



[es] Instrucciones de uso	3
[pt] Instruções de serviço	10
[el] Οδηγίες χρήσεως	17
[ru] Правила пользования.....	24

N64K30N0
Grill eléctrico
Grill eléctrico
Ηλεκτρικό γκριλ
Электрогриль



Indicaciones de seguridad importantes..... 3
 Causas de daños..... 4
Protección del medio ambiente 5
 Evacuación ecológica..... 5
Presentación del aparato..... 5
 Su nuevo grill con piedras volcánicas..... 5
 Mandos y luces de funcionamiento 5
 Protección contra sobrecalentamiento..... 5
Antes del primer uso..... 6
 Limpieza..... 6
 Calentar el grill 6
Asar al grill con agua y piedras volcánicas..... 6
 Rellenar con agua 6

Tabla de grill..... 7
 Después de asar al grill 7
Consejos y sugerencias 7
Cuidado y limpieza..... 8
 Limpiar el aparato..... 8
 No use los medios de limpieza siguientes..... 8
Servicio de Asistencia Técnica..... 9

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.neff-international.com y también en la tienda online: www.neff-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj

temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite

caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No usar en este aparato carbón vegetal ni combustibles similares.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del

aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Causas de daños

¡Atención!

- Daños en el aparato debido al uso de accesorios inadecuados: Utilice únicamente los accesorios originales previstos. No utilice ningún tipo de recipientes para grill ni papel de aluminio. Ambos pueden dañar la parrilla.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica

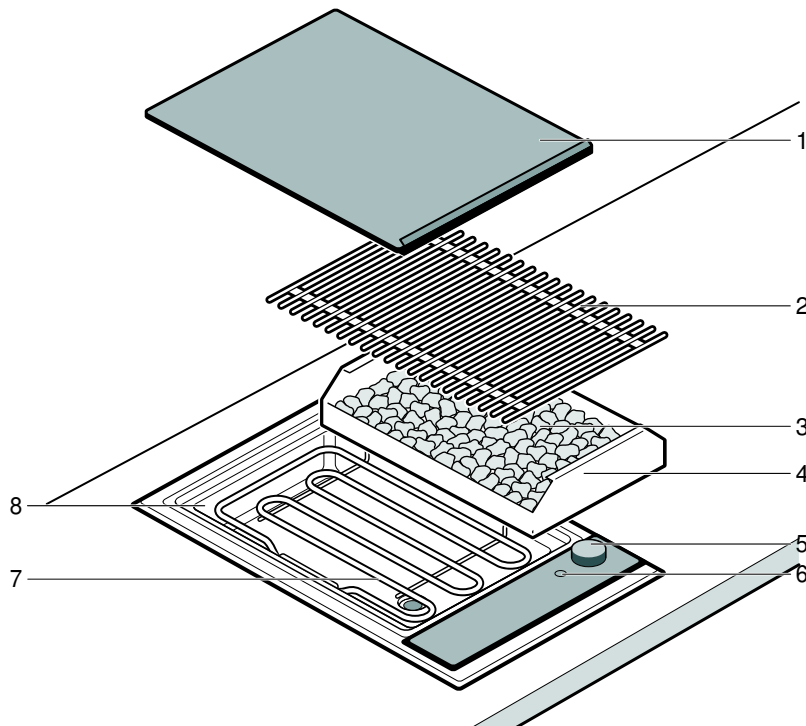


Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Presentación del aparato

En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y las funciones del aparato.

Su nuevo grill con piedras volcánicas



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Parrilla del grill
3	Piedras volcánicas
4	Recipiente para las piedras volcánicas
5	Mando
6	Luces de funcionamiento
7	Resistencia del grill
8	Recipiente para el grill (baño María)

Nota: El grill regula la resistencia encendiendo y apagándola. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Protección contra sobrecalentamiento

La protección contra sobrecalentamiento desconecta el calentamiento del grill cuando este se sobrecalienta. Cuando el grill está lo suficientemente frío, se vuelve a conectar el calentamiento del grill por sí solo.

Mandos y luces de funcionamiento

La potencia de calentamiento del grill se ajusta con el mando. Es posible ajustar la potencia de calentamiento de forma continua. Después de usar el grill, girar el mando hasta la posición 0 para apagar el aparato.

La luz de funcionamiento correspondiente se ilumina cuando el grill está encendido.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el grill por primera vez. Leer antes el capítulo "Consejos y advertencias de seguridad".

Limpieza

Limpiar bien el grill y sus accesorios con agua templada con jabón antes de usarlos por primera vez.

Calentar el grill

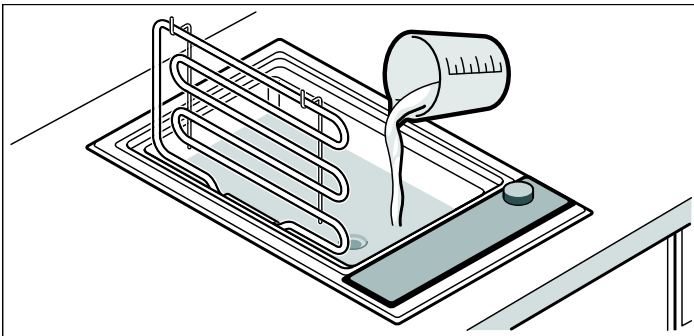
Calentar el grill sin alimentos durante unos minutos al nivel máximo a fin de eliminar el olor a aparato nuevo. Al calentar el aparato por primera vez, es normal que se forme una ligera capa de humo.

Asar al grill con agua y piedras volcánicas

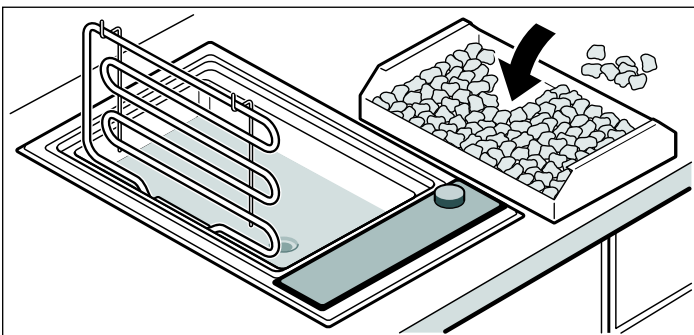
Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. La cantidad de agua depende de si se desea usar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas conservan el calor de la resistencia del grill asegurando así una intensa radiación y un reparto del calor uniforme.

Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba la resistencia. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.
2. Verter el agua en el recipiente del grill.
Asar al grill con piedras volcánicas: 0,7 litros (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 2,5 litros (marca superior)



3. Para asar al grill con piedras volcánicas: desempaquetar las piedras volcánicas e introducirlas en el recipiente para piedras volcánicas. Colocar el recipiente para piedras volcánicas en el aparato.



4. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla. El grill está listo para usarse.

Rellenar con agua

Cuando hay poca agua en el recipiente del grill, se activa la protección contra el sobrecalentamiento del aparato. Se debe prestar atención, por tanto, al nivel de agua del recipiente del grill durante el asado al grill y rellenarlo con agua en caso necesario.

Asar al grill con piedras volcánicas: marca inferior

Asar al grill sin piedras volcánicas: marca superior

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Si al rellenar la freidora, la parrilla o la resistencia del grill entran en contacto con el agua, se producirá vapor de agua caliente. Al rellenar la freidora, no tocar el grill ni derramar agua sobre las partes calientes.

Tabla de grill

Las indicaciones que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos para el grill precalentado. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos.

Poner el alimento para el grill una vez que el tiempo de precalentamiento ha acabado.

Dar la vuelta al alimento por lo menos una vez.

Alimentos para asar al grill	Tiempo de precalentamiento en minutos para el nivel 9	Ajuste del mando para asar sobre piedras volcánicas	Ajuste del mando para asar al baño María	Tiempo de asado al grill en minutos
Bistec de ternera al punto, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Chuletón poco hecho, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Hamburguesa de cerdo sin hueso	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Chuletas de cerdo*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Chuletas de cordero poco hechas, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Pechuga de pollo, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Filetes de pavo frescos, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trucha*** entera, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Langostinos, 30 g cada uno	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburguesa / Filetes rusos, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Pinchos para brocheta****, 100 g cada uno	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salchicha para hacer al grill, 100 g cada una	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Verduras*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Cortar paralelo al hueso

** Engrasar con aceite la parrilla del grill

*** Engrasar bien con aceite la piel y volver a engrasar después de dar la vuelta

**** Dar la vuelta con frecuencia

***** p. ej. rodajas de 1 cm para la berenjena o el calabacín, el pimiento en cuartos

Después de asar al grill

Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el grill se ha enfriado completamente. Dejar secar las piedras volcánicas húmedas completamente antes de colocar la tapa vitrocerámica ya que se puede producir moho.

Si al vaciar el agua esta sigue estando caliente, verter primero agua fría para bajar la temperatura. Colocar un recipiente resistente al calor bajo el grifo de vaciado al desaguar. Abrir el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. Después, cerrar el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Consejos y sugerencias

- Precalentar el grill siempre. De esa forma, se formará rápidamente una corteza gracias a la intensa radiación y el jugo de los alimentos no se saldrá.
- Los alimentos pueden untarse o marinarse con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete) antes de asarlos al grill. De esa forma, tendrán mejor sabor. Asegurarse de no usar demasiado aceite/escabeche porque pueden producirse llamas y humo denso.
- No sazonar la carne antes de asar al grill. Se pueden desprender nutrientes solubles y jugo de la carne.
- Colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. No usar papel de aluminio ni recipientes para grill.
- Dar la vuelta a los alimentos solo cuando ya se despeguen ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destruyen y el jugo de la carne se desprende.
- No pinchar la carne mientras se está asando al grill porque el jugo se puede desprender.
- Los alimentos curados como el jamón o el lacón no son adecuados para asar al grill porque pueden resultar nocivos para la salud.
- Hacer varios cortes en los huesos de las chuletas y en la capa de grasa para que no se curven al asar al grill.
- Es preferible retirar las capas de grasa antes de asar al grill, ya que si se hace después la carne pierde jugo y aroma.
- Las piezas de ave quedan especialmente doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta puede condimentarse al gusto con miel, jarabe de arce o zumo de limón después de asar al grill.
- Las verduras que necesiten mayor tiempo de cocción (p. ej. mazorcas de maíz) se pueden precocinar antes de asarlas al grill.
- Asar al grill el pescado antes por la parte de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla del grill.

- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos calientes porque se volverán correosos.

- La grasa que gotea se puede inflamar sobre la resistencia y formar llamas y humo leves. Para disminuir estas formaciones, los platos que contengan mucha grasa deben asarse al grill al baño María.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso solo cuando se haya enfriado. De esta forma se evita que los restos se quemen. Resulta muy difícil quitar los restos después de que se hayan quemado varias veces.

No rascar los restos quemados sino dejarlos ablandar en agua con detergente.

Retirar la parrilla del grill y plegar la resistencia hacia arriba. Sacar el recipiente para las piedras volcánicas con ellas dentro.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
----------------------------------	----------------------

Parrilla del grill	Limpiar los restos grandes usando un cepillo. Dejar ablandar los restos de la parrilla del grill en el fregadero. Limpiar con un cepillo y detergente y secar bien. La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.
--------------------	--

No limpiar en el lavavajillas.

Recipiente para las piedras volcánicas y recipiente para el grill	Sacar las piedras volcánicas o vaciar el agua. Limpiarlo en el fregadero con agua y detergente usando un cepillo y secar con un paño suave. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582).
---	---

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
----------------------------------	----------------------

Piedras volcánicas	Secar las piedras volcánicas que estén muy húmedas en el horno a 200 °C, en caso necesario. De esa forma, se evita la posibilidad de que se forme moho. Sustituir las piedras volcánicas cuando estén negras. Esto significa que las piedras volcánicas están llenas de grasa y pueden desprender humo denso o la grasa se puede incendiar mientras se usan. Un comercio especializado le proporcionará piedras volcánicas adecuadas (número de pedido LV 030 000). Cuando se repongan las piedras, comprobar que la resistencia del grill no esté directamente apoyada sobre las piedras volcánicas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Instruções de segurança importantes	10	Tabela de grelhados.....	14
Causas dos danos.....	11	Depois de grelhar.....	14
Protecção do meio ambiente	12	Truques e dicas	14
Eliminação ecológica.....	12	Cuidados e Limpeza	15
Conhecer o aparelho	12	Limpar o aparelho.....	15
O seu novo grelhador de pedras de lava.....	12	Não usar os seguintes produtos de limpeza.....	15
Interruptor e luz de funcionamento.....	12	Serviço de Assistência Técnica	16
Protecção contra sobreaquecimento.....	12		
Antes da primeira utilização	13		
Limpar.....	13		
Aquecer o grelhador.....	13		
Grelhar com água e pedras de lava	13		
Adicionar água.....	13		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.neff-international.com e na loja Online: www.neff-eshop.com

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca

apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.

- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Não utilize carvão de lenha nem outros combustíveis similares neste aparelho.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A gordura que eventualmente pingar enquanto estiver a grelhar pode inflamar-se por breves instantes. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.
- Mesmo depois de desligado, o grelhador permanece quente durante bastante tempo. Depois de desligar o grelhador, não lhe toque durante 30 a 45 minutos.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter

arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Causas dos danos

Atenção!

- Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilize apenas os acessórios originais. Não utilize grelhadores descartáveis nem folha de alumínio, pois danificam a grelha do grill.
- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica

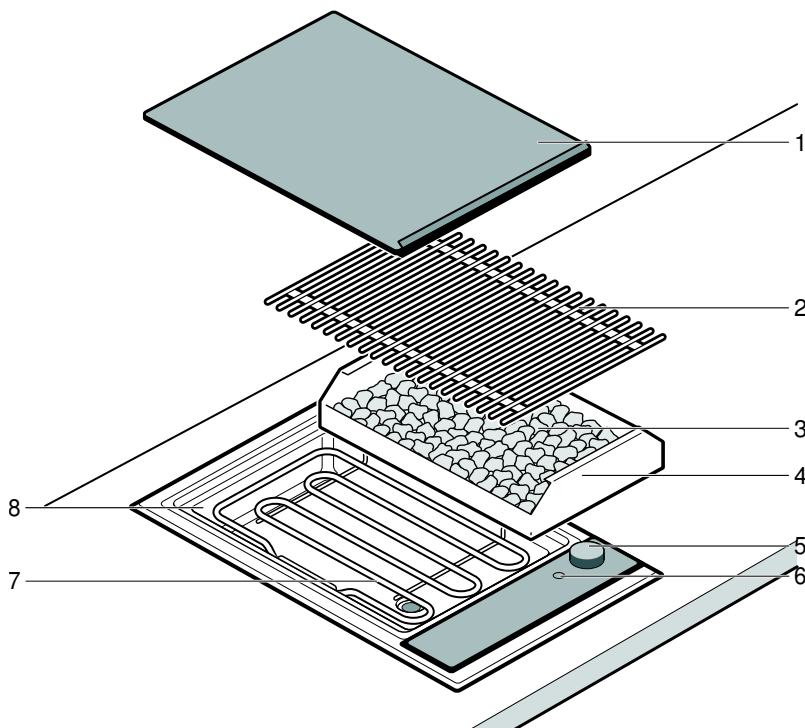


Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Conhecer o aparelho

Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e funções do seu novo aparelho.

O seu novo grelhador de pedras de lava



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Grelha do grelhador
3	Pedras de lava
4	Recipiente para as pedras de lava
5	Interruptor
6	Luz de funcionamento
7	Elemento de aquecimento do grelhador
8	Recipiente do grelhador (banho-maria)

Nota: O grelhador regula a potência ligando e desligando o elemento de aquecimento. O elemento de aquecimento do grelhador pode ligar e desligar-se mesmo com a potência máxima.

Protecção contra sobreaquecimento

A protecção contra sobreaquecimento desliga o aquecimento do grelhador caso este aqueça demasiado. Quando o grelhador tiver arrefecido o suficiente, o aquecimento do grelhador volta a ligar-se automaticamente.

Interruptor e luz de funcionamento

Com o interruptor regula a potência de aquecimento do grelhador. Pode regular a potência de aquecimento de modo contínuo. Depois de grelhar, rode o interruptor para 0, para desligar o aparelho.

A luz de funcionamento acende-se, quando o grelhador estiver ligado.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições no seu grelhador pela primeira vez. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Limpar

Antes da primeira utilização, limpe minuciosamente o grelhador e os acessórios com uma solução de água morna e detergente.

Aquecer o grelhador

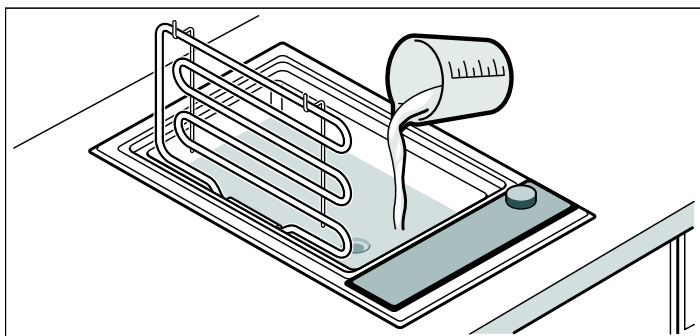
Aqueça o grelhador sem alimentos durante alguns minutos na potência máxima. Desta forma, é possível eliminar o cheiro a novo. Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, é normal que se forme um pouco de fumo.

Grelhar com água e pedras de lava

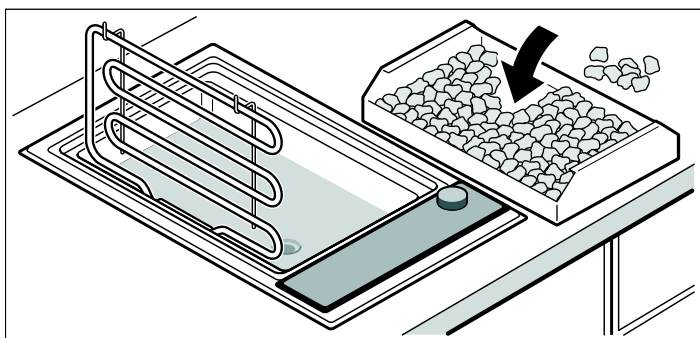
Antes de cada utilização, encha o recipiente do grelhador com água. A quantidade de água depende da utilização ou não das pedras de lava. As pedras de lava armazenam o calor proveniente do elemento de aquecimento do grelhador, proporcionando uma irradiação intensa de calor e uma distribuição uniforme do mesmo.

Adicionar água e colocar as pedras de lava

1. Retire a grelha do grelhador e levante o elemento de aquecimento. Remova o recipiente das pedras de lava do aparelho.
2. Coloque água no recipiente do grelhador.
Grelhar com pedras de lava: 0,7 litros (marcação inferior)
Grelhar sem pedras de lava: 2,5 litros (marcação superior)



3. Para grelhar com pedras de lava: retire as pedras de lava da embalagem e coloque-as no respectivo recipiente. Coloque o recipiente das pedras de lava dentro do aparelho.



4. Baixe o elemento de aquecimento do grelhador, coloque a grelha.

O grelhador está pronto a funcionar.

Adicionar água

Se a quantidade de água no recipiente do grelhador for insuficiente, a protecção contra sobreaquecimento desliga o aparelho. Por isso, tenha atenção ao nível da água no recipiente do grelhador enquanto estiver a grelhar e adicione água, se necessário.

Grelhar com pedras de lava: marcação inferior

Grelhar sem pedras de lava: marcação superior

Perigo de queimaduras!

