



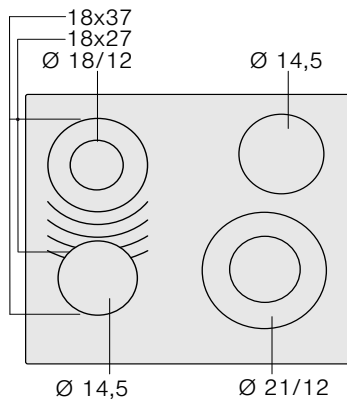
ГОТВАРСКИ ПЛОТ

[bg] РЪКОВОДСТВО

T16TS78N.



**T16TS78N.**



# Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	4		<b>Показание за консумацията на енергия</b> . . . . .	14
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	4		<b>Основни настройки</b> . . . . .	14
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	5		Промяна на основните настройки . . . . .	15
	Преглед . . . . .	5		<b>Почистване</b> . . . . .	15
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	5		Стъклокерамика . . . . .	15
	Съвети за пестене на енергия . . . . .	5		Рамка на готварския плот . . . . .	15
	Изхвърлете като пазите околната среда . . . . .	6		Twist копче . . . . .	15
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	6		<b>Повреда, какво да направим?</b> . . . . .	16
	Панел за управление . . . . .	6		Е-съобщения на индикациите . . . . .	16
	Котлоните . . . . .	7		<b>Служба обслужване на клиенти</b> . . . . .	16
	Индикация за остатъчна топлина . . . . .	7		Номер на изделието и дата на производство . . . . .	16
	<b>Twist-Pad с Twist копче</b> . . . . .	7		<b>Тестови ястия</b> . . . . .	17
	Сваляне на бутона Twist . . . . .	7			
	Съхраняване на бутона Twist . . . . .	8			
	Работа без бутон Twist . . . . .	8			
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	8			
	Включване и изключване на готварския плот . . . . .	8			
	Настройка на котлон . . . . .	8			
	Таблица за готвене . . . . .	8			
	<b>Функция PowerBoost</b> . . . . .	9			
	Включване на функцията Powerboost . . . . .	9			
	Изключване на функцията Powerboost . . . . .	10			
	<b>Сензорика за пържене</b> . . . . .	10			
	Тиган за сензора за пържене . . . . .	10			
	Степените за пържене . . . . .	10			
	Настройка на сензора за пържене . . . . .	10			
	Изключване на сензора за пържене . . . . .	11			
	Таблица с указания за пържене . . . . .	11			
	<b>Защита от деца</b> . . . . .	12			
	Включване и изключване на предпазното устройство за деца . . . . .	12			
	Автоматична защита от деца . . . . .	12			
	<b>Времеви функции</b> . . . . .	12			
	Котлонът трябва да се изключи автоматично . . . . .	12			
	Автоматичен таймер . . . . .	13			
	Кухненски таймер . . . . .	13			
	Функция хронометър . . . . .	13			
	<b>Автоматично изключване</b> . . . . .	13			
	<b>Функция за запазване на топлина</b> . . . . .	13			
	Включване на функцията за поддържане в топло състояние . . . . .	13			
	Изключване на функцията за поддържане в топло състояние . . . . .	13			

---

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



## Използване по предназначение

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

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

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

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

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

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

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

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



## Важни указания за безопасност

### **⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!**

- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Не използвайте капаци за готварски плотове. Те могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!**

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

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

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

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

### **⚠ Предупреждение – Опасност от намагнетизиране!**

Свалящият се елемент за управление е магнитен и може да повлияе на електронните импланти, напр. пейсмейкър или инсулинови помпи. За носещите електронни импланти: Елементът за управление никога да не се носи в джобовете на дрехите. Минимално разстояние от пейсмейкърите 10 см.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

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

## **🔧 Причини за повредите**

### **Внимание!**

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

### **Преглед**

В таблицата по-долу са посочени най-честите повреди:

Повреди	Причина	Необходими мерки
Петна	Прелели ястия	Незабавно отстранете прелелите ястия с шпатула за стъкло.
	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте единствено почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика.
Драскотини	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Тенджери и тигани с грапаво дъно надраскват стъклокерамиката	Проверете вашите съдове за готвене.
Промени в цвета	Неподходящи почистващи препарати	Използвайте единствено почистващи препарати, които са подходящи за стъклокерамика.
	Абразивно износване на съдовете (напр. от алуминий)	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Отчупвания	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Незабавно отстранете прелелите ястия с шпатула за стъкло.

## **🌿 Опазване на околната среда**

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

### **Съвети за пестене на енергия**

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.

- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене хабите енергия.

- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

### Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



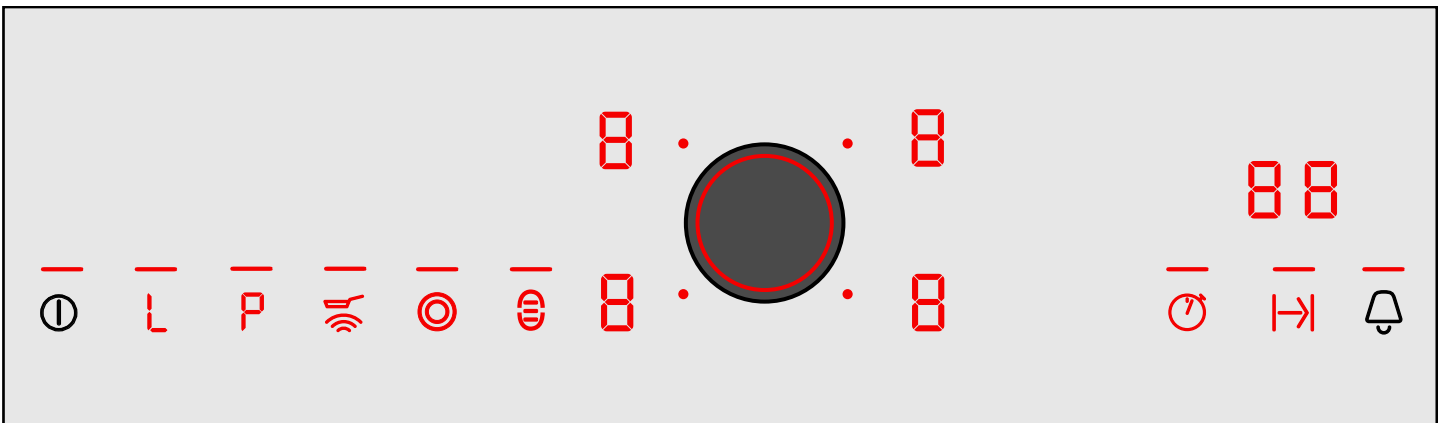
Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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




## Запознаване с уреда





Ръководството за употреба важи за различни котлони. Размерите на готварските плотове са посочени в прегледа на типа. → Страница 2

### Панел за управление



Индикатори	
1-9	Степени за готвене
0	Готовност за работа
H/h	Остатъчна топлина
P	Функция Powerboost
L	Функция за поддържане в топло състояние
88	Таймер

Полета за обслужване	
	Главен превключвател
	Функция за поддържане в топло състояние
	Функция Powerboost
	Сензорика за пържене

Полета за обслужване	
	Включване на зони
	Комбиниран нагревател
	Функция хронометър
	Таймер
	Кухненски таймер / Предпазно устройство за деца

### Указание

- В зависимост от работното състояние на готварския плот светят полетата за обслужване, които могат да се избират в момента. При докосването им се изпълнява съответната функция.
- Полетата за обслужване за функции, които не могат да се избират в момента, не светят.
- Винаги поддържайте полетата за обслужване сухи. Влагата нарушава функционирането.
- Не поставяйте тенджери в близост до индикации и сензори. Електрониката може да прегрее.

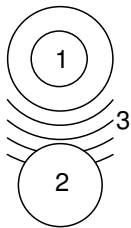
## Котлоните

Котлон	Включване и изключване
○ Еднокръгов котлон	
⊙ Двукръгов котлон	Изберете котлон, докоснете символа ⊙
Включване на котлона: съответният индикатор свети	

### Указание

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира чрез включване и изключване на нагриването. Нагриването може да се включва и изключва и при най-висока мощност. Това осигурява например:
  - защита срещу прегряване на чувствителни компоненти
  - защита на уреда срещу електрическо претоварване
  - по-добри резултати от готвенето
- При многокръгови котлони нагриването на вътрешните нагреватели и това на допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

### Комбинирана зона за готвене



- 1 = Двукръгов котлон  
2 = Еднокръгов котлон  
3 = Мостов нагревател

Еднокръговият и двукръговият котлон могат да работят независимо един от друг без мостовия нагревател или – както е описано в таблицата – да се комбинират с мостовия нагревател.

Комбинация	Включване	подходяща за
Малка зона за касерола:	Изберете двукръговия котлон.	Малка касерола Малък тепаняки.
Комбинация от 1+3	Включете външния нагревател чрез символа ⊙. Индикаторът ⊙ свети. Включете мостовия нагревател чрез символа ⊙. Индикаторът ⊙ свети.	
Голяма зона за касерола:	Докоснете символа ⊙. Индикаторът ⊙ свети.	Голяма касерола Голям тепаняки
Комбинация от 1+3+2		Голяма грил плоча

Малката зона за касерола (1+3) и еднокръговият котлон (2) могат да се използват и независимо с различни степени за готвене. Така напр. при голямата касерола, грила тепаняки или грил плочата се образуват различни температурни зони: с малката зона за касерола можете да запържвате дадено ястие и същевременно да поддържате в топло състояние друго ястие с еднокръговия котлон.

**Указание:** Подходящи готварски съдове можете да закупите чрез нашата служба за обслужване на клиенти или в нашия онлайн магазин.

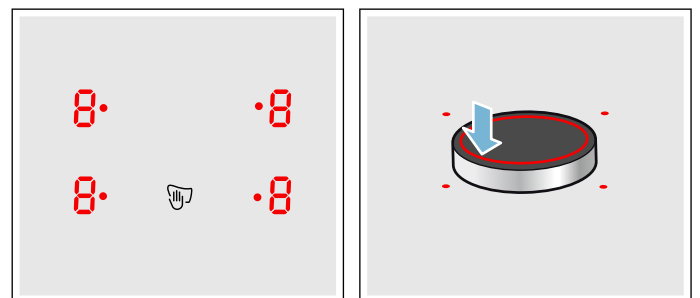
## Индикация за остатъчна топлина

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

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

## Twist-Pad с Twist копче

Twist-Pad е зона за настройка, в която можете да избирате котлони и да настройвате степени за готвене посредством бутона Twist. Бутонът Twist се центрира автоматично в областта на Twist-Pad.



Бутонът Twist е магнитен и се поставя върху Twist-Pad. Съответният котлон се активира чрез докосване на бутон Twist в областта на дадена маркировка. Чрез завъртане на бутон Twist се настройва степента за готвене.

**Указание:** Винаги поддържайте чист бутон Twist. Замърсявания могат да нарушат функционирането.

## Сваляне на бутон Twist

Бутонът Twist може да се сваля. Това улеснява почистването.

