



[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	12
[fr] Notice d'utilisation	21
[it] Istruzioni per l'uso	30
[es] Instrucciones de uso	39

N54D40N0
Teppan Yaki



Wichtige Sicherheitshinweise	3	Hintere Heizzone abschalten	7
Ursachen für Schäden	4	Einstelltabelle	7
Umweltschutz	4	Kindersicherung	8
Umweltgerecht entsorgen	4	Kindersicherung ein- und ausschalten	8
Das Gerät kennen lernen	5	Automatische Kindersicherung	8
Ihre neue Teppan Yaki	5	Automatische Zeitbegrenzung	8
Das Bedienfeld	5	Tipps und Tricks	8
Restwärmeanzeige	6	Timer	8
Vor dem ersten Benutzen	6	Timer einstellen	8
Reinigen	6	Timer korrigieren	8
Teppan Yaki aufheizen	6	Grundeinstellungen	9
Teppan Yaki einstellen	6	Grundeinstellungen ändern	9
Teppan Yaki ein- und ausschalten	6	Pflege und Reinigung	9
Temperatur einstellen	6	Gerät reinigen	9
Warmhaltstufe auswählen	6	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	10
Reinigungsstufe auswählen	6	Störungen beheben	10
Wischschutz ein- und ausschalten	6	Kundendienst	11

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 89 - 12 474 474

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Die Edelstahl-Bratfläche ist robust und glatt, wird aber mit der Zeit Gebrauchsspuren bekommen, wie eine gute Pfanne. Diese beeinträchtigen aber nicht den Gebrauchsnutzen. Eine leichte Gelbfärbung der Edelstahl-Bratfläche ist normal.

Achtung!

- Kratzer oder Kerben auf der Bratfläche: Nie mit Messern auf der Bratfläche schneiden. Zum Wenden der Speisen die mitgelieferte Spatel verwenden. Mit der Spatel nicht auf die Bratfläche schlagen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.
- Glaskeramik-Abdeckung: Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie das Gerät mit aufgelegter Abdeckung einschalten. Die Abdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche benutzen.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



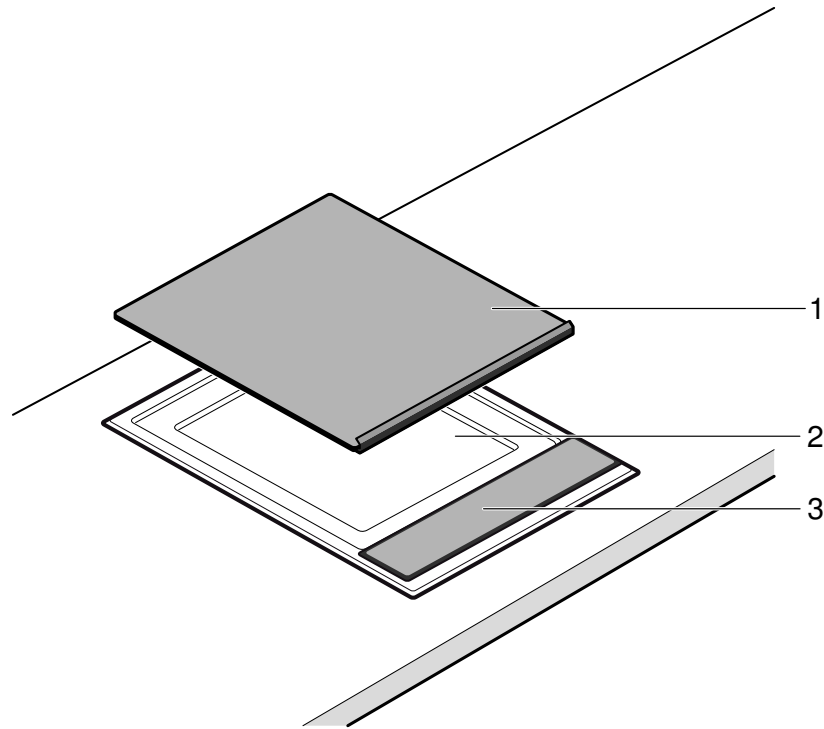
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Gerät kennen lernen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.

Ihre neue Teppan Yaki



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Bratfläche

Nr.	Bezeichnung
3	Bedienfeld

Das Bedienfeld



Bedienflächen	
ⓘ	Hauptschalter
■	Heizzone hinten aus
L	Warmhaltestufe
- +	Einstellbereich
🕒	Timer
👉	Wischschutz
🧽	Reinigungsstufe

Anzeigen	
000	Temperatur/Dauer
°C	Temperatur
min	Zeiteinheit
🔑	Kindersicherung
🔔	Timer
≡	Aufheizsymbol
H/h	Restwärme

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekohtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrer Teppan Yaki zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Reinigen


Reinigen Sie die Teppan Yaki vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.


Teppan Yaki einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Teppan Yaki einstellen. In der Tabelle finden Sie Temperaturen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Teppan Yaki ein- und ausschalten






Die Teppan Yaki schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Die Teppan Yaki ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Die Teppan Yaki ist ausgeschaltet. Die Restwärmanzeige leuchtet weiter, bis die Teppan Yaki ausreichend abgekühlt ist.


Hinweis: Die Teppan Yaki schaltet sich automatisch aus, wenn die Temperatur länger als ca. 15 Sekunden auf 0 eingestellt bleibt.

Temperatur einstellen

1. Teppan Yaki mit dem Hauptschalter einschalten.
In der Temperatur-Anzeige leuchtet  und das Symbol °C.
2. Im Einstellbereich mit den Symbolen  und  die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Symbol  berühren.
Die Temperatur wird auf 240 °C eingestellt.
Oder:
Symbol  berühren.
Die Temperatur wird auf 170 °C eingestellt.



Das Aufheizsymbol  leuchtet.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und das Aufheizsymbol  erlischt. Jetzt können Sie das Bratgut auflegen.

Restwärmanzeige

Die Teppan Yaki hat eine zweistufige Restwärmanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Teppan Yaki noch heiß. Kühlt die Teppan Yaki weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Teppan Yaki ausreichend abgekühlt ist.


Teppan Yaki aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie die leere Teppan Yaki auf. Ideal dafür sind 30 Minuten bei 240 °C.

Hinweis: Die Teppan Yaki regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann sich die Heizung ein- und ausschalten.

Warmhaltestufe auswählen


Auf der Warmhaltestufe  heizt das Gerät auf 70 °C auf.

1. Teppan Yaki einschalten.
2. Symbol  berühren.

In der Temperaturanzeige leuchtet das Symbol .


Hinweis: Wählen Sie keine zu großen Mengen zum Warmhalten. Alle warmzuhaltenden Speisen sollten mit der Bratfläche in Berührung sein, da sie sonst auskühlen. Halten Sie Speisen nicht zu lange warm, da sie sonst austrocknen.



Reinigungsstufe auswählen



Auf der Reinigungsstufe  heizt das Gerät auf 40 °C auf. So können Sie Verschmutzungen einweichen lassen, wenn Sie etwas Wasser und Spülmittel auf die Bratfläche geben (maximal 1 Stunde). Nach Anlösen der Verschmutzung können Sie mit der Reinigung beginnen.


Wischschutz ein- und ausschalten

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie mit dem Wischschutz für ca. 30 Sekunden die Tastensperre aktivieren, um das Bedienfeld zu reinigen.

1. Berühren Sie das Symbol , um den Wischschutz einzuschalten.

Hinweis: Bei eingeschaltetem Wischschutz sind alle Symbole bis auf die Symbole für den Wischschutz  und zum Ausschalten des Geräts  gesperrt.


Die Anzeigen über dem Symbol  und über dem Symbol  leuchten.

2. Bedienfeld mit Wasser und Spülmittel reinigen.
3. Berühren Sie das Symbol , um den Wischschutz auszuschalten.

Hintere Heizzone abschalten

Bei der Zubereitung kleiner Mengen können Sie auch nur die vordere Zone nutzen. Die hintere Zone können Sie zum Warmhalten verwenden.

Die Teppan Yaki muss eingeschaltet sein.

Das Symbol  berühren. Die Anzeige über dem Symbol leuchtet. Die hintere Heizzone ist nun abgeschaltet.

Wenn Sie das Gerät das nächste Mal einschalten, sind beide Heizzonen eingeschaltet. Sie können dieses Verhalten in den Grundeinstellungen ändern, siehe *Grundeinstellungen*.

Fleisch/Geflügel

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke
Rindersteak, medium*	anbraten 230 - 240 °C fortbraten 180 °C	2 - 3 Min. je Seite 5 - 7 Min.	ca. 2 cm
Schweinenackensteak, ohne Knochen	210 - 220 °C	15 - 20 Min.	ca. 2 cm
Schweinemedallions**	170 - 180 °C	13 - 17 Min.	max. 2 cm
Schnitzel, Schwein oder Kalb, paniert***	190 - 200 °C	10 - 13 Min.	0,5 - 1 cm
Putensteak	210 - 220 °C	8 - 15 Min.	1 - 1,5 cm
Hähnchenbrustfilet	180 - 190 °C	15 - 20 Min.	2,5 - 3 cm
Fleischstreifen/Geschnetzeltes, Rind oder Schwein, mariniert****	200 - 210 °C	8 - 10 Min.	600 - 700 g
Putenbruststreifen****	180 - 190 °C	7 - 9 Min.	600 - 700 g
Hackfleisch	230 - 240 °C	9 - 11 Min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 Min.	max. 1 cm

* z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft austritt.

** Fest auf die Platte andrücken, mehrmals wenden.

*** Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.

**** Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.

Fisch

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke
Fischfilet*	190 - 200 °C	7 - 10 Min.	ca. 2 cm
Lachssteak	170 - 180 °C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm
Thunfischsteak	190 - 200 °C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm
Garnelen	210 - 220 °C	8 - 10 Min.	à 30 g

* zum Braten geeignete Fischarten verwenden, z.B. Lachs, Thunfisch, Seeteufel, Barsch, Zander. Damit die Fischfilets weniger stark haften, können Sie vor dem Braten in Mehl gewälzt werden. Beginnen Sie mit dem Braten auf der Hautseite und wenden Sie nach Möglichkeit nur einmal.

Gemüse

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke
Karotten, gestiftelt	190 - 200 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Paprikastreifen	200 - 210 °C	4 - 6 Min.	ca. 500 g
Auberginen, in Scheiben*	200 - 210 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Zucchini, in Scheiben	190 - 200 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Zwiebelringe	190 - 210 °C	5 - 7 Min.	ca. 500 g
Champignons, in Scheiben	230 - 240 °C	10 - 12 Min.	ca. 500 g
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben	210 - 220 °C	10 - 12 Min.	ca. 500 g

* Auberginen vor dem Braten salzen, 30 Minuten stehen lassen und abtrocknen.

Einstelltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für ein vorgeheiztes Gerät. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratgutes variieren.



Das Bratgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.



Kindersicherung


Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich bedienen, hat es eine Kindersicherung.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Die Teppan Yaki muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol  für mindestens 3 Sekunden. Das Symbol  leuchtet für ca. 10 Sekunden. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol  für mindestens 3 Sekunden. Das Symbol  leuchtet für kurze Zeit. Die Sperre ist aufgehoben.

Hinweis: Bei eingeschalteter Kindersicherung ist das Symbol für den Timer  nicht gesperrt.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie die Teppan Yaki ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel *Grundeinstellungen*.

Automatische Zeitbegrenzung

Falls das Gerät über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist und Sie die Einstellung nicht ändern, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Abhängig von der eingestellten Temperatur kann das Gerät zwischen 2 und 4 Stunden in Betrieb sein, bis die automatische Zeitbegrenzung aktiviert wird.

Die Heizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können die Temperatur neu einstellen.

Tipps und Tricks




- Legen Sie das Gargut erst auf, wenn die Aufheizanzeige erloschen ist. Dies gilt ebenfalls bei der Erhöhung der Temperatur zwischen zwei Zubereitungen.
- Drücken Sie Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche. Wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann ansonsten Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Gargutes führt.
- Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke sollten sich beim Braten nicht berühren, damit sie keine Flüssigkeit ziehen.
- Stechen oder schneiden Sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht vor dem Braten, um kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.
- Fischfilet kann vor dem Braten in Mehl gewälzt (mehliert) werden. So haftet es weniger stark an.
- Fischfilet nach Möglichkeit nur einmal wenden. Braten Sie es zuerst auf der Hautseite an.
- Verwenden Sie nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter).

Timer

Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht die Teppan Yaki ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschalteter Teppan Yaki verwenden.

Timer einstellen



1. Symbol  berühren, bis in der Timer-Anzeige  und  leuchten.
2. Im Einstellbereich mit den Symbolen **+** und **-** die gewünschte Zeit einstellen.
3. Symbol **+** berühren.
In der Timer-Anzeige leuchtet **30**.
Oder:
Symbol **-** berühren.
In der Timer-Anzeige leuchtet **10**.

4. Symbol **+** berühren.

Die Timer-Anzeige wird in einer Schrittweite von 1 Minute erhöht.


5. Symbol **-** berühren.

Die Timer-Anzeige wird in einer Schrittweite von 1 Minute verringert.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet  und das Symbol  blinkt. Nach ca. 1 Minute schalten sich das Signal und die Anzeige ab.
























Sie können die Zeitdauer für das Signal in den Grundeinstellungen ändern, siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Timer korrigieren

1. Symbol  berühren.
2. Im Einstellbereich mit den Symbolen **+** und **-** die gewünschte Zeit einstellen.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
 	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
 	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
 	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden  30 Sekunden  1 Minute*
 	Abschalten der hinteren Heizzonen  Beim Einschalten sind beide Heizzonen an.*  Beim Einschalten ist nur die vordere Heizzonen an.  Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung erhalten.
 	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Alle geänderten Einstellungen werden gespeichert.  Alle Einstellungen werden auf die Grundeinstellungen zurückgesetzt.









*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

Sie können eine oder mehrere Grundeinstellungen ändern.









Eine Grundeinstellung ändern

Die Teppan Yaki muss ausgeschaltet sein.

1. Teppan Yaki einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Im linken Display leuchtet , im rechten Display blinken abwechselnd  und .
3. Symbol  so oft berühren, bis im rechten Display die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert mit den Symbolen  und  einstellen.
5. Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Einstellung ist gespeichert.

Mehrere Grundeinstellungen ändern

Die Teppan Yaki muss ausgeschaltet sein.

1. Teppan Yaki einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren.
Im linken Display leuchtet , im rechten Display blinken abwechselnd  und .
3. Symbol  so oft berühren, bis im rechten Display die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert mit den Symbolen  und  einstellen.
5. Schritt 3 und 4 wiederholen, bis alle gewünschten Einstellungen geändert sind.
6. Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Einstellungen sind gespeichert.

Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung die Teppan Yaki mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Verbrennungsgefahr!

Beim Aufgeben von Wasser oder Eiswürfeln auf die heiße Bratfläche entstehen Spritzer und Wasserdampf. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Eingebrannte Rückstände lassen sich nur schwer entfernen.

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.


Eiswürfel eignen sich besser zur Reinigung des warmen Gerätes als Wasser, da weniger heiße Spritzer und Wasserdampf entstehen.

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Warmes Gerät reinigen

1. Gerät ausschalten. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen!
2. Eiswürfel oder Wasser auf die Bratfläche geben. Einige Spritzer Spülmittel dazugeben. Verschmutzung einweichen lassen.
3. Mit der Reinigung erst beginnen, wenn die Restwärmeanzeige von **H** zu **h** gewechselt hat.

Abgekühltes Gerät reinigen

1. Etwas Wasser und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist.
2. Gerät einschalten. Reinigungsstufe  einstellen. Verschmutzung einweichen lassen (max. 1 Stunde).
3. Nach Anlösen der Verschmutzung mit der Reinigung beginnen.

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

1. Gerät ausschalten.
2. 4 - 5 Eiswürfel mit den Spateln über die heiße Bratfläche schieben.
3. Angelöste Verschmutzungen mit den Spateln entfernen.
4. Gerät wieder einschalten. Mit dem Auflegen der Speisen warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreicht hat.

Geräteteil/Oberflä- Empfohlene Reinigung che

Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit Spülmittel entfernen. Je nach Gargut können weißliche Flecken auf der Bratfläche zurückbleiben. Mit Zitronensaft oder Essig entfernen. Anschließend gründlich feucht nachwischen. Zitronensaft oder Essig dürfen nicht mit der Bedienblende in Kontakt kommen.
Bratfläche, eingebrannte Verschmutzungen	Hartnäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Edelstahlrahmen	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnummer 00311499) verwenden. Dadurch bekommt matter Edelstahl wieder Glanz.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.) nicht auf den Rahmen oder die Blende gelangen lassen
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Störungen beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise und Tipps, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
<i>E</i> oder <i>EE</i> blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
<i>Er</i> + Zahl <i>F0 / F6 / F7</i>	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät für mindestens 15 Sekunden aus. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
<i>F4</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
<i>F8</i>	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können das Gerät sofort wieder einschalten.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544

D 089 12 474 474

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Important safety information	12	Switching off the rear heating zone.....	16
Causes of damage	13	Settings table	16
Environmental protection	13	Child lock	17
Environmentally-friendly disposal.....	13	Switching the childproof lock on and off.....	17
Getting to know the appliance	14	Automatic childproof lock	17
Your new Teppan Yaki.....	14	Automatic time limit	17
The control panel.....	14	Tips and tricks	17
Residual heat indicator	15	Timer	17
Before using for the first time	15	Setting the timer	17
Cleaning.....	15	Correcting the timer.....	17
Heating the Teppan Yaki.....	15	Basic settings	18
Setting the Teppan Yaki	15	Changing the basic settings.....	18
Switching the teppanyaki on and off.....	15	Care and cleaning	18
Setting the temperature	15	Cleaning the appliance.....	18
Selecting the warming setting	15	Do not use these cleaners.....	19
Selecting the cleaning level	15	Resolving malfunctions	19
Switching Wipe protection on and off.....	15	After-sales service	20

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

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

The stainless steel grilling surface is sturdy and smooth, but, like any good pan, will show signs of use over time. These do not impair the product use. A slight yellowing of the stainless steel grilling surface is normal.

Caution!

- Scratches or scores on the grilling surface: Never use a knife to cut on the grilling surface. Turn food using the spatula provided. Do not hit the grilling surface with the spatula.
- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.
- Glass ceramic cover: Only close the glass ceramic cover after the appliance has cooled down completely. Never switch the appliance on with the cover closed. Do not use the cover as a cooker surface or warming zone.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

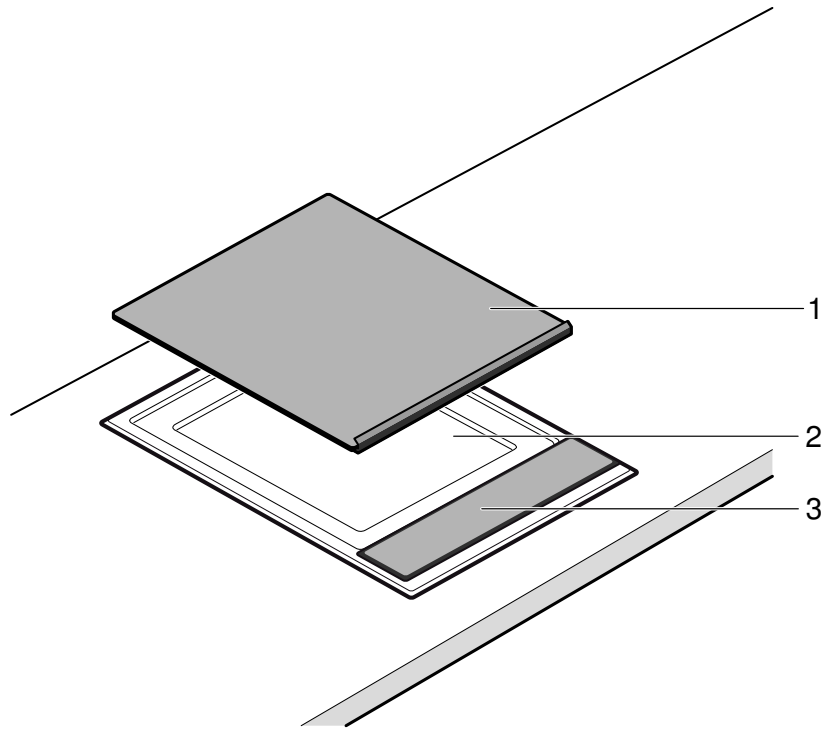


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know the appliance

Here you can gain an overview of your new appliance's components and control panel.

