

Индукционен готварски плот с  
интегрирана система за проветрение

Ръководство за употреба

**V5..HQ4.0**



**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	Софтуерна актуализация .....	10
7	Режими на работа .....	10
8	Преди първата употреба .....	10
9	Основни положения при работа с уреда.....	11
10	Управление вентилатор.....	12
11	Бутон любими .....	13
12	Combi Zone .....	13
13	Времеви функции .....	14
14	PowerBoost.....	14
15	PanBoost <sup>1</sup> .....	15
16	Функция за поддържане в топло състояние <sup>1</sup> .....	15
17	Frying Sensor.....	15
18	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	17
19	Пауза .....	17
20	Индивидуално изключване безопасност ....	17
21	Основни настройки.....	18
22	Тест на готварския съд .....	19
23	Home Connect .....	20
24	Почистване и поддръжка .....	22
25	Отстраняване на неизправности.....	24
26	Предаване за отпадъци .....	26
27	Отдел по обслужване на клиенти.....	26
28	Информация относно безплатния софтуер с отворен код.....	26
29	Декларация за съответствие.....	27
30	Тестови ястия .....	27

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктова информация за понататъшна 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.

<sup>1</sup> Налично според софтуерната версия. Допълнителна информация за достъпността ще откриете на уебсайта.

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.

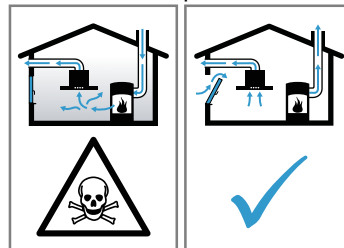
- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

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. дымоотвод) 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 рецикулация, 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 нагриват 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.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Предметите от метал се нагриват 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!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ 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 мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, 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 хва-

щайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.

- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 26*

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.

## **2 Предотвратяване на материални щети**

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

<b>Повреда</b>	<b>Причина</b>	<b>Мярка</b>
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.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
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 отделно 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 загряване.

Гответе с малко вода.

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

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

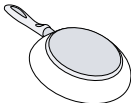
### 4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

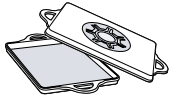
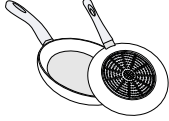
За да се разпознае правилно готварския съд, обърнете внимание на размера и материала на съда.

Всички дъна на готварски съдове трябва да са напълно равни и гладки.

С Тест на готварския съд проверявате дали готварският съд е подходящ. Допълнителна информация ще откриете в

→ "Тест на готварския съд", Страница 19.

Готварски съд	Материали	Характеристики
 <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, загрява бързо и гарантира разпознаването си.</p>
	<p>Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.</p>	<p>Този готварски съд загрява бързо и се разпознава.</p>

Подходящо	Дъното не е напълно феромагнитно.	Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.
 	Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.	Тези дъна 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.
Не е подходящо	Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.	

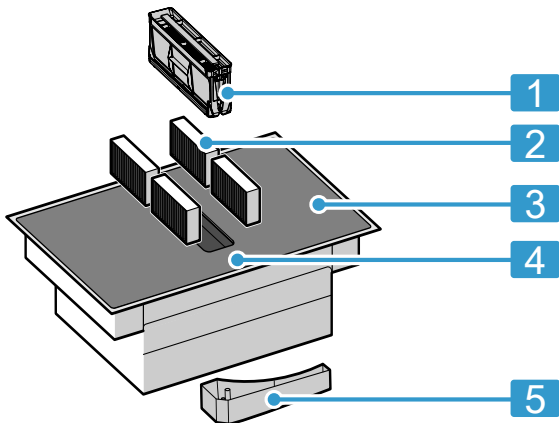
**Бележки**

- 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 Вашият нов уред

Информация относно Вашия нов уред



#### Ном. Обозначение

**1** Филтър за мазнина

<sup>1</sup> Според оборудването на уреда.

#### Ном. Обозначение

**2** Филтър за миризми при рециркулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух <sup>1</sup>

**3** Готварски плот

**4** Панел за обслужване

**5** Преливник

<sup>1</sup> Според оборудването на уреда.