Бутонът Twist може да се сваля и когато котлонът работи. Функцията за защита при почистване се активира и готварският плот се изключва след 35 секунди.

### Указание

- Главният превключвател не се покрива от функцията за защита при почистване. Можете да изключите готварския плот по всяко време.
- При повторно поставяне и последващо завъртане на бутон Twist функцията за защита при почистване се изключва.

### ⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

При поставяне на метален предмет върху Twist-Pad готварският плот може да продължи да нагрива. Затова винаги изключвайте готварския плот посредством главния превключвател.



## Съхраняване на бутона Twist

В бутона Twist се намира силен магнит. Не доближавайте бутона Twist до магнитни носители на информация, напр. видеокасети, дискети, кредитни карти и карти с магнитна лента. Те могат да бъдат разрушени. Възможни са смущения при телевизори и монитори.






### **⚠ Предупреждение – Опасност поради магнетизъм!**

За лица, носещи електронни имплантанти, като напр. кардиопейсмейкъри, инсулинови помпи. Възможно е магнитните полета да окажат влияние върху имплантантите. Затова никога не носете бутона Twist в джобовете на вашето облекло. Разстоянието спрямо кардиопейсмейкъри трябва да възлиза на минимум 10 cm.

**Указание:** Бутонът Twist е магнитен. Металните частици, които се наслагват на долната страна, могат да надраскат стъклокерамиката. Винаги избърсвайте добре бутона Twist.

## Работа без бутон Twist

В случай че загубите бутона Twist, можете да работите с готварския плот и без бутона Twist.

1. Включете готварския плот посредством главния превключвател.
2. Докоснете едновременно символа  и  в продължение на 4 секунди. Прозвучава сигнал.
3. Докоснете многократно символа , докато индикаторът на желания котлон светне.
4. Настройте желаната степен за готвене посредством символа  (-) и  (+).

Котлонът е включен.

**Указание:** Можете да поставите отново бутона Twist по всяко време.




## Обслужване на уреда

Тази глава съдържа инструкции относно настройката на котлоните. В таблицата са посочени степените и времената за готвене за различни ястия.



## Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател включвате и изключвате готварския плот.

### Включване

Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Индикаторът  над главния превключвател свети. Индикациите на полетата за обслужване и степените за готвене  светят. Готварският плот е готов за работа.

### Изключване

Докоснете символа , докато индикаторът  над главния превключвател и индикациите угаснат. Всички котлони са изключени. Индикаторът за остатъчна топлина продължава да свети, докато всички котлони се охладят достатъчно.

### Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за известно време (10 – 60 секунди).
- Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

## Настройка на котлон

С Twist копчето настройте желаната степен.

Степен 1 = най-ниска мощност

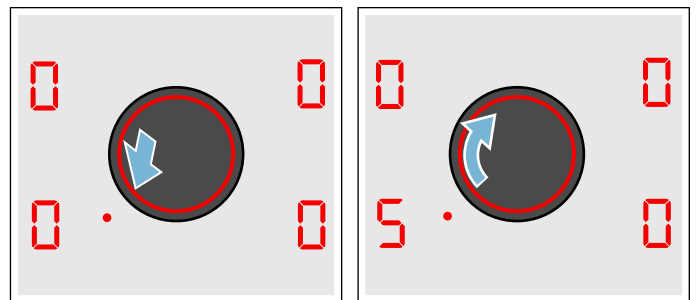
Степен 9 = най-висока мощност

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

### Настройка на степен за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Изберете котлон. За целта докоснете бутона Twist в зоната на желания котлон.
2. В рамките на следващите 10 секунди завъртете бутона Twist, докато на индикацията със степените за готвене се появи желаната степен за готвене.




Котлонът е включен.

Промяна на степента за готвене:

Изберете котлона и настройте нова степен за готвене.

### Изключване на котлон:

Изберете котлон и настройте на . След приблизително 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

## Таблица за готвене

В таблицата по-долу са посочени няколко примера.

Времената за приготвяне и степените на котлона зависят от вида, теглото и качеството на ястията. Следователно са възможни отклонения.

За кипване използвайте степен за готвене 9.

Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.

Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на множество малки порции.



В глава „Защита на околната среда“ ще намерите съвети за енергоспестяващо готвене. → Страница 5

	Степен за до- приготвяне	Времетраене на доприготвя- нето в минути
<b>Разтапяне</b>		
Шоколад, кувертюр	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Загриване и поддържане в то- пло състояние</b>		
Яхния (напр. лещена яхния)	1-2	-
Мляко**	1-2.	-
Загриване на наденички във вода**	3-4	-
<b>Размразяване и загряване</b>		
Замразен спанак	2-3.	10 – 20 Min.
Замразен гулаш	2-3.	20 – 30 Min.
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Кнедли	4-5.*	20 – 30 Min.
Риба	4-5*	10 – 15 Min.
Бели сосове, напр. сос Бешамел	1-2	3 – 6 Min.
Разбити сосове, напр. сос Беар- нез, сос Холандез	3-4	8 – 12 Min.
<b>Варене, готвене на пара, заду- шаване</b>		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15 – 30 Min.
Млечен ориз	1-2.	35 – 45 Min.
Варени картофи (с обелките)	4-5	25 – 30 Min.
Варени картофи (без обелките)	4-5	15 – 25 Min.
Тестени изделия, варива	6-7*	6 – 10 Min.
Яхнии, супи	3-4.	15 – 60 Min.
Зеленчуци	2-3.	10 – 20 Min.
Зеленчуци, замразени	3-4.	10 – 20 Min.
Приготвяне в тенджерата под наля- гане	4-5	-
<b>Задушаване (месо)</b>		
Руладини	4-5	50 – 60 Min.
Задушено месо	4-5	60 – 100 Min.
Гулаш	2-3.	50 – 60 Min.
<b>Печено с малко количество мазнина**</b>		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6 – 10 Min.
Шницел, замразен	6-7	8 – 12 Min.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8 – 12 Min.
Пържола (дебелина 3 cm)	7-8	8 – 12 Min.
Хамбургери, кюфтета (дебелина 3 cm)***	4-5.	30 – 40 Min.
* Доприготвяне без капак		
** Без капак		
*** Обърнете многократно		

