



ЧЕКМЕДЖЕ ЗА ПОДГРЯВАНЕ
SERTAR TERMIC

[bg] РЪКОВОДСТВО	3
[ro] INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	9

N17HH1..0, N17HH2..0, N17HH...0.

Съдържание

	Използване по предназначение	3
	Важни указания за безопасност	4
	Запознаване с уреда	4
	Отваряне и затваряне	4
	Обслужване на уреда	5
	Предварително подгряване на съда	5
	Съдове за напитки	5
	Процедирайте по следния начин	5
	Запазване топли на ястия	5
	Таблицы и съвети	6
	Печ. тих огън	6
	Почистване	7
	Почистване на печката отвън	7
	Нагревателна пластина	7
	Повреда, какво да направим?	7
	Служба обслужване на клиенти	8
	Номер на изделието и дата на производство	8
	Опазване на околната среда	8
	Изхвърлете като пазите околната среда	8

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 транспортни повреди не включвайте.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Уредът да се използва изключително за затопляне на ястия и за затопляне на съдове.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

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

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

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

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

⚠️ Важни указания за безопасност

⚠️ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Нагревателната пластина в топлинното чекмедже става много гореща. Никога не докосвайте горещата нагревателна пластина. Пазете децата надалеч.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

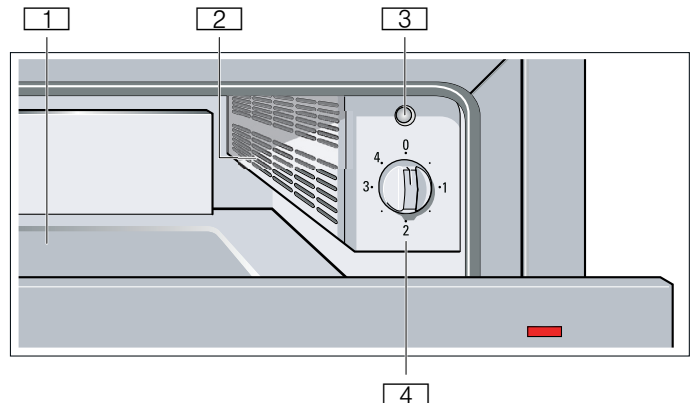
⚠️ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Пуквания или сцепвания в стъклената плоскост могат да предизвикат токови удари. Изключете предпазителя от таблото. Свържете се със сервизната служба.
- 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.

- **⚠️ Предупреждение – Опасност от пожар!** Нагревателната пластина в топлинното чекмедже става много гореща, запалимите материали могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети или пластмасови съдове в топлинното чекмедже.

👁️ Запознаване с уреда

В топлинното чекмедже можете да затопляте предв. съда или да запазвате топли ястията.



1 Нагревателна пластина

2 Вентилатор и нагряване
Работа при позиция 4 = предварител. затопляне на съда вкл

3 Работен индикатор
Когато включите, индикаторната лампа мига. След затваряне тя светва.

4 Копче за избор на функция
0 = изкл
1 = втасване на тесто с мая, размразяване
2 = запазване топъл на хляб, размразяване, преварител. затопляне на съдове за напитки
3 = запазване топли на ястия
4 = предварител. затопляне

Отваряне и затваряне

При уреди без дръжка:

Натиснете в средата на чекмеджето, за да го отворите или затворите.

При отваряне чекмеджето леко изскача. След това то може безпроблемно да се изтегли.

Обслужване на уреда

Предварително подгриване на съда

В предварително загрятия съд ястията не се охлаждат толкова бързо. Напитките остават по-дълго време топли.

Общи положения за съдовете

Топлинното чекмедже не бива да се натоварва с повече от 25 кг. Можете да затопляте предв. напр. съдове за меню за 6 респ. 12 души.

ниско чекмедже (14 см високо)		високо чекмедже (29 см високо)	
6 порции от меню	Ø 24 см	12 порции от меню	Ø 24 см
6 супени чаши	Ø 10 см	12 супени чаши	Ø 10 см
1 купа	Ø 19 см	1 купа	Ø 22 см
1 купа	Ø 17 см	1 купа	Ø 19 см
1 чиния за месо	32 см	1 купа	Ø 17 см
		2 чинии за месо	32 см

Подреждане на съдовете

Разпределяйте съдовете по възможност по цялата повърхност. Високите купчини чинии се загряват по-бавно отколкото единичните съдове като напр. 2 купи.

