



N64TD00N0

Elektro-Grill

Gril électrique

Электрический гриль

Elektrische grill

de	Gebrauchsanleitung	2
fr	Mode d'emploi	17
ru	Правила пользования	31
nl	Gebruiksaanwijzing	45



Оглавление

	Применение по назначению	32
	Важные правила техники безопасности	32
	Причины повреждений	33
	Охрана окружающей среды	33
	Советы по экономии электроэнергии	33
	Правильная утилизация упаковки	33
	Знакомство с прибором	34
	Ваш новый гриль на лавовых камнях	34
	Панель управления	34
	Панели управления	35
	Индикация остаточного тепла	35
	Перед первым использованием	35
	Очистка прибора	35
	Нагрев гриля	35
	Управление бытовым прибором	36
	Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней	36
	Включение или выключение	36
	Установка режима гриля	36
	Предварительный разогрев гриля	36
	Добавление воды	37
	После приготовления на гриле	37
	Таблица для приготовления на гриле	37
	Советы и приемы	38
	Блокировка для безопасности детей	38
	Включение	38
	Выключение	38
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	38
	Функции времени	39
	Бытовой таймер	39
	Секундомер	39
	Автоматическое аварийное отключение	39
	Защита при вытирании	40
	Включение	40
	Выключение	40
	Индикатор расхода электроэнергии	40
	Базовые установки	41
	Изменение базовых установок	41

	Очистка	42
	Запрещается использовать следующие средства очистки	42
	Очистка прибора	42
	Что делать в случае неисправности?	43
	Е-сообщение на индикации	43
	Служба сервиса	44
	Номер E и номер FD	44

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Важные правила техники безопасности

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Не используйте древесный уголь или похожие горючие материалы.

Предупреждение – Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному возгоранию. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.
- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение 30-45 минут после его выключения.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- **Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей:** Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.
- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- Используйте возможность включения только переднего или заднего нагревательного элемента гриля при приготовлении небольших объёмов продуктов.
- Своевременно переключайте режим гриля на более низкий.
- Выбирайте подходящий режим. При слишком высоком режиме гриля напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло гриля. При длительном приготовлении можно выключать прибор уже за 5–10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

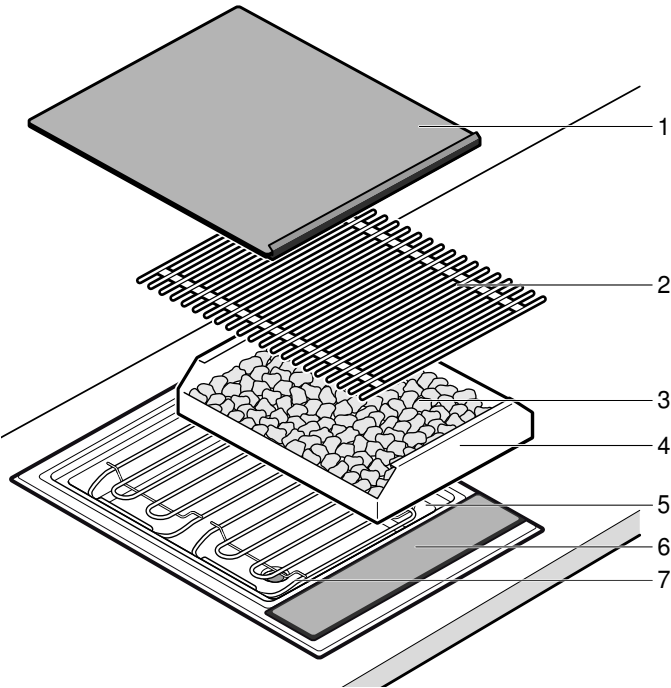


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Ваш новый гриль на лавовых камнях



Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Решётка для гриля
3	Лавовые камни
4	Контейнер для лавовых камней
5	Резервуар гриля (водяная баня)
6	Панель управления
7	Нагревательный элемент гриля

Панель управления



Индикаторы	
	Прибор включён*
	Защита при вытирании*
	Индикатор нагрева
	Режим гриля
	Оба нагревательных элемента*
	Продолжительность
	Индикатор расхода электроэнергии
	Продолжительность
	Блокировка для безопасности детей
	Секундомер*
	Бытовой таймер*
	Остаточное тепло
*Над символом загорается индикатор	

