

[en] Instruction manual	2
[nl] Gebruiksaanwijzing	7
[el] Οδηγίες χρήσεως	12
[tr] Kullanma kılavuzu	17

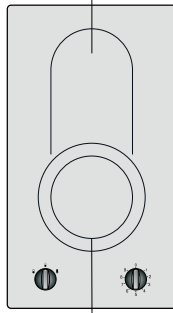


N14K.0N0
Hob
Kookplaat
Βάση εστιών
Pişirme bölümü



N14K20N0

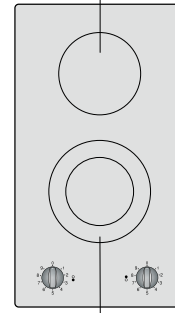
35 x 18



Ø 20/14,5

N14K30N0

Ø 14,5



Ø 18/12

en Table of contents

Safety precautions	2	Table of cooking times	5
Causes of damage	3	Cleaning and care	6
Environmental protection	4	Ceramic	6
Environmentally-friendly disposal.....	4	Hob surround	6
Energy-saving tips.....	4	After-sales service	6
Getting to know your appliance	4		
The control panel.....	4		
The hotplates	5		
Hotplate and residual heat indicator	5		
Setting the hob	5		
Switching the hob on and off	5		
Setting a hotplate.....	5		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.neff-international.com and in the online shop www.neff-eshop.com

⚠ Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use lids or unsuitable child safety grilles. These can cause accidents, due to

overheating, catching fire or materials shattering, for example.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Risk of burns!

The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Causes of damage

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU

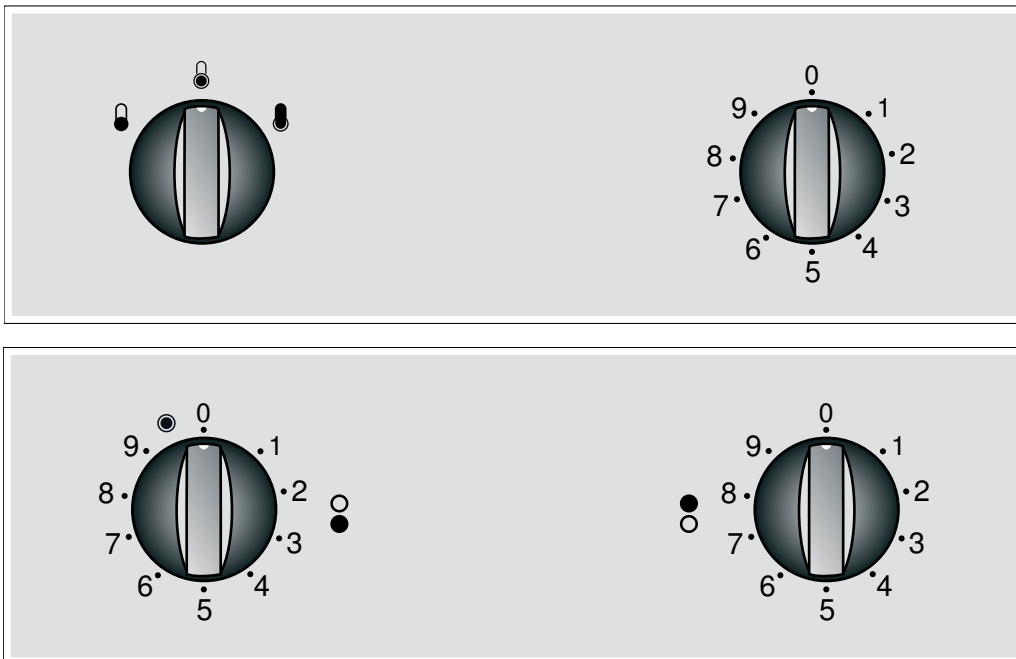
Energy-saving tips

- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. An overview of the models with their dimensions is given on *page 2*.

The control panel



Symbols

	front hotplate
	rear hotplate

The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
● Dual-circuit hotplate	To activate: Turn the hotplate control clockwise to ●. Set the heat setting. To deactivate: turn the hotplate control to 0 and make new settings. Never turn the hotplate control beyond the ● symbol to 0.
⦿ Single-circuit cooking zone	Turn the hotplate control to ⦿.
⦿ Dual-circuit cooking zone	Turn the hotplate control to ⦿.
⦿ Extended cooking zone	Turn the hotplate control to ⦿.