Se, ao adicionar água, esta cair sobre a grelha quente ou sobre o elemento de aquecimento, é gerado vapor de água quente. Ao adicionar água, não segure na grelha e não derrame água sobre os componentes quentes.

Tabela de grelhados

Os dados constantes das tabelas são valores de referência, válidos para um grelhador pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a grelhar.

Coloque os alimentos que pretende grelhar só depois de decorrido o tempo de pré-aquecimento.

Vire os alimentos a grelhar, pelo menos, uma vez.

Alimento a grelhar	Tempo de pré-aquecimento no nível 9, em minutos	Regulação do interruptor para grelhar sobre pedras de lava	Regulação do interruptor para grelhar em banho-maria	Tempo do grelhado em minutos
Bife de vaca, no ponto, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Costeletão de novilho, mal passado, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Bife do cachaço de porco, sem osso	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Costeletas de porco*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Costeletas de borrego, mal passadas, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Peito de frango, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Asas de frango, 100 g cada	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Escalopes de peru, ao natural, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Bife de salmão**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Bife de atum**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Truta***, inteira, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Camarão gigante, 30 g cada	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hambúrguer/almôndegas, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Espetadas****, 100 g cada	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salsicha para grelhar, 100 g cada	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Legumes*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Fazer um corte ao longo do osso

** Untar a grelha do grelhador

*** Untar bem a pele, untar novamente antes de virar

**** Virar com frequência

***** P. ex., beringelas, rodela de curgete com 1 cm de espessura, pimentos aos quartos

Depois de grelhar

Coloque a cobertura de vitrocerâmica só depois de o grelhador ter arrefecido completamente. Deixe as pedras de lava secarem totalmente antes de colocar a cobertura de vitrocerâmica, pois caso contrário poderá formar-se bolor.

Se, ao escorrer a água, esta ainda estiver quente, adicione primeiro água fria para arrefecer! Para escorrer a água,

coloque um recipiente resistente ao calor por baixo da torneira de descarga. Abra a torneira, rodando a alavanca 90° para baixo. De seguida, feche a torneira, rodando a alavanca para cima até ao batente.

Truques e dicas

- Pré-aqueça sempre o grelhador. Deste modo, graças à irradiação intensa de calor, forma-se rapidamente uma crosta em torno dos alimentos e o suco da carne não é desperdiçado.
- Antes de grelhar, pode pincelar os alimentos com óleo resistente ao calor (p. ex., óleo de amendoim) ou deixá-los marinar. Desta forma, os alimentos terão um melhor sabor. Tenha atenção para não utilizar demasiado óleo/marinada, pois caso contrário poderão formar-se chamas e fumo intenso.
- Não salgue a carne antes de a grelhar. Caso contrário, poderão ser desperdiçados nutrientes solúveis, assim como suco da carne.
- Coloque os alimentos a grelhar directamente sobre a grelha. Não utilize película de alumínio nem recipientes próprios para grelhados.
- Vire as peças a grelhar só depois de estas se soltarem facilmente da grelha. Se a carne ficar agarrada à grelha, as fibras ficam danificadas e o suco da carne é desperdiçado.
- Não faça furos na carne enquanto esta estiver a grelhar, pois caso contrário o suco da carne pode ser desperdiçado.
- A carne de salmoura, como presunto ou carne de porco defumada, não é adequada para grelhar, podendo dar origem a uma combinação prejudicial para a saúde.
- No caso das costeletas, dê vários golpes junto ao osso e na camada de gordura, para que a carne não fique arqueada ao grelhar.
- Remova as camadas de gordura preferencialmente depois de a carne estar grelhada e não antes; caso contrário, a carne perderá suco e aroma.
- As peças de aves ficam especialmente tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o grelhado, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

- Depois de grelhada, a fruta pode ser temperada com mel, xarope de ácer ou sumo de limão, consoante o gosto.
- Os legumes que demorem mais tempo a cozinhar (p. ex., maçarocas) podem ser pré-cozinhados antes de serem grelhados.
- No caso dos filetes de peixe, grelhe primeiro o lado da pele. Pincele a pele com óleo para que não fique agarrada à grelha.

- Sirva os grelhados enquanto ainda estão quentes. Não os mantenha quentes senão ficam duros.
- A gordura que eventualmente tenha caído sobre o elemento de aquecimento pode inflamar-se e dar origem a pequenas chamas e fumo. Para evitar isso, os alimentos que contenham muita gordura devem ser grelhados em banho-maria.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois de o mesmo ter arrefecido. Deste modo evita que os resíduos alimentares fiquem incrustados. Depois de incrustados, estes resíduos são mais difíceis de remover.

Não raspe os resíduos incrustados, deixe-os antes amolecer em água e detergente.

Retire a grelha do grelhador e levante o elemento de aquecimento. Remova a cuba das pedras de lava juntamente com as pedras.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Grelha do grelhador	<p>Remova os resíduos maiores com uma escova de limpeza. Coloque a grelha de molho no lava-loiça. Lave-a com uma escova de limpeza e detergente e, de seguida, seque-a bem.</p> <p>Pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582) e deixe-o actuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa deixe o gel actuar durante a noite. Por fim, lave e seque bem a grelha. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.</p> <p>Não lavar na máquina de lavar louça!</p>
Cuba das pedras de lava e recipiente do grelhador	<p>Retire as pedras de lava e escorra a água. Limpe-as no lava-loiça com água, detergente e uma escova de limpeza; depois seque-as com um pano macio. Deixe amolecer a sujidade mais resistente ou remova-a com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582).</p>

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Pedras de lava	<p>Seque as pedras de lava que eventualmente estejam muito húmidas no forno, a 200 °C. Deste modo, poderá evitar uma possível formação de bolor.</p> <p>Substitua as pedras de lava quando estas ficarem pretas. Tal significa que as pedras estão saturadas de gordura e, durante o funcionamento do grelhador, podem fazer muito fumo ou a gordura pode inflamar-se.</p> <p>Poderá obter as pedras de lava apropriadas junto de um revendedor especializado (n.º de encomenda LV 030 000). Ao adicionar pedras de lava, tenha atenção para que o elemento de aquecimento do grelhador não fique directamente em cima das pedras.</p>
Painel de comandos e cobertura de vitrocerâmica	<p>Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Secar com um pano macio.</p>

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	17
Αιτίες των ζημιών	18
Προστασία περιβάλλοντος	19
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	19
Για να γνωρίσετε τη συσκευή.....	19
Το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας	19
Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας	19
Προστασία υπερθέρμανσης	19
Πριν την πρώτη χρήση.....	20
Καθαρισμός.....	20
Θέρμανση του γκριλ	20
Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα.....	20
Ξαναγέμισμα με νερό	20

Πίνακας του γκριλ	20
Μετά το ψήσιμο στο γκριλ.....	21
Συμβουλές και τεχνάσματα	21
Φροντίδα και καθαρισμός	22
Καθαρισμός της συσκευής.....	22
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού.....	22
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....	23

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης 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.