Элементы панели управления	
	Включение прибора
	Включение функции защиты при вытирании / блокировки для безопасности детей
	Выбор переднего нагревательного элемента
	Одновременный выбор обоих нагревательных элементов
	Установка режима гриля / бытового таймера
	Включение секундомера
	Включение бытового таймера
	Выбор заднего нагревательного элемента

Панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

Индикация остаточного тепла

Прибор имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

Если на дисплее отображается символ **H**, это означает, что прибор ещё горячий. По мере остывания прибора индикация изменяется на **h**. Когда прибор достаточно остынет, индикация погаснет.



Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности. → *"Важные правила техники безопасности" на страница 32*

Очистка прибора

Перед первым применением тщательно очистите прибор и принадлежности слегка тёплым мыльным раствором.

Нагрев гриля

Нагревайте гриль без продуктов в режиме самой высокой мощности в течение нескольких минут, чтобы устранить запах нового прибора. При первом нагреве лёгкое образование дыма является нормальным.



Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс настройки прибора. В таблице вы найдёте оптимальные установки для различных блюд.

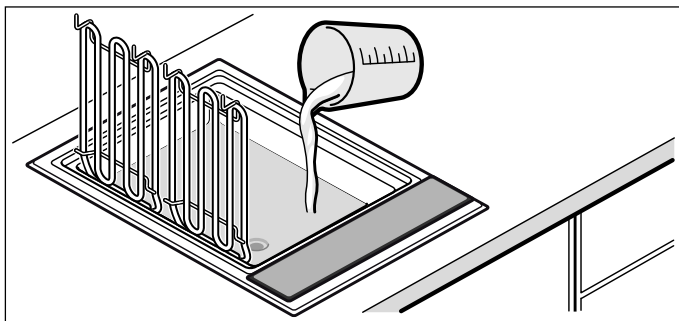
Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

Указание: Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой, в противном случае возможно перегревание прибора.

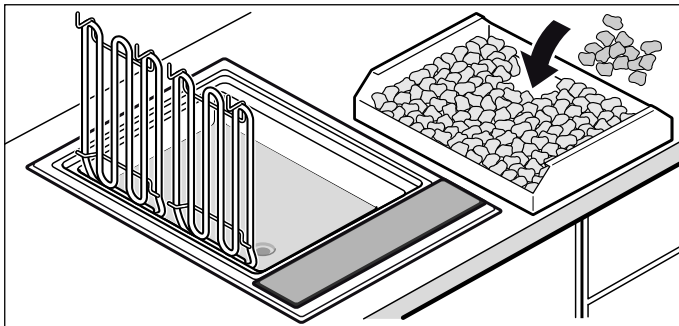
Количество воды зависит от того, хотите ли вы использовать лавовые камни. Лавовые камни аккумулируют жар нагревательного элемента гриля и обеспечивают интенсивное и равномерное распределение тепла.

Добавление воды и лавовых камней

1. Снимите решётку для гриля и поднимите оба нагревательных элемента гриля. Выньте контейнер для лавовых камней из прибора.
2. Убедитесь, что сливной кран закрыт.
3. Наполните резервуар гриля водой.
Приготовление на гриле на лавовых камнях: 1 литр (нижняя маркировка)
Приготовление на гриле без лавовых камней: 3,5 литра (верхняя маркировка)



4. Для приготовления на гриле на лавовых камнях: выньте лавовые камни из упаковки и наполните ими контейнер. Установите контейнер для лавовых камней в приборе.



5. Опустите нагревательный элемент гриля, установите решётку для гриля. Гриль готов к работе.

Включение или выключение

Указание: Прибор автоматически выключается в том случае, если режим гриля установлен на 0 в течение более 20 секунд.

Включение

Прикоснитесь к символу ①.

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор над главным выключателем. Прибор готов к работе.

Выключение

Прикасайтесь к символу ①, пока не погаснет индикатор над главным выключателем.

Прибор выключен. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока прибор достаточно не остынет.

Установка режима гриля

Установите требуемый режим гриля в зоне настроек.

