfer

Изискване: Изместете готварския съд на котлона, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.

1. Избутайте готварския съд.




Готварският съд се разпознава и в индикатора на новия котлон мигат редувайки се преди това избраната степен за готвене и .

2. За настройките за приемане изберете новия котлон.
Уредът настройва степента за готвене на първоначалния котлон на .
- ✓ Настройките се пренасят върху новия котлон.

Бележка: Ако поставите нов готварски съд на друг котлон преди да сте потвърдили настройките, можете да използвате тази функция за двата съда.

18 Frying Sensor













Подходящ за приготвяне или редуциране на сосове, палачинки или за пържене на яйца с масло, за пържене на зеленчуци или пържоли до желаната степен и поддържане на температурата под контрол. Вместо по време на готвене често да адаптирате степента за готвене, изберете в началото еднократно желаната целева температура. Сензорите под стъклокерамиката измерват температурата на готварския съд и постоянно я поддържат константна по време на целия процес на готвене. Тази функция е налична за всички готварски зони, които са обозначени с .

18.1 Предимства

- Температурата се поддържа постоянна, без да трябва да променят степента за готвене.
- Олиото не се прегрива. Запичане на ястието се предотвратява.
- Готварската зона нагрява само когато това е нужно за запазване на температурата, така се пести енергия.



18.2 Степени на температура

Степени на температура за приготвяне на ястия.

Степен	Температура	Функции	Готварски съд
1	120 °C	Варене и сгъстяване на сосове, пържене на зеленчуци	
2	140 °C	Запържване в зехтин или масло	 
3	160 °C	Пържене на риба и груби хранителни продукти	  
4	180 °C	Пържене на панирано, замразено и печено на грил	  
5	215 °C	Високотемпературни грил и плоча за грил	  

18.3 Препоръчителен готварски съд




За тази функция е разработен специален готварски съд, който дава оптимални резултати.

Готварски съд	Препоръчителна готварска зона
Тиган Ø 15 см	Прост котлон
Тиган Ø 19 см	Прост котлон
Тиган Ø 21 см	Прост котлон
Тепаняки 	Flex Zone
Грил 	Flex Zone

Препоръчителният готварски съд ще получите чрез отдела по обслужване на клиенти, специализираната търговска мрежа или нашия онлайн магазин www.neff-international.com.


Бележка: Можете да използвате и друг готварски съд. Според свойството на готварския съд постигнатата температура обаче може да се отклонява от избраната температурна степен.

18.4 Frying Sensor включване



1. Поставете празния готварски съд върху готварската зона.
2. Изберете котлона и докоснете .
3. В следващите 5 секунди изберете желаната степен на температура с копчето TwistPad®.
 - ✓ Функцията стартира.  мига докато настроената целева температура не се достигне.
 - ✓ Ако целевата температура не се достигне, прозвучава сигнал и  престава да мига.
4. Поставете в тигана първо мазнината за пържене и след това продукта за печене.




Бележка: Ако се нуждаете от повече от 250 ml олио за готвене, добавете олиото и изчакайте няколко секунди преди да добавите продукта.








18.5 Frying Sensor изключване

- ▶ Изберете котлона и докоснете .
- ✓ Функцията е деактивирана.

18.6 Препоръки за готвене с Frying Sensor

Долната таблица показва идеалната температурна степен за избор на ястия. Температурата  и времето на готвене  min зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

-  Тиган
-  Тепаняки
-  Грил плоча

	Готварски съд		 min
Месо			
Шницел		4	6-10
Шницел, паниран		4	6-10
Филе		4	6-10
Котлети		3	10-15
Кордон бльо, виенски шницел		4	10-15

	Готварски съд		 min
Пържола, алангле, 3 см дебелина		5	6-8
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 см		5	8-12
Пържола, добре изпечена, 3 см дебелина		4	8-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 см дебелина		5	10-15
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 см дебелина		5	20-30
Птичи гърди, дебелина 2 см		3	10-20
Сланина		2	5-8
Кайма		4	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 см		3	6-15
Месни кюфтенца, 2 см дебелина		3	10-20
Наденички		3	8-20
Чоризо, пресна наденичка		3	10-20
Шишчета, кебапи		3	10-20
Джирози		4	7-12
Риба и морски дарове			
Филе от риба		4	10-20
Рибно филе, панирано		4	10-20
Риба, печена, цяла		3	10-20
Сардини		4	6-12
Скариди		4	4-8
Октопод, сепия		4	6-12
Ястия с яйца			
Яйца на очи в масло		2	2-6
Яйца на очи		4	2-6
Бъркани яйца		2	4-9
Омлет		2	3-6
Френски тост		3	4-8
Палачинки, блини, тортили, такос		5	1-3
Зеленчуци			
Пържени картофи		5	6-12
Пържени картофи		4	15-25
Картофени кюфтета		5	2-4
Лук, печен чесън		2	2-10
Лучени кръгчета		3	5-10
Тиквички, патладжани, чушки		2	4-12
Зелени аспержи		3	4-15
Гъби		4	10-15
Задушени зеленчуци в олио		1	10-20
Зеленчуци в тесто темпура		4	5-10
Продукти за дълбоко замразяване			

	Готварски съд	⌚	⌚ min
Пилешки нъгети		4	10-15
Рибни пръчици		4	8-12
Пържени картофи		5	4-8
Ястия на тиган		3	6-10
Пролетни ролца		4	10-30
Пастети, крокети		5	3-8
Сосове			
Доматен сос		1	25-35
Сос бешамел		1	10-20
Сос със сирене		1	10-20

	Готварски съд	⌚	⌚ min
Сладки сосове		1	15-25
Сосове, редуцирани		1	25-35
Други			
Печен кашкава		3	7-10
Кротони		3	6-10
Печен хляб		4	4-8
Суши готови ястия		1	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени		4	3-15
Пуканки		5	3-4

19 Функция за обезопасяване спрямо деца

Готварският плот е оборудван с функция за защита от деца. Така предотвратявате включване на готварския плот от деца.