Съдове за напитки

Нагривайте съдовете за напитки като напр. чашите за еспресо винаги със степен 2.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

При степен 3 или 4 съдовете за напитки стават много горещи.

Процедирайте по следния начин

1. Подредете съдовете в чекмеджето.
2. Поставете копчето за избор на функция на степен 4. Избирайте за съдове за напитки винаги степен 2. Индикаторната лампичка за работа мига.
3. Затворете топлинното чекмедже. Индикаторната лампичка за работа свети. Уредът загрява.

Колко дълго трае предварител. затопляне

Колко дълго трае предварител. затопляне зависи от материала и дебелина на съда, обема на съда, височината и разположението на съда. Разпределяйте съдовете по възможност по цялата повърхност.

При съд от менюто за 6 лица предварител. затопляне трае около 15-25 минути.

Изключване

Отворете чекмеджето. Изключете копчето за избор на функция.

Изваждане на съдовете

Извадете съда с ръкавица или парцал за тенджери от чекмеджето.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Повърхността на нагревателната пластина е гореща. Най-долните части на съда стават по-горещи от горните.

Запазване топли на ястия

Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери директно върху стъкления под на топлинното чекмедже. Стъкленият под може да се повреди.

Не пълнете докрай със съдове, за да не се препълни.

Покривайте ястията с топлоустойчив капак или алуминиево фолио.

Препоръчваме ви да не държите топли ястията за повече от един час.

Подходящи ястия: Подходящи са месо, птици, риба, сосове, зеленчуци, гарнитур и супи.

Процедирайте по следния начин

1. Поставяне на съдовете в чекмеджето
2. Поставете копчето за избор на функция на степен 3 и предварително загряйте уреда за 10 минути.
3. Поставете ястията в предварително загрятия съд.
4. Затворете отново чекмеджето. Индикаторната лампичка за работа свети. Уредът загрява.

Изключване

Изключете копчето за избор на функция. Извадете ястията с ръкавица или парцал за тенджери от чекмеджето.

Таблицы и съвети

В таблицата ще откриете различни приложения за топлинното чекмедже. Поставете копчето за избор на функция на желаната степен. Загрейте съда предварително, ако това е указано в таблицата.

Степен	Ястия / съдове	Указание
1	чувствителни дълбокозамразени храни, напр. сметанови торти, масло, наденички, кашкавал	разтопяване
1	Оставете тестото с мая да втаса	покриване
2	Дълбокозамразени храни, напр. месо, сладкиш, хляб	разтопяване
2	Запазване на яйца топли, напр. сварени яйца, бъркани яйца	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
2	Запазване на хляба топъл, напр. хляб за тостер, хлебчета	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
2	Предварител. затопляне на съдове за напитки	напр. чаши с еспресо
2	чувствителни храни, напр. меко сготвено месо	Покрийте съда
3	Запазване топли на ястия	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
3	Запазване топли на напитки	Затоплете предварител. съда, покрийте напитките
3	Затопляне на завити хлебчета, напр. палачинки, джобове, такос	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
3	Затопляне на сухи сладкиши, напр. сладкиши с тестени стърготини, мъфини	Затоплете предварител. съда, покрийте ястията
3	Разтопяване на блокчета шоколад или шоколадова кувертюра	Затоплете предварител. съда, раздробете ястията
3	разтопяване на желатин	отворено, ок. 20 минути
4	Предварително подгриване на съда	не е подходящо за съдове за пиене

Печ. тих огън

Печ. тих огън е идеалния метод на готвене за всички нежни парчета месо, които трябва да се готвят до леко порозовяване или до точно определен момент. Месото остава много сочно и се разтапя в устата. Вашето предимство: Тъй като времето за печ. тих огън е значително по-дълго, вие имате много време при планирането на менюто. Изпеченото на тих огън месо може да се запазва топло безпроблемно.

Подходящи съдове: Използвайте съдове от стъкло, порцелан или керамика с капак, напр. стъклена тенджерка.

Процедирате по следния начин

1. Топлинното чекмедже се загрева предварително със съда на степен 4.
2. Силно загрейте малко мазнина в тиган. Силно запечете месото и веднага поставете в предварително загрятия съд. Поставете капака.
3. Съдът с месото се поставя обратно в топлинното чекмедже и се допича. Поставете копчето за избор на функция на степен 3.

