



## Електро грил

**bg** Ръководство

N63TK00N0



## Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	2
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	3
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	4
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	4
	Съвети за пестене на енергия . . . . .	4
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти . . . . .	4
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	5
	Вашият нов грил с лава камъни . . . . .	5
	<b>Преди да започнете работа за първи път</b> . . . . .	5
	Почистване на уреда . . . . .	5
	Загряване на грила . . . . .	5
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	6
	Печене на грил с вода и лава камъни . . . . .	6
	Настройка на грила . . . . .	6
	Предварително загряване на грила . . . . .	6
	Защита от прегряване . . . . .	6
	Допълване на вода . . . . .	6
	След печенето на грил . . . . .	7
	Таблица за грил . . . . .	7
	Съвети и трикове . . . . .	8
	<b>Почистване</b> . . . . .	9
	Не използвайте следните почистващи средства . . . . .	9
	Почистване на уреда . . . . .	9
	<b>Специализиран сервиз</b> . . . . .	10
	Номер на изделието и дата на производство . . . . .	10

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

## Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

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 замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

## **Важни указания за безопасност**

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

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

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- 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.
- Уредът се нагорещява много, запалимите материали могат да се възпламенят. Не използвайте дървени въглища или подобни горива в този уред.

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

- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Стичащата се мазнина може да се запали за кратко по време на печенето. Не се навеждайте над уреда. Спазвайте разстоянието за безопасност.
- Грилът остава дълго време горещ след изключването. Не докосвайте грила след изключването за 30 - 45 минути.
- При затворено покритие на уреда се стига до натрупване на топлина. Затваряйте покритието на уреда, ако уредът се е охладил. Не включвайте уреда със затворено покритие на уреда. Не използвайте покритието на уреда за поддържане в топло състояние или поставяне.

### **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.
- 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 влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Причини за повредите

### Внимание!

- **Щети по уреда поради неподходящи аксесоари:**  
Използвайте само предвидените оригинални аксесоари. Не използвайте капаци за грил или алуминиево фолио. По този начин се поврежда скарата за грил.
- Ако твърди или остри предмети паднат върху блендата от стъклокерамика или стъклокерамичното покритие, могат да възникнат повреди.

## Опазване на околната среда

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

### Съвети за пестене на енергия

- Нагрявайте уреда само толкова, че да достигне желаната температура.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на грил.
- Изберете подходяща степен на грил. С твърде висока степен на грил хабите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на грила. При продължително готвене изключвайте уреда 5-10 минути преди края на времето за готвене.

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.

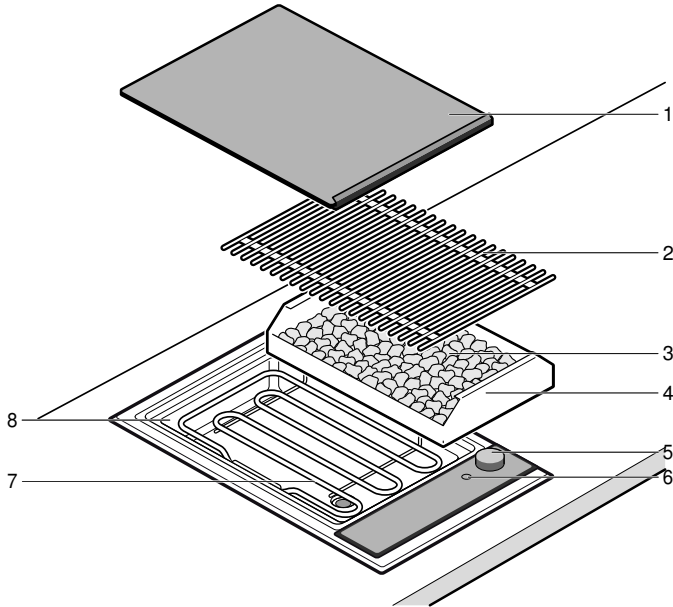


Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## Запознаване с уреда

В тази глава ние Ви разясняваме компонентите и елементите за управление.

### Вашият нов грил с лава камъни



Ном.	Обозначение
1	Покритие от стъклокерамика
2	Скара на грила
3	Лава камъни
4	Контейнер с лава камъни
5	Превключвател
6	Работна светлина
7	Нагревателно тяло на грила
8	Контейнер за грил (водна баня)

## 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 3*

### Почистване на уреда

Почиствайте уреда и аксесоарите преди първата употреба основно с хладък сапунен разтвор.