19.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

- ▶ Докоснете за 4 секунди.
- ✓ Индикаторът свети в продължение на 10 секунди.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

19.2 Функция за обезопасяване спрямо деца изключване

- ▶ Докоснете за 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

19.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Можете да активирате защитата от деца и автоматично с всяко изключване на готварския плот. В глава „Основни настройки“ ще научите как да включите и изключите функцията → *Страница 20*.

20 Защита при почистване

Позволява блокирането на панела за обслужване за почистване, за да не се разместят неволно настройките.

Блокировката няма въздействия върху главния ключ.

20.1 Защита при почистване включване

- ▶ Отстранете въртящото се копче TwistPad®. свети.
- ✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 35 секунди. 5 секунди преди изключването прозвучава сигнал.

20.2 Защита при почистване изключване

За предсрочно изключване на функцията:

- ▶ Натиснете TwistPad® и го завъртете, докато не угасне.
- ✓ Панелът за обслужване е отблокиран.

21 Индивидуално изключване безопасност

Функцията за безопасност се активира, ако зона за готвене се използва дълго време и не промените никакви настройки. Котлонът показва **FB** и се изключва.


Времето от 1 до 10 часа зависи от избраната степен за готвене.

Натиснете произволен бутон.

22 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

22.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
c 1	Функция за обезопасяване спрямо деца	0 - Ръчно. ¹ 1 - Автоматично. 2 - Изключено.
c 2	Акустични сигнали	0 - Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 - Само сигналът за грешка е включен. 2 - Само сигналът за потвърждение е включен. 3 - Всички сигнални тонове са включени ¹ .
c 3	Индикация на потреблението на енергия Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда. Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа.	0 - Изключено. ¹ 1 - Включено.
c 5	Автоматично изключване на зоната за готвене	00 - навън. ¹ 01-99 - Време до автоматичното изключване.
c 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	1 - 10 секунди 2 - 30 секунди 3 - 1 минута ¹ .
c 7	Ограничение на мощността Позволява при нужда ограничаване на общата мощност на готварския плот, ако е нужно, поради особеностите на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва _ и не можете да избирате по-висока степен за готвене.	0 - Изключено. Максимална мощност на готварския плот ¹ . 1 - 1000 W. Най-ниска 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 - Максимална мощност на готварския плот.
c 9	Време на избор на котлон	0 - Неограничено: Можете да настроите последно избрания котлон без повторно избиране. ¹ 1 - Ограничено: Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избора. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването.
c 11	PowerMove Позволява промяната на предварително настроените степени за готвене на трите зони на гъвкавата готварска зона. Изберете за целта една от двете готварски зони, настройте желаната степен за готвене в зоната за настройка и докоснете  , за да потвърдите новата степен за готвене и да изберете следващата зона за готвене.	9 - Предварително настроена степен за готвене за предната готварска зона. 5 - Предварително настроена степен за готвене за средната готварска зона. 1 - Предварително настроена степен за готвене за задната готварска зона.
c 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	0 - Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.

¹ Фабрична настройка

Индикатор	Настройка	Стойност
c 17	Настройване на режим на рециркуляция или режим на отработен въздух.	0 - Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух. ¹ 1 - Конфигуриране на работа с отработван въздух.
c 18	Настройка на автоматичен старт	0 - Изключено. 1 - Включено: Автоматичен режим със сензорно управление. ¹ 2 - Включено: Вентилацията стартира при степен на готвене според съответната степен на котлоните.
c 19	Настройка на чувствителността на сензора за проветрението.	1 - Най-ниска настройка на чувствителността на сензора. 2 - Средна настройка на чувствителността на сензора. ¹ 3 - Най-висока настройка на чувствителността на сензора.
c 20	Настройте допълнителния ход Ако Вашият готварски плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степента на готвене. Ако Вашият готварски плот работи с режим на рециркуляция, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степента на готвене. Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.	0 - Изключено. 1 - Включено: Автоматична функция със сензорно управление допълнителен ход. 2 - Включено ¹ :
c 25	Автоматично разпознаване на готварския съд	0 - Изберете желаните котлон ръчно. 1 - Котлонът разпознава размера и позицията на готварския съд и избира съответния котлон, респ. котлони. ¹
c 0	Връщане към фабричните настройки	0 - Индивидуални настройки ¹ . 1 - Фабрични настройки.

¹ Фабрична настройка

22.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

1. За да включите готварския плот, докоснете ①.
2. През следващите 10 сек. докоснете ② за 4 сек.