Hotplate and residual heat indicator

The hotplate and residual heat indicator lights up when a hotplate is warm:

- Hotplate indicator - during operation, shortly after you have switched on a hotplate.
- Residual heat indicator - after cooking, when the hotplate is still warm.

You can use the residual heat to save energy, e.g. to keep a small meal warm or to melt chocolate.

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

You can switch the hob on and off with the hotplate controls.

Setting a hotplate

Adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate controls.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

Note: Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

Stir thick liquids occasionally.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Butter, gelatine	1	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1	-
Milk**	1-2	-
Poaching, simmering		
Dumplings	3-4*	20-30 min
Fish	3*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1	3-6 min
Boiling, steaming, braising		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 min
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 min
Boiled potatoes	3-4	15-25 min
Pasta, noodles	5*	6-10 min
Stew, soups	3-4	15-60 min
Vegetables and frozen vegetables	3-4	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	3-4	-

* Ongoing cooking without lid

** Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Braising		
Roulades	3-4	50-60 min
Pot roasts	3-4	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Chop, plain or breaded	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Fish and fish fillet, plain or breaded	4-5	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	5-6	consecutively

* Ongoing cooking without lid

** Without lid

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Ceramic

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover

- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Using special sponges to clean glass ceramic achieves great cleaning results.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Veiligheidsvoorschriften	7
Oorzaken van schade.....	8
Milieubescherming	8
Milieuvriendelijk afvoeren.....	8
Tips om energie te besparen.....	8
Het apparaat leren kennen	9
Het bedieningspaneel.....	9
De kookzones.....	9
Kookzone- en restwarmte-indicatie.....	9
Kookplaat instellen	10
Kookplaat in- en uitschakelen.....	10
Kookzone instellen.....	10

Kooktabel.....	10
Reinigen en onderhouden	11
Glaskeramiek.....	11
Omlijsting van de kookplaat.....	11
Servicedienst	11

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.neff-international.com en in de online-shop: www.neff-eshop.com

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Geen afdekplaten of ongeschikte kinderbeveiligingsroosters gebruiken. Deze kunnen ongevallen veroorzaken, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de

risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Risico van verbranding!

De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het

apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

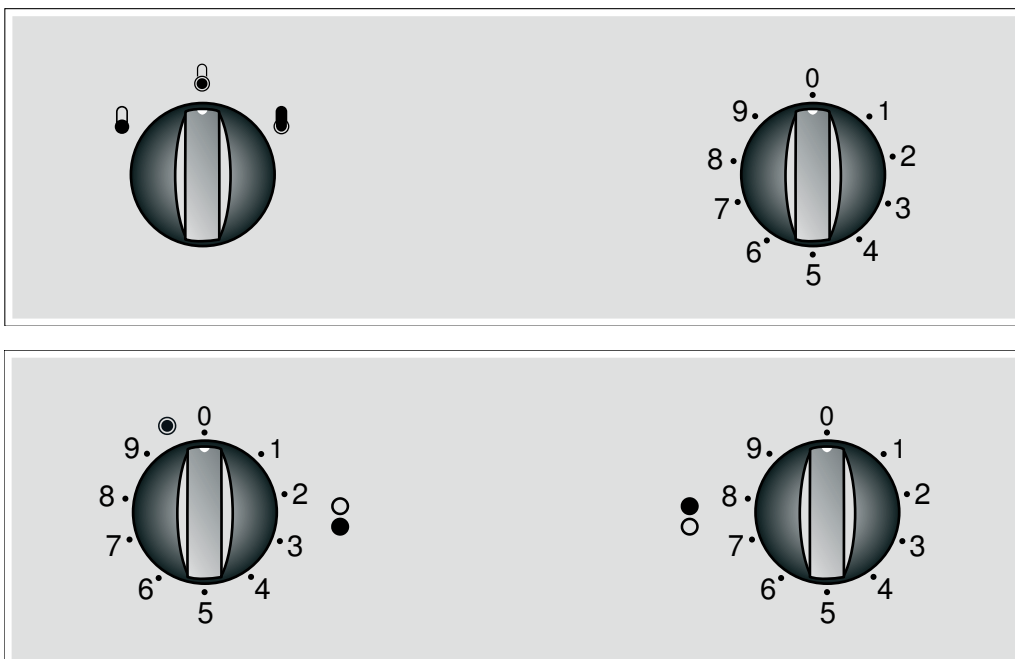
Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.
Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Symbolen

- | | |
|--|-----------------|
| | Kookzone voor |
| | Kookzone achter |

De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
Kookzone met één ring	
Kookzone met twee ringen	Bijschakelen: kookzoneknop tot naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de kookzoneknop nooit over het symbool heen op 0.
Kookzone met één ring	Kookzoneknop op draaien.
Kookzone met twee ringen	Kookzoneknop op draaien.
Braadzone	Kookzoneknop op draaien.