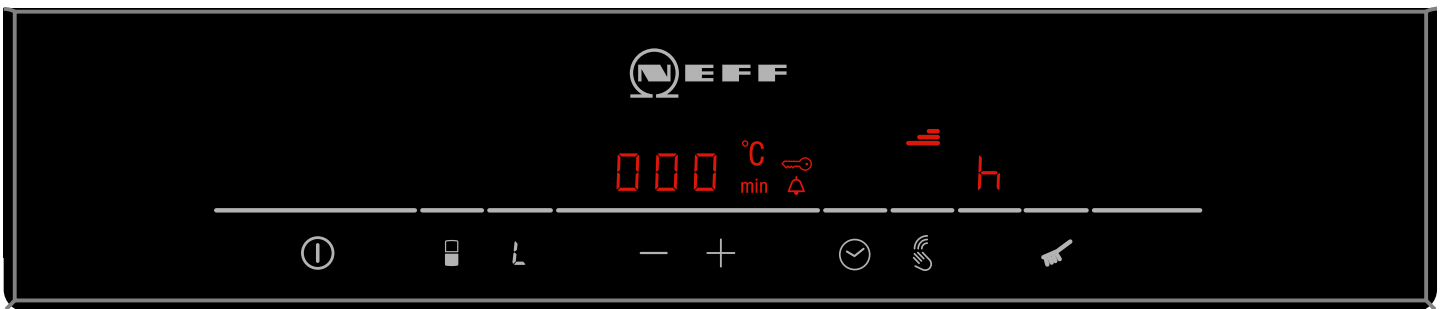
Your new Teppan Yaki



No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Grilling surface

No.	Designation
3	Control panel

The control panel



Controls	
ⓘ	Main switch
■	Rear heating zone off
L	Warming setting
-	Settings range
+	
🕒	Timer
🧽	Wipe protection
🧹	Cleaning level

Displays	
000	Temperature/duration
°C	Temperature
min.	Unit of time
🔒	Childproof lock
🕒	Timer
🔥	Heating symbol
H/h	Residual heat

Controls

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch several symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your Teppan Yaki to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Cleaning


Clean the Teppan Yaki thoroughly with lukewarm soapy water before first use.


Setting the Teppan Yaki

In this section, you can find out how to set the Teppan Yaki. The table shows temperatures and cooking times for various meals.

Switching the teppanyaki on and off


The main switch is used to switch the teppanyaki on and off.

To switch on: Touch the  symbol. A signal sounds. The display above the main switch lights up. The teppanyaki is ready to use.


To switch off: Touch the  symbol until the display above the main switch goes out. The teppanyaki has been switched off. The residual heat display remains lit until the teppanyaki has cooled down sufficiently.


Note: The teppanyaki switches off automatically when the temperature setting remains at 0 for more than approx. 15 seconds.

Setting the temperature

1. Switch on the teppanyaki using the main switch.
 and the °C symbol light up in the temperature display.
2. Set the required temperature on the settings range using the **+** and **-** symbols.
3. Touch the **+** symbol.
The temperature is set to 240 °C.
Or:
Touch the **-** symbol.
The temperature is set to 170 °C.



The  heating symbol lights up.

Once the set temperature has been reached, a signal sounds and the  heating symbol goes out. Now you can place the food onto the teppanyaki.

Note: The teppanyaki temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may be switched on and off even at the highest setting.

Residual heat indicator


The Teppan Yaki has a two-stage residual heat indicator.



If an **H** appears in the display, the Teppan Yaki is still hot. When the Teppan Yaki cools down further, the display switches to **h**. The indicator goes out when the Teppan Yaki has cooled down sufficiently.

Heating the Teppan Yaki

To get rid of the new cooker smell, heat up the empty Teppan Yaki. 30 minutes at 240 °C is ideal.


Selecting the warming setting

At the  warming setting, the appliance heats to 70 °C.

1. Switch on the teppanyaki.
2. Touch the  symbol.
The  symbol lights up in the temperature display.


Note: Do not attempt to keep excessively large quantities of food warm. All food which is to be kept warm should be in contact with the frying surface, otherwise it will cool down. Do not keep food warm for too long, otherwise it will become dry.



Selecting the cleaning level



At the  cleaning level, the appliance heats to 40 °C. This enables you to leave the dirt to soak once you have poured a little water and added a drop of washing-up liquid on the frying surface (1 hour maximum). You can begin cleaning once the dirt has begun to soften.


Switching Wipe protection on and off

When the appliance is in use, you can activate the key lock for approx. 30 seconds using the Wipe protection function in order to clean the control panel.

1. Touch the  symbol to switch Wipe protection on.

Note: When Wipe protection is switched on, all symbols are locked, except for the  Wipe protection symbol and the  symbol for switching off the appliance.


The displays above the  symbol and above the  symbol light up.

2. Clean the control panel with water and washing-up liquid.
3. Touch the  symbol to switch off Wipe protection.

Switching off the rear heating zone

If you are preparing small amounts of food, you can also just use the front zone. You can use the rear zone for keeping food warm.

The teppanyaki must be switched on.

Touch the  symbol. The display above the symbol lights up. The rear heating zone is now switched off.

When you next switch on the appliance, both heating zones are switched on. You can change this behaviour in the basic settings; see *Basic settings*.

Meat/poultry

Food to be grilled	Temperature	Cooking time	Quantity/thickness
Beef steak, medium*	Sear at 230 - 240 °C	2 - 3 min. on each side	approx. 2 cm
	Continue grilling at 180 °C	5 - 7 mins	
Pork neck steak, boned	210 - 220 °C	15 - 20 mins	approx. 2 cm
Pork medallions**	170 - 180 °C	13 - 17 mins	max. 2 cm
Escalopes, pork or veal, breaded***	190 - 200 °C	10 - 13 mins	0.5 - 1 cm
Turkey steak	210 - 220 °C	8 - 15 mins	1 - 1.5 cm
Chicken breast fillet	180 - 190 °C	15 - 20 mins	2.5 - 3 cm
Strips of meat, beef or pork, marinated****	200 - 210 °C	8 - 10 mins	600 - 700 g
Turkey breast strips****	180 - 190 °C	7 - 9 mins	600 - 700 g
Minced meat	230 - 240 °C	9 - 11 mins	approx. 600 g
Hamburgers	180 - 190 °C	13 - 16 mins	max. 1 cm

* e.g. entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium if meat juices escape.

** Press firmly on the plate, turn several times.

*** Use sufficient oil to prevent the breading from drying out and burning.

**** Distribute the meat/poultry strips well, they should not touch each other.

Fish

Food to be grilled	Temperature	Cooking time	Quantity/thickness
Fish fillet*	190 - 200 °C	7 - 10 mins	approx. 2 cm
Salmon steak	170 - 180 °C	18 - 20 mins	approx. 3 cm
Tuna steak	190 - 200 °C	18 - 20 mins	approx. 3 cm
Prawns	210 - 220 °C	8 - 10 mins	30 g each

* Use suitable fish types for grilling, e.g. salmon, tuna, monkfish, perch, pike-perch. To prevent the fish fillets from sticking, you can toss them in flour before grilling. Start grilling skin side down and turn them only once, if possible.

Vegetables

Food to be grilled	Temperature	Cooking time	Quantity/thickness
Carrots, julienne	190 - 200 °C	6 - 8 mins	approx. 500 g
Strips of pepper	200 - 210 °C	4 - 6 mins	approx. 500 g
Aubergines, sliced*	200 - 210 °C	6 - 8 mins	approx. 500 g
Courgettes, sliced	190 - 200 °C	6 - 8 mins	approx. 500 g
Onion rings	190 - 210 °C	5 - 7 mins	approx. 500 g
Mushrooms, sliced	230 - 240 °C	10 - 12 mins	approx. 500 g
Potatoes, cooked, sliced	210 - 220 °C	10 - 12 mins	approx. 500 g

* Before grilling, salt aubergines, leave to stand for 30 minutes and pat dry.

Settings table

The details given in the tables are guidelines and apply to a preheated appliance. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.



Only add the food when the preheating time has elapsed.



Child lock


The appliance has a childproof lock to prevent children operating it accidentally.

Switching the childproof lock on and off

The teppanyaki must be switched off.

To switch on: Touch the  symbol for at least 3 seconds. The  symbol lights up for approx. 10 seconds. The control panel is locked.

To switch off: Touch the  symbol for at least 3 seconds. The  symbol lights up briefly. The lock is released.

Note: When the childproof lock is switched on, the symbol for the  timer is not locked.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the teppanyaki off.



Switching on and off

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Automatic time limit

If the appliance is in use for a prolonged period without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

Depending on the temperature set, the appliance may be operated for between 2 and 4 hours before the automatic time limit is activated.

The heat is interrupted.  and  flash alternately in the display.

The display goes out when you touch any control. You can reset the temperature.

Tips and tricks











- When the heating up light goes off, place the food on the appliance. This also applies when raising the temperature to fry a second item which requires a higher setting.
- Press the pieces of meat, poultry or fish flat onto the frying surface using the spatula. Only turn the meat, when it comes away from the surface easily, in order to protect the structure of the meat. Damaging the structure can cause juices to escape and results in the meat drying out.
- Keep the pieces of meat, poultry or fish apart so that they do not draw any liquid.
- Avoid pricking or cutting meat before or during frying, in order to retain meat juices.
- Do not salt the food before frying, to prevent liquid and soluble nutrients from escaping.
- Turn fish fillets in flour before frying. The fish will be easier to turn.
- Turn fish fillets only once if possible. Place fish onto the appliance with the skin facing downward.
- Use oil and fat that is suitable for frying, for example plant oil or concentrated butter.

Timer

The timer can be used as a kitchen timer. The timer does not switch the Teppan Yaki on or off.



With the timer, you can set a time up to 99 minutes. You can also use the timer when the Teppan Yaki is switched off.

Setting the timer

1. Touch the  symbol until  and  light up in the timer display.
2. Set the required time on the settings range using the  and  symbols.
3. Touch the  symbol.
 lights up in the timer display.
Or:
Touch the  symbol.
 lights up in the timer display.
4. Touch the  symbol.
The timer display is increased in increments of 1 minute.




5. Touch the  symbol.

The timer display is decreased in increments of 1 minute.

A signal sounds once the time has elapsed.  lights up in the timer display and the  symbol flashes. The signal and the display switch off after approx. 1 minute.

You can change the duration of the signal in the basic settings; see section *Basic settings*.

Correcting the timer

1. Touch the  symbol.
2. Set the required time on the settings range using the  and  symbols.

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to suit your own needs.

Display	Function
	Automatic childproof lock Switched off.* Switched on.
	Audible signal The confirmation signal and operating error signal are switched off. Only the operating error signal is switched on. The confirmation signal and operating error signal are switched on.*
	Duration of the timer end signal 10 seconds 30 seconds 1 minute*
	Switching off the rear heating zones When the appliance is switched on, both heating zones are on.* When the appliance is switched on, only the front heating zone is on. When the appliance is switched on, the previous setting is retained.
	Resetting to the basic setting All changed settings are saved. All settings are reset to the basic settings.

*Basic setting

Changing the basic settings

The teppanyaki must be switched off.