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби об-служване на клиенти (ТК)	0 1
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	02.
Фабричен номер 2	05

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. За да извикате всеки индикатор, завъртете въртящото се копче TwistPad®.

3. За да достигнете до основните настройки, докоснете ③.
- ✓ c 1 и 0 светят като предварителна настройка.
4. Докосвайте ④ дотогава, докато желаната настройка не се появи.
5. Изберете желаната настройка с TwistPad®.
6. Докоснете ④ за 4 сек.
- ✓ Настройките са запаметени.

22.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ Докоснете ①.
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запамяват.

23 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд има голямо влияние върху бързината и резултата от процеса на готвене. С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.

Преди проверката се уверете, че размерът на дъното на готварския съд съвпада с размера на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.
→ Страница 20

23.1 Извършете Тест на готварския съд




Гъвкавата готварска зона е настроена като единствена готварска зона, така че да проверява рсамо един готварски съд.

1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
2. Извикайте основните настройки и изберете **1**.
3. Завъртете TwistPad®. В готварските зони мига —.
 - ✓ Функцията е включена.
 - ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

23.2 Проверка на резултат

От следната таблица можете да разберете какво означава резултатът за качеството и бързината на процеса на готвене.

Резултат

- | | |
|---|---|
|  | Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева. |
|  | Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално. |
|  | Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред. |

За да активирате функцията, завъртете TwistPad®.

24 Ограничение на мощността

С тази функция можете да настроите общата мощност на готварския плот.

Готварският плот е фабрично настроен. Максималната мощност на готварския плот ще откриете върху типовата табелка. С тази функция адаптирате конфигурацията към изискванията на всяка електрическа инсталация.

За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично и според нуждите наличната мощност върху включените котлони.

Когато тази функция се активира, мощността на всяка готварска зона може временно да падне под номиналната стойност. За да не превиши тази настроена стойност, готварският плот разпределя автоматично и според нуждите наличната мощност върху включените котлони .. Уредът регулира и избира максималната възможна степен на мощност самостоятелно.

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции за процедирането → Страница 20

25 Home Connect

Този уред може да се свързва с мрежа. Свържете Вашия уред с мобилно крайно устройство, за да обслужвате функциите, да адаптирате основните настройки или да контролирате текущия режим на работа посредством приложението Home Connect.

Услугите Home Connect не са налични във всяка страна. Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във Вашата страна. Информация по темата ще намерите на: www.home-connect.com.

Приложението Home Connect ще Ви ръководи през целия процес на регистрация. За извършване на настройките следвайте указанията в приложението Home Connect.

Съвети

- Вземете под внимание включената в окомплектовката на доставката документацията относно Home Connect.
- Спазвайте също указанията в приложението Home Connect.

Бележки

- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect. → "Безопасност", Страница 2
- Готварските плотове не са предназначени за употреба без наблюдение. Готвенето трябва да се наблюдава.

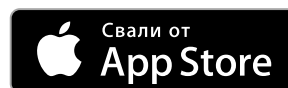
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението Home Connect.
- В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

25.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

- Вашият уред е свързан с електрическата мрежа и е включен.
- Имате мобилно устройство с актуалната версия на операционната система iOS или Android, напр. смартфон.
- Мобилното устройство и уредът се намират в обхвата на WLAN сигнала на Вашата домашна мрежа.

1. Свалете приложението Home Connect.



2. Отворете приложението Home Connect и сканирайте следния QR код.



3. Следвайте указанията в приложението Home Connect.

25.2 Преглед на настройките на Home Connect

В основните настройки на Вашия готварски плот можете да адаптирате настройки и мрежови настройки за Home Connect.

Настройка	Избор или индикация	Допълнителна информация
<i>HC 1</i>	Мрежова връзка <i>0</i> – Не е изградена връзка/Прекъсване на връзката <i>1</i> – Автоматично свързване <i>2</i> – Ръчно свързване <i>3</i> – Свързано	Влезте с готварския плот в домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) или прекъснете мрежовата връзка
<i>HC 2</i>	Връзка с приложението <i>0</i> – Не е изградена връзка <i>1</i> – Изграждане на връзка	<i>HC 2</i> се показва само когато готварският плот е свързан с домашната мрежа.
<i>HC 3</i>	Връзка с WLAN <i>0</i> – Радиомодулът е изключен <i>1</i> – Радиомодулът е включен	Когато WLAN е активирана, можете да използвате функцията Home Connect. <i>HC 3</i> се показва само когато готварският плот вече е бил свързан веднъж с мрежа.
<i>HC 4</i>	Настройване през приложението <i>0</i> – Изключено <i>1</i> – Включено ¹	Ако <i>HC 4</i> е изключена, в приложението Home Connect се показват само работните състояния на готварския плот.
<i>HC 5</i>	Актуализация на софтуера <i>1</i> – Налична е актуализация, готова за инсталиране <i>2</i> – Стартиране на инсталирането	<i>HC 5</i> се показва само когато е налична актуализация на софтуера.
<i>HC 6</i>	Управление на дистанционния достъп чрез отдела по обслужване на клиенти <i>0</i> – Не е разрешено <i>1</i> – Разрешено	<i>HC 6</i> се показва само когато отделът по обслужване на клиенти се опита да се свърже с готварския плот. След разрешаване на достъпа можете да го прекратите по всяко време.
<i>HC 7</i>	Показване на силата на WLAN сигнала <i>0</i> – Няма връзка с домашната WLAN мрежа (Wi-Fi) <i>1</i> – Сила на сигнала 1 (слаб) <i>2</i> – Сила на сигнала 2 (среден) <i>3</i> – Сила на сигнала 3 (добър)	<i>HC 7</i> се показва само когато е налична връзка към WLAN домашната мрежа (Wi-Fi).
<i>HC 8</i>	Връзка със сървъра Home Connect <i>0</i> – Не е изградена връзка <i>1</i> – Свързано	<i>HC 8</i> се показва само когато е налична връзка към WLAN домашната мрежа (Wi-Fi).