Режим гриля 1 = минимальная мощность

Режим гриля 9 = максимальная мощность

Установка режима гриля

1. С помощью главного выключателя ① включите гриль.
2. Символом  или  выберите оба или один из нагревательных элементов. На индикаторе режима гриля загорается .
3. С помощью кнопок установите требуемый режим гриля. Индикатор нагрева мигает.



Указание: Гриль регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Предварительный разогрев гриля

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева. Символ разогрева гаснет. Во время разогрева гриль нагревается с максимальной мощностью. После этого температура снижается путём включения и выключения нагревательного элемента, с тем чтобы могла быть достигнута постоянная температура для соответствующего режима.

В зависимости от установленного режима гриля, время разогрева составляет от 8 до 10 минут.

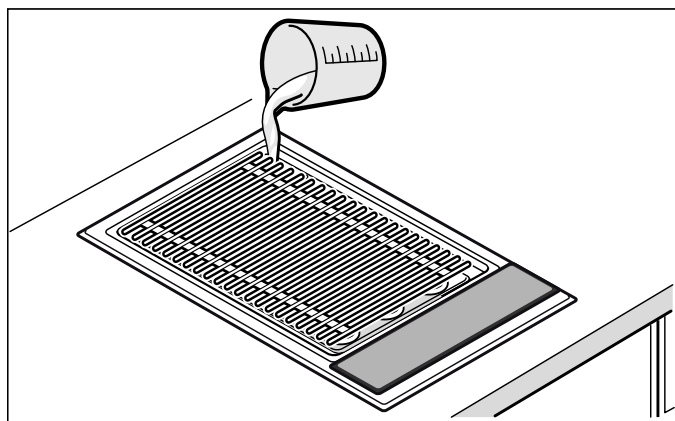
Указание: Пустой гриль следует разогревать не более 8–12 минут. Более длительное время нагрева может привести к отключению прибора (защита от перегрева). Выключите прибор и дайте ему остыть перед повторным включением.

Добавление воды

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
Если при добавлении воды она попадает на горячую решётку или на нагревательный элемент гриля, то возникает горячий водяной пар. При добавлении воды не касайтесь гриля и не проливайте воду на нагретые части.

Если в резервуаре гриля слишком мало воды, защита прибора от перегрева отключается. Поэтому при приготовлении на гриле проверьте уровень воды в резервуаре и при необходимости долейте.

Указание: Для добавления воды не требуется снимать решётку для гриля или поднимать нагревательные элементы. Дайте грилю достаточно остыть, прежде чем доливать воду.



Приготовление на гриле на лавовых камнях и без камней: 0,7 литра

Продукты	Режим гриля на лавовых камнях	Режим гриля на водяной бане	Время приготовления в минутах	Информация
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2–3 см	8 - 9	9	8 - 10	
Стейк на косточке, слабoproжаренный, 3 см	6 - 7	7 - 8	10 - 15	
Стейк из свиной шейки, без костей	7 - 8	8 - 9	12 - 16	
Свинная отбивная, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20	Надрезать вдоль косточки
Баранья котлета, слабoproжаренная, 2 см	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Грудка цыплёнка, 2 см	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Крылышки цыплёнка, по 100 г	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Шницель из индейки, без панировки, 2 см	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Стейк из лосося, 3 см	3 - 4	4 - 5	20 - 25	Смазать маслом решётку для гриля
Стейк из тунца, 2 см	4 - 5	5 - 6	10 - 15	Смазать маслом решётку для гриля
Форель целиком, 200 г	5 - 6	6 - 7	12 - 15	Хорошо смазать маслом кожу, перед переворачиванием смазать ещё раз
Большие креветки, по 30 г	6 - 7	7 - 8	12 - 15	
Шницели по-гамбургски/фрикадельки, 1 см	4 - 5	5 - 6	12 - 17	
Шашлыки на вертеле, по 100 г	3 - 4	4 - 5	17 - 25	Часто переворачивать
Колбаски на гриле, по 100 г	4 - 5	5 - 6	10 - 20	
Овощи	2 - 3	3 - 4	8 - 12	Напри мер, баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, сладкий перец — четвертинками

После приготовления на гриле

Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения гриля. Во избежание образования плесени перед установкой стеклокерамического плафона дайте влажным лавовым камням полностью высохнуть.

Если вода перед сливом ещё горячая, долейте холодную воду для её охлаждения! Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Таблица для приготовления на гриле

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого гриля. Они могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева.

