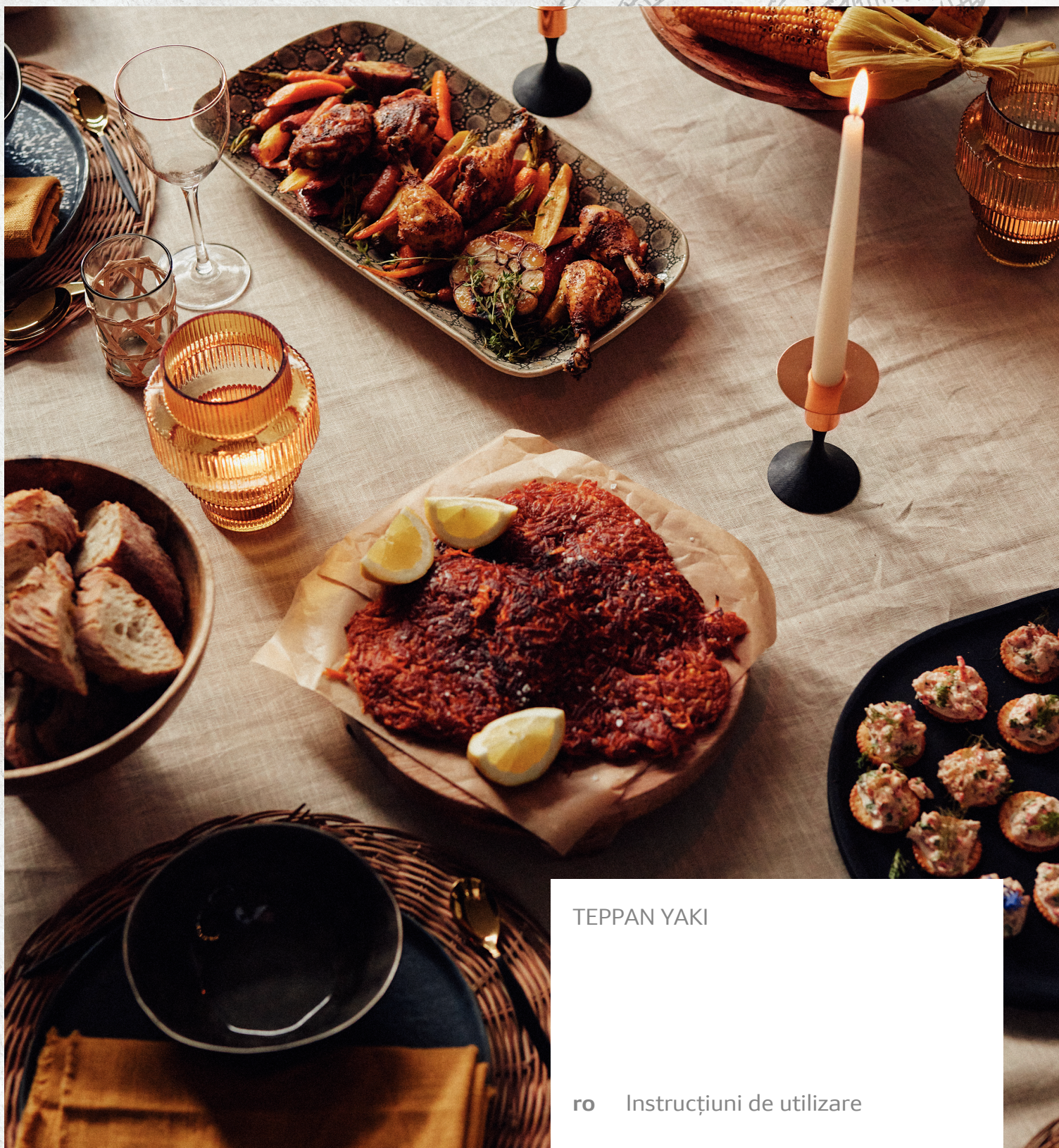




TEPPAN YAKI

ro Instrucțiuni de utilizare

N74TD00N0

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	4
	Cauzele avariilor	5
	Protecția mediului	5
	Recomandări pentru economisirea energiei.	5
	Evacuarea corectă ca deșeu	5
	Familiarizarea cu aparatul	6
	Noul dumneavoastră Teppan Yaki.	6
	Panoul de comandă.	6
	Panourile de comandă.	7
	Indicatorul de căldură reziduală.	7
	Înainte de prima utilizare	7
	Curățarea aparatului.	7
	Încălzirea Teppan Yaki.	7
	Operarea aparatului	8
	Conectare sau deconectare.	8
	Setarea temperaturii.	8
	Treapta de menținere la cald	8
	Treapta de curățare	8
	Deconectarea zonei de încălzire din spate	8
	Tabel de setări	9
	Sugestii și indicații	10
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	10
	Pornire	10
	Oprire.	10
	Siguranță automată pentru copii	10
	Funcții de timp	11
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	11
	Cronometrul	11
	Deconectarea automată de siguranță	11
	Protecția la ștergere	12
	Pornire	12
	Oprire.	12
	Afișajul consumului de energie	12
	Setări de bază	13
	Modificarea reglajelor de bază.	13
	Curățarea	14
	Nu utilizați aceste produse de curățare	14
	Curățarea aparatului.	14

	Defecțiuni – ce este de făcut?	15
	Mesajul E pe afișaje	15
	Unitatea service abilitată	16
	Numărul E și numărul FD	16

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: **www.neff-international.com** și la magazinul online: **www.neff-eshop.com**

Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel veți putea să folosiți aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru a le înmâna unor viitori proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Instrucțiuni de siguranță importante

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau cu ceva asemănător.
- Aparatul devine foarte fierbinte, materialele inflamabile se pot aprinde. Nu depozitați niciodată și nu utilizați obiecte inflamabile (de ex. tuburi de spray, agenți de curățare) sub aparat sau în imediata vecinătate a acestuia. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe sau în aparat.

Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- După deconectare, aparatul rămâne în continuare fierbinte pentru o anumită perioadă de timp. Nu atingeți aparatul atât timp cât indicatorul de căldură reziduală se aprinde intermitent.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

Cauzele avariilor

Suprafața de prăjire din inox este robustă și netedă, însă cu timpul va căpăta urme de utilizare, ca o tigaie bună. Acestea nu afectează însă valoarea de utilizare. O ușoară colorare în galben a suprafeței de prăjire din inox este normală.

Atenție!

- **Zgârieturi sau creștături pe suprafața de prăjire:** Nu tăiați niciodată cu cuțitul pe suprafața de prăjire. Pentru întoarcerea preparatelor, utilizați spatula din pachetul de livrare. Nu loviți cu spatula pe suprafața de prăjire.
- În cazul în care cad obiecte dure sau ascuțite pe panoul vitroceramic sau pe capacul vitroceramic, pot apărea avarii.
- **Capacul plăcii vitroceramice:** Așezați capacul plăcii vitroceramice abia după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată aparatul cu capacul așezat. Nu utilizați capacul ca suprafață de depozitare sau ca suprafață de menținere la cald.

Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul doar până când atinge temperatura dorită.
- Pentru prepararea unor cantități mici, folosiți posibilitatea de a conecta numai zona de gătit din față.
- Utilizați sectorul de margine al suprafeței de prăjire pentru a menține la cald alimentele deja preparate, în timp de continuați să preparați în mijloc.
- Comutați din timp pe o temperatură mai scăzută.
- Alegeți o temperatură potrivită. Alegând o temperatură prea mare, veți irosi energie.
- Utilizați căldura reziduală a Teppan Yaki. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați aparatul deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



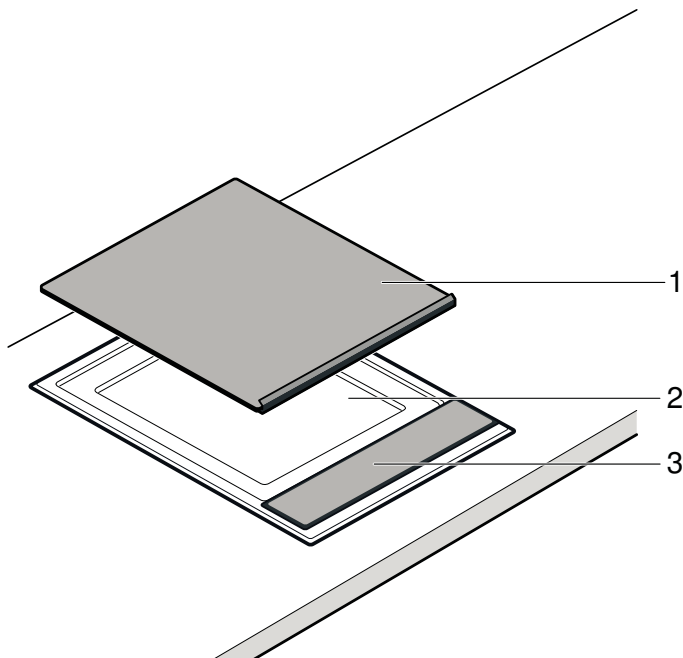
Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Familiarizarea cu aparatul