### Загряване на грила

Нагрейте грила без да поставяте храна върху него за няколко минути на максимална степен. Така се отстранява миризмата на ново. При първото загряване е нормално леко образуване на пушек.

## Обслужване на уреда

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

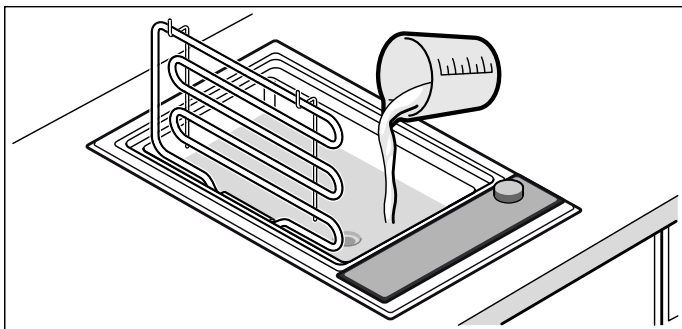
### Печене на грил с вода и лава камъни

**Указание:** Напълвайте контейнера на грила преди всяка употреба с вода. В противен случай уредът прегрява.

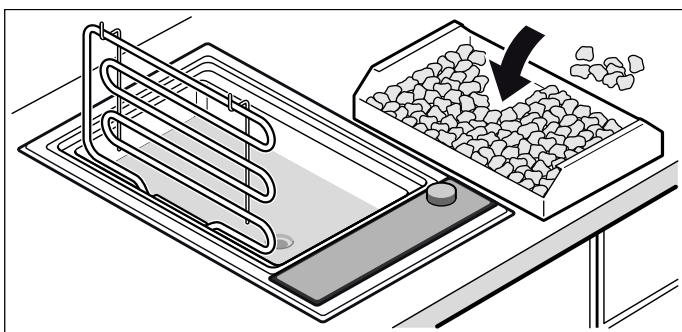
Количеството вода зависи от това дали желаете да използвате лава камъните. Лава камъните запазват топлината на нагревателното тяло на грила и по този начин осигуряват интензивно излъчване на топлина и равномерно ѝ разпределение.

#### Пълнене на вода и лава камъни

1. Свалете скарата за грил и повдигнете нагревателното тяло на грила. Свалете контейнера с лава камъни от уреда.
2. Уверете се, че изпускателният кран е затворен.
3. Напълнете вода в контейнера на грила.  
Печене на грил с лава камъни: 0,7 литра (долно маркиране)  
Печене на грил без лава камъни: 2,5 литра (горно маркиране)



4. За печене на грил с лава камъни: извадете лава камъните от опаковката и напълнете в контейнера. Поставете контейнера с лава камъни в уреда.



5. Свалете надолу нагревателното тяло на грила, поставете скарата. Грилът е готов за работа.

### Настройка на грила

С превключвателя настройте мощността на нагряване на грила. Можете безстепенно да настроите мощността на нагряване. Работната светлина свети, ако грилът е включен.

Завъртете превключвателя на 0, за да изключите уреда.

**Указание:** Грилът регулира включването и изключването на нагревателното тяло. Дори при максимална мощност нагревателното тяло може да се включва и изключва.

### Предварително загряване на грила

Продуктът за грил се поставя едва когато времето за предварително нагряване е изтекло. За тази цел спазвайте посоченото в таблицата за грила. Винаги нагрявайте предварително грила на степен 9.

Времето на предварително загряване възлиза на 8 до 12 минути.

**Указание:** Загрейте предварително празния грил за максимум 8-12 минути. По-дългите времена на загряване могат да доведат до изключване на уреда (защита от прегряване). Изключете уреда и го оставете да се охлади преди повторното включване.

### Защита от прегряване

Защитата от прегряване изключва при прегряване на грила нагряването. Когато грилът се охлади достатъчно, нагряването на грила самостоятелно се включва отново.

