





TEPPAN YAKI

bg РЪКОВОДСТВО

N74TD00N0

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Причини за повредите	5
	Опазване на околната среда	5
	Съвети за пестене на енергия	5
	Изхвърлете като пазите околната среда	5
	Запознаване с уреда	6
	Вашето ново тепаняки	6
	Обслужващ панел	6
	Полета за обслужване	7
	Индикатор за остатъчна топлина	7
	Преди да започнете работа за първи път	7
	Почистване на уреда	7
	Загриване на тепаняки	7
	Обслужване на уреда	8
	Включване или изключване	8
	Настройка на температурата	8
	Степента за поддържане в топло състояние	8
	Степен на почистване	8
	Изключване на задната зона на нагриване	8
	Таблица за настройки	9
	Съвети и трикове	10
	Защита от деца	10
	Включване	10
	Изключване	10
	Автоматично предпазно устройство за деца	10
	Времеви функции	11
	Кухненски таймер	11
	Хронометър	11
	Автоматично изключване	11
	Защита при търкане	11
	Включване	11
	Изключване	11
	Показание за консумацията на енергия	11
	Основни настройки	12
	Промяна на основните настройки	12
	Почистване	13
	Не използвайте следните почистващи средства	13
	Почистване на уреда	13

	Повреда, какво да направим?	14
	Е-съобщения на индикациите	14
	Служба обслужване на клиенти	15
	Номер на изделието и дата на производство	15

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



Използване по предназначение

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Само тогава можете да обслужвате сигурно и правилно уреда си. Съхранете ръководството за употреба и монтаж за по-късна употреба или за следващия 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.

Не използвайте неподходящи защитни оборудвания или решетки за защита от деца. Те могат да доведат до злополуки.

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

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

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

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



Важни указания за безопасност

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

⚠ 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.
- Уредът се нагорещява много, запалимите материали могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте или не използвайте запалими предмети (напр. флакони със спрей, почистващи препарати) под уреда или в непосредствена близост до него. Никога не поставяйте запалими предмети върху или в уреда.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Уредът остава и след изключване за по-дълго време горещ. Не докосвайте уреда, докато индикаторът за остатъчна светлина не започне да мига.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- 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.
- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Причини за повредите

Повърхността за пържене от неръждаема стомана е здрава и гладка, но с течение на времето ще има следи от употреба, като по един добър тиган. Те обаче не оказват негативно влияние върху употребата. Леко пожълтяване на повърхността за пържене от неръждаема стомана е нормално.

Внимание!

- **Драскотини или вдлъбнатини върху повърхността за пържене:** Никога не режете с ножове върху повърхността за пържене. За обръщане на храните използвайте доставената шпатула. Не удряйте с шпатулата върху повърхността за пържене.
- Ако твърди или остри предмети паднат върху блендата от стъклокерамика или стъклокерамичното покритие, могат да възникнат повреди.
- **Покритие от стъклокерамика:** Поставайте покритието от стъклокерамика едва след цялостно охлаждане на уреда. Никога не включвайте уреда с поставено покритие. Не използвайте покритието като повърхност за поставяне или за поддържане в топло състояние.

Опазване на околната среда

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

Съвети за пестене на енергия

- Нагривайте уреда само толкова, че да достигне желаната температура.
- Използвайте възможността да включите само предната зона за готвене за приготвяне на по-малки количества.
- Използвайте крайната зона на повърхността за пържене за поддържане в топло състояние на вече сготвеното, докато продължите приготвянето в средата.
- Превключете своевременно на по-ниска температура.
- Изберете подходяща температура. С твърде висока температура губите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на тепанякито. При по-продължително готвене изключвайте уреда 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