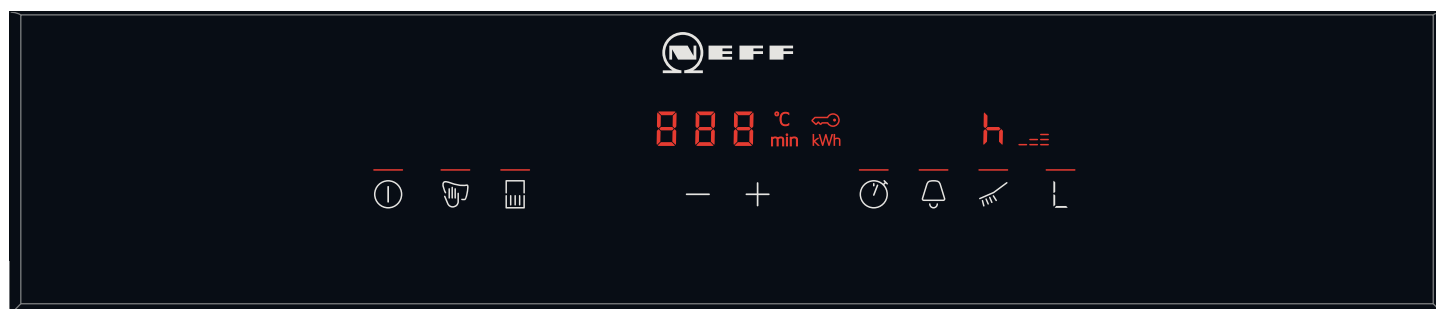
În acest capitol vă explicăm displayurile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

Noul dumneavoastră Teppan Yaki



Nr.	Denumire
1	Capacul plăcii vitroceramice
2	Suprafața de prăjire
3	Panoul de comandă

Panoul de comandă



Afișare	
	Aparatul este conectat*
	Protecția la ștergere*
	Zona de încălzire din spate deconectată*
000	Temperatura/durata de preparare
°C	Temperatură
min	Durată de preparare
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
*Lampa indicatoare de deasupra simbolului se aprinde.	

Afișare	
kWh	Afișaj pentru consumul de energie
--=	Afișaj pentru încălzire
	Cronometru*
	Ceas de bucătărie cu alarmă*
H/h	Căldură reziduală
	Treapta de curățare*
L	Treapta de menținere la cald*
*Lampa indicatoare de deasupra simbolului se aprinde.	

Suprafețe de comandă	
	Pornirea aparatului
	Activarea protecției la ștergere / sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor
	Deconectarea zonei de încălzire din spate
	Setarea temperaturii / duratei de preparare
	Activarea cronometrului
	Activarea ceasului de bucătărie cu alarmă
	Conectarea trepte de curățare
	Conectarea trepte de menținere la cald

Panourile de comandă

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

Indicații

- Setările rămân neschimbate dacă apăsați mai multe câmpuri simultan. Astfel puteți șterge fără probleme preparatul vărsat pe domeniul de setări.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.

Indicatorul de căldură reziduală

Aparatul are un indicator de căldură reziduală cu două trepte.

Dacă pe afișaj apare un **H**, aparatul este încă fierbinte. După ce aparatul se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge atunci când aparatul s-a răcit suficient.



Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul dvs. Citiți mai întâi indicațiile de siguranță. → *"Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 4*

Curățarea aparatului

Curățați bine aparatul înainte de prima utilizare, cu soluție de apă cu detergent caldă.

Încălzirea Teppan Yaki

Pentru a elimina mirosul de material nou, încălziți Teppan Yaki gol timp de câteva minute la 200 °C.



Operarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați aparatul dvs. În tabel găsiți setări pentru diferite preparate.