Указания за печ. тих огън

Използвайте само прясно, безупречно месо. Отстранете жилите и мазните краища внимателно. Мазнината ще доведе до силен специфичен вкус при печ. тих огън.

Не трябва да обръщате дори и по-големи парчета месо.

Месото може веднага да се разрязва след печ. тих огън. Не е необходимо време за почивка.

Посредством специалния метод на готвене месото изглежда винаги розово отвътре. То обаче не е в никакъв случай сурово, нито твърде малко изпечено.

Така изпеченото месо не е толкова горещо, колкото конвенционално изпеченото месо. Сервирайте сосовете много горещи. Поставете чиниите в последните 20-30 минути в топлинното чекмедже.

Ако искате да запазите топло изпечено на тих огън място, върнете след печ. тих огън обратно на степен 2. Дребните парчета месо могат да се запазват топли до 45 минути, големите до два часа.

Таблица

За изпичане до омекване са подходящи всички меки части на говеждо, свинско, телешко, агнешко, дивеч и птици. Времената на запичане и допичане се ориентират по големината на парчетата месо. Времето на запичане важи за поставяне в гореща мазнина.

Ястие	Запичане върху котлона	Допичане в топлинното чекмедже
Малки парчета месо		
Кубчета или ленти	около 1-2 минути от всяка страна	20-30 минути
Малки шницели, пържоли или медальони	на страна 1-2 минути	35-50 минути
Средни парчета месо		
Филе (400-800 г)	около 4-5 минути от всяка страна	75-120 минути
Агнешка рибица (ок. 450 г)	на страна 2-3 минути	50-60 минути
постно печено (600-1000 г)	около 10-15 минути от всяка страна	120-180 минути
Големи парчета месо		
Филе (от 900г)	около 6-8 минути от всяка страна	120-180 минути
Ростбиф (1,1-2 кг)	около 8-10 минути от всяка страна	210-300 минути



Почистване

Не използвайте почистващи препарати под налягане или пароструйки. Почиствайте съда само в изключено състояние. Копче за избор на функция: позиция = 0.

Почистване на печката отвън

Избършете уреда с вода и малко почистващ препарат. Подсушете с мека кърпа.

Неподходящи са остриите или абразивни средства. Ако такова средство попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Повърхности от благородна стомана

Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Под

такива петна може да се образува корозия. Използвайте за почистване вода и малко почистващ препарат. Подсушете повърхността с мека кърпа.

Уреди със стъклена предна част

Почистете стъклената предна част с препарат за стъкло и мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.

Нагревателна пластина

Почистете нагревателната пластина с топла вода и малко почистващ препарат.



Повреда, какво да направим?

Ако възникне повреда, често става дума за дреболии. Моля, обърнете внимание на следните указания, преди да се обаждате на центъра за обслужване на клиенти:

Съдът, респ. ястията остават студени.	Проверете: <ul style="list-style-type: none"> ■ дали уредът е включен ■ дали не е налице спиране на тока ■ дали чекмеджето е затворено докрай
Съдовете, респ. ястията не са достатъчно топли.	Може да се случи: <ul style="list-style-type: none"> ■ съдовете, респ. ястията да не са подгрявани достатъчно дълго ■ чекмеджето да е било отворено за по-дълъг период от време
Индикаторната лампичка за работа мига.	Проверете дали чекмеджето е затворено.
При затворено топлинно чекмедже индикаторната лампичка мига бързо.	Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
Индикаторната лампичка за работа не свети.	Индикаторната лампичка е дефектна. Уведомете службата обслужване на клиенти.
Предпазителят в кутията с предпазители се активира.	Изтеглете щепсела и уведомете службата обслужване на клиенти.

Служба обслужване на клиенти

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.


Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда.

■■■■■ ■■■■■■■■■■■■ ■■■■
E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■ FD ■■■■ ■■■■■■

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

E-ном.	FD-ном.
---------------	----------------

Служба обслужване на клиенти 

Обърнете внимание, че посещенията на персонала от службата обслужване на клиенти в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Опазване на околната среда

Изхвърлете като пазите околната среда

Давайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	9
	Instrucțiuni de siguranță importante	10
	Familiarizarea cu aparatul	10
	Deschidere și închidere	10
	Operarea aparatului	11
	Preîncălzirea veselei.	11
	Veselă pentru băut.	11
	Procedați după cum urmează	11
	Menținerea la cald a preparatelor	11
	Tabele și recomandări	12
	Preparare ușoară	12
	Curățarea	13
	Exteriorul aparatului	13
	Placa de încălzire.	13
	Defecțiuni – ce este de făcut?	13
	Unitatea service abilitată	14
	Numărul E și numărul FD.	14
	Protecția mediului	14
	Evacuarea corectă ca deșeu	14

Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali 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.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru menținerea la cald a alimentelor și pentru încălzirea veselei.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

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.