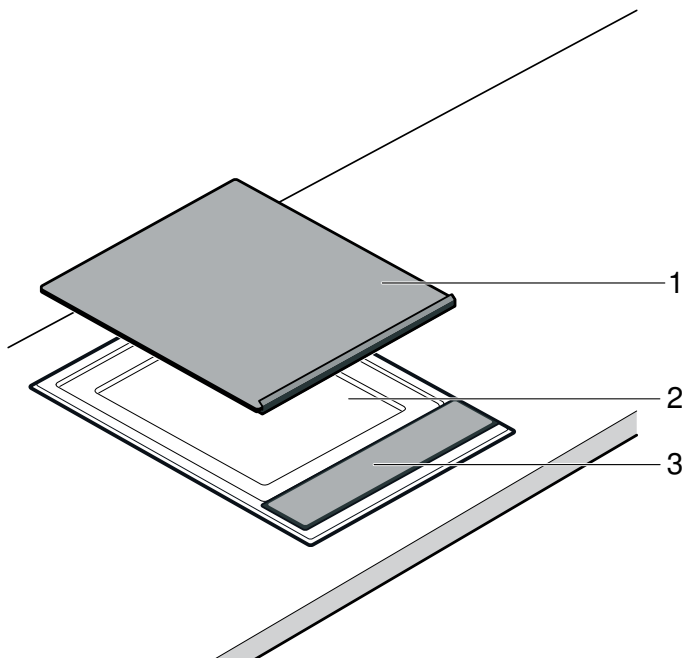
Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

Запознаване с уреда

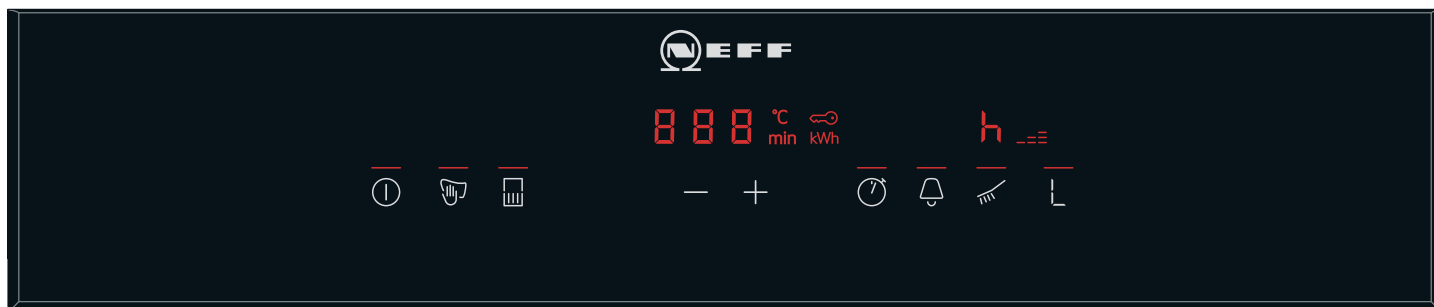
В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.






Вашето ново тепаняки

















Ном.	Обозначение
1	Покритие от стъклокерамика
2	Повърхност за пържене
3	Обслужващ панел

Обслужващ панел



Индикации	
	Уредът е включен*
	Защита при почистване*
	Задната зона на нагряване е изключена*
	Температура/продължителност
°C	Температура
min	Продължителност
	Функция за обезопасяване спрямо деца
kWh	Индикация разход енергия
*Индикаторната лампичка над символа свети.	

Индикации	
	Индикация за нагряване
	Хронометър*
	Кухненски таймер*
	Остат. топлина
	Степен на почистване*
	Степен за поддържане в топло състояние*
*Индикаторната лампичка над символа свети.	

Полета за обслужване	
	Включване на уреда
	Включване на защитата от бърсане / защитата от деца
	Изключване на задната зона на нагряване
	Настройка на температурата / продължителността
	Включване на хронометър
	Включване на кухненския таймер
	Включване на степен на почистване
	Включване на степен за поддържане в топло състояние

Полета за обслужване

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Настройките остават непроменени, ако едновременно натиснете няколко полета. Така можете да избършете следите от изкипяло в зоната за настройка.
- Винаги поддържайте полетата за обслужване сухи. Влагата нарушава функционирането.

Индикатор за остатъчна топлина

Уредът има двустепенен индикатор за остатъчна топлина.

Ако в индикатора се появи **H**, уредът още е горещ. Ако уредът продължи да се охлажда, индикаторът се сменя на **h**. Индикаторът угасва, ако уредът е достатъчно добре охладен.



Преди да започнете работа за първи път

Тук ще узнаете какво трябва да направите, преди да пригответе ястия с Вашия уред за пръв път. Първо прочетете указанията за безопасност. → "Важни указания за безопасност" на страница 4

Почистване на уреда

Почистете уреда преди първата употреба основно с хладък сапунен разтвор.