Переверните продукт как минимум один раз.

Советы и приемы

- Всегда предварительно прогревайте гриль. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостойким растительным маслом (например, арахисовым маслом) или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла/маринада.
- Перед приготовлением на гриле не солите мясо, поскольку это может обусловить выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Не используйте алюминиевую фольгу или гриль-ванну.
- Переворачивайте куски только после того, как их можно будет легко отделить от решётки. При прилипании мяса к решётке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Обработанное мясо, такое как ветчина или копчёная грудинка, не подходит для приготовления на гриле (может привести к образованию вредных для здоровья веществ).
- Во избежание образования изгибов мяса при приготовлении на гриле следует сделать несколько надрезов на кости и жировых прослойках отбивных.
- Жир желательно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты можно после приготовления приправить мёдом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.
- Овощи, предназначенные для длительного приготовления (например, початки кукурузы), перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вверх. Смажьте кожу растительным маслом, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.
- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не храните приготовленные на гриле продукты тёплыми, так как мясо от этого становится жёстким.
- Стекающий каплями жир может вспыхнуть на нагревательном элементе и привести к кратковременному образованию пламени и дыма. Чтобы избежать этого, готовьте продукты с высоким содержанием жира на водяной бане.



Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.
Индикация  горит в течение прим. 10 секунд.
Прибор заблокирован.

Выключение

Прикасайтесь к символу , пока символ  не погаснет.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении прибора.

Включение

Включение автоматической блокировки для безопасности детей. → "Базовые установки" на страница 41

Функции времени

Имеются 2 различные функции времени.

- Бытовой таймер
- Секундомер

Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. При выключенном приборе прикоснитесь к символу . Над символом  загорается индикатор. На индикаторе загорается 00 мин.
2. Кнопками **+** и **−** установите требуемое время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает 00 в течение 10 секунд. Индикатор над символом  мигает.

Прикоснитесь к любому символу.

Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа  и заново установите время.

Секундомер

Секундомер показывает время, прошедшее с момента его запуска.

Секундомер активен только при включённом приборе. Если прибор выключен, отключается также секундомер.

Указание: Если помимо секундомера дополнительно включён бытовой таймер, установка отображается в течение 10 секунд на индикаторе таймера. После этого на дисплее снова отображается секундомер.

Включение

1. Прикоснитесь к символу . На дисплее отображается 00.
2. Прикоснитесь к кнопкам настройки температуры. Начинается процесс записи времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.
3. Прикоснитесь к символу . Индикатор таймера отображается снова.

Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
2. Прикоснитесь к кнопкам настройки температуры. Секундомер выключается. Индикатор таймера гаснет.

Автоматическое аварийное отключение

Если прибор работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее поочерёдно мигают символ **F E** и индикатор остаточного тепла **H/h**.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активации функции отключения зависит от установленного режима гриля (через 2–4 часа).



Защита при вытирании

Если протирание панели управления выполняется при включенном приборе, возможно изменение установок.

Для предотвращения этого прибор оснащён функцией защиты при вытирании.

Включение

При включенном приборе прикоснитесь к символу .

Раздается звуковой сигнал. Над символом  загорается индикатор. Панель управления блокируется на 30 секунд. Теперь можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Прибор можно выключить в любой момент.

Выключение

Прикоснитесь к символу .

Функция защиты при вытирании выключена.

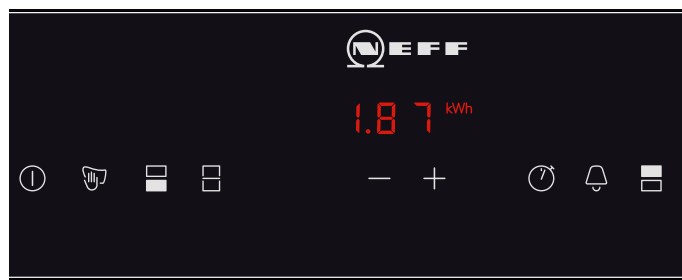


Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением прибора.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,87 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Возможно, не активирован индикатор расхода электроэнергии. → "Базовые установки" на страница 41