¹ Фабрична настройка

25.3 Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия уред се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера, напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността.

За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect. Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложението Home Connect и можете да стартирате актуализацията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата WLAN домашна мрежа (WiFi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect.

Бележки

- По време на изтеглянето можете да продължите използването на Вашия уред. В зависимост от индивидуалните настройки в приложението е възможно също автоматично изтегляне на актуализацията на софтуера.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

25.4 Дистанционна диагностика

Службата за обслужване на клиенти може да достигне до Вашия уред чрез дистанционна диагностика, ако сте се обърнали към службата със съответното

желание, Вашият уред е свързан с Home Connect сървъра и дистанционната диагностика е налична в страната, в която използвате уреда.

Съвет: Допълнителна информация и указания за наличност на дистанционна диагностика във Вашата страна ще откриете в сервисната зона/зоната за поддръжка на локалния уебсайт: www.home-connect.com

25.5 Защита на личните данни

Вземете под внимание указанията относно защитата на лични данни.

При първоначалното свързване на Вашия уред към свързана с интернет домашна мрежа Вашият уред предава следните категории данни на сървъра Home Connect (първоначална регистрация):

- Еднозначно обозначение на уреда (състоящо се от кодове на уреда, както и MAC адреса на вградения комуникационен модул Wi-Fi).
- Сертификат за сигурност на комуникационния модул Wi-Fi (за информационно-технологична защита на връзката).
- Текущата версия на софтуера и хардуера на Вашия домакински уред.
- Статус на евентуално предходно възстановяване на фабричните настройки.

Тази първоначална регистрация подготвя използването на функциите Home Connect и е необходима едва когато желаете да използвате за пръв път функциите Home Connect.

Бележка: Обърнете внимание, че функциите Home Connect могат да се използват само във връзка с приложението Home Connect. Информацията относно защитата на лични данни може да се изведе в приложението Home Connect.

26 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

26.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в търговската мрежа или в онлайн магазина www.neff-international.com.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства, докато готварският плот е все още горещ. Това може да доведе до следи по повърхността.

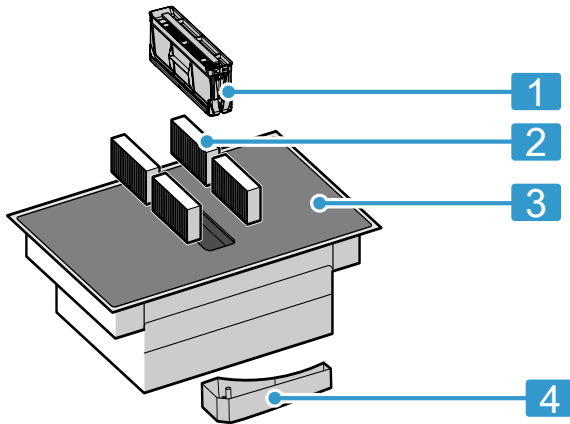
Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства

- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

26.2 Подлежащи на почистване или смяна компоненти

Следният преглед показва компонентите на уреда, които трябва да сменят или почистват.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Филтър за мазнина |
| 2 | Филтър за миризми акустичен филтър |
| 3 | Стъклокерамика |
| 4 | Преливник |

26.3 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

Изискване: Готварският плот трябва да е студен. При петна от захар, скорбяла, пластмаса или алуминиево фолио не оставяйте готварския плот да се охлажда.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката на почистващото средство.

Съвети

- Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.
- Ако запазвате дъното на готварския съд чисто, повърхността на готварския плот остава в добро състояние.

26.4 Почистване на рамката на готварския плот

Ако след употреба има мръсотия или петна по рамката на готварския плот, почистете ги.

Бележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа. Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушете с мека кърпа.

26.5 Почистване на TwistPad®

За да почистите Twist копчето, използвайте хладка вода с малко препарат за миене на чинии. Не използвайте драскащи или корозивни почистващи средства. Не почиствайте в съдомиялна машина или не потапяйте във вода, тъй като се получават щети.

26.6 Смяна на филтър за миризми или акустичен филтър

Сменяйте редовно филтрите за миризма. Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

Бележка: Филтри за миризма или акустични филтри ще получите в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

1. Само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.

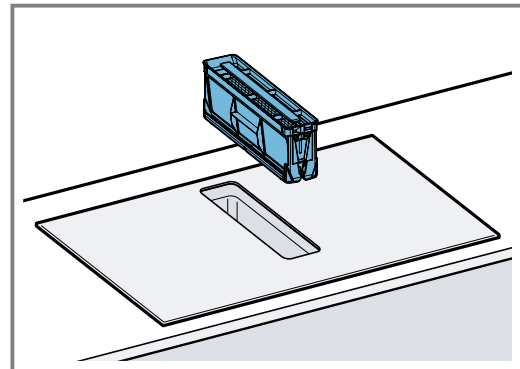
2. ВНИМАНИЕ!

Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.

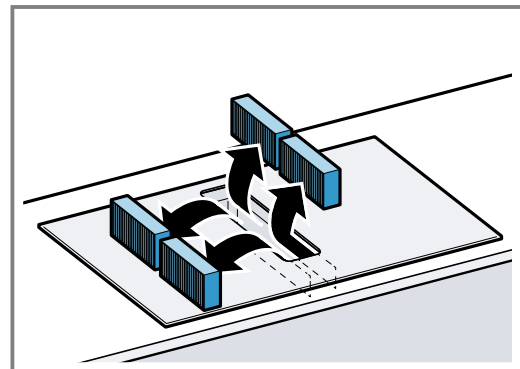
- ▶ С ръка бръкнете под филтъра за мазнина.

Извадете филтъра за мазнина.

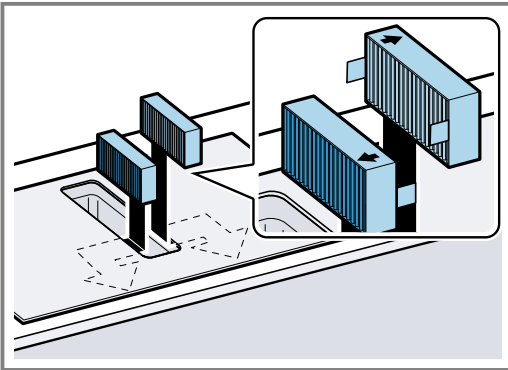
- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не накланяйте филтъра за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.



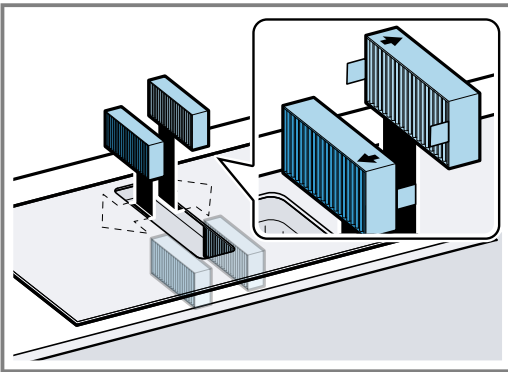
3. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



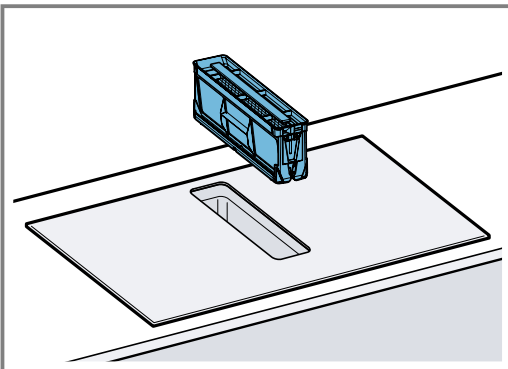
4. Поставете 2-та филтъра за миризма или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



5. Поставете другите филтри за миризма или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.




6. Поставете филтъра за мазнина.



Нулиране на индикацията за насищане

Изискване: След изключването на уреда светва F.

1. Сменете филтрите за миризми. → Страница 25
 2. Задръжте  натиснат докато не прозвучи сигнален тон.
- ✓ Индикаторът F престава да свети. Показанието за насищането за филтрите за миризма е нулирано.

26.7 Почистване на филтъра за мазнина

Филтрите за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да гарантирате оптимална функция, почиствайте редовно филтъра за мазнини.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).

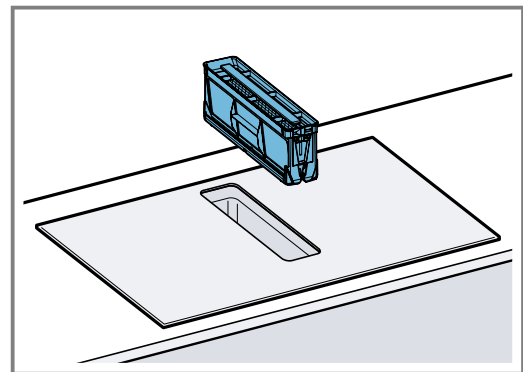
1. ВНИМАНИЕ!

Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.

- ▶ С ръка бръкнете под филтъра за мазнина.

Извадете филтъра за мазнина.

- Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не наклоняйте филтъра за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.



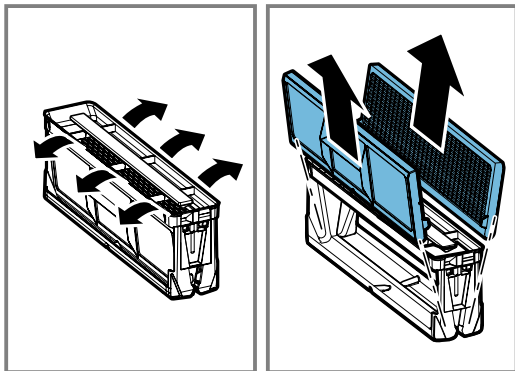
2. Почистете филтъра за мазнина.