Загряване на тепаняки

За да отстраните миризмата на новото, загрейте празното тепаняки за няколко минути при 200 °C.

Обслужване на уреда

Тази глава съдържа инструкции относно настройката на уреда. В таблицата ще откриете настройките за различни ястия.

Включване или изключване


Указание: Уредът се изключва автоматично, ако температурата е била настроена на 0 за повече от 20 секунди.

Включване

Докоснете символа .

Прозвучава сигнал. Индикаторът над главния превключвател свети. Уредът е готов за работа.

Изключване

Натиснете символа  докато индикаторът над главния превключвател не угасне.

Уредът е изключен. Индикаторът за остатъчна топлина продължава да свети, докато уредът се охлади достатъчно.

Настройка на температурата

1. Включете уреда с главния превключвател. В индикатора на температурата светва **000**.
2. С помощта на клавишите изберете желаната температура. Индикацията за нагряване мига.




Когато настроената температура се достигне, прозвучава сигнал и индикацията за нагряване угасва. Сега можете да поставите продукта за пържене.

Указание: Уредът регулира чрез включване и изключване нагряването. Нагряването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.


Степента за поддържане в топло състояние

Тепанякито трябва да е включено.

В зоната за настройка изберете степента за поддържане в топло състояние .


Не избирайте големи количества за поддържане в топло състояние. Всички ястия, които трябва да се поддържат топли, трябва да са в допир с повърхността за пържене, тъй като иначе се охлаждат. Не дръжете ястията твърде дълго топли, тъй като иначе се изсушават.

Степен на почистване

На степен на почистване  уредът нагрява до 40 °C. Така можете да размекнете замърсяванията, ако добавите малко вода и почистващ препарат върху повърхността за пържене (максимум 1 час). След размекване на мръсотията можете да започнете с почистването.

Изключване на задната зона на нагряване

При приготвянето на по-малки количества можете да използвате само предната зона на нагряване. Задната зона на нагряване можете да използвате за поддържане в топло състояние.

1. Включете уреда.
2. Докоснете символа . Индикаторът над символа светва. Задната зона на нагряване е изключена.

Указание: Когато следващия път включите уреда, тази настройка остава запаметена. Можете да промените това поведение в основните настройки.

Таблица за настройки

Данните в таблиците са ориентировъчни стойности и важат за предварително загрят уред. Стойностите могат да варират според вида и количеството продукт за пържене.

Продуктът за пържене се поставя едва когато времето за предварително нагряване е изтекло.

Месо/пиле

Продукт за пържене	Температура	Време на готвене	Количество/дебелина	Информация
Говежда пържола, средно изпечена	запържване 230 - 240 °C допичане 180 °C	2 - 3 мин. от всяка страна 5 - 7 мин.	прибл. 2 см	напр. антрекот, пържола филе, рам-стек. Пържолата е средно изпечена, ако излиза сок от месото.
Пържола от свински врат, без кост	210 - 220 °C	15 - 20 мин.	прибл. 2 см	
Свински медальони	170 - 180 °C	13 - 17 мин.	макс. 2 см	Притиснете добре върху плоскостта, обърнете многократно.
Шницел, свинско или телешко, панирано	190 - 200 °C	10 - 13 мин.	0,5 - 1 см	Използвайте достатъчно олио, за да не се изсуши и изгори панадата.
Пуешка пържола	210 - 220 °C	8 - 15 мин.	1 - 1,5 см	
Филе от пилешки гърди	180 - 190 °C	15 - 20 мин.	2,5 - 3 см	
Лентички от месо/кълцано месо, говеждо или свинско, мариновано	200 - 210 °C	8 - 10 мин.	600 - 700 г	Ивиците от месо / пилешко се разпределят добре, не трябва да се докосват.
Ивици от пуешки гърди	180 - 190 °C	7 - 9 мин.	600 - 700 г	Ивиците от месо / пилешко се разпределят добре, не трябва да се докосват.
Кайма	230 - 240 °C	9 - 11 мин.	прибл. 600 g	
Хамбургер	180 - 190 °C	13 - 16 мин.	макс. 1 см	