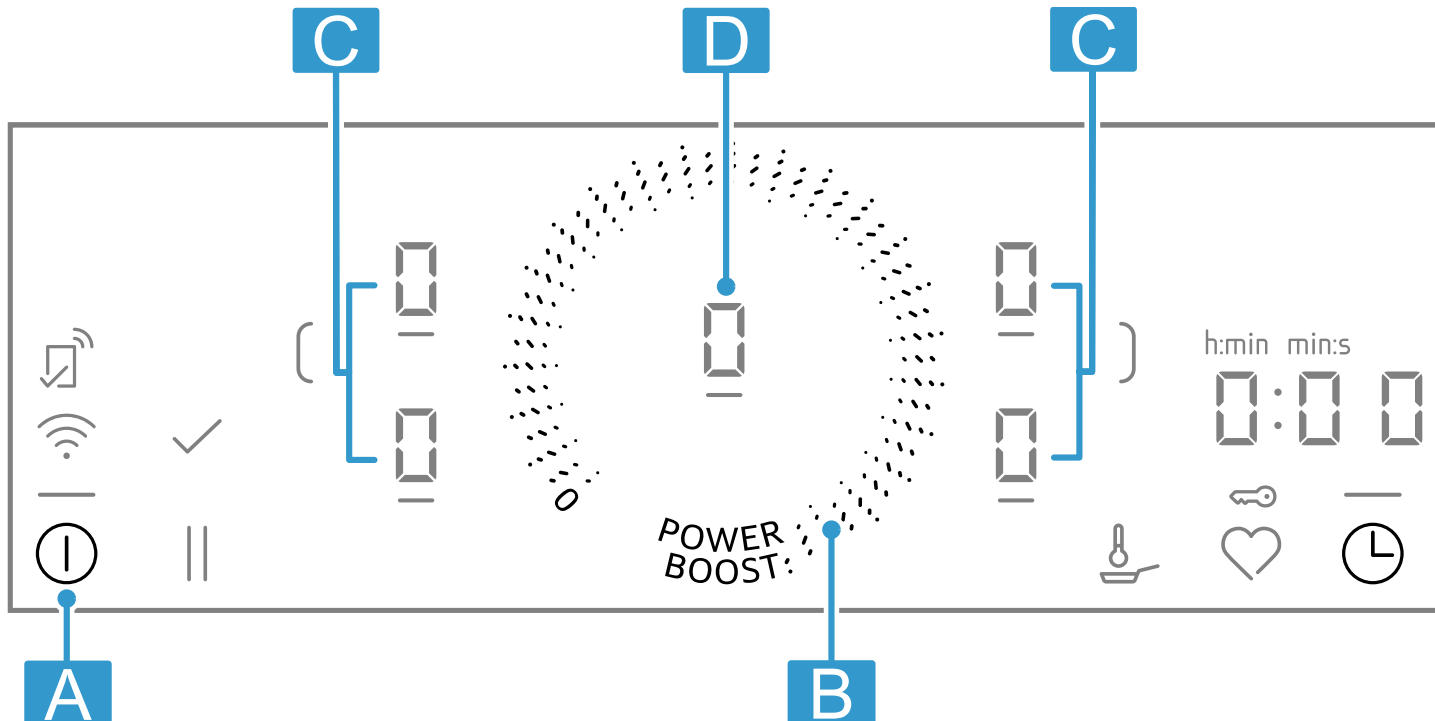
### 5.2 Специални принадлежности

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 рециркулационен въздух
- Филтър за миризми за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър за работа с отработван въздух

### 5.3 Панел за обслужване

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



#### Буква Обозначение

**A** Главен превключвател

**B** Диапазон за настройка

**C** Готварска зона

**D** Сензор за вентилация

**Бележка:** Винаги поддържайте панела за обслужване чист и сух.

**Съвет:** Не поставяйте готварски съд в близост до индикаторите и бутоните. Електрониката може да прегрее.



## Сензорни полета

Ако готварският плот се загрее, светят символите на полетата за обслужване, които към този момент са на разположение.

Сензор	Функция
①	Главен превключвател
	Избор на котлон
	Диапазон за настройка
	PowerBoost
	Автоматично събиране/разделяне на готварски зони
	Frying Sensor
	Функции на таймера Функция за обезопасяване спрямо деца
	Пауза
	Бутон любими
	Свързваемост

## Показвай

Индикатор	Функция
	Таймер за изключване
	Frying Sensor
	Степени на мощност
	Функция за обезопасяване спрямо деца

## Бутони в комбинация с Home Connect

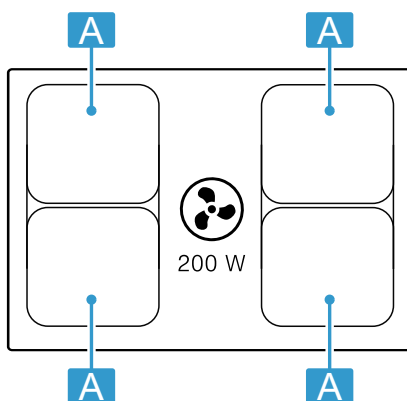
Когато свързването към Home Connect се изготви, следните бутони и индикации са налични:

Сензор	Функция
✓	Приемане на настройките от друг уред

Ако свети, в приложението Home Connect потърсете още информация.

## 5.4 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 мощност
Ø 21 см	Степен на мощност 2500 W 9 3700 W PowerBoost
21 x 38 см	Степен на мощност 3600 W 9

В степента за готвене 9 плотът достига посочената в таблицата мощност, за да скъси времената на нагряване и я поддържа за определено време, докато няма друг котлон от същата страна да работи.

## 5.5 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
	Комбиниран котлон → Страница 13

## 5.6 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.

## 5.7 Индикатор за насищане

Платката е снабдена с индикатор за насищане. Ако филтрите срещу миризми са наситени, светва и трябва да смените филтрите.

→ "Филтър за миризми акустичен филтър",  
Страница 23

## 6 Софтуерна актуализация

Ако уредът е свързан с Home Connect, някои функции може да са налични чрез софтуерна актуализация.

Допълнителна информация за наличността на допълнителни функции ще откриете на уебсайта [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com)

## 7 Режими на работа

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

### 7.1 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 рециркуляционни уреди).

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, 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.



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.

**Бележка:** При интензивно и дълготрайно готвене влагата се предава в стайния въздух. Ако използвате уреда в режим на рециркулация, ние препоръчваме достатъчно добро проветряване на кухнята, напр. чрез краткотрайно отваряне на прозорец или използване на жилищен вентилатор, за да се отстрани излишната влага.

## 8 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

### 8.1 Първоначално почистване

Остатъците от опаковка да се отстранят от повърхността на готварския плот и повърхността да се избърше с влажна кърпа. Списък на препоръчителните почистващи средства ще откриете на официалния уебсайт [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com).

Допълнителна информация за грижата и почистването. → *Страница 22*

### 8.2 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.

### 8.3 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.

### 8.4 Готварски съд


Списък с препоръчителните готварски съдове ще откриете на официалния уебсайт [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com). Допълнителна информация за подходящия готварски съд. → *Страница 6*


### 8.5 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 18*



## 8.6 Настройване с Home Connect

При първото включване на уреда се извиква настройката на домашната мрежа. Върху полето за индикация светва за няколко секунди символът .

За стартиране на свързване с Home Connect докоснете  и спазвайте указанията в глава .  
За прекратяване на настройката изключете готварския плот.  
Можете да извършите настройката Home Connect и във всеки друг момент.

# 9 Основни положения при работа с уреда


## 9.1 Включване на готварския плот

- ▶ Докоснете .  
Прозвучава сигнал. Символите на котлоните и наличните в момента функции светят. В индикациите на котлона свети .
- ✓ 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 59 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. Трябва да се избере степента на мощност, която е най-добре подходяща за печивото и процеса.