- → "Почистване на филтрите за мазнина на ръка", Страница 27
- → "Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 27

3. При нужда свалете филтрите за миризма или акустичните филтри и почиствайте уреда отвътре. → "Смяна на филтър за миризми или акустичен филтър", Страница 25
4. Ако предмети попаднат в уреда, отстранете тези предмети и се уверете, че притокът към преливника не е блокиран.
5. Избършете вътрешността на уреда с разтвор за изплакване и кърпа.
6. След почистването поставете изсушения филтър за мазнина.

Почистване на филтрите за мазнина на ръка

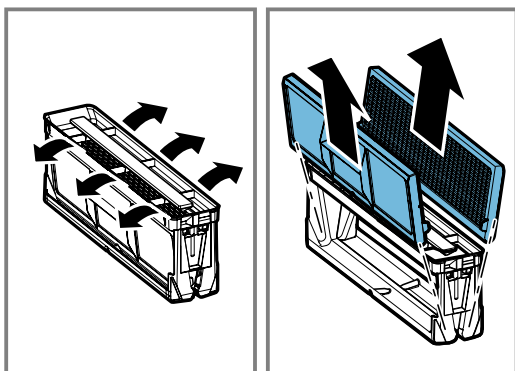
1. Разглобете филтъра за мазнина.



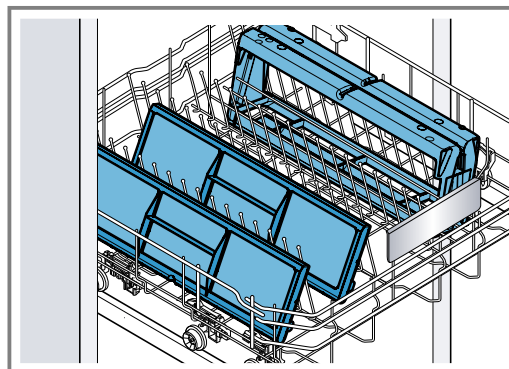
2. Накиснете филтрите за мазнина в горещ сапунен разтвор.
3. Почистете филтъра за мазнина с четка. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати. При упорита мръсотия използвайте специален разтворител за мазнина. Набавете си разтворител на мазнина от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин.
4. Добре изплакнете филтъра за мазнина.
5. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.

Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна

1. За оптимален резултат от почистване разглобете филтъра за мазнина.



2. Отделните компоненти на филтъра за мазнина да се поставят свободно в съдомиялната и да не се захващат.



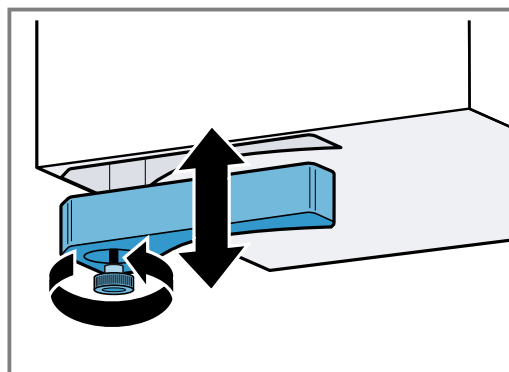
- Силно замърсените филтри за мазнина да не се почистват заедно със съдовете. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
3. Стартирайте съдомиялната. При настройка на температурата изберете максимум 70°C.
 4. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.

26.8 Почистване на преливника

Преливният съд събира течности или предмети, които попадат отгоре в съда.

Изискване: Уредът е охладен и индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

1. Преливният съд се задържа с една ръка, а с другата се отвинтва.
 - Не накланяйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. При нужда отвийте винта и почистете преливника без винт в съдомиялна машина.
4. След почистване отново завийте преливника.
5. Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран.

Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта демонтирайте филтъра за мазнина. → Страница 26

27 ЧЗВ

27.1 Употреба

Въпрос	Отговор
Защо не мога да включа готварския плот и защо свети символът на защитата за деца?	<ul style="list-style-type: none"> Системата за защита от деца е активирана. Допълнително информация за тази функция ще получите на → "Функция за обезопасяване спрямо деца", Страница 19.
Защо мигат светлинните индикация и защо прозвучава сигнал?	<ul style="list-style-type: none"> Почистете повърхността на панела за обслужване от течности или остатъци от храна. Отстранете всички предмети, които могат да покрият панела за обслужване. Допълнителна информация относно деактивирането на сигналния тон ще получите на → "Основни настройки", Страница 20.
Защо сензорът за печене не може да се активира?	<ul style="list-style-type: none"> Максималният разход на мощност на уреда е достигнат или функцията PowerManager е активирана. Изключете или намалете степените на готвене на активните котлони. Повече информация за тази функция ще получите на → "Ограничение на мощността", Страница 22.
Вентилацията не се включва, макар че е активиран автоматичен старт.	<ul style="list-style-type: none"> Активирайте ръчно вентилацията или проверете конфигурацията на автоматичния старт. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки", Страница 20.
Проветрението работи твърде силно или слабо в режим на сензорно управление.	<ul style="list-style-type: none"> Чувствителността на сензора за вентилация не е конфигурирана правилно. Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → "Основни настройки", Страница 20.
Вентилацията продължава да работи, въпреки че котлоните са изключени.	<ul style="list-style-type: none"> Ръчно изключване на вентилацията. Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → "Основни положения при работа с уреда", Страница 11.
Вентилацията се включва, въпреки че уредът е изключен.	<ul style="list-style-type: none"> Настройката на функцията с допълнителен ход със сензорно управление е избрана. Допълнителна информация за тази настройка ще намерите в глава → "Основни настройки", Страница 20.
Засмукването на въздух е твърде слабо.	<ul style="list-style-type: none"> Уверете се, че филтърът за мазнина е чист. Как да почиствате и сменяте филтъра ще научите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 24.