Риба

Продукт за пържене	Температура	Време на готвене	Количество/дебелина	Информация
Филе от риба	190 - 200 °C	7 - 10 мин.	прибл. 2 см	използвайте подходящи за пържене видове риба, напр. пъстърва, риба тон, морски дявол, шаран, калкан. За да прилепват по-слабо филетата от риба, можете преди пържене да ги овалате в брашно. Започнете с пържене от страната на кожата и обърнете по възможност само веднъж.
Стек от пъстърва	170 - 180 °C	18 - 20 мин.	прибл. 3 см	
Стек от риба тон	190 - 200 °C	18 - 20 мин.	прибл. 3 см	
Скариди	210 - 220 °C	8 - 10 мин.	от по 30 г	

Зеленчуци

Продукт за пържене	Температура	Време на готвене	Количество/дебелина	Информация
Моркови, на ивици	190 - 200 °C	6 - 8 мин.	прибл. 500 g	
Лентички от чушка	200 - 210 °C	4 - 6 мин.	прибл. 500 g	
Патладжани, на филийки	200 - 210 °C	6 - 8 мин.	прибл. 500 g	Посолете патладжаните преди пърженето, оставете ги 30 минути и ги изсушете.
Тиквички, на филийки	190 - 200 °C	6 - 8 мин.	прибл. 500 g	
Лучени кръгчета	190 - 210 °C	5 - 7 мин.	прибл. 500 g	
Гъби, на филийки	230 - 240 °C	10 - 12 мин.	прибл. 500 g	
Картофи, варени на филийки	210 - 220 °C	10 - 12 мин.	прибл. 500 g	

Съвети и трикове

- Поставайте продукта за готвене едва когато индикацията за нагряване е угаснала. Това важи също така при увеличаване на температурата между две приготвяния.
- Притиснете парчетата месо, пиле и риба с шпатулата плътно върху повърхността за пържене. Обърнете ги едва когато те лесно се отделят от плоскостта, за да не разрушите влакната. В противен случай може да излезе течност, което ще доведе до изсушаване на продукта.
- Парчетата месо, пиле и риба трябва да не се докосват при пържене, за да не поемат течност.
- Не пробощдайте или разрязвайте местото преди или по време на приготвянето, за да предотвратите изтичането на сока на месото.
- Не солете месото, пилето и рибата преди пържене, за да не се отделят вода и течни хранителни вещества.
- Филето от риба може преди пърженето да се овъргала в брашно (обращни). Така то по-слабо се залепва.
- Филето от риба по възможност да се обръща само веднъж. Първо запържете от страната с кожичката.
- Използвайте само годни за пържене и за силно нагряване марки олио и мазнина, напр. рафинирано слънчогледово олио или стопено масло (чисто масло).



Защита от деца

За да може децата по погрешка да не пускат уреда или да променят настройките, Вашият уред е оборудван със защита от деца.

Включване

1. Изключете уреда.
2. Докоснете символа  за минимум 4 секунди. Индикаторът  светва за ок. 10 секунди. Уредът е блокиран.

Изключване

Докосвайте символа  дотогава, докато символът  угасне.

Защитата от деца е изключена.

Автоматично предпазно устройство за деца

С тази функция защитата от деца винаги се активира автоматично когато изключите уреда.

Включване

Включете автоматичната защита от деца. → "Основни настройки" на страница 12

Времени функции



Налични са 2 различни временни функции:

- Кухненски таймер
- Хронометър


Кухненски таймер

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

Настройка на кухненския таймер

1. При изключен уред докоснете символа . Индикаторната лампичка над символа  свети. В индикацията светва **00** мин.
2. С помощта на бутоните **+** и **-** настройте желаното време. След няколко секунди времето започва да тече.


След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал и в индикацията мига **00** за 10 секунди. Индикаторната лампичка над символа  мига.

Докоснете произволен символ.

Индикациите угасват и сигналът спира.

Коригиране на времето

Изберете кухненския таймер посредством символа  и настройте отново.



Хронометър

Хронометърът индикира времето, изтекло след активиране на хронометъра.


Хронометърът е активен само когато уредът е включен. Когато уредът се изключи, се изключва и хронометъра.