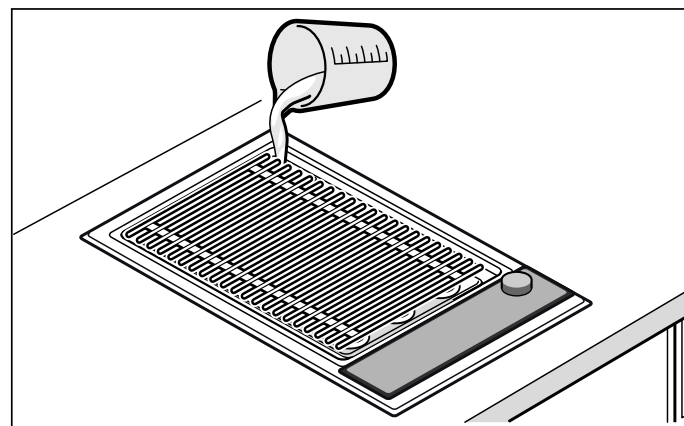
### Допълване на вода

#### Предупреждение – Опасност от попарване!

Ако при допълването вода попадне върху горещата скарата или върху нагревателното тяло на грила, се образува водна пара. При доливането не бъркайте в грила и не наливайте вода над горещи компоненти.

Ако в контейнер има твърде малко вода, защитата от прегряване изключва уреда. Ето защо по време на печенето внимавайте за нивото на водата в контейнера и при нужда доливайте вода.

**Указание:** За да допълните вода, не трябва да свалите скарата за грил или да повдигате нагревателното тяло. Оставете грила да се охлади достатъчно преди доливането на вода.



Печене на грил с и без лава камъни: 0,7 литра

## След печенето на грил

Поставете стъклокерамичното покритие едва след пълното охлаждане на грила. Оставете влажните лава камъни да изсъхнат докрай, преди да поставите стъклокерамичното покритие, тъй като иначе може да се стигне до образуване на плесен.

Ако водата при изпускането е още гореща, първо налейте студена вода за охлаждане! За изпускане на водата поставете топлоустойчив съд под изпускателния кран. Отворете крана като завъртите ръчката на 90° надолу. След това затворете крана, като завъртите докрай ръчката нагоре.

## Таблица за грил

Данните в таблицата са ориентировъчни и важат за предварително нагрят грил. Стойностите могат да варират според вида и количеството продукт за грил.

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

Обърнете месото най-малко един път.

Продукт за грил	Време на предварително загреване на степен 9 в минути	Степен на грил през лава камъните	Степен на грил през водна вана	Време за печене на грил в минути	Информация
Говежда пържола, средно изпечена, 2-3 см	12	8-9	8-9	8-10	
Бифтек с кост, алангле, 3 см	10	7-8	8-9	10-15	
Пържола от свински врат, без кост	10	8-9	8-9	12-16	
Свински котлети, 2 см	8	7-8	8-9	15-20	Разрежете по дължината на костта
Агнешки котлети, розови, 2 см	10	7-8	8-9	8-12	
Пилешки гърди, 2 см	10	7-8	8-9	15-20	
Пилешки крилца, по 100 г	10	7-8	8-9	15-20	
Пуешки шницел, натюр, 2 см	10	7-8	8-9	12-15	
Стек от пъстърва, 3 см	8	7-8	8-9	20-25	Намасляване на скарата на грила
Стек от риба тон, 2 см	8	7-8	8-9	10-15	Намасляване на скарата на грила
Пъстърва, цяла, 200 г	10	7-8	8-9	12-15	Омаслете добре кожата, преди обръщане омаслете още веднъж
Кралски скариди, по 30 г	10	7-8	8-9	12-15	
Хамбургери / фрикадели, 1 см	10	7-8	8-9	12-17	
Шашлици, по 100 г	8	7-8	8-9	17-25	Обръщайте често
Грил наденички, по 100 г	10	7-8	8-9	10-20	
Зеленчуци	8	7-8	8-9	8-12	напр. патладжани, тиквички, на кръгчета с дебелина 1 см, чушки на четвъртинки