27.2 Шумове

Въпрос	Отговор
Защо се чуват шумове по време на готвене?	<ul style="list-style-type: none"> В зависимост от структурата на дъното на готварския съд по време на работата на готварския плот могат да възникнат шумове. Тези шумове са нормални и принадлежат към индукционната технология. Те не указват дефект.
Възможни шумове	<ul style="list-style-type: none"> Дълбоко бучене като при трансформатор: Възниква при готвене с висока степен. Този шум изчезва или става по-тих, ако степента за готвене се намали. Тихо свирене: Прозвучава когато готварският съд е празен. Този шум изчезва, когато се добавят вода или хранителни продукти в готварския съд. Тракане: Възниква при готварски съдове от различни разположени един върху друг материали или при 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 свирещи тонове: Могат да възникнат, ако едновременно използвате два котлона на най-висока степен на готвене. Тези свирещи тонове изчезват или стават по-малко, ако намалите степента на готвене. Вентилаторни шумове: 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.

27.3 Готварски съдове

Въпрос	Отговор
Кой готварски съд е подходящ за индукционния котлон?	<ul style="list-style-type: none"> Допълнителна информация за готварския съд, които са подходящи за индукционно готвене, ще получите в → <i>"Подходящ съд за готвене", Страница 6.</i>
Защо котлонът не се нагрява и степента за готвене мига?	<ul style="list-style-type: none"> Котлонът, върху който стои готварският съд, не е включен. Уверете се, че котлонът, върху който стои готварският съд, е включен. Готварският съд е прекалено малък за включената готварска зона или не е подходящ за индукция. Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху готварска зона, чийто размер съответства най-добре на размера на готварския съд. Повече информация за това ще получите на → <i>"FlexZone", Страница 14</i> → <i>"Подходящ съд за готвене", Страница 6.</i>
Защо отнема толкова дълго, докато готварските съдове се загреят, или защото те не се загреват достатъчно, въпреки че е настроена висока степен на мощност?	<ul style="list-style-type: none"> Готварският съд е прекалено малък за включената готварска зона или не е подходящ за индукция. Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху готварска зона, чийто размер съответства най-добре на размера на готварския съд. Повече информация за това ще получите на → <i>"FlexZone", Страница 14</i> → <i>"Подходящ съд за готвене", Страница 6.</i>

27.4 Почистване

Въпрос	Отговор
Как могат да почистят готварския плот?	<ul style="list-style-type: none"> Оптимални резултати ще постигнете със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Не използвайте остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни, респ. концентрати или абразивни гъби. Повече информация за това ще получите на → <i>"Почистване и поддръжка", Страница 24.</i>
В шкафа под готварския плот има вода.	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали преливникът е пълен. Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще откриете в → <i>"Почистване и поддръжка", Страница 24.</i>

Въпрос	Отговор
На какви времеви интервали трябва да почиствам преливника?	<ul style="list-style-type: none"> Почиствайте преливника често. Допълнителна информация за почистването на преливника ще намерите в → "Почистване и поддръжка", Страница 24.
На какви времеви интервали трябва да почиствам филтъра за мазнина?	<ul style="list-style-type: none"> Редовно почиствайте филтъра за мазнина. Как да почиствате и сменяте филтъра ще научите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 24.

28 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален кабел за свързване към мрежата, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

28.1 Предупредителни указания

Бележки

- Ако в индикацията се покаже **E**, задръжте натиснатото въртящото се копче TwistPad® 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.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

28.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> ▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването. Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете уреда според електрическата схема. Повреда в електрониката <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F	Филтърът за мирзми е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил сменен. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 24.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
F5 + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. ▶ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
F5 и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. ▶ Отстранете готварския съд. 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 работната повърхност. ▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.
F0	PowerTransfer не се включва. ▶ За да потвърдите индикацията за грешка, докоснете произволен сензор. Можете да готвите както обикновено, без да използвате функцията PowerTransfer. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
F8	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. ▶ Индивидуално изключване безопасност се е включил. Докоснете произволен символ, за да изключите индикатора, за да можете да настроите котлона.
E 9000/E90 10	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ▶ Свържете се с електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно. ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
dE	Демо режимът е активиран. ▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

28.3 Нормални шумове на Вашия уред

Понякога индукционният уред може да причини шумове или вибрации като бръмчене, съскане, тракане, вентилаторни шумове или ритмични шумове.

29 Предаване за отпадъци

29.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

30 Декларация за съответствие

С настоящото BSH Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функция Home Connect съответства на съществените изисквания и останалите релевантни разпоредби от Директива 2014/53/EU.