## 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.
- 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.


1. Докоснете  желания индикатор на готварските зони  
✓  и  светят по-ярко.
2. Прекарайте пръста си през съответния диапазон за настройка докато желаната степен за готвене не светне.  
✓ 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 на уреда поставите един или няколко съда върху един котлон, готварският плот ги разпознава и избира автоматично котлон за един от готварските съдове. След това изберете в следващите 59 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

### Промяна на степента на мощност и изключване на котлона

1. Изберете готварската зона.
  2. Изберете желаната степен на готвене или настройте на .
- ✓ Степента за готвене на котлона се променя или котлонът се изключва.

- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в  
→ "Гестене 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
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюр	1 - 1.	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
<b>Загреване и поддържане в топло състояние</b>		
Яхния, напр. лещена яхния	1. - 2	-
Мляко <sup>1</sup>	1. - 2.	-

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5



	☰	⊖ min
Варени наденици <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Гулаш, замразен	3 - 4	35 - 55
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Картофени кюфтета <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Риба <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Бели сосове, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Бити сосове, напр. сос беарнез, сос холандес	3 - 4	8 - 12
<b>Кипване, готвене на пара, задушаване</b>		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Мляко с ориз <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4. - 5.	15 - 30
Юфка <sup>1</sup>	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.	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Печено роле	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Задушаване/печене с малко мазнина<sup>1</sup></b>		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	6 - 12
Котлети, натюр или панирани	6 - 7	8 - 12

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

	☰	⊖ min
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди, дебелина 2 см	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 в олио	5 - 6	3 - 6
<b>Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 l олио, пържене на порции<sup>1</sup></b>		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, дълбоко 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	-

<sup>1</sup> Без капак

<sup>2</sup> Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5

## 10 Управление вентилатор

Готварската зона разполага с интегрирана система за отработен въздух в готварската площ. Функциите на управлението на системата за отработен въздух са описани по-долу. Можете по всяко време да промените фабричните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 18

**Бележка:** За да подобрите тази мощност, използвайте по-нисък готварски съд. При висок готварски съд поставете капачката скосено.

### 10.1 Автоматичен старт за вентилацията

Ако зададете към първата зона за готвене степен за готвене, системата за отработен въздух започва автоматично да работи. Степента на вентилацията свети върху сензора за вентилация.

След този автоматичен старт можете да промените степента на вентилация. Промяна или деактивиране на степен на вентилация. → Страница 13


### 10.2 Управление вентилатор

Платката разполага с 9 степени на вентилация.

### Включване на вентилацията

1. Натиснете сензора за вентилация.
- ✓ Вентилацията стартира при предварително настроена степен за готвене.
2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност.
- ✓ Степента на мощност на вентилацията светва.


### Промяна или изключване на вентилацията

1. Натиснете сензора за вентилация.
2. Изберете желаната степен на вентилация или напаснете на .


### 10.3 Интензивни степени на вентилация

Има две степени на интензивна вентилация, при които вентилацията за кратко време работи с по-висока мощност.


#### Включване на интензивни степени

1. Натиснете сензора за вентилация.
2. Изберете желаната степен на интензивност:
  - Натиснете **Интензивна степен I:**  светва.

- Натиснете два пъти **Интензивна степен II:**  светва.

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

#### Промяна или изключване на интензивни степени

1. Натиснете сензора за вентилация.
2. Изберете желаната степен на вентилация или напаснете на .


### 10.4 Допълнителен ход за вентилация

Вентилацията работи още няколко минути след изключване на готварската зона с главния превключвател.

Предпоставка за това е готварската зона да е включена от поне една минута и вентилацията да работи. Вентилацията се изключва автоматично след изтичане на съответното време. Това време зависи от режима на работа, в който е инсталиран уреда.




При включена вентилация степента на вентилация свети. Можете по всяко време да изключите вентилацията като натиснете сензора за вентилация.


## 11 Бутон любими

С функцията могат да се изберат две функции или настройки за готвене, които след това ще са бързо достъпни на .

### 11.1 Бутон любими Задаване на функции

**Изискване:** Свържете уреда с Home Connect. Допълнителна информация ще получите в Home Connect

1. За да зададете към  функции, отворете Home Connect приложението и следвайте указанията.
2. Когато функциите са зададени, можете да ги използвате:
  - ✓ Функция 1:  късо натискане.
  - ✓ Функция 2:  дълго натискане.

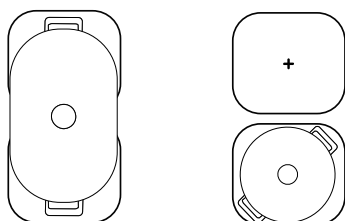
**Бележка:** Ако не сте задали функция,  след включване на плота се изключва.

## 12 Combi Zone


Позволява комбинация от две зони с еднакъв размер, при което в двете се включва една и съща степен за готвене. Тя е замислена по-специално за готвене в продълговат готварски съд. Функцията позволява готвене с готварски съд, който заема една готварска зона и който за повече комфорт можете да премествате от една зона на друга. В този случай двете зони запазват една и съща степен за готвене и еднакви настройки.

### 12.1 Поставяне на готварския съд


Използвайте готварски съд, който пасва в готварските зони.



### 12.2 Combi Zone включване

1. Изберете една от двете готварски зони и настройте степента за готвене.
2. Натиснете .
- ✓ Функцията е активирана.


### 12.3 Combi Zone изключване

- ▶ Чукнете върху .
- ✓ Функцията е изключена.
- ✓ Двете готварски зони отново функционират като два независими котлона.

## 13 Времеви функции

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





- Таймер за изключване
- Таймер

Бутонът  стандартно е зададен към функцията Таймер за изключване. Можете да зададете към сензора и някоя от горепосочените функции. Можете да промените тези настройки през приложението Home Connect или в основните настройки  
→ Страница 18.

### 13.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на времето на готвене за една или няколко готварски зони и автоматичното изключване след изтичане на настроеното време.

#### Таймер за изключване включване



1. Избиране на готварска зона и степен на мощност.
2. Натиснете .  
✓  и  светят.
3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.
4. За да потвърдите, докоснете .  
✓ Ако времето на готвене е изтекло, готварската зона се изключва и прозвучава сигнал.