Conectare sau deconectare

Indicație: Aparatul se deconectează automat atunci când temperatura este setată mai mult de 20 de secunde pe 0.

Pornire

Atingeți simbolul ①.

Se emite un semnal sonor. Afișajul de deasupra comutatorului principal se aprinde. Aparatul este pregătit de funcționare.

Oprire

Atingeți simbolul ① până când afișajul de deasupra comutatorului principal se stinge.

Aparatul este deconectat. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins, până când aparatul s-a răcit suficient.

Setarea temperaturii

1. Conectați aparatul de la comutatorul principal. În afișajul de temperatură se aprinde 000.
2. Cu ajutorul tastelor selectați temperatura dorită. Afișajul pentru încălzire se aprinde intermitent.



Atunci când s-a atins temperatura setată se emite un semnal și afișajul pentru încălzire se stinge. Acum puteți să așezați alimentul pentru prăjit.

Indicație: Aparatul realizează controlul prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.

Treapta de menținere la cald

Teppan Yaki trebuie să fie conectat.

În domeniul de setări, selectați treapta de menținere la cald L.

Nu alegeți cantități prea mari pentru menținerea la cald. Este recomandabil ca toate preparatele care urmează să fie menținute la cald să fie în contact cu suprafața de prăjire, pentru că, în caz contrar, se răcesc. Nu mențineți preparatele la cald un timp prea îndelungat, pentru că, în caz contrar, acestea se usucă.

Treapta de curățare

La treapta de curățare , aparatul se încălzește la 40 °C. Puteți lăsa murdăriile să se înmoaie, turnând puțină apă și detergent de vase pe suprafața de prăjire (maxim 1 oră). După desprinderea parțială a murdăriilor, puteți începe curățarea.

Deconectarea zonei de încălzire din spate

La prepararea unor cantități mici, puteți de asemenea să utilizați și numai zona de încălzire din față. Zona de încălzire din spate o puteți utiliza pentru menținerea la cald.

1. Porniți aparatul.
2. Atingeți simbolul . Afișajul de deasupra simbolului se aprinde. Zona de încălzire din spate este deconectată.

Indicație: Când veți conecta aparatul data următoare, această setare rămâne salvată. Puteți modifica această caracteristică în setările de bază.

Tabel de setări

Specificațiile din tabele sunt valori orientative și sunt valabile pentru aparatul preîncălzit. Valorile pot varia în funcție de tipul și cantitatea alimentului pentru prăjit.

Așezați alimentul pentru prăjit doar atunci când timpul de preîncălzire a expirat.

Carne/pasăre

Alimentul pentru prăjit	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitatea/grosimea	Informație
Friptură de vită, mediu	sotați 230 - 240 °C prăjire în continuare 180 °C	2 - 3 min. pe fiecare parte 5 - 7 min.	aprox. 2 cm	de ex. antricot, mușchi file friptură, ramstec. Friptura este prăjită mediu atunci când se scurge zeamă de carne.
Ceafă de porc friptură, fără os	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm	
Medalioane de porc	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Apăsați-le ferm pe placă, întoarceți de mai multe ori.
Șnițel, porc sau vițel, pane	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utilizați ulei suficient, pentru ca panada să nu se usuce și să nu se ardă.
Friptură de curcan	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
File din piept de pui	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Fâșii de carne/carne tăiată fâșii, vită sau porc, marinată	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Distribuiți bine fâșiile de carne / de pasăre, este recomandabil să nu se atingă între ele.
Fâșii din piept de curcan	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Distribuiți bine fâșiile de carne / de pasăre, este recomandabil să nu se atingă între ele.
Carne tocată	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g	
Hamburgeri	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

Pește

Alimentul pentru prăjit	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitatea/grosimea	Informație
File de pește	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm	utilizați pentru prăjire sortimente adecvate de pește, ca de ex. somon, ton, pește undițar, biban, șalău. Pentru ca fileurile de pește să nu se lipească foarte tare, puteți să le treceți prin făină înainte de prăjire. Începeți cu prăjirea pe partea cu piele și, pe cât posibil, întoarceți-le numai o singură dată.
Bucăți de somon	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm	
Bucăți de ton	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm	
Creveți	210 - 220 °C	8 - 10 min.	30 g fiecare	