Kookzone- en restwarmte-indicatie

De kookzone- en restwarmte-indicatie is verlicht wanneer een kookzone warm is:

- Kookzone-indicatie - tijdens het gebruik, kort nadat u een kookzone heeft ingeschakeld.
- Restwarmte-indicatie - na het koken, wanneer de kookzone nog warm is.

U kunt de restwarmte op een energiebesparende manier gebruiken, u kunt er bijv. een klein gerecht mee warmhouden of couverture smelten.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de kookzoneknoppen in en uit.

Kookzone instellen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Aanwijzing: De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Boter, gelatine	1	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1	-
Melk**	1-2	-
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	3-4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	3	15-30 min.
In de schil gekookte aardappels	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente en diepvries-groente	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	3-4	-
Suddereren		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Visfilet en visfilet, on/gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramik

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen

- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Υποδείξεις ασφαλείας	12	Πίνακας μαγειρέματος.....	15
Αιτίες των ζημιών.....	13	Καθαρισμός και φροντίδα	16
Προστασία περιβάλλοντος	14	Υαλοκεραμικό υλικό.....	16
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	14	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	16
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	14	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	16
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	14		
Το πεδίο χειρισμού.....	14		
Οι εστίες μαγειρέματος.....	15		
Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας.....	15		
Ρύθμιση της βάσης εστιών	15		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	15		
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος.....	15		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**

Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα κουζίνας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατσαρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατσαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού. Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού Φθορά κατσαρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό Σηκώνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

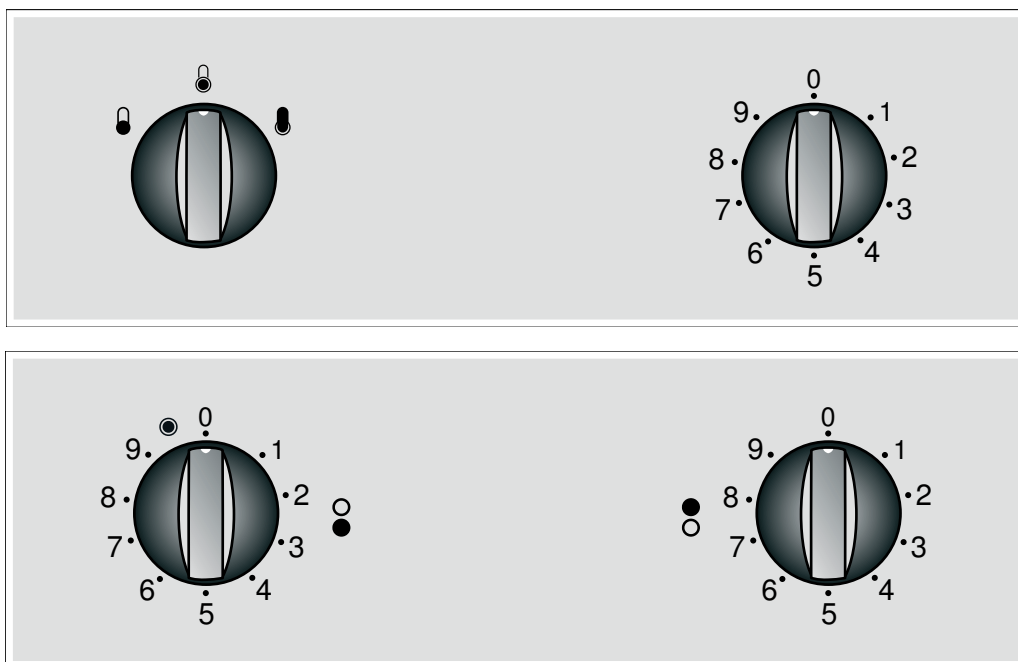
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε σημαντικά περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατσαρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Καλύπτετε με την κατσαρόλα πάντοτε μια κατά το δυνατό μεγάλη επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.