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

⚠️ Instrucțiuni de siguranță importante

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Placa electrică devine foarte fierbinte în sertarul termic. Nu atingeți niciodată placa electrică fierbinte. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

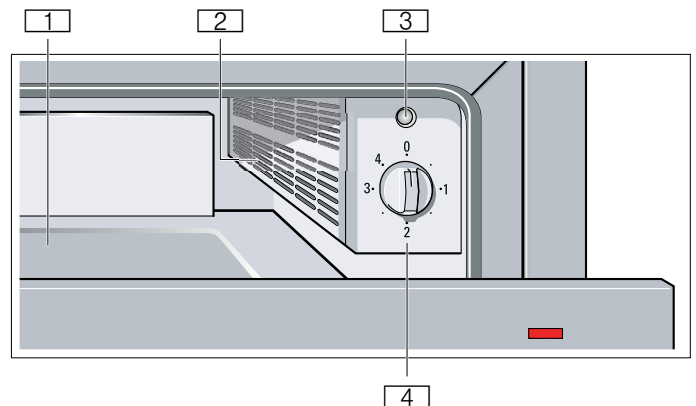
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat 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.
- În cazul crăpăturilor, ciobiturilor sau fisurilor în plită, scoateți siguranța din casetă, respectiv scoateți fișa de alimentare din priză. Chemați unitatea de 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.

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

Placa electrică devine foarte fierbinte în sertarul termic, materialele inflamabile se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile sau recipiente din plastic în sertarul termic.

👁️ Familiarizarea cu aparatul

În sertarul termic, puteți preîncălzi vesela sau puteți păstra alimentele calde.



1 Plită electrică

2 Ventilator și încălzire

Funcționare pe poziția 4 = preîncălzire veselă pornită

3 Indicator de funcționare

Când conectați, becul indicator se aprinde intermitent. După închidere, acesta luminează.

4 Selector de funcții

0 = oprit

1 = lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie, decongelare

2 = păstrarea caldă a pâinii, decongelare, preîncălzire recipiente pentru băuturi

3 = menținerea caldă a alimentelor

4 = preîncălzirea veselei

Deschidere și închidere

La aparate fără mâner:

Apăsați în centrul sertarului, pentru a-l deschide sau închide.

La deschidere, sertarul sare puțin în afară. Apoi poate fi tras în afară fără probleme.

Operarea aparatului

Preîncălzirea vasei

Alimentele puse în vase preîncălzite nu se răcesc foarte repede. Băuturile rămân calde un timp mai îndelungat.

Vesela în general

Este permis să încălcați sertarul termic cu maxim 25 kg. Puteți preîncălzi de ex. un serviciu de masă pentru 6 resp. 12 persoane.

sertar jos (înalt de 14 cm)		sertar înalt (înalt de 29 cm)	
6 farfurii de meniu	Ø 24 cm	12 farfurii de meniu	Ø 24 cm
6 farfurii de supă	Ø 10 cm	12 farfurii de supă	Ø 10 cm
1 castron	Ø 19 cm	1 castron	Ø 22 cm
1 castron	Ø 17 cm	1 castron	Ø 19 cm
1 platou pentru pește	32 cm	1 castron	Ø 17 cm
		2 platouri pentru pește	32 cm

Aranjarea vasei

Pe cât posibil, distribuiți vesela pe întreaga suprafață. Stivele înalte de farfurii se vor încălzi mai încet decât piese individuale de veselă, ca de ex. 2 castroane.

Veselă pentru băut

Încălziți vesela pentru băut, ca de ex. cești pentru espresso, întotdeauna cu treapta 2.

⚠ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!
La treapta 3 sau 4, vesela pentru băut va deveni foarte fierbinte.

Procedați după cum urmează

1. Aranjați vesela în sertar.
2. Reglați selectorul de funcții pe treapta 4. În cazul vasei pentru băut, selectați mereu treapta 2. Becul indicator pentru funcționare se aprinde intermitent.
3. Închideți sertarul termic. Becul indicator pentru funcționare se aprinde. Aparatul încălzește.