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. Μην σβήνετε ποτέ τη φωτιά με

νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά καύσης σε αυτή τη συσκευή.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το λίπος που στάζει μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να αναφλεγεί. Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.
- Το γκριλ παραμένει μετά την απενεργοποίηση για πολύ χρόνο ζεστό. Μετά την απενεργοποίηση μην ακουμπήσετε το γκριλ για 30 - 45 λεπτά.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της

συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

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.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε κανένα λεκανάκι του γκριλ ή αλουμινόχαρτο. Έτσι προκαλείται ζημιά στη σχάρα του γκριλ.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην υαλοκεραμική κονσόλα χειρισμού ή στο υαλοκεραμικό κάλυμμα, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον

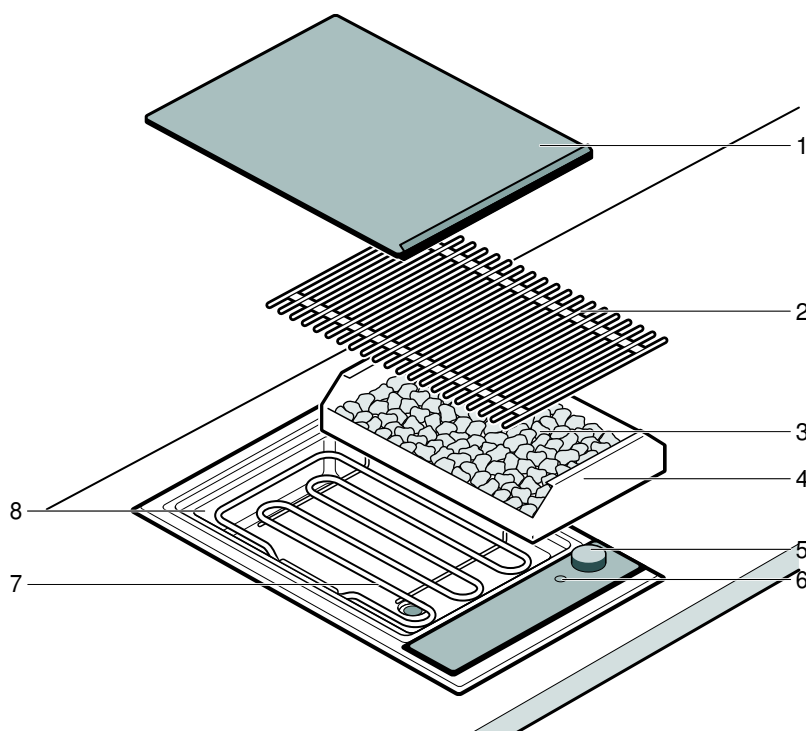


Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα στοιχεία και τις λειτουργίες της καινούργιας σας συσκευής.

Το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας



Αριθ.	Χαρακτηρισμός
1	Υαλοκεραμικό κάλυμμα
2	Σχάρα του γκριλ
3	Πυρόλιθοι από λάβα
4	Δοχείο πυρολίθων
5	Διακόπτης
6	Λυχνία λειτουργίας
7	Θερμαντικό σώμα του γκριλ
8	Δοχείο του γκριλ (λουτρό νερού)

Προστασία υπερθέρμανσης

Η προστασία υπερθέρμανσης σε περίπτωση υπερθέρμανσης του γκριλ απενεργοποιεί τη θέρμανση του γκριλ. Όταν κρυώσει αρκετά το γκριλ, ενεργοποιείται ξανά αυτόματα η θέρμανση του γκριλ.

Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας

Με το διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ του γκριλ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμαντική ισχύ συνεχώς (χωρίς βαθμίδες). Μετά το ψήσιμο στο γκριλ γυρίστε το διακόπτη στο 0, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Η λυχνία λειτουργίας ανάβει, όταν το γκριλ είναι ενεργοποιημένο.

Υπόδειξη: Το γκριλ ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το γκριλ. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Καθαρισμός

Καθαρίστε καλά το γκριλ και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Θέρμανση του γκριλ

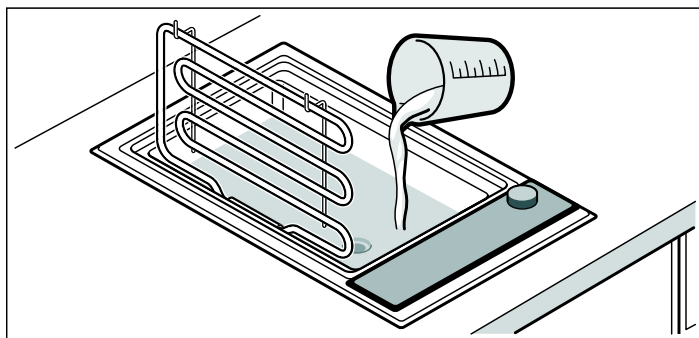
Θερμάνετε το γκριλ χωρίς ψητό για μερικά λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα. Έτσι απομακρύνεται η μυρωδιά της νέας συσκευής. Στην πρώτη θέρμανση μια ελαφριά δημιουργία καπνού είναι κάτι το κανονικό.

Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα

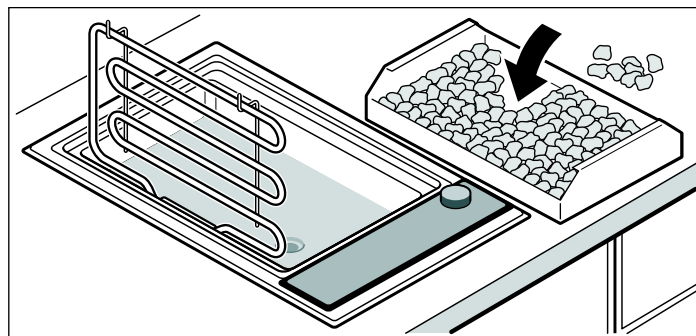
Γεμίστε το δοχείο του γκριλ πριν από κάθε χρήση με νερό. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται, από το εάν θα χρησιμοποιήσετε τους πυρόλιθους από λάβα. Οι πυρόλιθοι αποθηκεύουν τη θερμότητα του θερμαντικού σώματος του γκριλ, προσφέροντας έτσι μια εντατική ακτινοβολία και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Προσθήκη νερού και πυρολίθων από λάβα

1. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και ανεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Βγάλτε το δοχείο πυρολίθων από τη συσκευή.
2. Προσθέστε νερό στο δοχείο πυρολίθων.
Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: 0,7 λίτρα (κάτω μαρκάρισμα)
Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: 2,5 λίτρα (επάνω μαρκάρισμα)



3. Για το ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: Βγάλτε τους πυρόλιθους από τη συσκευασία και βάλτε τους στο δοχείο πυρολίθων. Τοποθετήστε το δοχείο πυρολίθων στη συσκευή.



4. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ, τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ.

Το γκριλ βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Ξαναγέμισμα με νερό

Εάν υπάρχει πολύ λίγο νερό στο δοχείο του γκριλ, τότε η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιεί τη συσκευή. Προσέξτε γι' αυτό κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ τη στάθμη του νερού στο δοχείο του γκριλ και προσθέστε ενδεχομένως νερό.

Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: κάτω μαρκάρισμα
Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: επάνω μαρκάρισμα

⚠ Κίνδυνος ζεματισματος!

Εάν στο ξαναγέμισμα χυθεί νερό πάνω στην καυτή σχάρα του γκριλ ή το θερμαντικό σώμα του γκριλ δημιουργείται καυτός υδρατμός. Στο ξαναγέμισμα μην πιάνετε το γκριλ και μη χύνετε νερό πάνω στα καυτά εξαρτήματα.

Πίνακας του γκριλ

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για ένα προθερμασμένο γκριλ. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού για γκριλ.

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ, αφού πρώτα περάσει ο χρόνος προθέρμανσης.

Γυρίστε το ψητό για γκριλ το λιγότερο μία φορά.

Ψητό για γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Μπριζόλα T-Bone, ροζέ, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, χωρίς κόκκαλα	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Χοιρινές κοτολέτες*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20

* Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου

** Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

*** Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

**** Γυρίστε πολλές φορές

***** Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε φέτες με πάχος 1 cm, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα

Ψητό για γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Αρνίσια μπριζολάκια, ροζέ, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φτερούγες από κοτόπουλο, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φιλέτο γαλοπούλας, φυσικό, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μπριζόλα σολομού**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Μπριζόλα τόνου**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Πέστροφα***, ολόκληρη, 200 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μεγάλες γαρίδες, από 30 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Σουβλάκια****, από 100 γρ.	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Λουκάνικο για γκριλ, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Λαχανικά*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου

** Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

*** Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

**** Γυρίστε πολλές φορές

***** Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε φέτες με πάχος 1 cm, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα

Μετά το ψήσιμο στο γκριλ

Τοποθετήστε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς το γκριλ. Αφήστε τους υγρούς πυρόλιθους να στεγνώσουν εντελώς, προτού τοποθετήσετε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθεί μούχλα.

Εάν κατά το άδειασμα το νερό είναι ακόμα καυτό, προσθέστε πρώτα κρύο νερό για να κρυώσει! Για το άδειασμα του νερού

τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο κάτω από τη βάνα αποχέτευσης. Ανοίξτε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό 90° προς τα κάτω. Μετά κλείστε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό μέχρι το τέρμα προς τα επάνω.

Συμβουλές και τεχνάσματα

- Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να σχηματιστεί γρήγορα μια κρούστα και ο ζυμός του κρέατος δεν μπορεί πλέον να εξέλθει.
- Μπορείτε να αλείψετε ή να μαρινάρετε το φαγητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φυσικό κέλυμα). Έτσι πετυχαίνετε μια καλύτερη γεύση. Προσέχετε, να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν φλόγες και δυνατός καπνός.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορούν να εξέλθουν οι διαλυτές θρεπτικές ουσίες και ο ζυμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτό ή μπολ ψησίματος στο γκριλ.
- Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος, αφού πρώτα ξεκολλάνε εύκολα από τη σχάρα. Σε περίπτωση που παραμείνει κρέας κολλημένο στη σχάρα, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο ζυμός του κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ μην τρυπήσετε το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζυμός του κρέατος.
- Παστωμένα, όπως χοιρομέρι ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έναν ανθυγιεινό συνδυασμό.
- Χαράξτε αρκετές φορές τις κοτολέτες στο κόκκαλο και στο στρώμα του λίπους, για να μην κurtώσουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Απομακρύνετε τα στρώματα του λίπους καλύτερα μετά το ψήσιμο στο γκριλ και όχι πριν, διαφορετικά χάνει το κρέας χυμό και άρωμα.
- Τα κομμάτια πουλερικών ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος στο γκριλ τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Τα φρούτα μπορούν να καρυκευτούν ανάλογα με τη γεύση μετά το ψήσιμο στο γκριλ με μέλι, σιρόπι από σφεντάμι ή χυμό λεμονιού.
- Λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. καλαμπόκι (στάχυς αραβοσίτου)) μπορείτε να τα βράσετε λίγο πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήνετε στο γκριλ το φιλέτο ψαριού πρώτα με τη μεριά της πέτσας. Αλείψτε την πέτσα με λάδι, για να μην κολλήσει στη σχάρα του γκριλ.
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό καυτό. Μην το κρατάτε ζεστό, διαφορετικά θα σκληρύνει.
- Το λίπος που στάζει μπορεί να αναφλεγεί πάνω στο θερμαντικό σώμα και να δημιουργήσει φλόγες και καπνό. Για να το αποφύγετε, θα πρέπει τα φαγητά που περιέχουν πολύ λίπος να ψήνονται στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού.

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού έχει κρυώσει. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Εάν καούν πολλές φορές τα υπολείμματα, τότε απομακρύνονται μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα, αλλά μουλιάστε τα σε νερό με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και στρέψτε τα θερμαντικά σώματα προς τα επάνω. Βγάλτε έξω τη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας μαζί με τους πυρόλιθους.

Μέρος συσκευής/ επιφάνεια Συναρμολογημένος καθαρισμός

Σχάρα του γκριλ Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με μια βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τη σχάρα του γκριλ στο νεροχύτη. Καθαρίστε τη με μια βούρτσα και υγρό καθαρισμού πιάτων και στεγνώστε την καλά.

Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582) και αφήστε το να δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια πλύντε την καλά και στεγνώστε την. Προσέξτε τις υποδείξεις συσκευασίας του καθαριστικού.

Μην τον καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Λεκάνη των πυρόλιθων λάβας και δοχείο του γκριλ Αφαιρέστε τους πυρόλιθους, ή αδειάστε το νερό. Καθαρίστε τους στο νεροχύτη με νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων με μια βούρτσα και στεγνώστε τους μ' ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582).