	Степен за до- приготвяне	Времетраене на доприготвя- нето в минути
Птичи гърди (дебелина 2 cm)***	5-6	10 – 20 Min.
Птичи гърди, замразени***	5-6	10 – 30 Min.
Риба и филе от риба, натюр	5-6	8 – 20 Min.
Риба и филе от риба, панирани	6-7	8 – 20 Min.
Риба и филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръ- чици	6-7	8 – 12 Min.
Скариди	7-8	4 – 10 Min.
Сотиране на зеленчуци, пресни гъби	7-8	10 – 20 Min.
Зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7-8.	15 – 20 Min.
Ястия на тиган, замразени	6-7	6 – 10 Min.
Палачинки	6-7	последователно
Омлет	3-4.	последователно
Яйца на очи	5-6	3 – 6 Min.
<b>Пържене (150 – 200 g на пор- ция, изпържете последовател- но в 1 – 2 l олио**)</b>		
Замразени продукти, напр. пър- жени картофи, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пилешки части	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	5-6	-
Дребни сладки, напр. бухтички/ берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-
* Доприготвяне без капак		
** Без капак		
*** Обърнете многократно		



## Функция PowerBoost

С помощта на функцията Powerboost можете да загрявате по-големи количества вода още по-бързо, отколкото със степен за готвене 9.

Функцията Powerboost е на разположение само при котлони, обозначени със символа **P**.

За работа на функцията Powerboost при двукръгови котлони е необходимо вторият нагревателен кръг да е включен.

### Включване на функцията Powerboost

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа **P**. Индикаторът **P** свети. Функцията Powerboost е включена.

## Изключване на функцията Powerboost

1. Изберете котлон.
2. Настройте произволна степен за допригответяне. Индикацията P угасва. Функцията Powerboost е изключена.

### Указание

- Ако не изключите функцията Powerboost, тя се изключва автоматично след определено време. Котлонът отново превключва на степен за готвене 9.
- Обърнете внимание, че функцията Powerboost загрява бързо олио и мазнина. Никога не оставяйте процеса на готвене без наблюдение. Загрято олио или мазнина се възпламеняват бързо, вж. глава „Важни указания за безопасност“ → Страница 4



## Сензорика за пържене

Обозначеният със символ  двукръгов котлон е оборудван със сензор за пържене. Когато използвате котлона със сензор за пържене, температурата на тигана се регулира от сензор.

Вашето предимство при пържене:

- Котлонът нагрива само когато е необходимо. Така се пести електроенергия.
- Олиото и мазнината не прегриват.

### Указание

- Никога не загрявайте мазнина без наблюдение.
- Поставете тигана централно върху котлона. Обърнете внимание на правилния диаметър в съответствие с дъното на тигана.
- Не покривайте тигана с капак. В противен случай регулаторът не функционира. Регулаторът функционира при използване на цедка за защита срещу пръски.
- Използвайте единствено мазнина, подходяща за пържене. За пържене с масло, маргарин, екстра натурален зехтин или свинска мас използвайте степен за пържене 1 или 2.

## Тиган за сензора за пържене

Изберете правилния тиган за работата със сензора за пържене.

### Системен тиган като допълнителна принадлежност

Тиган, който е оптимално пригоден за пържене със сензориката за пържене, можете да закупите в магазините за електроуреди или на адрес [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com): **Z9453X0**

Наличността и възможностите за онлайн поръчка са различни в различните държави.

Посочените степени са съгласувани със системния тиган.

**Указание:** Сензориката за пържене може да функционира и с наличните тигани. Тествайте тиганите първо с най-ниска степен на пържене и при нужда променяйте степента. При по-високи степени тиганът може да прегрее.

## Степените за пържене

Степен за пържене	Температура	подходяща за
1	много ниско	напр. приготвяне и преваряване на сосове, задушаване на зеленчуци без добавяне на вода и мазнина, пържене на хранителни продукти с екстра натурален зехтин, масло или маргарин
2	ниска	напр. омлети, пържене на хранителни продукти с екстра натурален зехтин, масло или маргарин
3	ниска – средна	напр. пържене на риба дебели продукти за пържене, като кюфтета или наденички
4	средна – висока	напр. пържене на стекове, medium или well done, замразени панирани продукти, тънки продукти за пържене, като шницели, кълцано месо и зеленчуци
5	висока	напр. пържене на стекове gaге (кървави), картофени ръости и пържени картофи

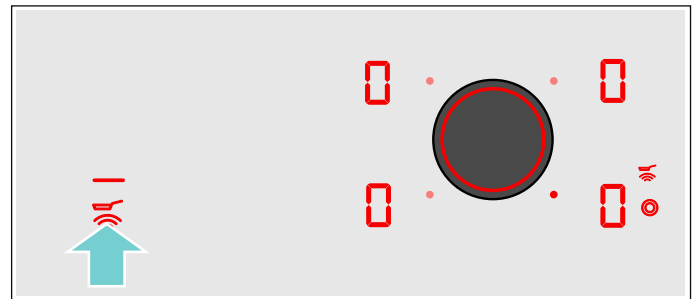
## Настройка на сензора за пържене

Изберете от таблицата подходящата степен за пържене. Поставете тигана върху котлона.