Το πεδίο χειρισμού



Σύμβολα

	Μπροστινή εστία μαγειρέματος
	Πίσω εστία μαγειρέματος

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
<input type="radio"/> Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
<input checked="" type="radio"/> Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Πρόσθετη ενεργοποίηση: Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι το  προς τα δεξιά. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Απενεργοποίηση: Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου. Μη γυρίσετε ποτέ το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος πέρα από το σύμβολο  στο 0.
 Απλή ζώνη μαγειρέματος	Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο  .
 Διπλή ζώνη μαγειρέματος	Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο  .
 Οβάλ εστία	Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο  .

Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας

Η ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας ανάβει, όταν μια εστία μαγειρέματος είναι ζεστή:

- Ένδειξη εστιών μαγειρέματος - κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, λίγο μετά την ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος.

- Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας - μετά το μαγείρεμα, όταν η εστία μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.

Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα, εξοικονομώντας ενέργεια, π.χ. για να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή για να λιώσετε κουβερτούρα.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τους διακόπτες εστιών μαγειρέματος ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με τους διακόπτες των εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Υπόδειξη: Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Βούτυρο, ζελατίνα	1	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1	-
Γάλα**	1-2	-
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	3-4*	20-30 λεπτά
Ψάρι	3*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	3	15-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	3-4	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	5*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σούπες	3-4	15-60 λεπτά
Λαχανικά και κατεψυγμένα λαχανικά	3-4	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	3-4	-

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	3-4	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	3-4	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά
Ψήσιμο**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

Καθαρισμός και φροντίδα

Οι υποδείξεις σ' αυτό το κεφάλαιο σας βοηθούν, να φροντίζετε τη βάση εστιών.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Υαλοκεραμικό υλικό

Καθαρίζετε τη βάση εστιών κάθε φορά, που έχετε μαγειρέψει με αυτή. Έτσι δεν κολλούν τα καμένα υπολείμματα φαγητών.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων

■ σκληρά σφουγγάρια

■ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μια κατάλληλη ξύστρα γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Αριθμός Ε και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Güvenlik uyarıları	17
Hasar nedenleri	18
Çevre koruma	18
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	18
Enerji tasarrufu için öneriler	18
Cihazı tanıyınız	19
Kumanda bölümü	19
Ocaklar	19
Ocak ve kalan ısı göstergesi	19
Pişirme bölümünün ayarlanması	20
Pişirme bölümünün açılması ve kapanması	20
Ocağın ayarlanması	20

Pişirme tablosu	20
Temizleme ve Bakım	21
Cam seramik	21
Pişirme bölümü çerçevesi	21
Müşteri hizmetleri	21

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.neff-international.com ve Online-Mağaza: www.neff-eshop.com

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Kapak plakası veya uygun olmayan çocuk koruma ızgarası kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından

yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Yanma tehlikesi!

Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle amayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramięini çizer.
- Tencereleri içi boő durumda ateőe koymaktan kaçınınız. Hasar oluőabilir.
- Asla sıcak tencere ve tavaları kumanda bölümünün, gösterge alanının veya çerçevenin üzerine koymayınız. Hasar oluőabilir.
- Sert veya sivri cisimler piőirme bölümünün üzerine düőtüęü takdirde hasar oluőabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu piőirme bölümü için uygun deęildir.

Genel bakıő

Aőaęıda yer alan tabloda en sık meydana gelen hasarları bulabilirsiniz:

Hasarlar	Nedeni	nlem
Lekeler	Taşan yemekler Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz. Sadece cam seramięine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
izikler	Tuz, Őeker ve kum Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramięini çizer	Piőirme bölümünün çalıőma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eőya bırakmayınız Kabinizi kontrol edin.
Renk deęiőimleri	Uygun olmayan temizlik malzemeleri Tencerenin aőınması (rn. alüminyum)	Sadece cam seramięine uygun temizlik malzemeleri kullanınız Tencereleri ve tavaları kaydırırken kaldırın.
Kabuklanma	Őeker, Őeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

evre koruma

evre kurallarına uygun Őekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini evre kurallarına uygun Őekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuő elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmelięi 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun Őekilde iőaretlenmiőtir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve deęerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Enerji tasarrufu için öneriler