1. Switch on the teppanyaki.
2. Within the next 10 seconds, touch the symbol for 4 seconds.
 and flash alternately in the right-hand display; lights up in the left-hand display.
3. Touch the symbol repeatedly until the required display flashes on the right-hand display.
4. Set the required value on the settings range using the **+** and **-** symbols.
5. Touch the symbol for at least 3 seconds.
The setting has been saved.

Switching off without saving

To exit the basic setting, switch the Teppan Yaki off with the main switch. Changes are not saved.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of burns!

When you add water or ice cubes to the hot grilling surface, it will spit and steam will form. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use once it has cooled down. Burnt-on residues can only be removed with difficulty.

Remove large clumps of residue using a spatula.

Ice cubes are better suited to cleaning the hot appliance than water as they cause less splashing and steam.

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

Cleaning the hot appliance

1. Switch off the appliance. Leave the appliance to cool down for at least 15 minutes.
2. Pour ice cubes or water onto the frying surface. Add a few drops of washing-up liquid. Leave the dirt to soak.
3. Do not start cleaning until the residual heat display has changed from **H** to **h**.

Cleaning the cooled appliance

1. Pour a little water and add a drop of washing-up liquid on the frying surface so that it is just covered.
2. Switch on the appliance. Set the cleaning level. Leave the dirt to soak (max. 1 hour).
3. Begin cleaning once the dirt has begun to soften.

Cleaning between uses

1. Switch off the appliance.
2. Use a spatula to push 4 – 5 ice cubes over the hot frying surface.
3. Use a spatula to remove dirt which has begun to soften.
4. Switch on the appliance again. Wait until the appliance has reached the set temperature again to place food on the frying surface.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Frying surface	Use washing-up liquid to remove greasy residues. Depending on what has been cooked, whitish stains may remain on the frying surface. Remove these with lemon juice or vinegar. Then thoroughly wipe the frying surface with a wet cloth. Lemon juice and vinegar must not be allowed to come into contact with the control panel.
Frying surface, burnt-on dirt	Apply our grill cleaner gel (order no. 463582) to stubborn dirt once the appliance has cooled down and let it work for at least 2 hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging.
Stainless steel frame	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid. For heavy soiling, use our stainless-steel cleaner (order no. 00311499). This gives dull stainless steel its shine back.
Control panel	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.

Do not use these cleaners

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel.
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Resolving malfunctions

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes and tips before calling the after-sales service.

Display	Fault	Measure
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
<i>E</i> flashes	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object. Then touch any control.
<i>Er</i> + number <i>F0 / F6 /</i>	Appliance fault	Switch off the appliance for at least 15 seconds. Switch the appliance back on. Contact customer service if this display appears again.
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off the appliance.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.
<i>F8</i>	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the appliance back on again immediately.

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Précautions de sécurité importantes	21	Désactiver la zone de chauffe arrière	25
Causes des dommages	22	Tableau de réglage	25
Protection de l'environnement	22	Sécurité enfants	26
Élimination écologique.....	22	Activer et désactiver le protection enfants.....	26
Se familiariser avec l'appareil	23	Sécuritéenfants automatique	26
Votre nouveau teppan yaki	23	Limitation automatique du temps	26
Le bandeau de commande	23	Conseils et astuces	26
Indicateur de chaleur résiduelle.....	24	Minuteur	26
Avant la première utilisation	24	Régler la minuterie	26
Nettoyage	24	Corriger la minuterie.....	26
Préchauffage du teppan yaki.....	24	Réglages de base	27
Réglage du teppan yaki	24	Modifier les réglages de base.....	27
Allumer et éteindre le Teppan Yaki	24	Entretien et nettoyage	27
Régler la température	24	Nettoyer l'appareil.....	27
Sélectionner la position maintien au chaud.....	24	N'utilisez pas ces produits nettoyants	28
Sélectionner la position de nettoyage	24	Remédier aux dérangements	28
Activer et désactiver la fonction anti-effacement.....	24	Service après-vente	29

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.neff-international.com et la boutique en ligne : www.neff-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme assiette ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes des dommages

La surface de cuisson en inox est robuste et lisse, mais avec le temps, elle va présenter des traces d'usure, de la même façon qu'une bonne poêle. Toutefois, ces traces n'affectent rien la valeur d'usage. Une légère coloration jaune de la surface en inox est normale.

Attention !

- Rayures ou entailles sur la surface de cuisson : Ne coupez pas avec un couteau directement sur la surface de cuisson. Pour retourner les mets, utilisez les spatules. Ne tapez pas avec les spatules sur la surface de cuisson.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.
- Couvercle en vitrocéramique : Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme assiette ou chauffe-plat.

Protection de l'environnement

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



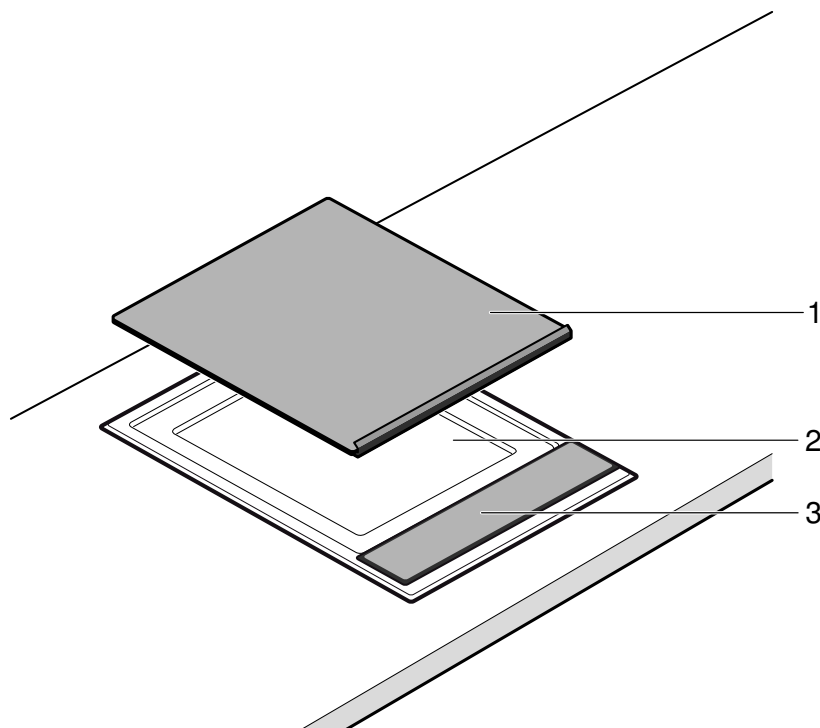
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.

Votre nouveau teppan yaki



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Surface de cuisson

N°	Désignation
3	Bandeau de commande

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
ⓘ	Interrupteur principal
🔌	Éteindre la zone de chauffe arrière
⌚	Position maintien au chaud
-	Zone de réglage
+	
🕒	Minuterie
👉	Anti-effacement
🧽	Position de nettoyage

Affichages	
000	Température/Durée
°C	Température
min	Unité de temps
🔒	Sécurité-enfants
🕒	Minuterie
🔥	Symbole de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Indicateur de chaleur résiduelle

Le teppan yaki comporte un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le teppan yaki est encore chaud. Le teppan yaki refroidissant, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le teppan yaki a suffisamment refroidi.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre teppan yaki pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez le teppan yaki soigneusement à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Préchauffage du teppan yaki

Pour éliminer l'odeur de neuf, faire préchauffer le teppan yaki à vide. De préférence pendant 30 minutes à 240 °C.

Réglage du teppan yaki

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler le teppan yaki. Dans le tableau, vous trouverez les températures et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre le Teppan Yaki

Pour allumer et éteindre le Teppan Yaki, utilisez l'interrupteur général.

Allumer : Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Le Teppan Yaki est prêt à fonctionner.

Éteindre : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Le Teppan Yaki est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le Teppan Yaki ait suffisamment refroidi.

Remarque : Le Teppan Yaki s'éteint automatiquement lorsque la température reste réglée sur 0 pendant plus de 15 secondes environ.

Régler la température

1. Allumer le teppan yaki au moyen de l'interrupteur principal. **000** et le symbole °C s'allument dans l'affichage de la température.
2. Régler la température désirée à l'aide des symboles + et - dans la zone de réglage.
3. Effleurer le symbole +.
La température est réglée à 240°C.
Ou :
Effleurer le symbole -.
La température est réglée à 170°C.



Le symbole de chauffe **≡** est allumé.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le voyant de chauffe **≡** s'éteint. Maintenant vous pouvez mettre les aliments en place.

Remarque : Le teppan yaki régule par l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Sélectionner la position maintien au chaud

A la position maintien au chaud **L**, l'appareil chauffe à 70°C.

1. Allumer le Teppan Yaki.

2. Effleurer le symbole **L**.

Le symbole **L** s'allume dans l'affichage de la température.

Remarque : Ne choisissez pas de trop grandes quantités pour le maintien au chaud. Tous les mets à maintenir au chaud doivent être en contact avec la surface de cuisson, sinon ils refroidissent. Ne maintenez pas les mets trop longtemps au chaud, sinon ils se dessèchent.

Sélectionner la position de nettoyage

A la position de nettoyage **≡** l'appareil chauffe à 40°C. Vous pouvez laisser tremper les salissures en mettant un peu d'eau et du produit à vaisselle sur la surface de cuisson (maximum 1 heure). Une fois les salissures ramollies, vous pouvez commencer à nettoyer.

Activer et désactiver la fonction anti-effacement

Quand l'appareil est en marche vous pouvez activer le verrouillage des touches pendant env. 30 secondes au moyen de la fonction anti-effacement, pour nettoyer le bandeau de commande.

1. Effleurez le symbole **≡**, pour activer la fonction anti-effacement.

Remarque : Quand la fonction anti-effacement est active, tous les symboles sont verrouillés, sauf ceux pour l'anti-effacement **≡** et pour éteindre l'appareil ①.

Les affichages au-dessus du symbole **≡** et au-dessus du symbole ① sont allumés.

2. Nettoyer le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

3. Effleurez le symbole **≡**, pour désactiver la fonction anti-effacement.

Désactiver la zone de chauffe arrière

Lors de la préparation de petites quantités, vous pouvez aussi utiliser uniquement la zone avant. Vous pouvez utiliser la zone arrière pour le maintien au chaud.

Le teppan yaki doit être allumé.

Effleurer le symbole . L'affichage au-dessus du symbole s'allume. La zone de chauffe arrière est maintenant désactivée.

Lorsque vous allumez l'appareil la fois suivante, les deux zones de chauffe sont activées. Vous pouvez modifier ce comportement dans les réglages de base, voir *Réglages de base*.