Legume

Alimentul pentru prăjit	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitatea/grosimea	Informație
Morcovi, tăiați julien	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	
Fâșii de ardei	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g	
Vinete, feliate	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	Sărați vinetele înainte de prăjire, lăsați-le să stea 30 de minute și ștergeți-le.
Dovlecei, feliți	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	
Inele de ceapă	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g	
Ciuperci Champignon, feliate	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g	
Cartofi fierți, feliți	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g	

Sugestii și indicații

- Așezați alimentul de preparat abia după ce indicatorul de încălzire s-a stins. Acest lucru este de asemenea valabil și la mărirea temperaturii între două preparări.
- Apăsați bucățile de carne, de pasăre și de pește cu spatula, pentru a le aplatiza pe suprafața de prăjire. Nu le întoarceți decât atunci când acestea pot fi desprinse ușor de placă, pentru a nu distruge fibrele. În caz contrar se poate scurge lichid, ceea ce duce la uscarea preparatului.
- Este recomandabil ca bucățile de carne, de pasăre și de pește să nu se atingă între ele la prăjire, pentru a nu absorbi lichid.
- Nu înțepați și nu crestați carnea înainte sau în timpul preparării, pentru a împiedica scurgerea sucului de la carne.
- Nu sărați carnea, pasărea și peștele înainte de prăjire, pentru a nu extrage apa și substanțele nutritive solubile.
- Fileul de pește poate fi trecut prin făină înainte de prăjire. Astfel se va lipi mai puțin.
- Pe cât posibil, nu întoarceți fileul de pește decât o dată. Prăjiți-l mai întâi pe partea cu pielea.
- Utilizați numai uleiuri și grăsimi cu stabilitate la temperaturi mari, adecvate pentru prăjire, ca de ex. uleiuri vegetale rafinate sau unt concentrat (unt clarificat).

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a se preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii sau pentru ca aceștia să nu modifice setările, aparatul dvs. este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Pornire

1. Opriți aparatul.
2. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 4 secunde. Afișajul  se aprinde timp de aproximativ 10 secunde. Aparatul este blocat.

Oprire

Atingeți simbolul  până când dispăre simbolul .

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Siguranță automată pentru copii

Cu această funcție, siguranța pentru copii este activată automat întotdeauna când opriți aparatul.

Pornire

Conectați siguranța automată pentru copii. → "Setări de bază" la pagina 13

Funcții de timp

Există 2 funcții de timp diferite:

- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometrul

Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări.

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Când aparatul este deconectat atingeți simbolul .
Se aprinde becul indicator de deasupra simbolului . Pe afișaj se aprinde **00** min.
2. Cu ajutorul tastelor **+** și **-** reglați timpul dorit.
După câteva secunde începe decrementarea timpului.

După expirarea timpului

După expirarea timpului veți auzi un semnal sonor și afișajul se va aprinde intermitent **00** timp de 10 secunde. Se aprinde intermitent becul indicator de deasupra simbolului .

Atingeți un simbol oarecare.

Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu alarmă cu simbolul  și reglați-l din nou.

Cronometrul

Cronometrul indică timpul scurs de la activarea acestuia.

Cronometrul este activ doar când aparatul este conectat. Atunci când aparatul se deconectează, se deconectează și cronometrul.

Indicație: În cazul în care se conectează ceasul de bucătărie cu alarmă, suplimentar față de cronometru, setarea apare timp de 10 secunde pe afișajul temporizatorului. Apoi va fi afișat din nou cronometrul.

Pornire

1. Atingeți simbolul .
Pe afișaj se va indica **00**.
2. Atingeți tastele pentru setarea temperaturii.
Începe înregistrarea timpului. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele. După 10 secunde dispare afișajul temporizatorului și se afișează temperatura.
3. Atingeți simbolul  pentru a evidenția din nou afișajul temporizatorului.

Oprire

1. Atingeți simbolul .
Se afișează temporizatorul.
2. Atingeți tastele pentru setarea temperaturii.
Se deconectează cronometrul. Se stinge afișajul temporizatorului.

Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un aparat este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată deconectarea automată a timpului.

Încălzirea aparatului se întrerupe. Pe afișaj se aprind intermitent și alternativ **F B** și indicatorul de căldură reziduală **H/h**.

Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de temperatura setată (2 până la 4 ore).



Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce aparatul este pornit, se pot modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, aparatul dvs. dispune de o funcție de protecție la ștergere.

Pornire

Când aparatul este conectat atingeți simbolul .