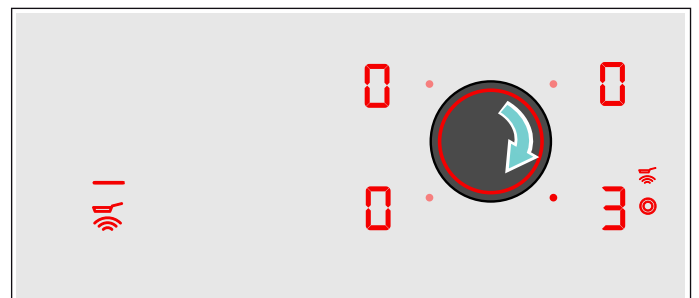
Готварският плот трябва да е включен.



Изберете котлон.

1. Докоснете символа . На индикацията на котлоните свети  и се появява символът .



2. Изберете желаната степен за пържене чрез завъртане на бутона Twist. Сензорът за пържене е активиран. Големият двукръгов котлон се включва автоматично.



Символът  премигва до достигане на температурата за пържене. След това прозвучава сигнал. Символът  свети.

3. Сипете мазнината за пържене и след това ястието в тигана.  
Обръщайте както обикновено, за да предотвратите загаряне.

## Изключване на сензора за пържене

Докоснете символа .

## Таблица с указания за пържене

Таблицата съдържа указания относно правилната степен за пържене за всяко ястие. Времето за пържене може да варира в зависимост от вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти.

Посочените степени за пържене са съгласувани със системния тиган. При други тигани степените за пържене могат да се различават.

Първо загрейте празния тиган. Сипете в тигана хранителните продукти с мазнината за пържене едва след прозвучаване на сигнала.

	Степен за пържене	Общо време за пържене след сигнала
<b>Месо</b>		
Шницел, натюр или паниран	4	6 – 10 Min
Филе	4	6 – 10 Min
Котлет*	3	10 – 17 Min
Кордон бльо*	3	15 – 20 Min
Пържоли rare (дебелина 3 cm)	5	6 – 8 Min
Пържоли medium или well done (дебелина 3 cm)	4	8 – 12 Min
Птичи гърди (дебелина 2 cm)*	3	10 – 20 Min
Наденички, варени или сурови*	3	8 – 20 Min
Хамбургери (дебелина 1,5 cm)	3	6 – 30 Min
Кюфтета (дебелина 2 cm)*	3	10 – 20 Min
Кълцано месо, гирос	4	7 – 12 Min
Кайма	4	6 – 10 Min
Сланина	2	5 – 8 Min
<b>Риба</b>		
Пържена риба, напр. пъстърва	3	10 – 20 Min
Филе от риба, натюр или панирано	3/4	10 – 20 Min
Скариди	4	4 – 8 Min
<b>Ястия с яйца</b>		
Палачинки	4	последователно пържене
Омлети	2	3 – 6 Min (за порция)
Яйца на очи	2/4	2 – 6 Min
Бъркани яйца	2	4 – 9 Min
Кайзерски омлет	3	10 – 15 Min
Пържени филийки/Френски тост	3	4 – 8 Min (за порция)
* Обърнете многократно		
** Сипете в студения тиган		

	Степен за пържене	Общо време за пържене след сигнала
<b>Картофи</b>		
Пържени картофи от варени картофи (с обелките)	5	6 – 12 Min
Пържени картофи от сурови картофи	3	15 – 25 Min
Картофени кюфтета	5	2,5 – 3,5 Min (за порция)
Рьости	2	40 – 45 Min
Глазирани картофи	4	10 – 15 Min
<b>Зеленчуци</b>		
Запържаване до прозрачност чесън/лук	1/2	2 – 10 Min
Пържен лук	3	5 – 10 Min
Тиквички, патладжани	3	4 – 12 Min
Пипер, зелени аспержи	3	4 – 15 Min
Задушаване на зеленчуци с добавяне на мазнина и без добавяне на вода, напр. тиквички, зелен пипер	1	10 – 20 Min
Гъби	4	10 – 15 Min
Глазирани зеленчуци	4	6 – 10 Min
<b>Замразени продукти</b>		
Шницел	4	15 – 20 Min
Кордон бльо	3	10 – 30 Min
Птичи гърди*	2	10 – 30 Min
Пилешки нъгети*	4	10 – 20 Min
Гирос, кебап	4	10 – 15 Min
Филе от риба, натюр или панирано	3	10 – 20 Min
Рибни пръчици	4	8 – 12 Min
Помфри	4/5	4 – 6 Min
Ястия/Зеленчуци на тиган	4	8 – 15 Min
Пролетни ролца	3	10 – 30 Min
Камембер/Кашкавал	3	10 – 15 Min
<b>Сосове</b>		
Доматен сос със зеленчуци	1	25 – 35 Min
Сос бешамел	1	10 – 20 Min
Сос със сирене, напр. сос с горгонзола	1	10 – 20 Min
Преваряване на сосове, напр. сос Болонезе, доматиен сос	1	25 – 35 Min
Сладки сосове, напр. портокалов сос	1	15 – 25 Min
<b>Други</b>		
Камембер/Кашкавал	3	7 – 10 Min
Сухи полуготови ястия с добавяне на вода, напр. паста на тиган*	2	4 – 6 Min
* Обърнете многократно		
** Сипете в студения тиган		



	Степен за пържене	Общо време за пържене след сигнала
Крутони	3	6 – 10 Min
Пържене на бадеми/орехи/кедрови ядки**	2	3 – 7 Min



\* Обърнете многократно  
 \*\* Сипете в студения тиган



## Защита от деца

Предпазното устройство за деца предотвратява включване на готварския плот от деца.