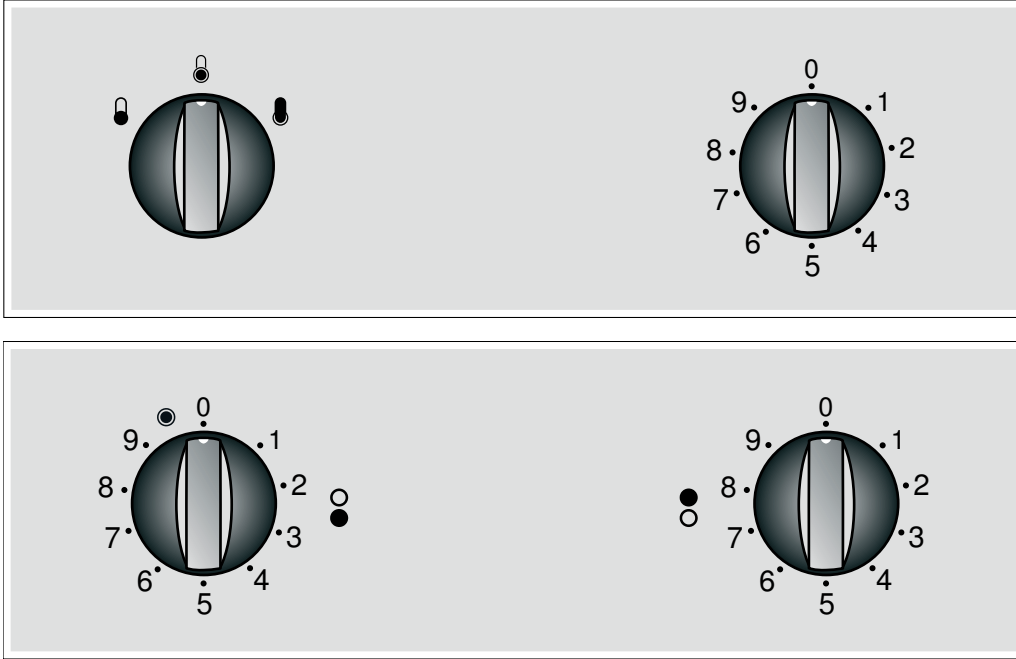
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan piőirme iőlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapaęı kaldırmadan kabin iinin görülmesini saęlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalardan kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak zerindeki çok küçük tencereler enerji kaybına yol açar. Dikkat ediniz: Tencere reticileri genellikle tencerenin st çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuő tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile piőiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu saęlanır. Bu Őekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Tencerenizle ocaęın üzerinde mümkün olduęunca büyük bir alanı kaplayınız.
- Doęru zamanda bir alt piőirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir piőirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir piőirmeye devam kademesi ile enerjiyi boőa harcarsınız.
- Ocakta kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede piően yemeklerde, yemek piőmeden 5-10 dakika önce ocaęı kapatınız.

Cihazı tanıyınız

Bu kullanma kılavuzu, farklı pişirme bölümleri için geçerlidir. Sayfa 2'de ölçü bilgilerinin yer aldığı tip şemasını bulacaksınız.

Kumanda bölümü



Semboller

○	Ön ocak
●	Arka ocak

Ocaklar

Ocak	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak
●	İki halkalı ocak Devreye alma: Ocak şalterini ● konumuna gelene kadar sağa döndürünüz. Pişirme kademesini ayarlayınız. Devre dışı bırakma: Ocak şalterini 0 konumuna getiriniz ve yeniden ayarlayınız. Ocak şalterini asla ● sembolü üzerinden 0'a çevirmeyiniz.
○	Tek halkalı pişirme bölümü Ocak şalterini ○'e çeviriniz.
○	Çift halkası pişirme bölümü Ocak şalterini ○'e çeviriniz.
○	Kızartma bölümü Ocak şalterini ○'e çeviriniz.

Ocak ve kalan ısı göstergesi

Ocağın sıcak olması durumunda, ocak ve kalan ısı göstergesi yanar:

- Ocak göstergesi - işletim sırasında, ocak açıldıktan kısa süre sonra.
- Kalan ısı göstergesi - pişirdikten sonra, ocak halen sıcak ise yanar.

Kalan ısıyı enerji tasarrufu yaparak kullanabilirsiniz, örn. az miktardaki yemeği sıcak tutabilir veya kuvertür eritebilirsiniz.

Piştirme bölümünün ayarlanması

Bu bölümde, ocağı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemekler için piştirme kademelerini ve piştirme sürelerini bulabilirsiniz.

Piştirme bölümünün açılması ve kapanması

Ocak şalter ile piştirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Ocağın ayarlanması

Ocak şalterleri ile ocakların ısıtma gücü ayarlanır.