Указание: Ако към хронометъра бъде включен допълнително кухненския таймер, настройката се показва за 10 секунди на индикацията на таймера. След това отново се показва функцията хронометър.

Включване

1. Докоснете символа . В индикацията се показва **00**.
2. Докоснете клавишите за температурна настройка. Регистрирането на времето започва. През първата минута се показват секунди, след това минути. След 10 секунди индикацията на таймера изгасва и температурата се показва.
3. Докоснете символа , за да светне отново индикацията на таймера.

Изключване

1. Докоснете символа . Индикацията на таймера се показва.
2. Докоснете клавишите за температурна настройка. Хронометърът се изключва. Индикацията на таймера угасва.

Автоматично изключване

Когато даден уред е включен за продължителен период от време без промяна на настройката, се активира автоматичното изключване.

Нагриването на уреда се прекъсва. На индикацията на котлона премигват последователно **F B** и индикатора 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 температура (2 до 4 часа).


Защита при търкане

Когато почиствате панела за обслужване, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят.

За да се избегне това, Вашият уред има функция за защита при почистване.

Включване

При включен уред докоснете символа .

Прозвучава сигнал. Индикаторната лампичка над символа  свети. Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди. Можете да почистите панела за обслужване, без да промените настройките при това.

Указание: Главният превключвател не се покрива от функцията за защита при почистване. Можете да изключите уреда по всяко време.

Изключване

Докоснете символа .

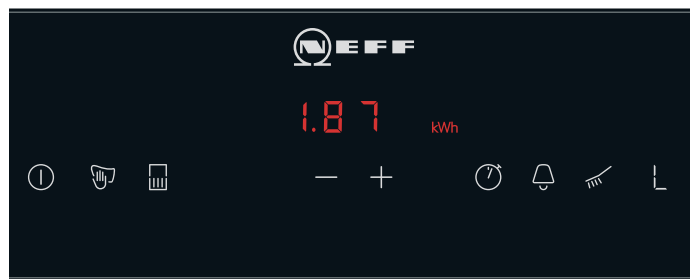
Защитата от бърсане е изключена.

Показание за консумацията на енергия

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

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.



Възможно е индикаторът за разход на енергия да не е активиран. → "Основни настройки" на страница 12

Основни настройки

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

Индикация	Функция
с 0	Възстановяване на основната настройка
0	Изключено.*
1	Включено.
с 1	Функция за обезопасяване спрямо деца
0	Автоматичната защита от деца е изключена.*
1	Автоматичната защита от деца е включена.
f	Ръчната и автоматична защита от деца са изключени.
с 2	Звуков сигнал
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.*
с 3	Индикация на консумацията на електроенергия (Информирайте се относно мрежовото напрежение при вашия доставчик на електроенергия.)
0	Индикацията на консумацията на електроенергия е изключена.*
1	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 230 V.
3	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 220 V.
4	Индикация на консумацията на електроенергия при мрежово напрежение 240 V.
с 5	Автоматично изключване (Колкото по-висока е настроената степен, толкова по-голяма е продължителността до изключването.)
0	2-4 часа до изключването.*
1	1-2 часа до изключването.
2	30-60 минути до изключването.
с 6	Продължителност на сигнала за край на таймера
1	10 секунди.*
2	30 секунди.
3	1 минута.
с 7	Включване на нагревателите
0	При включване задната зона на нагриване е изключена.
1	При включване двете зони на нагриване са включени.*
2	При включване последната настройка преди изключването на уреда се запазва.


*Основна настройка

Индикация	Функция
с 8	Демо режим
0	Изключено.*
1	Включено. Уредът може да се обслужва, но не нагрива.

*Основна настройка


Промяна на основните настройки

Уредът трябва да е изключен.


1. Включете уреда.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа  за около 4 секунди, докато не прозвучи акустичен сигнал.



с и 1 мигат редувайки се и 0 свети.

3. Докоснете многократно символа , докато се покаже съответният индикатор.
4. С помощта на клавишите за температурна настройка настройте желаната стойност.



5. Повторете стъпки 3 и 4, докато всички желани настройки се променят.
6. Докоснете символа  за около 4 секунди, докато не прозвучи акустичен сигнал. Настройките са запазени.