### Включване и изключване на предпазното устройство за деца

Готварският плот трябва да е изключен.

**Включване:** Докоснете символа  в продължение на 4 секунди. Индикаторът  свети в продължение на 10 секунди. Готварският плот е блокиран.

**Изключване:** Докоснете символа  в продължение на 4 секунди. Индикаторът  угасва. Блокирането е отменено.

### Автоматична защита от деца

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

#### Включване и изключване

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичното предпазно устройство за деца. → Страница 14

## Времени функции

Налични са 3 различни времеви функции:

- Автоматично изключване на даден котлон
- Кухненски таймер
- Хронометър




### Котлонът трябва да се изключи автоматично

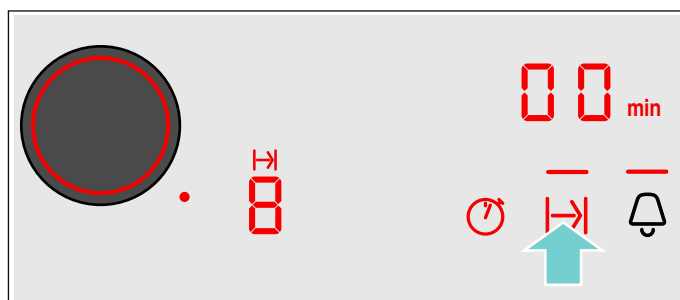
Задайте продължителност за желаните котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

#### Настройка на продължителността

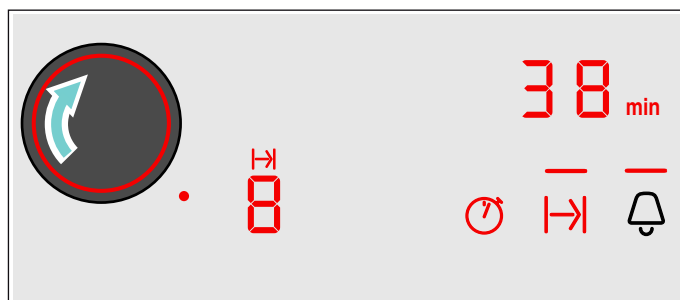
Котлонът трябва да е включен.



1. Изберете котлон посредством бутона Twist.

2. Докоснете символа  над символа . — над символа  премигва. На индикацията на таймера свети 00 min.



3. В рамките на следващите 10 секунди настройте желаната продължителност посредством бутона Twist.





Продължителността започва да тече. Когато е настроена продължителност за няколко котлона, на индикацията се показва най-кратката продължителност. — над символа  свети. Индикаторът  на котлона свети ярко.

#### Сензорика за пържене


Когато готвите със сензора за пържене, настроената продължителност стартира едва когато температурата за избрания диапазон е достигната.

#### След изтичане на времето

След изтичане на продължителността котлонът се изключва. На индикацията на котлоните свети . Прозвучава сигнал. На индикацията на таймера премигва 00 в продължение на една минута. Индикаторът  премигва.

Докоснете произволно поле за обслужване. Индикациите угасват и сигналът спира.

#### Коригиране или изтриване на продължителност

Изберете котлон посредством бутона Twist. Докоснете символа  и променете продължителността или настройте на 00.

#### Указание



- За извикване на настроената на даден котлон продължителност: изберете котлона посредством бутона Twist. Продължителността се показва за 10 секунди.
- Можете да настроите продължителност до 99 минути.
- Когато изтече последната минута от дадена продължителност, индикацията на таймера превключва от минути на секунди.

## Автоматичен таймер

Посредством тази функция можете да зададете продължителност за всеки котлон. След всяко включване на даден котлон зададената продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно включването на автоматичния таймер. → Страница 14


**Указание:** Можете да промените продължителността за даден котлон или да изключите автоматичния таймер за котлона:

Изберете котлона и докоснете символа . Променете продължителността посредством зоната за настройка или настройте .

## Кухненски таймер



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

### Настройка на кухненския таймер

1. Докоснете символа . Индикаторът — над символа  мига. На индикацията на таймера свети  min.
2. Настройте желаната продължителност посредством бутона Twist.

След няколко секунди времето започва да тече.

### След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал и на индикацията премигва  в продължение на една минута. Индикаторът — над символа  свети ярко. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и сигналът спира.



### Коригиране на времето


Докоснете символа  и променете времето посредством бутона Twist.

## Функция хронометър

Функцията хронометър индикира времето, изтекло след активиране на функцията.

Функцията хронометър е активна само когато готварският плот е включен. Когато готварският плот се изключи, се изключва и функцията хронометър.

Функцията хронометър се включва чрез докосване на символа . На индикацията на таймера се появява  и отброяването започва. През първата минута се показват секунди, след това – минути.

Функцията хронометър се изключва чрез повторно докосване на символа . Индикацията на таймера угасва.

**Указание:** Ако към функцията хронометър бъде включена допълнителна времева функция, настройката се показва за 10 секунди на индикацията на таймера. След това отново се показва функцията хронометър.



## Автоматично изключване

Когато даден котлон е включен за продължителен период от време без промяна на настройката, се активира автоматичното ограничение на времето.