## Съвети и трикове

- Винаги нагривайте предварително грила. Така може чрез интензивното топлоизлъчване да се образува бързо коричка и сокът от месото не може да излезе.
- Можете да намажете или мариновате продукта за грил предварително с топлоустойчиво олио (напр. фъстъчено масло). По този начин се подобрява вкуса. Внимавайте за това, да не използвате твърде много масло / марината, тъй като в противен случай може да се стигне до образуване на пламъци и до силно образуване на дим.
- Не солете месото преди печенето на грил. В противен случай могат да излязат разтворими хранителни вещества и сок от месото.
- Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата. Не използвайте алуминиево фолио или капаци за грил.
- Обръщайте парчетата место едва когато се отделят леко от скарата. Ако месото остане върху скарата, влакната се разрушават и сока от месото изтича.
- Не пробждайте месото по време на печенето, тъй като в противен случай сока от месото може да изтече.
- Осоленото месо като шунка или пушени котлети не е подходящо за печене на грил. Може да се стигне до вредно за здравето свързване.
- Разрежете по костта и в слоя мазнина многократно котлетите, за да не се нагънат при печенето на грил.
- Отстранявайте слоевете мазнина след, а не преди печенето, в противен случай месото губи сок и аромат.
- Птичето месо става особено хрупкаво и препечено, когато към края на времето за печене бъде намазано с масло, солена вода или портокалов сок.
- Плодовете могат според вкуса да се овкусят с мед, кленов сироп или лимонен сок след печенето на грил.
- Зеленчуците с по-дълго време на готвене (напр. царевични кочани) можете да сварите предварително преди печенето на грил.
- Печете филето от риба първо откъм страната с кожа. Наръсете кожата с олио, за да не залепне за скарата на грила.
- Сервирайте печеното на грил горещо. Не го дръжте топло, иначе става жилаво.
- Стичащата се мазнина може да се възпламени върху нагревателното тяло и да доведе до кратко образуване на пламъци и пушек. За да намалите това, трябва богатите на мазнина ястия да се пекат над водна баня.



## 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 изгаряне!

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

### Предупреждение – Опасност от токов удар!

Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.

### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.

## Не използвайте следните почистващи средства

- Драскащи или остри почистващи препарати
- Съдържащи киселина почистващи препарати (напр. оцет, лимонена киселина и др.)
- 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

Оставете уреда да изстине и след всяка употреба го почиствайте. Така избягвате загарянето на остатъците. След многократно загаряне остатъците се отстраняват трудно.

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Свалете скарата на грила.
3. Наклонете нагоре нагревателното тяло.
4. Свалете ваната с лава камъните.
5. Оставете загорелите остатъци да омекнат във вода с почистващ препарат.

**Указание:** Не изчегъртвайте загорелите остатъци.

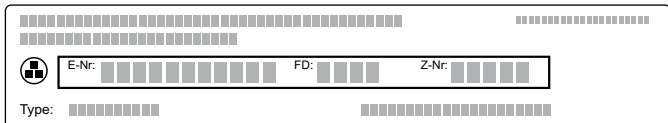
Част на уреда/повърхност	Препоръчително почистване
Скара на грила	Грубите остатъци отстранявайте с четка. Размеквайте скарата от грила с изплакване. С четка и препарат за изплакване почистете и подсушете добре. Натъркайте упоритите замърсявания с нашия гел за почистване на грил (каталожен номер 00311761) и оставете да подейства за минимум 2 часа, при силно замърсяване и цяла нощ. След това изплакнете основно и подсушете. Спазвайте указанията върху опаковката на почистващия препарат. <b>Указание:</b> Не почиствайте в съдомиялна машина!
Вана с лава камъни и контейнер	Издадете лава камъните, респ. изпуснете водата. Почистете в мивката с вода и препарат с четка; подсушете с мека кърпа. Оставете упоритите замърсявания да омекнат или ги отстранете с нашия гел за почистване на грил (каталожен номер 00311761).
Лава камъни	Сушете много влажните лава камъни при нужда във фурна при 200 °C. Така може да се избегне възможно образуване на плесен. Сменяйте лава камъните, ако са черни. Лава камъните тогава са напълно пропити с мазнина и по време на работа могат да миришат силно или мазнината може да се възпламени. Подходящите лава камъни можете да получите при Вашия специализиран търговец (каталожен номер 00291050). Внимавайте при допълването нагревателното тяло на грила да не лежи директно върху лава камъните.
Панел за обслужване и стъклокерамичен капак	С мек, влажен парцал и малко миеш препарат почистете; парцалът не бива да е твърде влажен. Подсушете с мека кърпа.

## Специализиран сервис

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.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central horizontal bar contains three fields: 'E-Nr.' followed by a grid, 'FD:' followed by a grid, and 'Z-Nr.' followed by a grid. Below this bar, the word 'Type:' is followed by a grid.

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 кли- енти 	

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 сервисите 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 сервисни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



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

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001302073  
950526  
bg