Se emite un semnal sonor. Se aprinde becul indicator de deasupra simbolului . Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

Indicație: Întrerupătorul principal nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta aparatul oricând.

Oprire

Atingeți simbolul .

Protecția la ștergere este dezactivată.

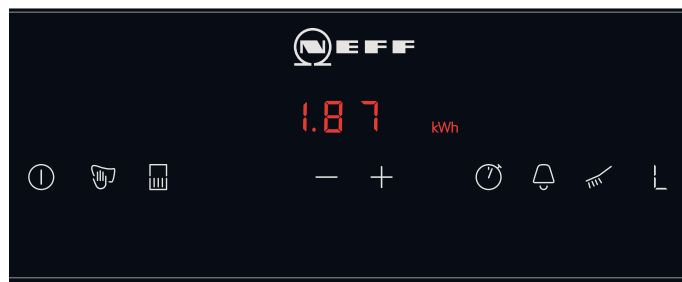


Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea aparatului.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87 kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Probabil afișajul pentru consumul de energie nu este activat. → "Setări de bază" la pagina 13

Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

Afișaj	Funcția
c 0	Revenire la setarea de bază
0	Deconectat.*
1	Conectat.
c 1	Siguranța pentru copii
0	Siguranța pentru copii deconectată.*
1	Siguranța pentru copii conectată.
f	Siguranța pentru copii, manuală și automată, deconectată.
c 2	Semnal sonor
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna activat).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*
c 3	Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică.)
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230 V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220 V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240 V.
c 5	Deconectare automată (cu cât treapta setată este mai mare, cu atât este mai lungă durata până la deconectare.)
0	2-4 ore până la deconectare.*
1	1-2 ore până la deconectare.
2	30-60 minute până la deconectare.
c 6	Durata semnalului de final pentru temporizator
1	10 secunde.*
2	30 de secunde.
3	1 minut.
c 7	Activarea corpurilor de încălzire
0	La conectare, zona de încălzire din spate este oprită.
1	La conectare sunt pornite ambele zone de încălzire.*
2	La conectare se păstrează ultima setare de dinainte de deconectarea aparatului.
c 8	Modul Demo
0	Deconectat.*
1	Conectat. Aparatul poate fi operat, dar nu se încălzește.

*Setare de bază

Modificarea reglajelor de bază

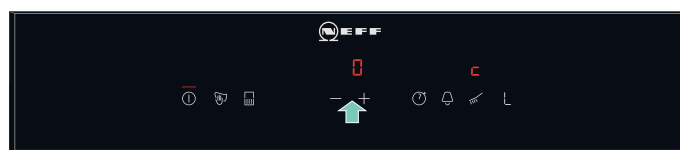
Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Porniți aparatul.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul  timp de aproximativ 4 secunde, până când se aude un semnal sonor.



c și **1** se aprind intermitent și alternativ, iar **0** se aprinde.

3. Atingeți simbolul  până când apare afișajul dorit.
4. Cu ajutorul tastelor selectați valoarea dorită pentru setarea temperaturii.



5. Repetați pașii 3 și 4, până când se modifică toate setările dorite.
6. Atingeți simbolul  timp de aprox. 4 secunde, până când se aude un semnal sonor.

Setările sunt memorate.

Nu memorați modificările

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați aparatul de la întrerupătorul principal. Modificările nu vor fi memorate.

Curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Avertizare – Pericol de arsuri!

La adăugarea de apă sau cuburi de gheață pe suprafața de prăjire fierbinte se formează stropi și vapori de apă. Nu vă aplecați deasupra aparatului. Păstrați o distanță de siguranță.

Nu utilizați aceste produse de curățare

- Produse de curățare abrazive sau caustice
- Nu lăsați produsele de curățare acide (de ex. oțet, acid citric, etc.) să ajungă pe ramă sau pe mască
- Produse de curățare cu conținut de clor sau cu conținut ridicat de alcool
- Spray pentru cuptoare
- Bureți duri, abrazivi, perii sau bureți de frecare
- Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Curățarea aparatului