Нагриването на котлона се прекъсва. На индикацията на котлона премигват последователно **F 8** и индикаторът за остатъчна топлина **H/h**.

При докосване на дадено поле за обслужване индикацията угасва. Можете да настроите отново.



Моментът на активиране на ограничението на времето зависи от настроената степен за готвене (1 до 10 часа).



## Функция за запазване на топлина



Функцията за поддържане в топло състояние е подходяща за разтопяване на шоколад или масло или за поддържане в топло състояние на ястия и съдове

### Включване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . На индикацията със степените за готвене свети .

Функцията за поддържане в топло състояние е включена.

### Изключване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . На индикацията със степените за готвене свети .

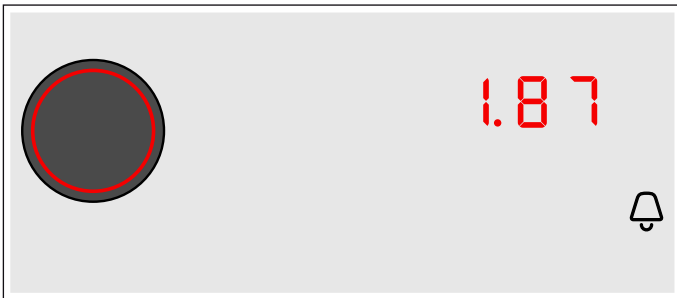
Функцията за поддържане в топло състояние е изключена.

## Показание за консумацията на енергия

Тази функция предоставя индикация на цялата консумация на електроенергия от включването до изключването на готварския плот.

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. 1,87 kWh.

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



Индикацията не е активирана. В глава „Основни настройки“ са посочени инструкции относно активирането на индикацията. → Страница 14

## Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки. Можете да адаптирате тези настройки според вашите изисквания.

Индикация	Функция
<b>c 1</b>	<b>Автоматично предпазно устройство за деца</b>
0	Изключено.*
1	Включено.
2	Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
<b>c 2</b>	<b>Звуков сигнал</b>
0	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени (сигналът на главния превключвател е винаги включен).
1	Само сигналът за неправилно обслужване е включен.
2	Само сигналът за потвърждение е включен.
3	Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени.*
<b>c 3</b>	<b>Индикация на консумацията на електроенергия (Информирайте се относно мрежовото напрежение при вашия доставчик на електроенергия)</b>
0	Индикацията на консумацията на електроенергия е изключена.*
1	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 230 V.
2	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 400 V.
3	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 220 V.
4	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Автоматичен таймер</b>
00	Изключено.*
0 1-99	Продължителност, след която котлоните се изключват.
<b>c 6</b>	<b>Продължителност на сигнала за край на таймера</b>
1	10 секунди.
2	30 секунди
3	1 минута.*
<b>c 7</b>	<b>Включване на нагревателите</b>
0	Изключено.*
1	Включено.
2	Последна настройка преди изключването на котлона.
<b>c 9</b>	<b>Време на избор на котлон</b>
0	Неограничено: Винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор.

\*Основна настройка

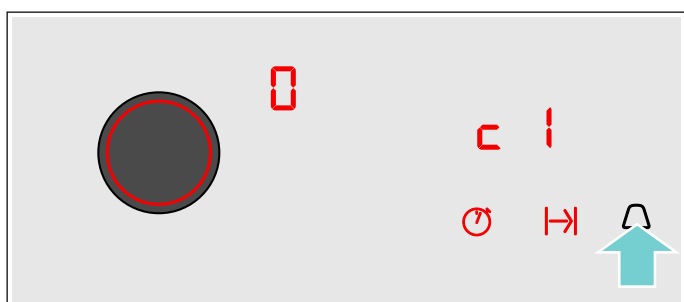


Индикация	Функция
!	Можете да настроите последно избрания котлон 10 секунди след избирането, след това трябва да изберете отново котлона преди настройката.
☐	<b>Възстановяване на основната настройка</b>
☐	Изключено.*
!	Включено.
*Основна настройка	

## Промяна на основните настройки

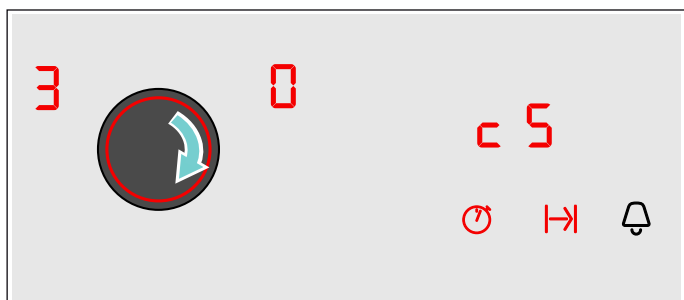
Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа ☐ в продължение на 4 секунди.



Показва се E ! и на индикацията на котлоните свети ☐.

3. Докоснете многократно символа ☐, докато се появи съответният индикатор.
4. Настройте желаната стойност посредством бутона Twist.



5. Докоснете символа ☐ за 4 секунди. Настройката е активирана.

## Изключване

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

## Почистване

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

### Стъклокерамика

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

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

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

Никога не използвайте:

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

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

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

Със специални гъби за почистване на стъклокерамика ще постигнете добри резултати при почистване.

### Рамка на готварския плот

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

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

### Twist копче

Twist копчето се почиства най-добре с хладка вода и сапун. Не използвайте остри или абразивни средства. Почистването в съдомиялна машина и обливането с вода повреждат Twist копчето.

## Повреда, какво да направим?

Често пъти повредите се дължат на „дреболии“. Моля обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се свържете със службата за обслужване на клиенти.