Без запаметяване на промени

За напускане на основната настройка изключете уреда с главния превключвател. Промените не се запаметяват.

Почистване

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

При добавяне на вода или ледени кубчета върху горещата повърхност за пържене възникват пръски и водна пара. Не се навеждайте над уреда. Спазвайте разстоянието за безопасност.

Не използвайте следните почистващи средства

- Драскащи или остри почистващи препарати
- Съдържащи киселина почистващи препарати (напр. оцет, лимонена киселина и др.) не бива да се оставят да попаднат върху рамката или блендата
- Съдържащи хлор или силно алкохолни почистващи препарати
- Спрей за фурна
- Твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел
- Преди употреба добре измивайте новите гъби.

Почистване на уреда

Част на уреда/повърхност	Препоръчително почистване
Повърхност за пържене	Мазните остатъци се отстраняват с гореща вода и почистващ препарат. Според продукта могат да останат бели петна върху повърхността за пържене. Отстранете с лимонов сок или оцет. След това избършете добре на влажно. Лимоненият сок или оцетът не бива да влизат в контакт с блендата за обслужване.
Повърхност за пържене, загорели замърсявания	За силни замърсявания използвайте нашия почистващ препарат за неръждаема стомана (каталожен номер 00311499). Така повърхността за пържене отново получава блясък. Натъркайте упоритите замърсявания при студен уред с нашия гел за почистване на грил (каталожен номер 00463582) и оставете да действа за минимум 2 часа, при силно замърсяване и цяла нощ. След това изплакнете добре и изсушете. Спазвайте указанията върху опаковката на почистващия препарат.

Част на уреда/повърхност	Препоръчително почистване
Рамки от неръждаема стомана	С мек, влажен парцал и малко миеш препарат почистете. За силни замърсявания използвайте нашия почистващ препарат за неръждаема стомана (каталожен номер 00311499). По този начин матовата неръждаема стомана отново получава блясък.
Обслужващ панел	С мек, влажен парцал и малко миеш препарат почистете; парцалът не бива да е твърде влажен. Подсушете с мека кърпа.

Почиствайте уреда след всяка употреба, когато се е охладил. Загорелите остатъци могат да се отстраняват трудно.

Отстранявайте грубите остатъци с шпатули.

Ледените кубчета се по-добри за почистване на топлия уред от водата, тъй като възникват по-малко горещи пръски и водна пара.

Отстранявайте внимателно остатъците от почистващите препарати преди следващата употреба.

Почистване на топлия уред

1. Изключете уреда. Оставете да се охлади най-малко 15 минути!
2. Поставете ледени кубчета или вода върху повърхността за пържене. Добавете няколко пръски изплаквач препарат. Оставете замърсяването да омекне.
3. С почистването започнете едва когато индикаторът за остатъчна топлина е станал от **H** на **h**.

Почистване на охладения уред

1. Добавете малко вода и почистващо средство върху повърхността за пържене, така че да се покрие леко.
2. Включете уреда. Настройка на степента на почистване. Оставете замърсяването да омекне (макс. 1 час).
3. След размекване на мръсотията започнете с почистването.

Междинно почистване между две пържения

1. Изключете уреда.
2. Избугайте 4 - 5 ледени кубчета с шпатулите върху горещата повърхност за пържене.
3. Размекнатата мръсотия се отстранява с шпатулите.
4. Включете отново уреда. Изчакайте с поставянето на ястията докато уредът не достигне отново настроената температура.

Повреда, какво да направим?

Предупреждение – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

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 уред се намира под панела за обслужване. Температурата в тази зона може да се покачи силно поради различни причини.

За да не се прегрее електрониката, уредът при нужда се изключва автоматично. Индикаторът **F2** или **F4** се показва, редувайки се с индикатора за остатъчна топлина **H** или **h**.