Viande/volaille

Mets à cuire	Température	Temps de cuisson	Quantité/épaisseur
Steak de bœuf, à point*	saisir à 230 - 240 °C continuer à 180 °C	2 - 3 min. par face 5 - 7 min.	env. 2 cm
Steak d'échine de porc, sans os	210 - 220 °C	15 - 20 min.	env. 2 cm
Médailles de porc**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Escalope panée, porc ou veau***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Steak de dinde	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Blanc de poulet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Viande émincée/coupée en morceaux, marinée, bœuf ou porc****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Emincé de dinde****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Viande hachée	230 - 240 °C	9 - 11 min.	env. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* P.ex. entrecôte, steak dans le filet, rumsteck. Le steak est cuit à point lorsque le jus sort.

** Bien appuyer la viande sur la plaque, retourner plusieurs fois.

*** Utiliser de l'huile en quantité suffisante pour empêcher la panade de se dessécher et de brûler.

**** Bien répartir les morceaux de viande ou de volaille, en évitant qu'ils se touchent.

Poisson

Mets à cuire	Température	Temps de cuisson	Quantité/épaisseur
Filet de poisson*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	env. 2 cm
Pavé de saumon	170 - 180 °C	18 - 20 min.	env. 3 cm
Steak de thon	190 - 200 °C	18 - 20 min.	env. 3 cm
Crevettes	210 - 220 °C	8 - 10 min.	de 30 g

* Exemples de poissons à rôtir : saumon, thon, lotte, perche, sandre. Pour que les filets de poisson n'adhèrent pas trop, vous pouvez les rouler dans la farine avant la cuisson. Commencez la cuisson par le côté peau, et retournez autant que possible une seule fois.

Légumes

Mets à cuire	Température	Temps de cuisson	Quantité/épaisseur
Carottes, en bâtonnets	190 - 200 °C	6 - 8 min.	env. 500 g
Poivrons, en lanières	200 - 210 °C	4 - 6 min.	env. 500 g
Aubergines, en tranches*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	env. 500 g
Courgettes, en rondelles	190 - 200 °C	6 - 8 min.	env. 500 g
Rondelles d'oignons	190 - 210 °C	5 - 7 min.	env. 500 g
Champignons, en tranches	230 - 240 °C	10 - 12 min.	env. 500 g
Pommes de terre, cuites, coupées en tranches	210 - 220 °C	10 - 12 min.	env. 500 g

* Saler les aubergines avant la cuisson, puis laissez-les reposer et sécher 30 minutes.

Tableau de réglage

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives et sont valables pour l'appareil préchauffé. Les valeurs indiquées peuvent varier selon la nature et la quantité des mets à cuire.



Ne placez pas les mets sur la plaque avant la fin du préchauffage.



Sécurité enfants


L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne le manient pas par mégarde.

Activer et désactiver le protection enfants

Le Teppan Yaki doit être désactivé.

Activer : Effleurez le symbole  pendant au moins 3 secondes. Le symbole  s'allume pour 10 secondes environ. Le bandeau de commande est verrouillé.

Désactiver : Effleurez le symbole  pendant au moins 3 secondes environ. Le symbole  s'allume brièvement. Le verrouillage est supprimé.

Remarque : Lorsque la sécurité-enfants est activée, le symbole pour la minuterie  n'est pas verrouillé.

Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez le Teppan Yaki.

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Limitation automatique du temps

Si l'appareil est en marche pendant une longue durée et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

En fonction de la température réglée, l'appareil peut être en marche entre 2 et 4 heures jusqu'à ce que la limitation automatique du temps soit activée.

Le chauffage s'interrompt. **F** et **B** clignotent en alternance dans l'affichage.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez régler la température de nouveau.

Conseils et astuces






- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les nutriments solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme réveil de cuisine. Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas le teppan yaki.

Vous pouvez régler sur le minuteur une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque le teppan yaki est éteint.

Régler la minuterie



1. Effleurer le symbole , jusqu'à ce que  et  s'allument dans l'affichage de minuterie.
2. Régler le temps désiré à l'aide des symboles **+** et **-** dans la zone de réglage.
3. Effleurer le symbole **+**.
 s'allume dans l'affichage de minuterie.
Ou :
Effleurer le symbole **-**.
 s'allume dans l'affichage de minuterie.

4. Effleurer le symbole **+**.

L'affichage de la minuterie accroît par pas de 1 minute.


5. Effleurer le symbole **-**.

L'affichage de la minuterie décroît par pas de 1 minute.

Vous entendrez un signal après écoulement du temps.  est allumé dans l'affichage de minuterie et le symbole  clignote. Le signal et l'affichage s'éteignent au bout d'env. 1 minute.



















Vous pouvez modifier la durée pour le signal dans les réglages de base, voir le chapitre *Réglages de base*.

Corriger la minuterie

1. Effleurer le symbole .
2. Régler le temps désiré à l'aide des symboles **+** et **-** dans la zone de réglage.

Réglages de base




Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
	Sécurité-enfants automatique  Désactivée.*  Activée.
	Signal sonore  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.  Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	Durée du signal fin de la minuterie  10 secondes  30 secondes  1 minute*
	Désactivation des zones de chauffe arrière  Lors de la mise en service, les deux zones de chauffe sont activées.*  Lors de la mise en service, seules les zones de chauffe avant sont activées.  Lors de la mise en service, le dernier réglage est conservé.
	Remise au réglage de base  Tous les réglages modifiés sont mémorisés.  Tous les réglages sont remis aux réglages initiales.

*Réglage de base

Modifier les réglages de base

Le Teppan Yaki doit être désactivé.

1. Allumer le Teppan Yaki.
 2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ☺ pendant 4 secondes.
 et  clignotent en alternance dans la visualisation droite et  est allumé dans la visualisation gauche.
 3. Effleurer répétitivement le symbole ☺, jusqu'à ce que l'affichage désiré clignote dans la visualisation droite.
 4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage à l'aide des symboles + et -.
 5. Effleurer le symbole ☺ au moins pendant 3 secondes.
- Le réglage est mémorisé.

Eteindre sans mémoriser

Pour quitter le réglage de base, éteindre le teppan yaki au moyen de l'interrupteur principal. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de brûlure !

L'eau ou des glaçons versés sur la surface de cuisson chaude provoque de la vapeur et des projections brûlantes. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois refroidi. Les résidus brûlés ne s'enlèvent que difficilement.

Éliminez les gros résidus avec les spatules.


Pour le nettoyage de l'appareil chaud, des glaçons sont plus appropriés que de l'eau car il y aura moins de production de projections brûlantes et de vapeur d'eau.

Avant l'utilisation suivante, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil chaud

1. Éteignez l'appareil. Laissez refroidir au moins 15 minutes !
2. Mettez des glaçons ou de l'eau sur la surface de cuisson. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle. Laissez les salissures tremper.
3. Commencez seulement le nettoyage lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle a commuté de **H** à **h**.

Nettoyer l'appareil refroidi

1. Mettez un peu d'eau et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à recouvrir légèrement cette dernière.
2. Allumez l'appareil. Réglez la position de chauffe . Laissez les salissures tremper (max. 1 heure).
3. Une fois les salissures bien ramollies, commencez à nettoyer.

Nettoyage entre deux cuissons

1. Éteignez l'appareil.
2. Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson brûlante.
3. Enlevez avec les spatules les salissures ramollies.
4. Rallumez l'appareil. Pour placer les aliments suivants, attendez que la température choisie soit atteinte.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus gras avec du produit à vaisselle. Certains aliments peuvent laisser des taches blanchâtres sur la surface de cuisson. Éliminez-les avec du jus de citron ou du vinaigre. Puis essuyez soigneusement avec une éponge ou un torchon humide. Du jus de citron ou du vinaigre ne doivent pas parvenir sur le bandeau de commande.
Surface de cuisson, salissures brûlées	L'appareil étant froid, appliquez notre gel nettoyant pour grill (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et avec un peu de produit à vaisselle. Pour de fortes salissures, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 00311499). Il redonne le brillant d'origine à la surface devenue mate.
Bandeau de commande	Nettoyez avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Évitez tout contact de nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.) avec le cadre ou le bandeau
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Remédier aux dérangements

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. Effleurez ensuite n'importe quelle zone de commande.
<i>E</i> + chiffre <i>F0</i> / <i>F6</i> /	Défaillance de l'appareil	Éteignez l'appareil pendant au moins 15 secondes. Rallumez l'appareil. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint l'appareil.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle zone de commande.
<i>F8</i>	L'appareil était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer l'appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Importanti avvertenze di sicurezza	30	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore	34
Cause di danni	31	Tabella d'impostazione	34
Tutela dell'ambiente	31	Protezione bambini	35
Smaltimento ecocompatibile	31	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	35
Conoscere l'apparecchio	32	Sicurezza bambino automatica	35
Il vostro nuovo Teppan Yaki	32	Limitazione del tempo automatica	35
Il pannello comandi	32	Consigli e suggerimenti	35
Indicatore del calore residuo	33	Timer	35
Prima del primo utilizzo	33	Impostazione del timer	35
Pulizia	33	Correzione del timer	35
Riscaldamento del Teppan Yaki	33	Impostazioni di base	36
Impostazione del Teppan Yaki	33	Cambiare le impostazioni di base	36
Attivazione e disattivazione del Teppan Yaki	33	Cura e pulizia	36
Impostazione della temperatura	33	Pulizia dell'apparecchio	36
Selezione del grado scaldavivande	33	Non usare questi detergenti	37
Selezione del livello di pulizia	33	Rimozione delle anomalie	37
Attivazione e disattivazione della protezione per la pulizia	33	Servizio di assistenza tecnica	38

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.neff-international.com e l'eShop www.neff-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

La piastra in acciaio è solida e liscia, ma col tempo possono comparire tracce d'usura, come avviene per qualsiasi padella di buona qualità. Queste non ne pregiudicano però l'utilizzo. Un leggero ingiallimento della piastra in acciaio è normale.

Attenzione!