Cât durează preîncălzirea

Durata de preîncălzire se stabilește în funcție de materialul și grosimea vasei, de cantitatea de vase, de înălțimea și aranjarea vasei. Pe cât posibil, distribuiți vesela pe întreaga suprafață.

În cazul unui serviciu de masă pentru 6 persoane, preîncălzirea durează circa 15-25 de minute.

Deconectarea

Deschideți sertarul. Deconectați selectorul de funcții.

Scoaterea vasei

Pentru scoaterea vasei din sertar folosiți mănuși de protecție sau un șervet.

⚠ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!
Suprafața plăcii de încălzire este fierbinte. Părțile de jos ale vasei se încing mai tare decât cele superioare.

Menținerea la cald a preparatelor

Nu așezați niciodată oalele sau tigăile fierbinți direct pe plita fierbinte pe baza de sticlă a sertarului termic. Baza de sticlă se poate deteriora.

Nu umpleți vesela prea tare, pentru ca să nu se reverse nimic.

Acoperiți preparatele cu un capac termorezistent sau cu folie de aluminiu.

Vă recomandăm să nu păstrați preparatele la cald mai mult de o oră.

Preparate adecvate: carne, pasăre, pește, sosuri, legume, garnituri și supe.

Procedați după cum urmează

1. Așezați vesela în sertar
2. Poziționați selectorul de funcții pe treapta 3 și preîncălziți aparatul 10 minute.
3. Adăugați preparatele în vesela preîncălzită.
4. Închideți din nou sertarul. Becul indicator pentru funcționare se aprinde. Aparatul încălzește.

Deconectarea

Deconectați selectorul de funcții. Scoateți preparatele din sertar, folosind o mănușă sau un șervet.

Tabele și recomandări

În tabel găsiți diverse tipuri de utilizare pentru sertarul dvs. termic. Reglați selectorul de funcții pe treapta dorită. Preîncălziți vesela atunci când acest lucru este indicat în tabel.

Treapta	Alimente / veselă	Indicație
1	Alimente congelate sensibile, de ex. torturi cu smântână, unt, cârnați, brânză	dezghețați
1	Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie	acoperiți
2	Alimente congelate, de ex. carne, prăjituri, pâine	dezghețați
2	Păstrarea la cald a ouălor, de ex. ouă fierte, jumări de ouă	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
2	Păstrarea la cald a pâinii, de ex. pâine toast, chifle	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
2	Preîncălzirea recipientelor pentru băuturi	de ex. cești de espresso
2	Alimente sensibile, de ex. carne gătită ușor	Acoperiți vesela
3	Menținerea caldă a alimentelor	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
3	Menținerea caldă a băuturilor	Preîncălziți vesela, acoperiți băuturile
3	Încălzirea lipiilor, de ex. clătite, wraps, taco	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
3	Încălzirea prăjiturilor uscate de ex. prăjitură cu nucă sfărâmată, bri-oșe	Preîncălziți vesela, acoperiți alimentele
3	Topirea ciocolatei menaj sau a glazurii de ciocolată	Preîncălziți vesela, mărunțiți alimentele
3	Dizolvarea gelatinei	descoperit, aprox. 20 minute
4	Preîncălziți vesela	neadecvat pentru recipiente pentru băuturi

Preparare ușoară

Prepararea ușoară este metoda ideală de preparare pentru toate bucățile de carne fragede, care urmează a fi preparate roz sau pătrunse. Carnea rămâne foarte succulentă și extrem de fragedă. Avantajul dvs.: deoarece timpii la prepararea ușoară sunt mai lungi, aveți libertate mai mare pentru planificarea meniului. Carnea preparată ușor se poate păstra la cald fără probleme.

Veselă adecvată: utilizați veselă din sticlă, porțelan sau ceramică cu capac, de ex. o formă de prăjire din sticlă.

Procedați după cum urmează

1. Preîncălziți sertarul termic cu vesela pe treapta 4.
2. Încingeți puternic puțină grăsime într-o tigaie. Prăjiți puternic carnea și puneți-o imediat în vesela preîncălzită. Așezați capacul.
3. Așezați vesela cu carnea din nou în sertarul termic și continuați prepararea. Reglați selectorul de funcții pe treapta 3.

Recomandări pentru preparare ușoară

Utilizați numai carne proaspătă, nealterată. Îndepărtați cu grijă tendoanele și grăsimea de pe margini. Grăsimea imprimă la prepararea ușoară un gust propriu puternic.