#### Бележки

- Ако в готварска зона, в която Frying Sensor е активиран, е програмирано време за готвене, програмираното време за готвене започва да тече когато избраната температурна степен е достигната.

- За да смените индикацията между температурата на функцията Frying Sensor и програмираното време на готвене, натиснете върху избраната температура.

#### Таймер за изключване Промяна или изключване


1. Изберете котлона и след това докоснете символа .
2. За да изключите функцията, променете времето на готвене или поставете на .

### 13.2 Таймер



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

#### Таймер включване





**Изискване:** Задайте функцията към .

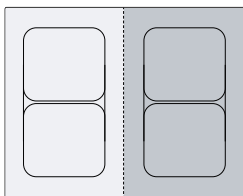
1. Натиснете .
2. Изберете желано време.  
✓ Времето започва да тече.  
✓ След изтичане на времето прозвучава сигнал.

#### Таймер Промяна или изключване



1. Натиснете .
2. За да изключите функцията, променете времето на готвене или поставете на .

## 14 PowerBoost




С функцията Powerboost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото с . Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друг котлон от същата страна. В противен случай в индикацията мигат избраният котлон  и . След това автоматично се настройва , без да се активира функцията.



### 14.1 PowerBoost включване

1. Изберете готварската зона.
2. Докоснете .  
✓ Индикацията  свети.  
✓ Функцията е активирана.

### 14.2 PowerBoost изключване

1. Изберете готварската зона.
2. Докоснете .  
✓ Индикаторът  угасва и котлонът превключва обратно към степен на мощност .  
✓ Функцията е изключена.

**Бележка:** За да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот, тази функция при определени обстоятелства се изключва автоматично.

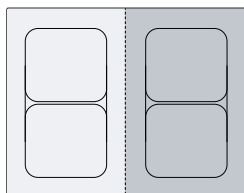


## 15 PanBoost<sup>1</sup>

С тази функция нагрявате тиганите по-бързо отколкото с **5**. Не използвайте PowerBoost функцията с тигани, тъй като покритието може да се повреди.

Можете да активирате функцията през Home Connect или Бутон любими.

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друг котлон от същата страна. В противен случай в избрания котлон **5** и **5**. След това **5** автоматично се настройва.



### 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

**Изискване:** Задайте функцията към .

→ "Бутон любими", Страница 13.

1. Изберете готварската зона.
  2. Чукнете върху .
- ✓ **5** свети.
  - ✓ Функцията е активирана.

### 15.3 PanBoost изключване

1. Изберете готварската зона.
  2. Изберете степен на мощност.
- ✓ **5** угасва
  - ✓ Функцията е изключена.

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

## 16 Функция за поддържане в топло състояние<sup>1</sup>

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

Можете да активирате функцията през Home Connect или Бутон любими.

### 16.1 Функция за поддържане в топло състояние включване

**Изискване:** Задайте функцията към .

→ "Бутон любими", Страница 13.

1. Изберете желанния котлон.

2. Чукнете върху .
- ✓ **5** свети.
  - ✓ Функцията е включена.

### 16.2 Функция за поддържане в топло състояние изключване

1. Изберете готварската зона.
  2. Настройте на **5**
- ✓ **5** угасва.
  - ✓ Функцията е изключена.

## 17 Frying Sensor

С тази функция можете да разтопявате, да приготвяте сосове, да сотирате, фритирате или пържите, при което температурата се контролира.

Вместо по време на готвене винаги да адаптирате степента за готвене, изберете в началото еднократно желаната 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 готварските зони, които са обозначени с .

Функции	Температура
Разтапяне	70 - 80 °C
Приготвяне на сосове	110 - 120 °C

Функции	Температура
Пържене	140 °C
Пържене	160 °C
Пържене	180 - 200 °C
Пържене	220 °C

### 17.1 Препоръчителен готварски съд






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

Препоръчителният готварски съд ще получите чрез отдела по обслужване на клиенти, специализираната търговска мрежа или нашия онлайн магазин [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com).

<sup>1</sup> Налично според софтуерната версия. Допълнителна информация за достъпността ще откриете на уебсайта.


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

## 17.2 Frying Sensor включване

1. Поставете празния готварски съд върху готварска зона.
2. Изберете готварската зона.
3. Натиснете .
- ✓  и  и предварително настроената температура светят в индикатора на избрания котлон.
4. Изберете температура като плъзнете пръста си върху зоната за настройка.
- ✓  мига докато настроената температура отново се достигне.
- ✓ Избраната температура и развитието на достигнатата в тигана температура мигат с редуване, докато избраната температура не се достигне.
- ✓ Показваната в индикациите температура е ориентировъчна стойност и може да се отклонява от действителната температура в тигана.
- ✓ Когато температурата бъде достигната, прозвучава сигнал и  както и символът за температура престава да мига.
5. 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.

## 17.3 Frying Sensor изключване

- ▶ Изберете готварската зона и докоснете върху .

## 17.4 Препоръки за готвене с Frying Sensor

Долната таблица съдържа идеалната температурна степен за избор на ястия. Температурата  $\text{°C}$  и времето на готвене  $\text{min}$  зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Месо</b>		
Шницел, натюр	160-180	4-10
Шницел, паниран	180	6-10
Филе	180-200	6-10
Котлети	160-180	10-15
Кордон бльо, виенски шницел	180	10-15
Пържола, алангле, 3 см дебела	220	8-10
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 см	200	6-10
Пържола, добре изпечена, 3 см дебела	180	6-12
Т-бон пържола, алангле, 4,5 см дебела	200-220	10-15
Т-бон пържола, средно изпечена, 4,5 см дебела	180-200	20-30

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Птичи гърди, дебелина 2 см	160	10-20
Сланина	160-180	5-8
Кайма	180-200	6-10
Хамбургери, дебелина 1,5 см	160-200	6-15
Кюфтенца	160-180	10-20
Варени наденички	160-180	8-20
Чоризо, сурови наденици	160-180	10-20
Шишчета	160-180	10-20
Джирози	180-200	6-10