- Graffi o incisioni sulla piastra: Non tagliare mai con il coltello sulla piastra. Per girare le pietanze utilizzare la spatola fornita in dotazione. Non sbattere mai la spatola sulla piastra.
- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.
- Copertura in vetroceramica: Posizionare la copertura in vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura riposizionata. Non utilizzare la copertura come superficie di appoggio o come scaldavivande.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



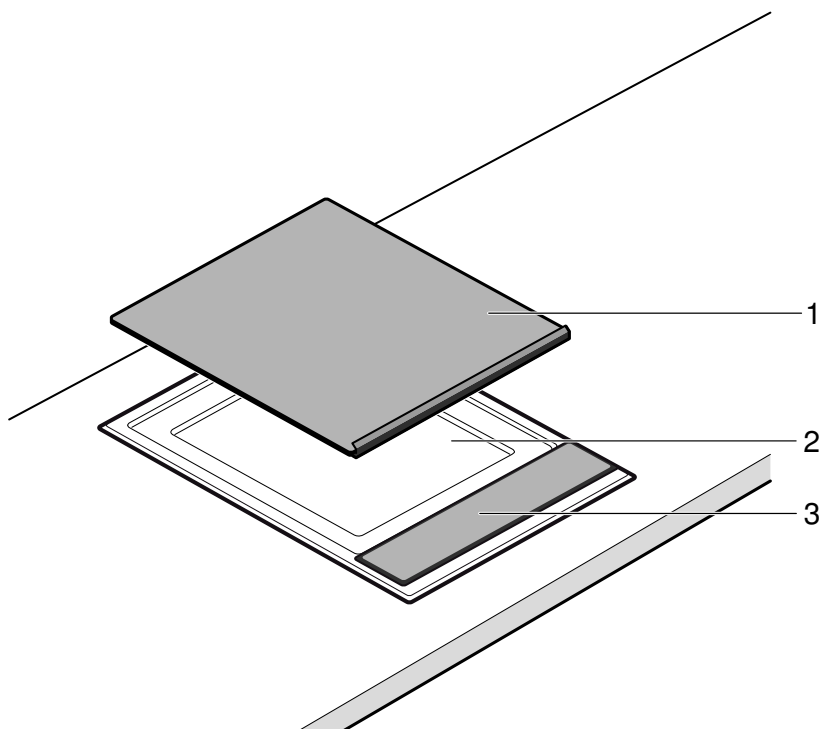
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sul pannello di comando del vostro nuovo apparecchio.

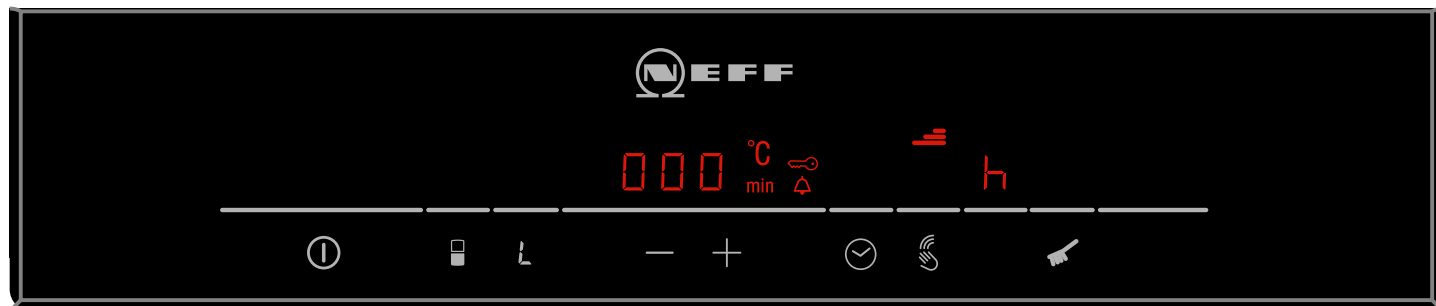
Il vostro nuovo Teppan Yaki



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Piastra

N.	Denominazione
3	Pannello di comando

Il pannello comandi



Superfici di comando	
ⓘ	Interruttore principale
■	Zona di riscaldamento posteriore OFF
L	Grado scaldavivande
-	Campo di regolazione
+	
🕒	Timer
👤	Protezione per la pulizia
🧽	Livello di pulizia

Indicatori	
000	Temperatura/durata
°C	Temperatura
min	Unità di tempo
🔑	Sicurezza bambino
🔔	Timer
🔥	Simbolo del riscaldamento
H/h	Calore residuo

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il Teppan Yaki per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Pulizia


Prima del primo utilizzo pulire accuratamente il Teppan Yaki con una soluzione alcalina di lavaggio tiepida.


Impostazione del Teppan Yaki

Per le istruzioni relative all'impostazione del Teppan Yaki, consultare il presente capitolo. Nella tabella sono riportati le temperature e i tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del Teppan Yaki






Il Teppan Yaki si attiva e si disattiva mediante l'interruttore principale.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. Il Teppan Yaki è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo  finché l'indicatore sopra l'interruttore principale non si spegne. Il Teppan Yaki è disattivato. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché il Teppan Yaki non si è sufficientemente raffreddato.


Avvertenza: Il Teppan Yaki si disattiva automaticamente se la temperatura è impostata per oltre ca. 15 secondi su 0.

Impostazione della temperatura

1. Attivare il Teppan Yaki con l'interruttore principale.
Sull'indicatore della temperatura si accendono  e il simbolo °C.
2. Impostare la temperatura desiderata nel campo di regolazione servendosi dei simboli  e .
3. Toccare il simbolo .
La temperatura viene impostata a 240 °C.
Oppure:
Toccare il simbolo .
La temperatura viene impostata a 170 °C.





Si accende il simbolo del riscaldamento .

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne il simbolo del riscaldamento . È ora possibile disporre la pietanza.

Indicatore del calore residuo

Il Teppan Yaki dispone di un indicatore del calore residuo a due livelli.

Se sull'indicatore compare il simbolo , il Teppan Yaki è ancora caldo. Quando il Teppan Yaki si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo . Quando il Teppan Yaki si è raffreddato a sufficienza, l'indicatore si spegne.

Riscaldamento del Teppan Yaki

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il Teppan Yaki vuoto. Sarebbe ideale farlo riscaldare per 30 minuti a 240 °C.


Avvertenza: Il Teppan Yaki si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

Selezione del grado scaldavivande

Sul grado scaldavivande  l'apparecchio si riscalda a 70 °C.


1. Attivare il Teppan Yaki.

2. Toccare il simbolo .

Sull'indicatore della temperatura si accende il simbolo .

Avvertenza: Non selezionare quantità troppo grandi per lo scaldavivande. Tutte le pietanze da tenere nello scaldavivande devono restare in contatto con la piastra altrimenti si raffreddano. Non lasciare le pietanze troppo a lungo altrimenti si seccano.



Selezione del livello di pulizia



Il livello di pulizia  riscalda l'apparecchio a 40 °C. In questo modo è possibile lasciare ammorbidire lo sporco versando un po' di acqua e detergente sulla piastra (massimo 1 ora). Una volta che lo sporco si è sciolto, è possibile avviare la pulizia.

Attivazione e disattivazione della protezione per la pulizia


Quando l'apparecchio è in funzione, grazie alla protezione per la pulizia è possibile attivare per ca. 30 secondi il blocco tasti per pulire il pannello comandi.

1. Toccare il simbolo  per attivare la protezione per la pulizia.

Avvertenza: Quando la protezione per la pulizia è attiva tutti i simboli sono bloccati tranne quelli per la protezione per la pulizia  e per la disattivazione dell'apparecchio .

Si accendono gli indicatori sopra il simbolo  e sopra il simbolo .


2. Pulire il pannello comandi con acqua e detergente.

3. Toccare il simbolo  per disattivare la protezione per la pulizia.

Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore

Per la preparazione di quantità ridotte di cibo è possibile utilizzare solo la zona anteriore. È possibile utilizzare la zona posteriore come scaldavivande.

Il Teppan Yaki deve essere attivato.

Toccare il simbolo . L'indicatore sopra al simbolo si accende. La zona di riscaldamento posteriore è ora spenta.

Alla prossima accensione dell'apparecchio saranno attivate entrambe le zone di riscaldamento. È possibile modificare tale comportamento nelle impostazioni di base, vedere *Impostazioni di base*.

Tabella d'impostazione

Le indicazioni nelle tabelle sono valori indicativi e si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento.

Carne/pollame

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/spessore
Bistecca di manzo, cottura media*	Prima rosolatura a 230 - 240 °C Completamento della rosolatura a 180 °C	2 - 3 min. per lato 5 - 7 min.	ca. 2 cm
Bistecca di capocollo di maiale, disossata	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm
Medaglioni di maiale**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Fettina, maiale o vitello, impanata***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Bistecche di tacchino	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Filetti di petto di pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Bocconcini di carne/spezzatino, manzo o maiale, marinati****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Bocconcini di petto di tacchino****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne tritata	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* ad. es. entrecôte, bistecche di filetto, bistecche di lonza. La bistecca ha una cottura media se i succhi della carne fuoriescono.

** premere sulla piastra, girare ripetutamente.

*** utilizzare olio a sufficienza affinché l'impanatura non sia troppo asciutta o bruciata.

**** suddividere bene le fettine di carne/pollo (non si devono toccare).

Pesce

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/spessore
Filetto di pesce*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm
Fettina di salmone	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Fettina di tonno	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Gamberetti	210 - 220 °C	8 - 10 min.	da 30 g

* utilizzare tipi di pesce che si addicono alla cottura arrosto, ad es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico, luccioperca. Affinché i filetti di pesce si stacchino più facilmente, prima della cottura passarli nella farina. Iniziare prima la cottura dal lato della pelle e se possibile girare solo una volta.

Verdure

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/spessore
Bastoncini di carote	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Striscioline di peperoni	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g
Melanzane, a rondelle*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Zucchine, a rondelle	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Anelli di cipolla	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca. 500 g
Champignon, a rondelle	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g
Patate, lesse, a rondelle	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g



* prima della cottura salare le melanzane, lasciarle riposare per 30 minuti e asciugarle.



Protezione bambini


Per evitare che i bambini possano inavvertitamente utilizzare l'apparecchio, esso è dotato di una sicurezza bambino.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il Teppan Yaki deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per almeno 3 secondi. Il simbolo  si accende per ca. 10 secondi. Il pannello di comando è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo  per almeno 3 secondi. Si accende brevemente il simbolo . Il blocco viene così rimosso.

Avvertenza: Con la sicurezza bambino attivata il simbolo per il timer  non è bloccato.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del Teppan Yaki.

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

Limitazione del tempo automatica

Se l'apparecchio è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione del tempo automatica.

A seconda della temperatura impostata l'apparecchio può rimanere in funzione per un lasso di tempo compreso tra 2 e 4 ore prima che venga attivata la limitazione del tempo automatica.

Il riscaldamento viene interrotto. Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **F** e **B**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione della temperatura.

Consigli e suggerimenti




- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pigiate i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.

Timer

Il timer può essere utilizzato come contaminuti. Il timer non attiva né disattiva il Teppan Yaki.

Il timer consente di impostare una durata fino a 99 minuti. È possibile utilizzare il timer anche quando il Teppan Yaki è spento.

Impostazione del timer



1. Toccare il simbolo  finché sull'indicatore del timer non si accendono  e .
2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione servendosi dei simboli **+** e **-**.
3. Toccare il simbolo **+**.
Sull'indicatore del timer si accende **30**.
Oppure:
Toccare il simbolo **-**.
Sull'indicatore del timer si accende **10**.