Nu trebuie să întoarceți nici măcar bucățile mai mari de carne.

Puteți să tăiați carnea imediat după prepararea ușoară. Nu este necesar un timp de așteptare.

Datorită metodei de preparare speciale, carnea are întotdeauna un aspect roz la interior. Asta însă nu înseamnă că este crudă sau prea puțin preparată.

Carnea preparată ușor nu este atât de fierbinte precum carnea prăjită convențional. Serviți sosul foarte fierbinte. În ultimele 20-30 de minute, așezați și farfuriile în sertarul termic.

Dacă doriți să păstrați caldă carnea preparată ușor, comutați după prepararea ușoară înapoi pe treapta 2. Bucățile mici de carne pot fi menținute la cald până la 45 de minute, cele mari până la două ore.

Tabel

Pentru prepararea ușoară sunt adecvate toate porțiunile delicate din vită, porc, vițel, miel, vânat și păsări. Timpii de prăjire preliminară și de preparare ulterioară se orientează după mărimea bucății de carne. Timpii de prăjire sunt valabili pentru preparatul introdus în grăsime încinsă.

Preparat	Prăjire preliminară pe plită	Preparare ulterioară în sertarul termic
Bucăți de carne mici		
bucăți sau felii	de jur împrejur 1-2 minute	20-30 de minute
Șnițele, felii de carne sau medalioane mici	pe fiecare parte 1-2 minute	35-50 minute
Bucăți de carne medii		
File (400-800g)	de jur împrejur 4-5 minute	75-120 de minute
Spată de miel (cca. 450g)	pe fiecare parte 2-3 minute	50-60 de minute
Friptură slabă (600-1000g)	de jur împrejur 10-15 minute	120-180 de minute
Bucăți de carne mari		
File (de 900g)	de jur împrejur 6-8 minute	120-180 de minute
Friptură de vită (1,1-2kg)	de jur împrejur 8-10 minute	210-300 de minute

Curățarea

Nu folosiți aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur. Curățați aparatul numai în stare deconectată. Selectorul de funcții: poziția = 0.

Exteriorul aparatului

Ștergeți aparatul cu apă și puțin detergent de vase. Ștergeți până la uscare cu un șervet moale.

Agentei agresivi sau abrazivi nu sunt adecvați. Dacă o asemenea substanță ajunge pe carcasă, ștergeți-o imediat cu apă.

Suprafețe din oțel inoxidabil

Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș. Sub asemenea pete se poate

forma coroziunea. Pentru curățare, folosiți apă și puțin detergent de vase. Ștergeți suprafețele până la uscare cu un șervet moale.

Aparate cu front din sticlă

Curățați frontul de sticlă cu produse de curățat pentru geamuri și cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.

Placa de încălzire

Curățați placa de încălzire cu apă caldă și puțin detergent de vase.

Defecțiuni – ce este de făcut?

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări:

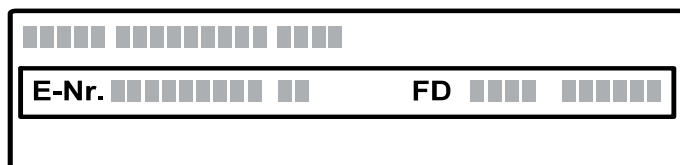
Vesela sau alimentele rămân reci.	Verificați: <ul style="list-style-type: none"> ■ dacă aparatul este conectat ■ dacă există o întrerupere a curentului ■ dacă sertarul este închis până la capăt
Vesela sau alimentele nu sunt suficient de calde.	Se poate ca: <ul style="list-style-type: none"> ■ vesela sau alimentele să nu fi fost încălzite suficient ■ sertarul să fi fost deschis o perioadă mai lungă
Becul indicator de funcționare se aprinde intermitent.	Verificați dacă sertarul este închis.
Cu sertarul termic închis, becul indicator se aprinde intermitent rapid.	Apelați unitatea de service abilitată.
Becul indicator de funcționare nu se aprinde.	Becul indicator este defect. Apelați la unitatea de service abilitată.
Siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe se declanșează.	Scoateți fișa de rețea și apelați la unitatea de service abilitată.

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. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți ușa aparatului.



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 deplasarea personalului unității service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada 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.

Protecția mediului

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.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001320975
001006
bg, ro