Електрониката на вашия готварски плот се намира под панела за обслужване. Температурата в тази зона може да се покачи силно поради различни причини.

При необходимост котлоните се изключват автоматично с цел предотвратяване прегряване на електрониката. Индикаторът **F2**, **F4**, или **F5** се показва, редувайки се с индикатора за остатъчна топлина **H** или **h**.

Индикация	Неизправност	Необходими мерки
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете с помощта на други електронни уреди дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори премигват	Панелът за обслужване е мокър или върху него е поставен предмет.	Подсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
<b>F2</b>	Няколко от котлоните са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато <b>F2</b> угасне, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
<b>F4</b>	Въпреки изключването чрез <b>F2</b> електрониката продължава да се загрева. Затова всички котлони са изключени.	Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато <b>F4</b> угасне, можете да продължите готвенето.
<b>F5</b> и степената за готвене премигват последователно. Прозвучава сигнал.	Предупреждение: В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
<b>F5</b> и звуков сигнал	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Отстранете тенджерата. Изчакайте известно време. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато <b>F5</b> угасне, можете да продължите готвенето.
<b>F8</b>	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил.	Можете да включите котлона отново непосредствено след това.
<b>dE</b> Котлоните не загряват	Включен е демо режим	Изключване на демо режим: Изключете уреда от мрежата за 30 секунди (изключете бушона или предпазителя в електрическото табло). Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът се изключва.

### Е-съобщения на индикациите

Когато на индикациите се покаже съобщение за грешка с „E“, напр. E0111, изключете и включете отново уреда.

Когато неизправността не е повтаряща се, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се покаже отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти и посочете точно съобщението за грешка.

## Служба обслужване на клиенти

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

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

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

### Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство. Фирмената табелка с номерата се намира на техническия паспорт на уреда.

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

## Тестови ястия

Тази таблица е съставена за институтите за проверка с цел улеснено тестване на нашите уреди.

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

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

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
<b>Разтопяване на шоколад</b>					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker нежно горчив, 150 g) на котлона 14,5 см Ø	-	-	-	1.	Не
<b>Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния</b>					
Съд: тенджера					
<i>Лещена яхния съгласно DIN 44550</i>					
Начална температура 20 °C					
Количество 450 g, за котлон 14,5 см Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 g, за котлон 18 см Ø или 17 см Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
<i>Лещена яхния от консерва</i>					
напр. леща с наденички от Egasco:					
Начална температура 20 °C					
Количество 500 g, за котлон 14,5 см Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 g, за котлон 18 см Ø или 17 см Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
<b>Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел</b>					
Съд: касерола с една дръжка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 см Ø	g <sup>2</sup>	прибл. 5:20	Не	1, 3	Не
				<sup>1</sup> Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути	
		<sup>2</sup> Добавете млякото към запръжката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато			
				<sup>3</sup> След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато	

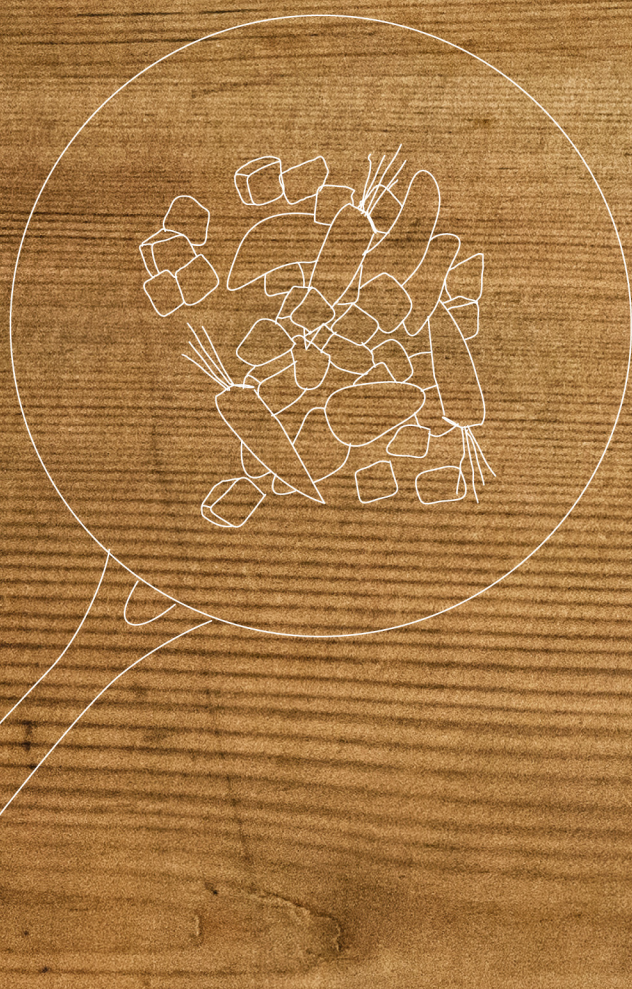


Тестови ястия	Загряване/Кипване		Доприготвяне		
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
<b>Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак</b>					
Съд: тенджера					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание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

Тестови ястия	Загряване/Кипване			Доприготвяне	
	Степен за кипване	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
<b>Приготвяне на пържоли от свинско филе</b>					
Съд: тиган					
Начална температура пържоли от филе: 7 °C					
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не
<b>Приготвяне на палачинки</b>					
Съд: тиган					
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не
<b>Пържене на замразени помфри</b>					
Съд: тенджерка					
Количество: 1,8 kg слънчогледово олио, за порция: 200 g замразени помфри (напр. McCain 123 Frites Original) за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не

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





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001308502  
970925  
bg