### Риба и морски дарове

Филе от риба, натюр	180	10-20
Рибно филе, панирано	180	10-20
Риба, печена, цяла	160	10-20
Сардини	180	6-12
Скариди	180	4-8
Октопод, сепия	180-200	6-12
Морски миди, миди Венера, сърцевидки	110-120	4-8

### Ястия с яйца

Яйца на очи в масло	140	2-6
Яйца на очи в олио	180-220	2-6
Бъркани яйца	140	4-9
Омлет	140	3-6
Пържени филийки	160	4-8
Палачинки, блини, дебели палачинки, тако-си	180-200	1-3

### Зеленчуци

Пържени картофи от варени картофи (с обелките)	180-200	6-12
Пържени картофи	180-200	15-25
Картофени кюфтета	200	2-4
Лук, чесън, запържен до прозрачност	140	4-12
Лучени кръгчета	180-200	4-12
Тиквички, патладжани, чушки	160-180	4-12
Зелени аспержи, пържени	160-180	10-20
Гъби	180	10-15
Зеленчуци, глазирани	120	10-20
Зеленчуци в тесто темпура	180-200	5-10

### Замразени ястия

Пилешки нъгети	180-200	8-12
Рибни пръчици	180	8-12
Пържени картофи	200-220	4-8
Ястия на тиган	160-180	6-10

	⌘ °C	⊖ min
Пролетни ролца	180-200	8-15
Пастети, крокети	200-220	6-8
<b>Сосове</b>		
Доматен сос	120	20-30
Сосове със сметана	110-120	10-20
Сос бешамел	110-120	10-20
Сосове със сирене	110-120	3-8
Сладки сосове	110-120	10-20
Сгъстяване на сосове	110-120	5-10
<b>Разтапяне</b>		
Кувертюр	70-80	5-15


	⌘ °C	⊖ min
Сирене	70-80	3-10
Масло	70-80	3-5
Фондю	70-80	5-15
<b>Други</b>		
Печен кашкава	180-200	5-15
Крутони	160-180	6-10
Пържени филийки	200-220	8-12
Суши готови ястия	110-120	5-10
Бадеми, орехи, ядки от пиния, печени	180-200	3-15
Пуканки	220	10-20

## 18 Функция за обезопасяване спрямо деца

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

### 18.1 Функция за обезопасяване спрямо деца включване

**Изискване:** Готварският плот трябва да е изключен.

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

### 18.2 Деактивиране на защитата от деца

1. За да включите готварския плот, докоснете ⊕.
  2. Докоснете ⊖ за 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

### 18.3 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 активирате и деактивирате функцията → Страница 18.

## 19 Пауза

С функцията можете да задържите активните процеси на готвене за до 10 минути и да ги продължите, без да трябва да промените избраните настройки. Функцията можете да включите напр. за почистване на панела за обслужване.

### 19.1 Активиране на Пауза функцията

- ▶ Натиснете II.
- ✓ В индикациите на котлона свети II.

- ✓ Всички активни процеси на готвене се спират. Настройките се запазват.
- ✓ Функцията е активирана.

### 19.2 Дезактивиране на Пауза функцията

- ▶ Чукнете върху II.
- ✓ Функцията е изключена. Процесите на готвене се продължават.

**Бележка:** След 10 минути котлонът автоматично се изключва.

## 20 Индивидуално изключване безопасност

Ако зона за готвене се използва дълго време и не промените никакви настройки, активирайте функцията за безопасност. Котлонът показва **FB** и се изключва.

Времето зависи от избраното ниво на мощност.

Степен на мощност	Време
1.0 - 1.5	10 часа

2.0 - 3.5	5 часа
4.0 - 5.0	4 часа
5.5 - 6.5	3 часа
7.0 - 7.5	2 часа
8.0 - 9.0	1 час

Натиснете произволен бутон.









## 21 Основни настройки

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

### 21.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
c 1	Функция за обезопасяване спрямо деца → "Функция за обезопасяване спрямо деца", Страница 17	0 - Ръчно. <sup>1</sup> 1 - автоматично. 2 - Функция изключена.
c 2	Акустични сигнали	0 - Сигналът за потвърждение, сигналът за грешка и сигналът за грешно използване са деактивирани. 1 - Сигналът за грешка е активиран. 2 - Сигналът за потвърждение и сигналът за грешно използване са активираны. 3 - Всички сигнални тонове са включени <sup>1</sup> .
c 3	Сила на звука на акустичните сигнали	1 - ниска. 2 - средна. <sup>1</sup> 3 - висока.
c 5	Задайте ☹ на панела за обслужване една от функциите за програмиране с време. → "Времеви функции", Страница 14	1 - Таймер за изключване. <sup>1</sup> 2 - Таймер.
c 7	Ограничение на мощността Така можете при нужда да ограничите общата мощност на готварския плот поради условията на Вашата електроинсталация. Съблюдавайте разпоредбите на местните електроснабдителни компании. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Допълнителна информация ще откриете върху типовата табелка. Ако функцията е включена и готварският плот достига настроената граница на мощността, желаната и допустима степен на мощността мига и не можете да избирате по-висока степен на мощност.	Мощността се увеличава със всяка степен с по 500 W. 0 - Изключено. Максимална мощност на готварския плот <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Най-ниска мощност. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Максимална мощност на готварския плот.
c 8	Демонстрационен режим Презентационен режим на готварския плот Ако включите плота, светват d 5 за няколко секунди и котлоните не нагриват.	0 - Изключено. <sup>1</sup> 1 - Включено.
c 12	Тест на готварския съд С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд. → "Тест на готварския съд", Страница 19	0 - Не е подходящо. 1 - Не е оптимално. 2 - Подходящо.
c 17	Настройване на режим на рециркуляция или режим на отработен въздух.	0 - Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух. <sup>1</sup> 1 - Конфигуриране на работа с отработван въздух.
c 18	Настройте автоматично стартиране на вентилацията. Вентилацията стартира при предварително настроена степен.	0 - Изключено. 1 - Включено. <sup>1</sup>



<sup>1</sup> Фабрична настройка



Индикатор	Настройка	Стойност
	Настройте допълнителен ход за вентилация. 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 рецикулация, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степента на готвене.	 - Изключено.  - Включено. <sup>1</sup> :
	Връщане към фабричните настройки	 - Индивидуални настройки <sup>1</sup> .  - Фабрични настройки.