4. Toccare il simbolo **+**.

L'indicatore del timer va avanti di 1 minuto.


5. Toccare il simbolo **-**.

L'indicatore del timer va indietro di 1 minuto.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende  e lampeggia il simbolo . Dopo ca. 1 minuto si spengono il segnale acustico e l'indicatore.

È possibile modificare nelle impostazioni di base la durata del segnale acustico, vedere capitolo *Impostazioni di base*.

Correzione del timer

1. Toccare il simbolo .
2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione servendosi dei simboli **+** e **-**.

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
	Sicurezza bambino automatica Disattivata.* Attivata.
	Segnale acustico Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Solo segnale di utilizzo improprio attivato. Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
	Durata del segnale di fine del timer 10 secondi 30 secondi 1 minuto*
	Spegnimento delle zone di riscaldamento posteriori All'accensione entrambe le zone di riscaldamento sono su ON.* All'accensione solo le zone di riscaldamento anteriori sono su ON. All'accensione viene mantenuta l'ultima impostazione.
	Ripristino impostazione di base Tutte le impostazioni modificate vengono memorizzate. Tutte le impostazioni vengono resettate ripristinando le impostazioni di base.

*Impostazione di base

Cambiare le impostazioni di base

Il Teppan Yaki deve essere disattivato.

1. Attivare il Teppan Yaki.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo per 4 secondi.
Sul display a destra lampeggiano in maniera alternata e , mentre sul display a sinistra si accende .
3. Toccare il simbolo finché sul display destro non compare l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato servendosi dei simboli e .
5. Toccare il simbolo per almeno 3 secondi.
L'impostazione è memorizzata.

Disattivare senza salvare

Per uscire dalle impostazioni di base, disattivare il Teppan Yaki servendosi dell'interruttore generale. Le modifiche non vengono memorizzate.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pericolo di scottature!

Quando si versa l'acqua o si mettono i cubetti di ghiaccio sulla piastra calda possono verificarsi degli schizzi e si può creare del vapore. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

Pulizia dell'apparecchio

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. È difficile rimuovere i residui incrostati.

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

Per la pulizia dell'apparecchio caldo si addicono meglio i cubetti di ghiaccio rispetto all'acqua, poiché producono meno spruzzi e creano meno vapore acqueo.

Rimuovere accuratamente i residui della pulizia prima di un ulteriore utilizzo.

Pulizia dell'apparecchio caldo

1. Spegnere l'apparecchio. Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti!
2. Aggiungere cubetti di ghiaccio o acqua sulla piastra. Aggiungere qualche goccia di detergente. Fare ammorbidire lo sporco.
3. Iniziare la pulizia soltanto quando l'indicatore del calore residuo è passato da a .

Pulizia dell'apparecchio freddo

1. Aggiungere un po' di acqua e detergente sulla piastra, in modo tale che venga leggermente ricoperta.
2. Accendere l'apparecchio. Impostare il livello di pulizia . Fare ammorbidire lo sporco (max 1 ora).
3. Una volta che lo sporco si è sciolto, avviare la pulizia.

Pulizia intermedia tra due processi di cottura

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Spingere 4 - 5 cubetti di ghiaccio con la spatola sulla piastra calda.
3. Rimuovere lo sporco sciolto con la spatola.
4. Accendere di nuovo l'apparecchio. Prima di collocare le pietanze attendere finché l'apparecchio non raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente rimuovere i residui di sporco unti. A seconda delle pietanze possono restare delle macchie biancastre sulla piastra. Rimuoverle con il succo di limone o con l'aceto. Infine risciacquare accuratamente. Il succo di limone e l'aceto non devono entrare in contatto con il pannello comandi.
Piastra, sporco incrostato	Quando l'apparecchio è freddo, cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia del grill (codice ordine 463582) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Cornice in acciaio inox	Pulire con un panno morbido e umido e un po' di detergente. Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detergente per acciaio inox (codice ordine 00311499) che ridà splendore all'acciaio opaco.
Pannello comandi	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Non usare questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Non versare detergenti contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detergenti a base di cloro e a forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, abrasive, spazzole o pagliette abrasive
- Lavare accuratamente i panni per la pulizia prima dell'uso.

Rimozione delle anomalie

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le seguenti avvertenze e i seguenti consigli.

Indicatore	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
<i>E</i> lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>E_r</i> + numero <i>F0 / F6 /</i>	Errore dell'apparecchio	Spegnerne l'apparecchio per almeno 15 secondi. Riaccendere l'apparecchio. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'apparecchio.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>F8</i>	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	È possibile riaccendere subito l'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Indicaciones de seguridad importantes	39	Apagar la zona de calentamiento trasera.....	43
Causas de daños.....	40	Tabla de programación	43
Protección del medio ambiente	40	Seguro para niños	44
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 40		Activar y desactivar el seguro para niños.....	44
Presentación del aparato	41	Seguro automático para niños.....	44
Su nuevo teppanyaki	41	Limitación de tiempo automática	44
El panel de mando	41	Consejos y trucos	44
Indicador de calor residual.....	42	Reloj temporizador	44
Antes del primer uso	42	Ajustar el temporizador.....	44
Limpieza.....	42	Corregir el temporizador	44
Calentar el teppanyaki	42	Ajustes básicos	45
Programar el teppanyaki	42	Modificar los ajustes básicos.....	45
Conectar y desconectar el teppanyaki.....	42	Cuidado y limpieza	45
Ajustar la temperatura.....	42	Limpiar el aparato.....	45
Seleccionar el nivel de mantenimiento del calor.....	42	No use los medios de limpieza siguientes.....	46
Seleccionar el nivel de limpieza	42	Solución de averías	46
Conectar y desconectar la protección para limpieza.....	42	Servicio de Asistencia Técnica	47

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.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- 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.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

La superficie de asado de acero inoxidable es robusta y lisa pero con el tiempo acusa la huella del uso, como una buena sartén. Sin embargo, esto no afecta al funcionamiento de uso. Es normal que se produzca una ligera decoloración amarillenta en la superficie de asado de acero inoxidable.

¡Atención!

- Ralladuras o muescas sobre la superficie de asado: No cortar nunca con cuchillo sobre la superficie de asado. Para dar la vuelta a los platos, utilizar la espátula suministrada. No golpear la superficie de asado con la espátula.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.
- Tapa vitrocerámica: Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el aparato se ha enfriado completamente. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No usar nunca la tapa como superficie de apoyo o zona calentaplato.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



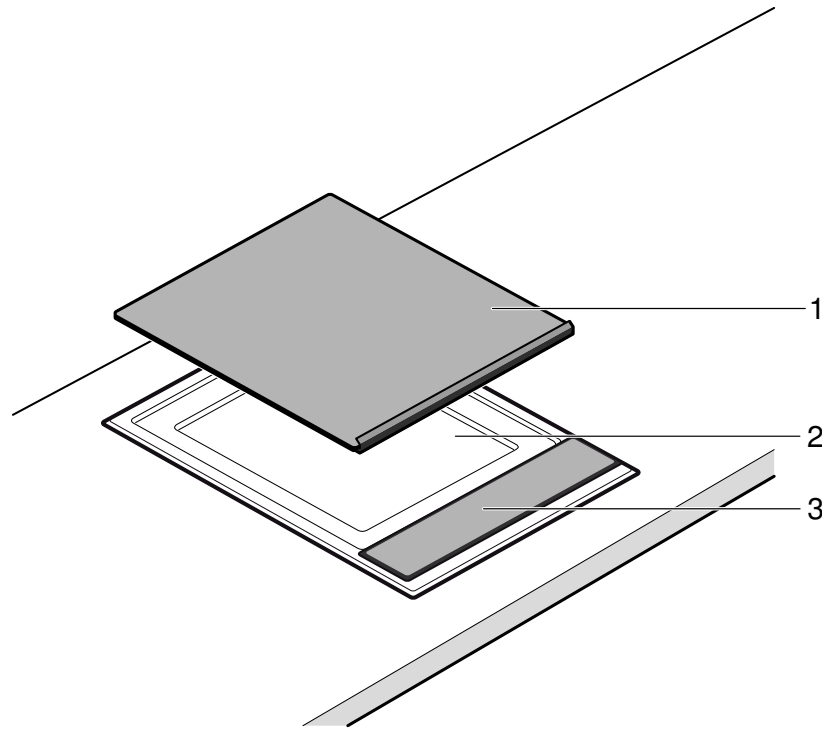
Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

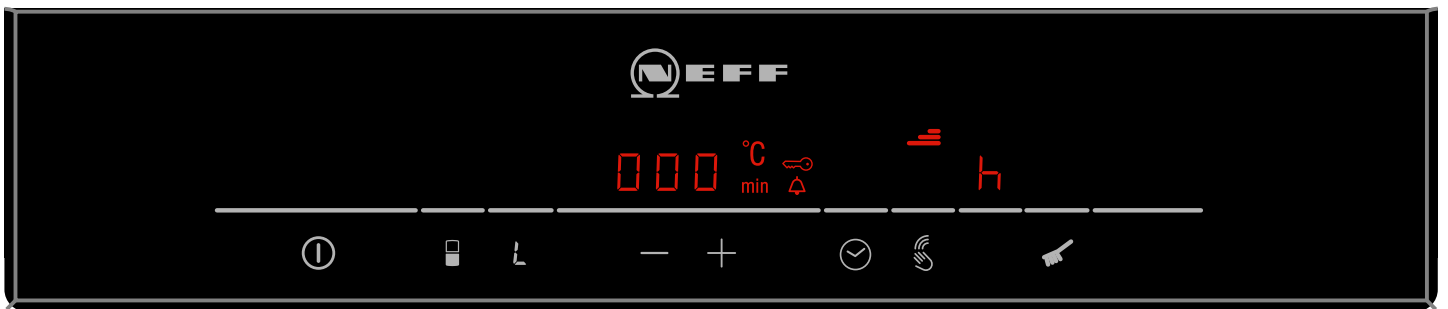
Su nuevo teppanyaki



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Superficie de asado

N.º	Denominación
3	Panel de mando

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
🔌	Zona de calentamiento posterior apagada
⌋	Nivel de mantenimiento del calor
-	Zona de programación
+	
🕒	Temporizador
🧼	Protección para limpieza
🧽	Nivel de limpieza

Indicadores	
000	Temperatura/duración
°C	Temperatura
min.	Unidad de tiempo
🔒	Seguro para niños
🔔	Temporizador
☰	Símbolo de calentamiento
H/h	Calor residual

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Antes del primer uso

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

Limpieza


Limpiar a fondo el teppanyaki con agua templada con jabón antes de usarlo por primera vez.