Πυρόλιθοι από λάβα Στεγνώνετε τους πολύ υγρούς πυρόλιθους κάπου-κάπου στο φούρνο στους 200 °C. Έτσι μπορεί να αποφευχθεί ένας πιθανός σχηματισμός μούχλας.

Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους από λάβα, όταν αυτοί είναι μαύροι. Οι πυρόλιθοι είναι τότε γεμάτοι με λίπος και μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να δημιουργηθεί δυνατός καπνός ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί.

Τους κατάλληλους πυρόλιθους μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα (αριθμός παραγγελίας LV 030 000). Προσέξτε στην τοποθέτηση, να μην ακουμπήσει το θερμαντικό σώμα του γκριλ απευθείας πάνω στους πυρόλιθους.

Πεδίο χειρισμού και υαλοκεραμικό κάλυμμα Καθαρίστε τα με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων, το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ βρεγμένο. Στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E 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.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

Важные правила техники безопасности	24	Таблица для приготовления на гриле	28
Причины повреждений.....	26	После приготовления на гриле	28
Охрана окружающей среды	26	Рекомендации	28
Экологически чистая утилизация	26	Уход и очистка	29
Знакомство с прибором	26	Очистка прибора.....	29
Ваш новый гриль на лавовых камнях	26	Запрещается использовать следующие средства очистки	29
Переключатель и лампочка включения.....	26	Сервисная служба	30
Защита от перегрева.....	26		
Перед первым использованием	27		
Очистка	27		
Нагрев гриля.....	27		
Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней	27		
Добавление воды	27		

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

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному воспламенению. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.
- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение

30-45 минут после его выключения.

- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для

гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.

- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация

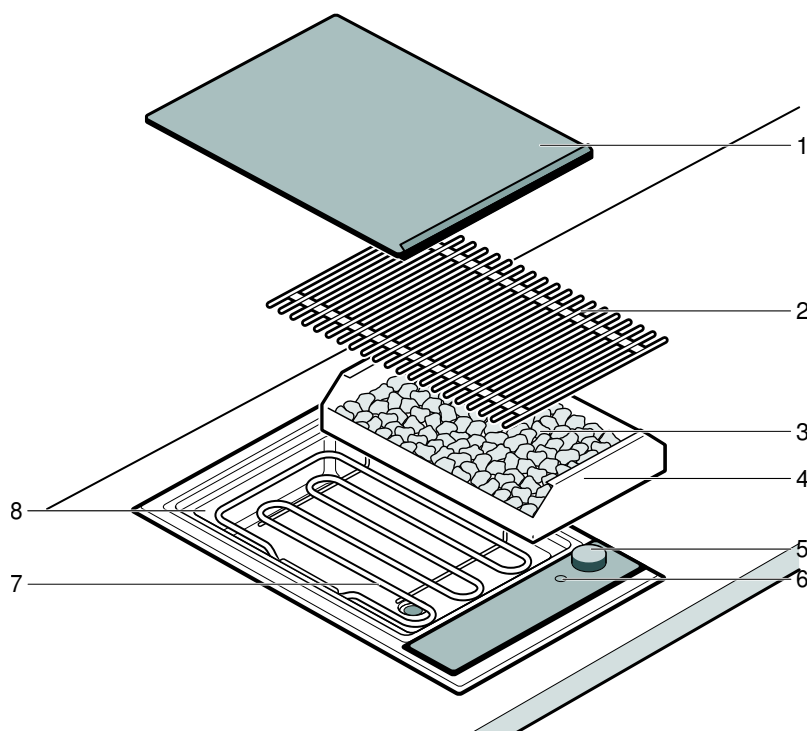


Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Знакомство с прибором

Ниже дан обзор компонентов и функций вашего нового прибора.

Ваш новый гриль на лавовых камнях



Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Решётка для гриля
3	Лавовые камни
4	Контейнер для лавовых камней
5	Переключатель
6	Лампочка включения
7	Нагревательный элемент гриля
8	Резервуар гриля (водная баня)

Переключатель и лампочка включения

С помощью переключателя можно настраивать мощность нагрева гриля. Вы можете плавно регулировать мощность нагрева. После окончания использования гриля поверните переключатель на 0, чтобы выключить прибор.

Лампочка включения горит, если гриль включен.

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

Защита от перегрева

При перегреве защита от перегрева отключает нагревательный элемент гриля. После того, как гриль достаточно охладится, нагревательный элемент гриля автоматически включается снова.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с грилем перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Очистка

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

Нагрев гриля

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

Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

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

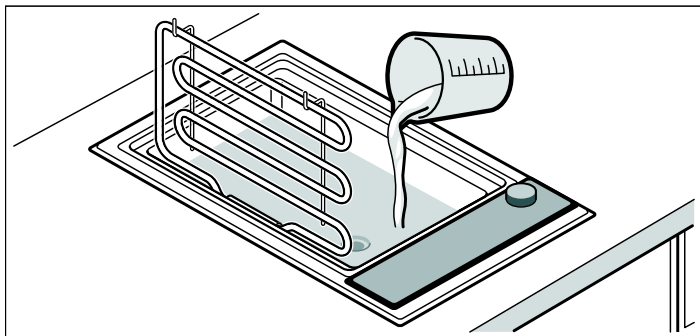
Добавление воды и лавовых камней

1. Снимите решётку для гриля и поднимите нагревательный элемент гриля. Выньте контейнер для лавовых камней из прибора.

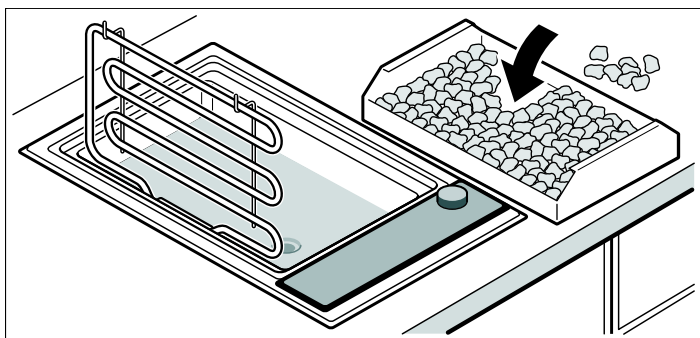
2. Наполните резервуар гриля водой.

Приготовление на гриле на лавовых камнях: 0,7 литра (нижняя маркировка)

Приготовление на гриле без лавовых камней: 2,5 литра (верхняя маркировка)



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



4. Опустите нагревательный элемент гриля, установите решётку для гриля.

Гриль готов к работе.

Добавление воды

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

Приготовление на гриле на лавовых камнях: нижняя маркировка

Приготовление на гриле без лавовых камней: верхняя маркировка

⚠ Опасность ошпаривания!

