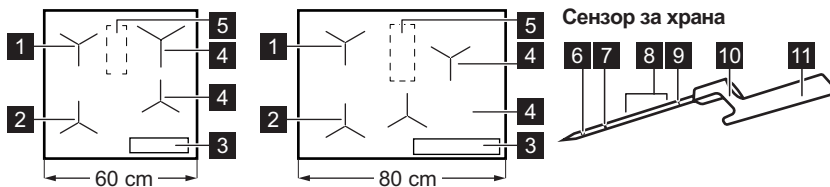
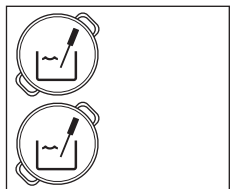


# БЪРЗО РЪКО- ВОДСТВО

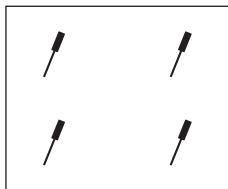


Нека Ви помогнем да започнете. Използвайте следните инструкции, за да се запознаете с разнообразните функции на Вашия уред.

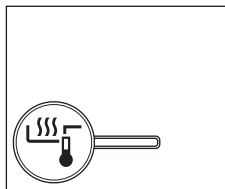
- 1** Индукционна зона с Готвене с помощ
- 2** Индукционна зона с Готвене с помощ и Пържене на тиган
- 3** Контролен панел
- 4** Индукционна зона за готвене
- 5** Зона с антена
- 6** Точка на измерване
- 7** Знак за минимално ниво
- 8** Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности), приблиз. 2-5 cm над знака за минимално ниво
- 9** Код за калибриране
- 10** Кукичка за поставяне на Сензор за храна на ръба
- 11** Дръжка с антена в нея



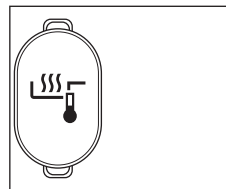
Сувид



Термометър



Пържене на тиган



Не всяка зона за готвене поддържа всички функции. Изображенията отляво показват за кои зони за готвене могат да се активират автоматичните функции.

## Препоръки и съвети за Сензор за храна

Сензорът за храна е термометър, безжично свързан към антена, разположена под повърхността на котлона, в областта между двете задни зони за готвене.

Антената на Сензор храна е разположена в дръжката ѝ. Уверете се, че не я покривате с метални предмети (напр. не оставяйте сензора за храна да падне в тенджерата по време на готвене).

За да установите най-добро свързване между сензора за храна и котлона, поставете тенджера върху една от левите зони за готвене и поставете сензора за храна в тенджерата в позиция 1-3 часа.

Поставете готварския съд в центъра на избраната зона за готвене. Уверете се, че диаметърът на дъното не надвишава маркировката на зоната за готвене.


Големи готварски съдове, използвани в лявата задна зона за готвене, може да блокират сигнала, докато използвате сензора за храна в лявата предната зона за готвене. За да се уверите, че е установена и се поддържа връзка, използвайте зоните за готвене от дясно за готвене без сензора за храна, докато тя се използва.

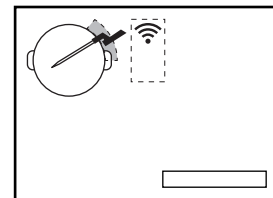
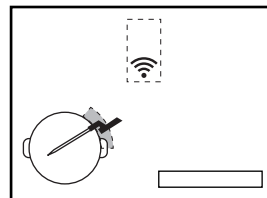
### Показатели на сигнала::

 - силен / среден / слаб сигнал

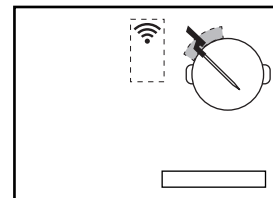
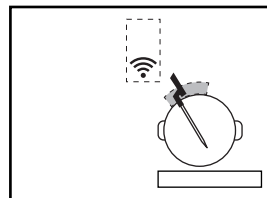
 - няма сигнал

За да се подобри сигналът, преместете Термосонда по посока на антената или преместете дефлектора.