Индикация	Неизправност	Необходими мерки
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. На базата на други електронни уреди проверете дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори премигват	Панелът за обслужване е мокър или върху него е поставен предмет.	Изсушете полето за обслужване или отстранете предмета.
F0 / F6 / F7	Повреда на уреда	Изключете уреда и го включете отново. Ако индикаторът се появи отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти.
F2	По-дълго време е печено на грил с по-висока мощност. За защита на електрониката предната зона на нагряване е била изключена.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете произволно поле за обслужване. F2 угасва.
F4	Въпреки изключването чрез F2 електрониката продължава да се загарява. Ето защо уредът е бил изключен.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете произволно поле за обслужване. F4 угасва.
F5 и температурата мигат последователно. Прозвучава сигнал.	Предупреждение: Горещ предмет се намира в близост до панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Отстранете предмета. Индикацията за грешка угасва.
F5 и сигнален тон	Горещ предмет се намира в близост до панела за обслужване. За защита на електрониката уредът е бил изключен.	Отстранете предмета. Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете произволно поле за обслужване. F5 угасва.
F8	Уредът е работил твърде дълго и се е изключил.	Включете отново уреда.
dE уредът не загарява	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.

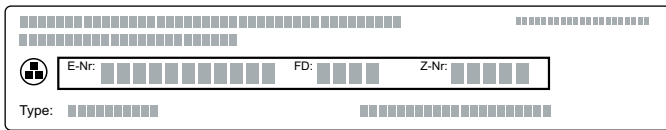
Когато неизправността не е повтаряща се, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се покаже отново, се свържете със службата за обслужване на клиенти и посочете точно съобщението за грешка.

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.

Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте номера на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще откриете от долната страна на уреда.



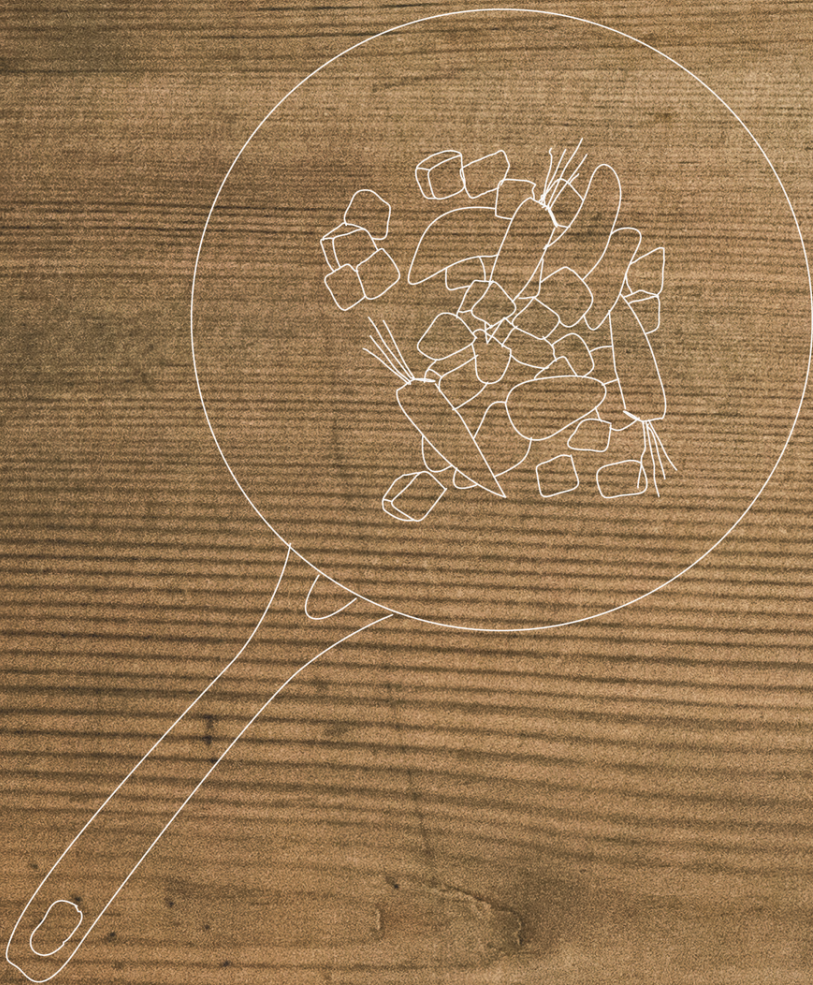
За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да впишете тук данните на вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

E-ном.	FD-ном.
Служба обслужване на клиенти 	

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.

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.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001302077
990930
bg