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 0	Восстановление базовых установок
0	Выключено*
1	Включено
c 1	Блокировка для безопасности детей
0	Автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.*
1	Автоматическая блокировка для безопасности детей включена.
2	Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.
c 2	Звуковой сигнал
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
c 3	Индикатор расхода электроэнергии (уровень напряжения в электросети можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	Автоматическое отключение (чем выше установлена ступень, тем больше времени проходит до отключения.)
0	2–4 часа до отключения.*
1	1–2 часа до отключения.
2	30–60 минут до отключения.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 минута
c 7	Комбинация нагревательных элементов гриля
0	Выключено: при включении оба нагревательных элемента гриля разделены.
1	Включено: при включении оба нагревательных элемента гриля скомбинированы.*
2	При включении последняя установка, выполненная перед выключением прибора, сохраняется.
*Базовая установка	

Индикация	Функция
c 8	Демонстрационный режим
0	Выключено*
1	Включено Эксплуатация прибора возможна, однако он не нагревается.
c 9	Время выбора нагревательных элементов гриля
0	Не ограничено: можно в любой момент установить последний выбранный нагревательный элемент без повторного выбора.*
1	Ограничено: последний выбранный нагревательный элемент можно установить в течение 10 секунд после выполнения выбора. После этого требуется повторный выбор нагревательного элемента перед установкой.
*Базовая установка	

Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.

1. Включить прибор.
2. В течение следующих 10 секунд прикасайтесь к символу  прим. 4 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал.



Поочередно мигают **c** и **1**, и горит **0**.

3. Прикасайтесь к символу **z**, пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. С помощью кнопок настройки температуры установите требуемое значение.



5. Повторите шаг 3 и 4, все требуемые настройки не будут изменены.
6. В течение прим. 4 секунд прикасайтесь к символу , пока не раздастся акустический сигнал. Настройки сохраняются в памяти.

Выход без сохранения установок

Чтобы выйти из базовых установок, выключите панель прибора с помощью главного выключателя. Изменения не будут сохранены.



Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Предупреждение – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

Очистка прибора

Дайте прибору остыть. Очищайте прибор после каждого использования. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

1. Дайте прибору остыть.
2. Снимите решётку для гриля.
3. Поднимите нагревательный элемент вверх.
4. Достаньте контейнер с лавовыми камнями.
5. Пригоревшие остатки размочите в воде с моющим средством.

Указание: Не соскабливайте пригоревшие остатки.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Решётка для гриля	Удаляйте остатки пищи мягкой щёткой. Отмочите решётку в мойке. Очистите мягкой щёткой и моющим средством, затем хорошо просушите. При наличии стойких загрязнений нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 00311761) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении – на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки. Указание: Не мойте в посудомоечной машине!
Лавовые камни и резервуар гриля	Достаньте лавовые камни, слейте воду. Очистите в мойке водой с добавлением моющего средства с помощью мягкой щётки; протрите насухо мягкой тряпкой. Стойкие загрязнения следует размягчить или удалить с помощью нашего геля для очистки гриля (номер для заказа 00311761).
Лавовые камни	Влажные лавовые камни можно просушить в духовом шкафу при 200 °С. Тем самым можно избежать образования плесени. После того, как лавовые камни почернеют, их следует заменить. В противном случае лавовые камни, впитавшие в себя жир, могут в процессе эксплуатации привести к образованию сильного дыма или к воспламенению жира. Подходящие лавовые камни можно приобрести в специализированном магазине (номер для заказа 00291050). При наполнении следите за тем, чтобы лавовые камни не прилегли к нагревательному элементу гриля.
Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Что делать в случае неисправности?

Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата прибора находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, прибор при необходимости автоматически отключается. Индикация **F2** или **F4** появляется поочередно с индикатором остаточного тепла **H** или **h**.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F2	Долгое время осуществлялась эксплуатация в режиме гриля при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева передний нагревательный элемент гриля отключился.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. F2 гаснет.
F4	Несмотря на отключение конфорки и появление индикации F2 нагрев электронной платы продолжается. Поэтому прибор выключился.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. F4 гаснет.
F8	Прибор был слишком долго включен и отключился.	Снова включить прибор.
dE Прибор не нагревается	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). Включить прибор. В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается.

Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.



Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.

Diagram of a label on the bottom of the device. The label contains fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type, each followed by a series of small squares representing characters.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер изделия	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001044572
951201
de, fr, ru, nl