<sup>1</sup> Фабрична настройка






## 21.2 Към основните настройки

**Изискване:** Готварският плот трябва да е изключен.


1. За да включите готварския плот, докоснете .
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете  за 4 секунди.

Продуктова информация	Индикатор
Списък с клиентските служби	 
Фабричен номер	<i>Fd</i>
Фабричен номер 1	<i>02-</i>
Фабричен номер 2	<i>05</i>

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете , за да се покажат отделните индикатори.

3. За да достигнете до основните настройки, докоснете .
- ✓  и  светят като предварителна настройка.
4. Докосвайте  дотогава, докато желаната настройка не се появи.
5. Изберете желаната настройка в зоната за настройка.
6. Докоснете  за 4 секунди.  
✓ Настройките се запамяват.

## 21.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

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

# 22 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.

Уверете се преди проверката, че диаметърът на дъното на готварския съд съвпада с диаметъра на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 18

## 22.1 Извършете Тест на готварския 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  .
  3. Докоснете зоната за настройка. В готварските зони мига .
- ✓ Функцията е включена.

- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

## 22.2 Проверка на резултат

В следната таблица се показва 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 отново функцията, докоснете зоната за настройка.

## 23 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](http://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.

**Съвет:** 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
- 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.
- Готварските плотове не са предназначени за употреба без наблюдение. Готвенето трябва да се наблюдава.

### 23.1 Настройване на приложението Home Connect

1. Инсталирайте приложението Home Connect на мобилното крайно устройство.
2. Стартирайте приложението Home Connect и настройте достъпа за Home Connect. Приложението Home Connect ще Ви ръководи през целия процес на регистрация.

### 23.2 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.
- Приложението Home Connect е инсталирано на мобилното устройство.
- Уредът има връзка с домашната WLAN мрежа (WiFi) на мястото на разполагане.
- Мобилното устройство и уредът се намират в обхвата на WLAN сигнала на Вашата домашна мрежа.


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



2. Следвайте указанията на приложението Home Connect.






### 23.3 WLAN символ

WLAN индикаторът в панела за обслужване се променя в зависимост от статуса и качеството на връзката и от наличността на сървъра Home Connect.

 Статус	Описание
Свети статично при половин яркост.	Няма запаметена мрежова връзка.
Мига при пълна яркост.	Мрежова връзка се установява.
Свети статично при пълна яркост.	Мрежова връзка запаметена и WiFi активно.
Мига.	Мрежовите настройки се нулират.
Изключено.	Мрежа неактивна.

### 23.4 Добавяне или отстраняване на WLAN домашна мрежа

Следният преглед показва, как можете да добавите или отстраните WLAN домашна мрежа.

Статус на WLAN домашна мрежа	Действие
Няма зададена WLAN домашна мрежа.	За да добавите WLAN домашна мрежа, натиснете кратко върху  .
WLAN домашната мрежа е запаметена.	За да сдвоите още един уред, натиснете дълго  .
WLAN домашната мрежа е запаметена.	За да нулирате настройките на WLAN домашната мрежа, натиснете върху  . Ако  мига, тогава отново натиснете дълго върху  .

### 23.5 Промяна на настройките чрез приложението Home Connect

С приложението Home Connect можете да промените настройките за котлоните и да ги изпратите на готварския плот.

**Изискване:** Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.



1. Извършете настройката в приложението Home Connect и изпратете на готварския плот. Следвайте указанията в приложението Home Connect.  
Настройките, които изпращате от приложението Home Connect на готварския плот, трябва да бъдат потвърдени на готварския плот.
- ✓ Ако готварските настройки се предават към котлон, според настройката съответният индикатор започва да мига.
2. За да отмените настройката, натиснете произволен сензорен бутон върху готварския плот.

### 23.6 Активиране на автоматично разпознаване на присъствие <sup>1</sup>

Чрез автоматичното разпознаване на присъствие вече не трябва да потвърждавате настройките на Вашето мобилно устройство върху готварския плот, докато сте в близост до него. Ако изпращате настройки към готварска зона, можете да ги потвърдите от Вашето мобилно устройство.

#### Изисквания

- Готварският плот е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.
  - Bluetooth е свързан с мобилното устройство.
  - Потребителят се намира в близост до готварския плот.
1. Отворете Home Connect приложението.
  2. За да настроите автоматичното разпознаване на присъствие, следвайте инструкциите в Home Connect приложението.

### 23.7 Актуализация на софтуера

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

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

- Софтуерната актуализация се състои от две стъпки.
  - В първата стъпка е изтеглянето.
  - Във втората стъпка е инсталацията на Вашия уред.

- 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.
- Инсталирането трае няколко минути. По време на инсталирането не можете да използвате уреда си.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

### 23.8 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 сервизната зона/зоната за поддръжка на локалния уебсайт: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 23.9 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.

<sup>1</sup> Налично според софтуерната версия. Допълнителна информация за достъпността ще откриете на уебсайта.

## 24 Почистване и поддръжка

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

### 24.1 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-home.com](http://www.neff-home.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

### 24.2 Почистване на готварския плот

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

**Изискване:** Готварският плот трябва да е студен. Само 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.

### 24.3 Почистване на профилите

Ако след употреба има мръсотия или петна по профилите, почистете ги.

**Бележка:** Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. С топла вода и сапун почистете и почистете със суха кърпа. Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушавайте с мека кърпа.