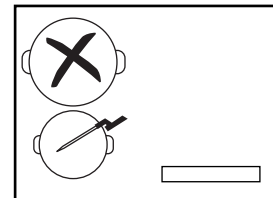
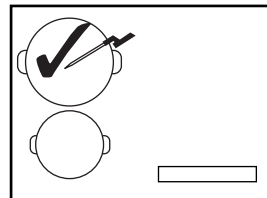
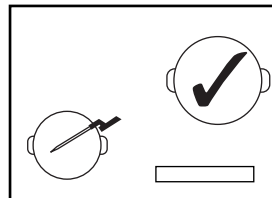
 За всички функции, напр. Готвене с помощ и Сувид, можете да използвате сензора за храна само от лявата страна на котлона.



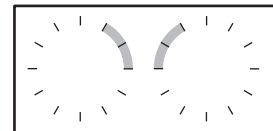
С функцията Термометър можете да използвате сензора за храна и от дясната страна на котлона.



Поставете сензора за храна близо до центъра на котлона в позиция 9-11 часа.



Поставете сензора за храна на ръба на тигана или тенджерата с помощта на кукичката; в близост до зоната с антената, в позиция 1-3 часа (за лявата страна на котлона) или позиция 9-11 часа (за дясната страна на котлона).



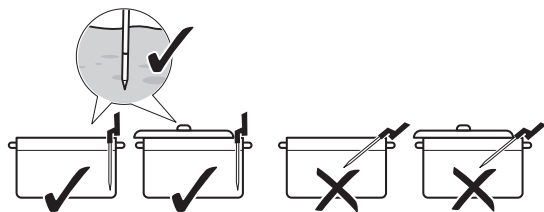
# Сувид & KeepTemperature

## Сувид

Със Сувид можете да пригответе храна при ниска температура, което Ви помага да запазите витамините и да постигнете най-добър вкус. С подходящите температури и време за готвене Вашите ястия винаги ще бъдат вкусни. Вижте Ръководство за готвене в Ръководството на потребителя, за да използвате тази функция по най-добрия начин.

Размразете храната, преди да я пригответе. Поставете подправената храна в торбички и ги запечатайте с вакуум.

Напълнете съда с вода и поставете в него сензора за храна. Уверете се, че нивото на водата е достигнало препоръчания диапазон за потапяне.



Стартирайте Сувид програмата.

След достигане на подходящата температура поставете торбичките във водата. Използвайте капак.



**СЪВЕТ:** Ще постигнете най-добри резултати, ако разположите торбичките вертикално и ги покриете изцяло с вода.

## Можете да стартирате Сувид по два начина.

Ако я активирате от Меню, ще можете да изберете собствени температури (между 35 – 85 °C).

Ако активирате Сувид от Готвене с помощ, температурите ще са предварително настроени за различните ястия.

Вашият котлон Ви предлага ясни настройки и указания за следване.

**Следвайте правилата за готвене при ниски температури. Вижте в Ръководството на потребителя за повече информация по темата.**

## KeepTemperature

Сензорът за храна може да се използва и за приготвяне на храна без вакуумиране. При тази употреба той Ви помага да поддържате постоянна температура на ястието през цялото време на готвене. Не забравяйте да разбърквате ястието редовно, за да избегнете загаряне.

## Измервания на температурата в сърцевината за твърди храни

Може да използвате сензора за храна за измерване на температурата във вътрешността на храната, т.е. температурата в сърцевината.

Поставяте сензора за храна така, че точката на измерване да е разположена в централната, най-дебела част на продукта, особено при тънки резени. При по-дебели порции месо поставяте сензора за храна поне до минималното маркирано ниво. Активирайте функцията Термометър от менюто, за да проверите температурата на рстието си.

Може също да използвате сензора за храна с функциите Готвене с помощ/Пържене на тиган с предварително дефинирани параметри на готвене за различни ястия. Използвайте сензора за храна, за да управлявате температурата в сърцевината. Ако искате да пригответе тънък резен храна с функцията Пържене на тиган, не забравяйте да го обрнете, когато достигне половината от желаната температура. При много дебели порции храна ги обръщайте по-често. Препоръчваме Ви да използвате първо Сувид, за да постигнете най-добри резултати. За да добавите завършителна нотка, поставяте пригответе порции в предварително загрят тиган и ги запечете бързо от двете страни.