Piştirme kademesi 1 = En düşük güç

Piştirme kademesi 9 = En yüksek güç

Bilgi: Ocak ayarı, ısıtmanın açılması ve kapanmasıyla düzenlenir. En yüksek performansta dahi ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.

Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

Piştirme süreleri ve piştirme kademeleri besinlerin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

Kaynatma işlemi için piştirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

	Piştirmeye devam kademesi	Dakika olarak piştirme devamı süresi
Eritme		
Tereyağı, jelatin	1	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1	-
Süt**	1-2	-
Haşlama, kısık ateşte piştirme		
Hamur patates köftesi	3-4*	20-30 dak.
Balık	3*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1	3-6 Dak.
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	3	15-30 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	3-4	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	3-4	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	5*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3-4	15-60 dak.
Sebze ve dondurulmuş sebze	3-4	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piştirme	3-4	-
Buğulama		
Sarma	3-4	50-60 dak.
Buğulayıp kızartma	3-4	60-100 dak.
Gulaş	3-4	50-60 dak.
Kızartma**		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10 dak.
Kotlet, sade veya panelenmiş	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, sade veya panelenmiş	4-5	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Tava yemeği, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	5-6	Aralıksız

* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz

** Kapaksız

Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur.

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Cam seramik

Pişirme bölümünü yemek pişirdikten sonra, gereken sıklıkta temizleyiniz. Bu sayede yemek artıkları yanarak iyice yapışmayacaktır.

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız. Ambalajdaki temizlik bilgilerini dikkate alınız.

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler

- Fırın spreyi veya leke sökücü gibi agresif temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Güçlü kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üreticiye ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Uygun bir cam kazıyıcıyı müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan da temin edebilirsiniz.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramiğini özel süngerler ile temizleyiniz.

Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece deterjanlı su kullanınız.
- Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- Keskin veya aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

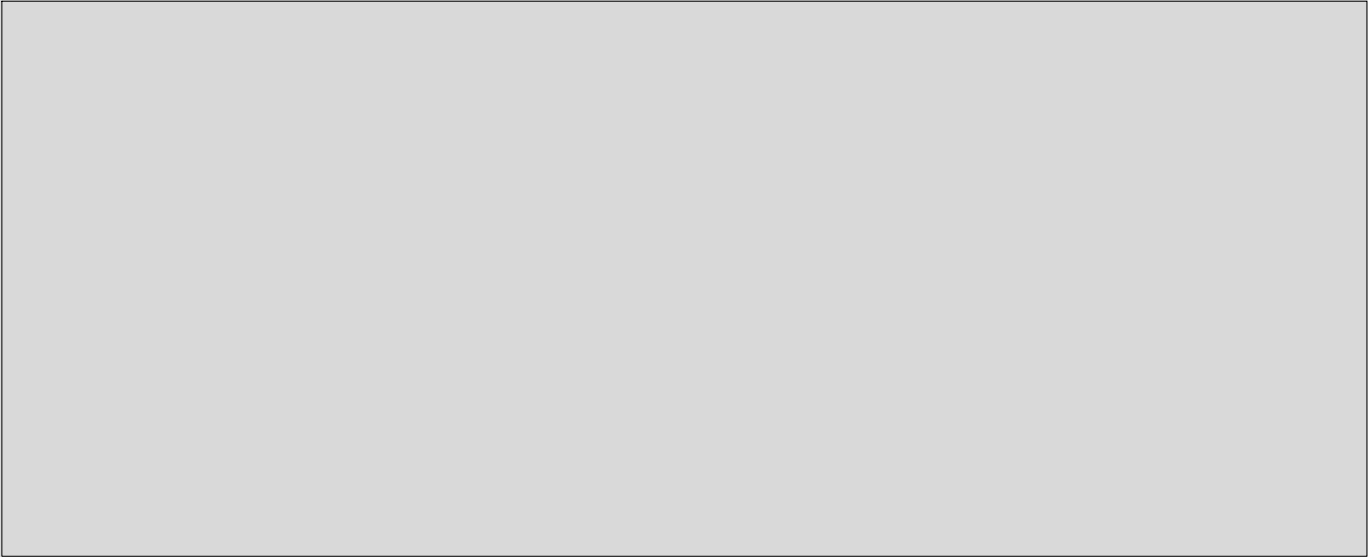
Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

E numarası ve FD numarası:

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.



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



9000793609

920830