Parte a aparatului/su- prafața	Curățare recomandată
Suprafața de prăjire	Îndepărtați reziduurile care prezintă grăsimi cu apă fierbinte și detergent de vase. În funcție de alimentul de prăjit, pe suprafața de prăjire pot rămâne pete albicioase. Eliminați-le cu zeamă de lămâie sau cu oțet. Ulterior ștergeți temeinic cu o lavetă umedă. Zeama de lămâie sau oțetul nu au voie să intre în contact cu panoul de control.
Suprafața de prăjire, murdării lipite prin ardere	Pentru murdării pronunțate utilizați produsul nostru pentru curățat inox (număr de comandă 00311499). Astfel suprafața de prăjire va deveni din nou lucioasă. Pe murdăriile persistente aplicați, când aparatul este rece, gelul nostru pentru curățat grill-uri (număr de comandă 00463582) și lăsați să acționeze cel puțin 2 ore, în cazul murdăririi puternice lăsați să stea peste noapte. Apoi clătiți bine și uscați. Respectați indicațiile de pe ambalajul produsului de curățare.

Parte a aparatului/su- prafața	Curățare recomandată
Rama din inox	Curățați cu un burete moale, umed și puțin detergent de vase. Pentru murdării pronunțate, utilizați produsul nostru pentru curățat inox (număr de comandă 00311499). Astfel, inoxidul devenit mat va căpăta din nou luciu.
Panoul de comandă	Curățați cu un burete moale, umed și puțin detergent de vase; buretele nu trebuie să fie prea ud. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

Curățați aparatul după fiecare utilizare, după ce s-a răcit. Reziduurile lipite prin ardere pot fi îndepărtate numai cu mare dificultate.

Îndepărtați reziduurile cu spatulele.

Pentru curățarea aparatului fierbinte, cuburile de gheață sunt mai adecvate decât apa, pentru că se formează mai puțini stropi și vapori.

Înainte de următoarea utilizare, îndepărtați cu grijă resturile de produse de curățare.

Curățarea aparatului cald

1. Deconectați aparatul. Lăsați-l să se răcească cel puțin 15 minute!
2. Turnați cuburi de gheață sau apă pe suprafața de prăjire. Adăugați câțiva stropi de detergent de vase. Lăsați murdăriile să se înmoaie.
3. Începeți curățarea abia atunci când indicatorul de căldură reziduală s-a modificat din **H** în **h**.

Curățarea aparatului răcit

1. Turnați puțină apă și detergent de vase pe suprafața de prăjire, astfel încât aceasta să fie acoperită cu un strat subțire.
2. Conectați aparatul. Setați treapta de curățare. Lăsați murdăriile să se înmoaie (max. 1 oră).
3. După desprinderea parțială a murdăriilor începeți curățarea.

Curățarea intermediară între două procese de prăjire

1. Deconectați aparatul.
2. Deplasați 4 - 5 cuburi de gheață cu spatulele pe suprafața de prăjire fierbinte.
3. Îndepărtați murdăriile desprinse parțial cu spatulele.
4. Conectați din nou aparatul. Așteptați ca aparatul să atingă din nou temperatura setată înainte de a așeza alimentele.

Defecțiuni – ce este de făcut?

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al aparatului dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, aparatul se deconectează automat în cazul în care este necesar. Afișajul **F2** sau **F4** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

Afișaj	Defecțiune	Măsură
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.	Verificați siguranța aparatului de la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent F0 / F6 / F7	Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Defecțiune a aparatului	Deconectați aparatul și reconectați-l. În cazul în care afișajul apare din nou, apălați unitatea de service abilitată.
F2	S-a preparat la grill mai mult timp, la putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de încălzire din față a fost deconectată.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. F2 se stinge.
F4	În ciuda deconectării prin F2 , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv aparatul a fost deconectat.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. F4 se stinge.
F5 și temperatura se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor.	Avertizare: un obiect fierbinte se găsește în apropierea panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați obiectul. Indicatorul de defecțiune se stinge.
F5 și semnalul sonor	Un obiect fierbinte se găsește în apropierea panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, aparatul a fost deconectat.	Îndepărtați obiectul. Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. F5 se stinge.
F8	Aparatul a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.	Conectați din nou aparatul.
DE Aparatul nu se încălzește	Este activat modul Demo	Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă oarecare. Modul Demo se dezactivează.

Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apălați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.



Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Găsiți plăcuța de fabricație cu numerele pe partea inferioară a aparatului.

	E-Nr:					FD:					Z-Nr:									
Type:																				

Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E	Nr. FD
Unitățile service abilitate	

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Register your product online
neff-home.com

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



9001301994
030321
ro