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

Таблица для приготовления на гриле

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

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

Переверните продукт как минимум один раз.

Продукты	Время предварительного разогрева в режиме 9, мин	Положение переключателя при приготовлении на гриле на лавовых камнях	Положение переключателя при приготовлении на гриле на водяной бане	Время приготовления на гриле, мин
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2-3 см	12	8-9	8-9	8-10
Стейк на косточке, слабoproжаренный, 3 см	10	7-8	8-9	10-15
Стейк из свиной шейки, без костей	10	8-9	8-9	12-16
Свиная отбивная*, 2 см	8	7-8	8-9	15-20
Баранья отбивная, слабoproжаренная, 2 см	10	7-8	8-9	8-12
Грудка цыплёнка, 2 см	10	7-8	8-9	15-20
Крылышки цыплёнка, по 100 г	10	7-8	8-9	15-20
Шницель из индейки, без панировки, 2 см	10	7-8	8-9	12-15
Стейк из лосося**, 3 см	8	7-8	8-9	20-25
Стейк из тунца**, 2 см	8	7-8	8-9	10-15
Форель***, целиком, 200 г	10	7-8	8-9	12-15
Большие креветки, по 30 г	10	7-8	8-9	12-15
Шницели по-гамбургски/фрикадельки, 1 см	10	7-8	8-9	12-17
Шашлыки на вертеле****, по 100 г	8	7-8	8-9	17-25
Колбаски на гриле, по 100 г	10	7-8	8-9	10-20
Овощи*****	8	7-8	8-9	8-12

* надрезать вдоль косточки

** смазать маслом решётку для гриля

*** хорошо смазать маслом кожу, перед переворачиванием смазать ещё раз

**** часто переворачивать

***** например, баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, сладкий перец - четвертинками

После приготовления на гриле

Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения гриля. Во избежание образования

плесени перед установкой стеклокерамического плафона дайте влажным лавовым камням полностью высохнуть.

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

Рекомендации

- Всегда предварительно прогревайте гриль. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостойким растительным маслом (например, арахисовым маслом) или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла/маринада.
- Перед приготовлением на гриле не солите мясо, поскольку это может обусловить выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Не используйте алюминиевую фольгу или гриль-ванну.
- Переворачивайте куски только после того, как их можно будет легко отделить от решётки. При прилипанию мяса к решётке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Обработанное мясо, такое как ветчина или копчёная грудинка, не подходит для приготовления на гриле (может привести к образованию вредных для здоровья веществ).
- Во избежание образования изгибов мяса при приготовлении на гриле следует сделать несколько надрезов на кости и жировых прослойках отбивных.
- Жир желательно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты можно после приготовления приправить мёдом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.

- Овощи, предназначенные для длительного приготовления (например, початки кукурузы), перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вверх. Смажьте кожу растительным маслом, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.

- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не храните приготовленные на гриле продукты тёплыми, так как мясо от этого становится жёстким.
- Стекающий каплями жир может вспыхнуть на нагревательном элементе и привести к кратковременному образованию пламени и дыма. Чтобы избежать этого, готовьте продукты с высоким содержанием жира на водяной бане.

Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Очистка прибора

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Не соскабливайте пригоревшие остатки пищи, а предварительно размягчайте их водой с моющим средством.

Снимите решётку гриля и поднимите нагревательный элемент вверх. Достаньте контейнер с лавовыми камнями.

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Решётка для гриля	Удаляйте остатки пищи мягкой щёткой. Отмойте решётку в мойке. Очистите мягкой щёткой и моющим средством, затем хорошо просушите. При наличии стойких загрязнений нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 463582) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении - на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки. Не мойте решётку для гриля в посудомоечной машине!
Лавовые камни и резервуар гриля	Достаньте лавовые камни, слейте воду. Очистите в мойке водой с добавлением моющего средства с помощью мягкой щётки; протрите насухо мягкой тряпкой. Стойкие загрязнения следует размягчить или удалить с помощью нашего геля для очистки гриля (номер для заказа 463582).
Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Затем протрите насухо мягкой тряпкой.

Запрещается использовать следующие средства очистки

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

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

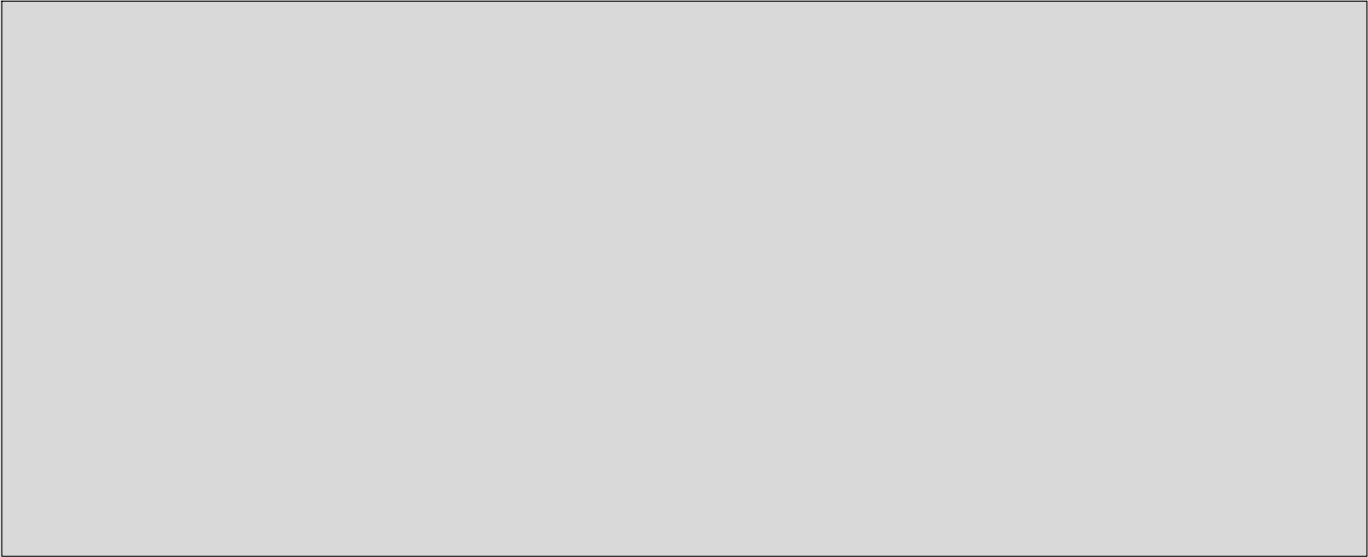
При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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



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



9000689624

911011