**Бележка:** Ако има налични сменящи се странични профили, при сваляне използвайте предпазни ръкавици.

### 24.4 Филтър за мазнина

Филтърът за мазнина филтрира мазнината от кухненската пара. Филтърът се състои от съд и два изваждащи се филтъра за мазнина. Честотата на почистването зависи от количеството и вида на използваната при готвене мазнина. За да гарантирате оптимална функция, почиствайте филтъра за мазнини при видими отлагания на мазнина или най-малко веднъж на месец.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

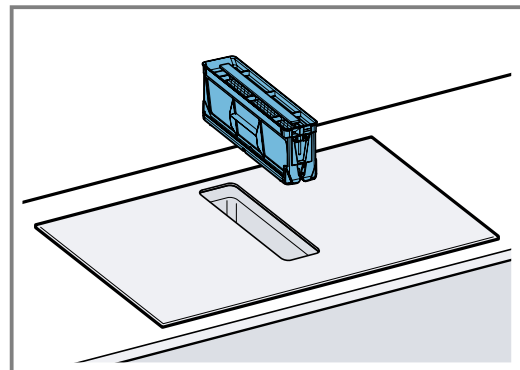
- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).

#### ВНИМАНИЕ!

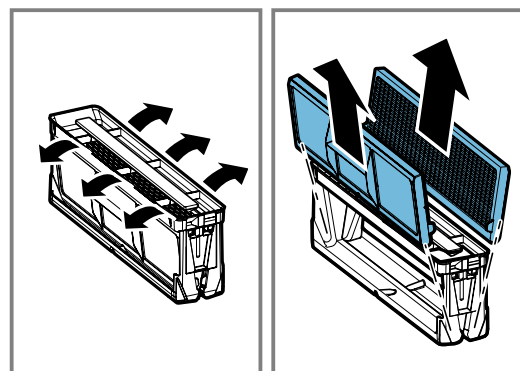
Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.

- ▶ С ръка бръкнете под филтъра за мазнина.

1. Извадете филтъра за мазнина.
  - Под съда може да се събере мазнина. Не накланяйте филтъра за мазнина, за да предотвратите капещата мазнина.

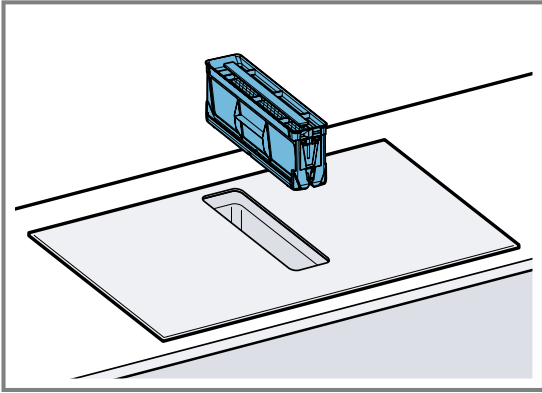


2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.



3. Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна или на ръка.
  - "Почистване на филтрите за мазнина на ръка", Страница 23
  - "Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 23
4. При нужда свалете филтрите за миризма или акустичните филтри и почистете уреда отвътре.

5. Ако предмети попаднат в уреда, отстранете ги и се уверете, че притокът към преливника не е блокиран.
6. Избършете вътрешността на уреда с разтвор за изплакване и кърпа.
7. След почистването поставете изсушения филтър за мазнина.

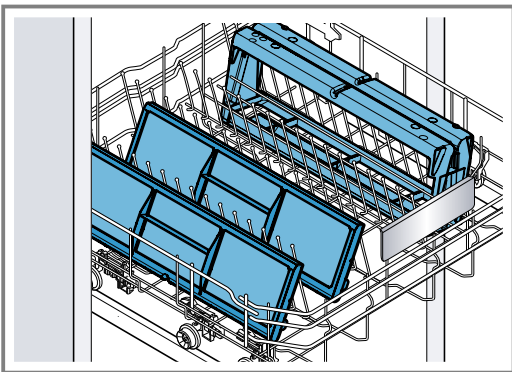


### Почистване на филтрите за мазнина на ръка

1. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.
2. Накиснете филтрите за мазнина в горещ сапунен разтвор.
  - Почистете филтъра за мазнина с четка. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
  - При упорита мръсотия използвайте специален разтворител за мазнина. Можете да си набавите разтворител на мазнина от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин.
3. Добре изплакнете филтъра за мазнина.
4. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.
5. Монтирайте частите на филтъра за мазнина.
6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

### Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна

1. Извадете филтъра за мазнина.
2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.
3. Частите 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.

4. Стартирайте съдомиялната. При настройка на температурата изберете максимум 70°C.
5. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.

6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

## 24.5 Филтър за миризми акустичен филтър

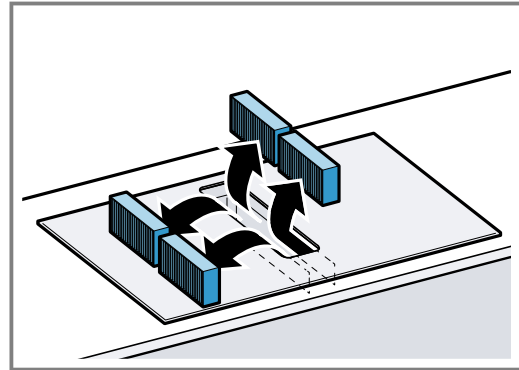
Филтри за миризма или акустични филтри ще получите в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

### Бележки

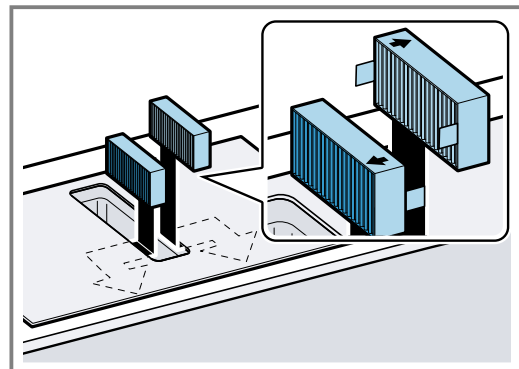
- Сменете филтъра за миризми, ако предупреждението се покаже на уреда.  
→ "Нулиране на индикацията за насищане", Страница 24
- Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

**Изискване:** Използвайте само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.

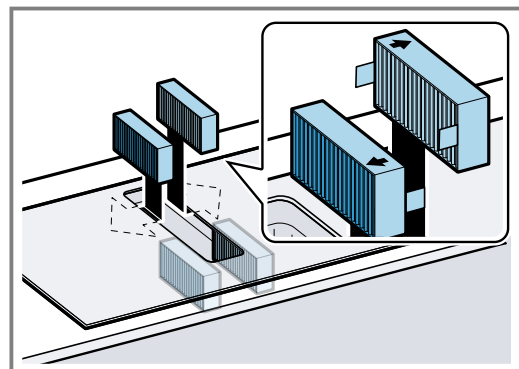
1. Извадете филтъра за мазнина.
2. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



3. Поставете двата нови филтъра за миризма или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



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



5. Поставете филтъра за мазнина в уреда.