Изчерпателна RED декларация за съответствие ще намерите в интернет на адрес www.neff-international.com при допълнителните документи на продуктова страница на Вашия уред.

2,4-GHz диапазон (2400–2483,5 MHz): макс. 100 mW

5-GHz диапазон (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): макс. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.

31 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Бележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

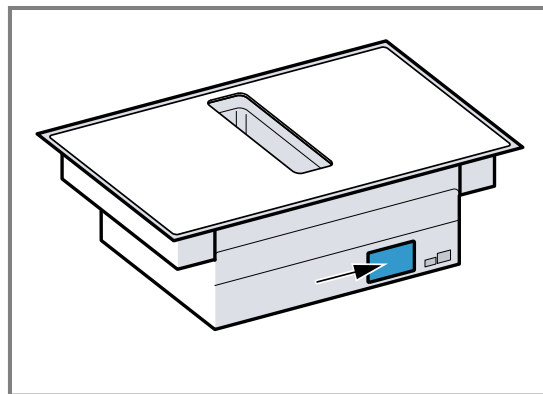
31.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.

- отпред на долната страна на готварския плот.

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → Страница 20 .



Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

32 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовете са извършени

с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

32.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).

- Тенджера Ø 16 см без капак
 - Варене: степен на мощност 1.

32.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркване

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
 - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 800 г
 - Нагриване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.

32.3 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Напр.: диаметър на лещата 5-7 мм. Начална температура 20 °C

След 1 мин. загряване разбъркайте

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 500 г
 - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 1 кг
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.

32.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко с 3,5 % масленост и щипка сол

Приготвяне на сос бешамел

1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте всичко.
 - Загриване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
 - Нагриване: продължителност 6 мин. 30 сек., степен на мощност 7
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 мин. при постоянно бъркане.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2

32.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагривайте без капак. След 10 мин. нагриване разбъркайте.
2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.
 - Време на готвене вкл. загряване при бл. 45 мин.
 - Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
 - Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

32.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.
2. Когато млякото достигне ок. 90 °C, изберете препоръчителната степен на мощност и оставете за ок. 50 мин. на по-ниска степен.
 - Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
 - Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

32.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

- Тенджера Ø 16 см с капак Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 2
- Тенджера Ø 20 см с капак Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

32.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °С

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 3 свински рибици, общо тегло около 300 г, 1 см дебели и 15 г слънчогледово олио
 - Загряване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

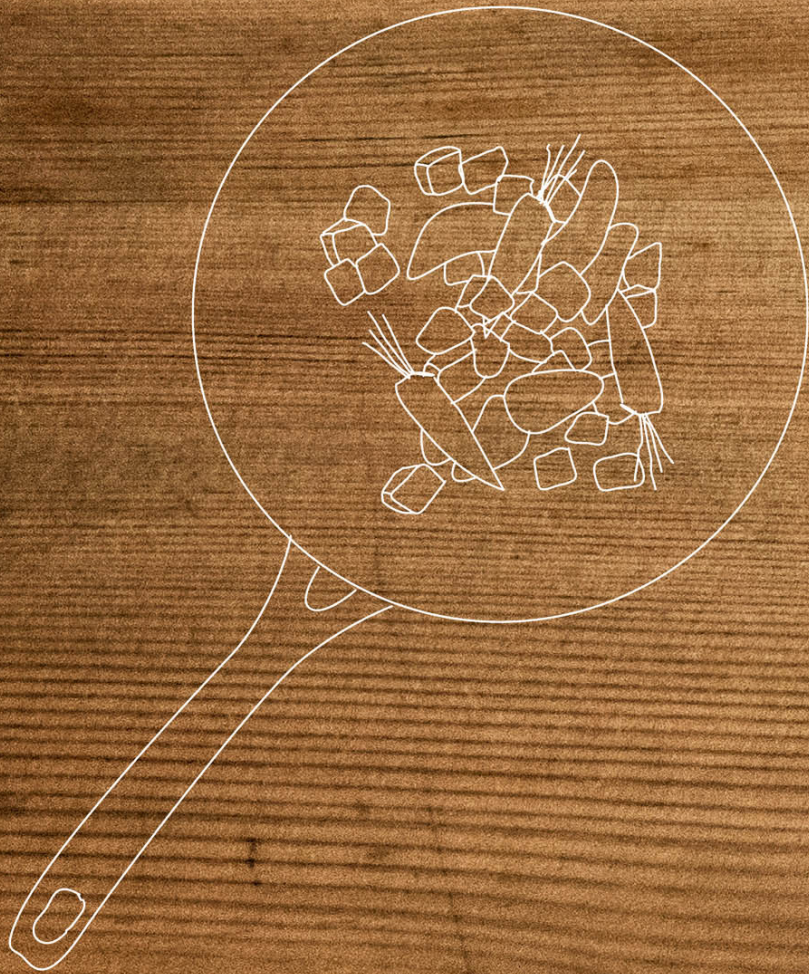
32.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 55 мл тесто на палачинка
 - Нагряване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

32.10 Пържене на дълбоко замразени картофки

- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 2 л слънчогледово олио. За всеки процес на фритиране: 200 г дълбокозамразени картофки, 1 см дебели.
 - Загряване: Степен на мощност 9, докато олиото не достигне температура от 180 °С.
 - Продължително готвене: степен на мощност 9



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001685298
021027
bg