Programar el teppanyaki

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar el teppanyaki. En la tabla se encuentran las temperaturas y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Conectar y desconectar el teppanyaki

El teppanyaki se enciende y se apaga con el interruptor principal.


Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal acústica. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El teppanyaki está listo para usar.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. El teppanyaki está apagado. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el teppanyaki se enfríe lo suficiente.

Nota: El teppanyaki se apaga de forma automática cuando la temperatura permanece en 0 más de 15 segundos aproximadamente.

Ajustar la temperatura

1. Encender el teppanyaki con el interruptor principal.

En el indicador de la temperatura se ilumina el símbolo  y el símbolo °C.

2. Programar la temperatura deseada en la zona de programación con los símbolos + y -.

3. Pulsar el símbolo +.

La temperatura se ajusta a 240 °C.


O bien:

Pulsar el símbolo -.

La temperatura se ajusta a 170 °C.



Se ilumina el símbolo de calentamiento .

Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal y se apaga el símbolo de calentamiento . En ese momento se pueden colocar los alimentos para asar.

Indicador de calor residual

El teppanyaki tiene un indicador de calor residual de dos niveles.


Cuando el indicador muestra una **H**, significa que el teppanyaki todavía está caliente. Cuando el teppanyaki se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el teppanyaki se ha enfriado lo suficiente.

Calentar el teppanyaki


A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el teppanyaki vacío. Lo ideal es calentarlo 30 minutos a 240 °C.


Nota: El teppanyaki se regula mediante la conexión y desconexión del calentamiento. El calentamiento se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Seleccionar el nivel de mantenimiento del calor

En el nivel de mantenimiento del calor  el aparato calienta a 70 °C.


1. Encender el teppanyaki.

2. Pulsar el símbolo .

En el indicador de temperatura se ilumina el símbolo .


Nota: No utilice la función de mantenimiento del calor para cantidades demasiado grandes. Todos los platos que se deseen conservar calientes deben estar en contacto con la superficie de asado, en caso contrario, se enfriarán. No conservar calientes los alimentos demasiado tiempo porque se secarán.



Seleccionar el nivel de limpieza



En el nivel de limpieza  el aparato calienta a 40 °C. Poner un poco de agua y lavavajillas sobre la superficie de asado (dejar actuar máximo 1 hora) para que se ablande la suciedad. Después de haber desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Conectar y desconectar la protección para limpieza

Cuando el aparato está en funcionamiento, se puede activar el bloqueo de las teclas con la protección para limpieza durante aprox. 30 segundos para limpiar el panel de mandos.

1. Pulsar el símbolo  para encender la protección para limpieza.

Nota: Cuando la protección para limpieza está activada se bloquean todos los símbolos, excepto el de la protección para limpieza  y el de la desconexión del aparato .

Los indicadores situados sobre los símbolos  y  se iluminan.


2. Limpiar el panel de mando con agua y lavavajillas.

3. Pulsar el símbolo  para apagar la protección para limpieza.

Apagar la zona de calentamiento trasera

Para cocinar pequeñas cantidades se puede usar también solo la parte delantera. La zona posterior puede usarse para conservar el calor.

El teppanyaki debe estar encendido.

Pulsar el símbolo . Se ilumina el indicador situado sobre el símbolo. Ahora la zona de calentamiento trasera está apagada.

Al encender el aparato la próxima vez, ambas zonas de calentamiento estarán encendidas. Esto puede modificarse en los ajustes básicos (véase *Ajustes básicos*).

Carne/Aves

Alimento para asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad/Grosor
Bistec de ternera, al punto*	asar 230 - 240 °C seguir asando 180 °C	2 - 3 min. cada lado 5 - 7 min.	aprox. 2 cm
Hamburguesa de cerdo sin hueso	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm
Medallones de cerdo**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	máx. 2 cm
Escalope de cerdo o ternera empanado***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Filetes de pavo	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Pechuga de pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Tiras de carne/carne guisada de vacuno o cerdo adobadas****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Tiras de pechuga de pavo****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g
Hamburguesa	180 - 190 °C	13 - 16 min.	máx. 1 cm

* p. ej. entrecot, solomillo, filete de culata. El filete está al punto cuando comienza a salir el jugo de la carne.

** Presionar firmemente sobre la placa y dar varias veces la vuelta.

*** Usar aceite suficiente para que el pan rallado no se seque y se queme.

**** Repartir bien las tiras de carne/ave para que no se toquen.

Pescado

Alimento para asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad/Grosor
Filete de pescado*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm
Filete de salmón	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Filete de atún	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Gambas	210 - 220 °C	8 - 10 min.	de 30 g

* para asar, usar tipos de pescado adecuados, p. ej. salmón, atún, rape, perca, lucio. Para evitar que los filetes de pescado se peguen demasiado, se pueden enharinar ligeramente antes de asarlos. Empezar a asar por el lado de la piel y dar la vuelta a ser posible solo una vez.

Verduras

Alimento para asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad/Grosor
Bastoncitos de zanahoria	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Tiras de pimiento	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g
Berenjenas en rodajas*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Calabacines en rodajas	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Aros de cebolla	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g
Champiñones en láminas	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g
Patatas cocidas en rodajas	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g

* Salar las berenjenas antes de asar, dejarlas reposar 30 minutos y secar.

Tabla de programación

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



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



Seguro para niños


El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo usen accidentalmente.

Activar y desactivar el seguro para niños

El teppanyaki debe estar apagado.

Activar: pulsar el símbolo  durante al menos 3 segundos. El símbolo  se ilumina durante aprox. 10 segundos. El panel de mando está bloqueado.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante al menos 3 segundos. El símbolo  se ilumina brevemente. El bloqueo está desactivado.

Nota: Cuando el seguro para niños está activado, el símbolo del temporizador  no está bloqueado.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar el teppanyaki.

Conectar y desconectar

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa a la conexión del seguro para niños automático.

Limitación de tiempo automática

Si el aparato permanece conectado durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación, se activa la limitación automática de tiempo.

En función de la temperatura programada, el aparato puede permanecer conectado entre 2 y 4 horas hasta que se activa la limitación automática de tiempo.

El calentamiento se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede volver a programar la temperatura.

Consejos y trucos




- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede usarse como reloj de cocina. El reloj temporizador no enciende ni apaga el teppanyaki.

El reloj temporizador permite programar un tiempo de hasta 99 minutos y puede usarse incluso cuando el teppanyaki esté apagado.

Ajustar el temporizador



1. Pulsar el símbolo  hasta que en el indicador del temporizador se iluminen  y .
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación con los símbolos **+** y **-**.
3. Pulsar el símbolo **+**.
En el indicador del temporizador se ilumina **30**.
O bien:
Pulsar el símbolo **-**.
En el indicador del temporizador se ilumina **10**.

4. Pulsar el símbolo **+**.

El indicador del temporizador aumentará en un intervalo de 1 minuto.


5. Pulsar el símbolo **-**.

El indicador del temporizador disminuirá en un intervalo de 1 minuto.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, suena una señal. En el indicador del temporizador se ilumina  y el símbolo  parpadea. Transcurrido aprox. 1 minuto, se apagan la señal y el indicador.



















La duración del tiempo de la señal puede modificarse en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Corregir el temporizador

1. Pulsar el símbolo .
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación con los símbolos **+** y **-**.

Ajustes básicos




Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	Seguro automático para niños  Desconectado.*  Conectado.
	Tono de aviso  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Solo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Duración de la señal de finalización del temporizador  10 segundos  30 segundos  1 minuto*
	Apagar la zona de calentamiento posterior  Al encender, las dos zonas están activadas.*  Al encender, solo la zona de calentamiento anterior está activada.  Al encender, se conserva la última configuración.
	Restablecimiento del ajuste básico  Se guardan todos los ajustes modificados.  Todos los ajustes se restablecen a los ajustes básicos.

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

El teppanyaki debe estar apagado.

1. Encender el teppanyaki.
2. En los 10 segundos siguientes, mantener pulsado el símbolo ☺ durante 4 segundos.
En la pantalla de la derecha parpadean de forma alterna  y , y en la pantalla de la izquierda se ilumina .
3. Pulsar repetidamente el símbolo ☺ hasta que en la pantalla de la derecha parpadee el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación con los símbolos + y -.
5. Pulsar el símbolo ☺ durante al menos de 3 segundos.
El ajuste se guarda.

Desconexión sin guardar

Para salir del ajuste básico, apagar el teppanyaki con el interruptor principal. Las modificaciones no se guardan.

Cuidado y limpieza

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

Al añadir agua o cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente se producen salpicaduras y vapor de agua. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. Resulta muy difícil quitar los restos quemados.

Retirar los restos grandes con la espátula.


Los aparatos calientes se limpian mejor con cubitos de hielo que con agua porque se producen menos salpicaduras calientes y vapor de agua.

Retirar los restos del limpiador con cuidado antes del siguiente uso.

Limpiar el aparato en caliente

1. Desconectar el aparato. Dejarlo enfriar al menos durante 15 minutos.
2. Poner cubitos de hielo o agua sobre la superficie de asado. Añadir unas gotas de lavavajillas. Dejar ablandar la suciedad.
3. Comenzar con la limpieza una vez el indicador de calor residual haya cambiado de **H** a **h**.

Limpiar el aparato en frío

1. Poner un poco de agua y lavavajillas sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
2. Conectar el aparato. Programar el nivel de limpieza . Dejar ablandar la suciedad (máx. 1 hora).
3. Después de haber desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpeza intermedia entre dos usos

1. Desconectar el aparato.
2. Colocar con la espátula 4 o 5 cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente.
3. Retirar la suciedad desprendida con la espátula.
4. Volver a conectar el aparato. Colocar los alimentos cuando el aparato haya vuelto a alcanzar la temperatura programada.

Elemento/ superficie	Limpeza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con lavavajillas. Dependiendo del tipo de alimento, se pueden formar manchas blanquecinas sobre la superficie de asado. Limpiarlas con zumo de limón o vinagre. A continuación, volver a humedecer y limpiar bien. El zumo de limón o el vinagre no pueden entrar en contacto con el cuadro de mandos.
Superficie de asado, suciedad quemada	La suciedad persistente en el aparato en frío 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.
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de lavavajillas. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 00311499). El acero inoxidable mate volverá a tener brillo.
Cuadro de mandos	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de lavavajillas; 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
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Solución de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta las indicaciones y recomendaciones siguientes.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>E_r</i> + número <i>F0 / F6 /</i>	Avería en el aparato	Apagar el aparato durante al menos 15 segundos. Volver a encender el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a aparecer.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>F8</i>	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	El aparato puede volverse a encender inmediatamente.

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 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.



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



9000910978

940127