### Нулиране на индикацията за насищане

След изключването на уреда светва  $F$ .

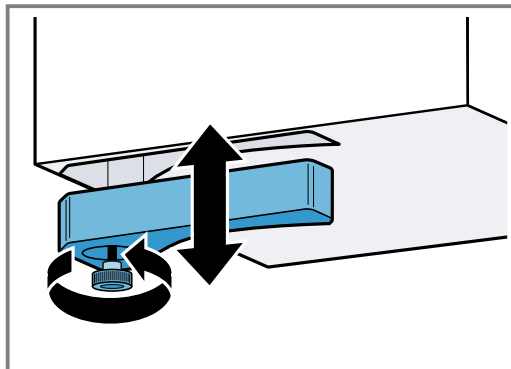
1. Смяна на филтрите за миризми.  
→ "Филтър за миризми акустичен филтър",  
Страница 23
2. Задръжте сензора за вентилация натиснат докато не прозвучи сигнален тон.  
✓  $F$  престава да свети. Индикацията на филтрите за миризми е нулирана.

## 24.6 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 наклоняйте 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.

---

## 25 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!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.  
→ "Отдел по обслужване на клиенти",  
Страница 26

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ 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 мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

### 25.1 Предупредителни указания

#### Бележки

- Ако в индикациите  $E$  или  $F$  се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете 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.



## 25.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.</li> </ul>
	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете уреда според електрическата схема.</li> </ul>
	Повреда в електрониката <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.</li> </ul>
Проветрението не функционира	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете уреда според електрическата схема.</li> </ul>
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.</li> </ul>
<i>F</i>	Филтърът за мирзми е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил сменен. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 22.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.</li> </ul>
<i>F5</i> + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.</li> </ul>
<i>F5</i> и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.</li> </ul>
<i>F8</i>	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Индивидуално изключване безопасност е включен. За настройка на готварската зона докоснете произволен бутон и изключете индикацията.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Свържете се с електроснабдителя.</li> </ul>
<i>U400/E9011</i>	Готварският плот не е свързан правилно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.</li> </ul>
<i>d E</i>	Демо режимът е активиран. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изключване на демо режима в основните настройки.</li> </ul>
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отидете на <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Анимация в индикациите <i>000</i>	При определени обстоятелства готварският плот може да извършва дейности по самостоятелна поддръжка, напр. фърмуерна актуализация и оптимизиране или търсене на грешка. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Изчакайте докато процесът приключи, след това включете готварския плот.</li> </ul>

## 25.3 Нормални шумове на Вашия уред

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

## 26 Предаване за отпадъци

### 26.1 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.

## 27 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.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) 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.

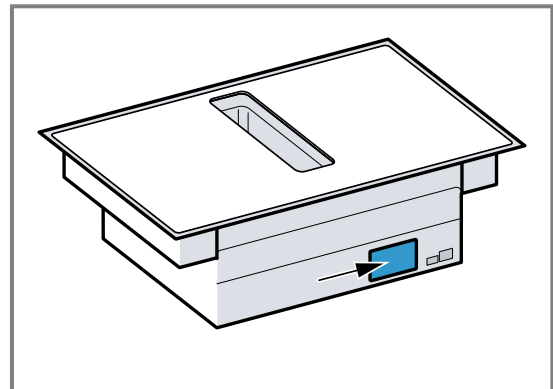
### 27.1 Номер на изделието (E-Nr.), заводски номер (FD) и последователен номер (Z-Nr.)

Номерът на изделието (E-Nr.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) са посочени на табелката с техническите данни 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 18 .



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

## 28 Информация относно безплатния софтуер с отворен код

Този продукт съдържа софтуерни компоненти, лицензирани от носителите на авторски права като безплатен софтуер с отворен код.

Съответната информация за лиценза е записана на домакинския уред. Достъп до съответната информация за лиценза е възможен също посредством при-

ложението Home Connect: „Профил -> Правна информация -> Информация за лиценза“.<sup>1</sup> Можете да изтеглите информацията за лиценза от уеб страницата на марковия продукт. (Моля, потърсете модела на уреда и допълнителна документация на уеб страницата на продукта.) Алтернативно можете да изис-

<sup>1</sup> Според оборудването на уреда

кате съответната информация на [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия. Изходният код се предоставя по заявка. Моля, изпратете Вашата заявка на [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия.

Относно: „OSSREQUEST“

Ще Ви бъде издадена фактура за разходите по обработката на Вашата заявка. Това предложение важи три години от датата на закупуване, респ. минимум за периода, за който предлагаме поддръжка и резервни части за съответния уред.

## 29 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-home.com](http://www.neff-home.com) при допълнителните документи на продуктова страница на Вашия уред.



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.

## 30 Тестови ястия

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

### 30.1 Разтопяване на кувертюра

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

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

### 30.2 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
  - Нагряване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.

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

### 30.3 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
  - Загряване: 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
  - Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 1.

### 30.4 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.
  - Загряване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
  - Нагряване: 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

### 30.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагрявайте без капак. След 10 мин. нагряване разбъркайте.
2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл. загряване припл. 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
    - Загряване: 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
    - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
    - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

### 30.6 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
    - Загряване: 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
    - Загряване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
    - Продължително готвене: степен на мощност 2.

### 30.7 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
  - Загряване: 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
  - Загряване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
  - Продължително готвене: степен на мощност 2.

### 30.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °C

- 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

### 30.9 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

### 30.10 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 °C.
  - Продължително готвене: степен на мощност 9













Register your product online  
[neff-home.com](https://neff-home.com)

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



**9001935314**  
040326  
bg

