

















Teppan Yaki



en	Instruction manual	3
es	Instrucciones de uso	17
it	Istruzioni per l'uso	31
hu	Használati utasítás	45

N74TD00N0



Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	Causes of damage	5
	Environmental protection	5
	Tips on energy saving	5
	Environmentally-friendly disposal	5
	Getting to know your appliance	6
	Your new teppanyaki	6
	Control panel	6
	Controls	7
	Residual heat indicator	7
	Before using for the first time	7
	Cleaning the appliance	7
	Heating the Teppan Yaki	7
	Operating the appliance	8
	Switching on or off	8
	Setting the temperature	8
	Warming setting	8
	Cleaning level	8
	Switching off the rear heating zone	8
	Table of cooking settings	9
	Tips and tricks	10
	Childproof lock	10
	Switching on	10
	Switching off	10
	Automatic childproof lock	10
	Time-setting options	11
	Kitchen timer	11
	Stopwatch	11
	Automatic safety cut-out	11
	Wipe protection	12
	Switching on	12
	Switching off	12
	Energy consumption indicator	12
	Basic settings	13
	Changing the basic settings	13
	Cleaning	14
	Do not use these cleaners	14
	Cleaning the appliance	14

	Trouble shooting	15
	E-report in the displays	15
	Customer service	16
	E number and FD number	16

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**

Intended use

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 private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

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.

Important safety information

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Warning – 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.

Warning – 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.

Warning – 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

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Pre-heat the appliance only until the required temperature is reached.
- If you are preparing small amounts of food, use the option to switch on the front zone only.
- Use the edge of the frying surface to keep food that is already cooked warm, whilst continuing to prepare food in the middle.
- Switch to a lower temperature in good time.
- Select an appropriate temperature. Using a temperature that is too high wastes energy.
- Use the residual heat of the teppanyaki. For longer cooking times, switch the appliance off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

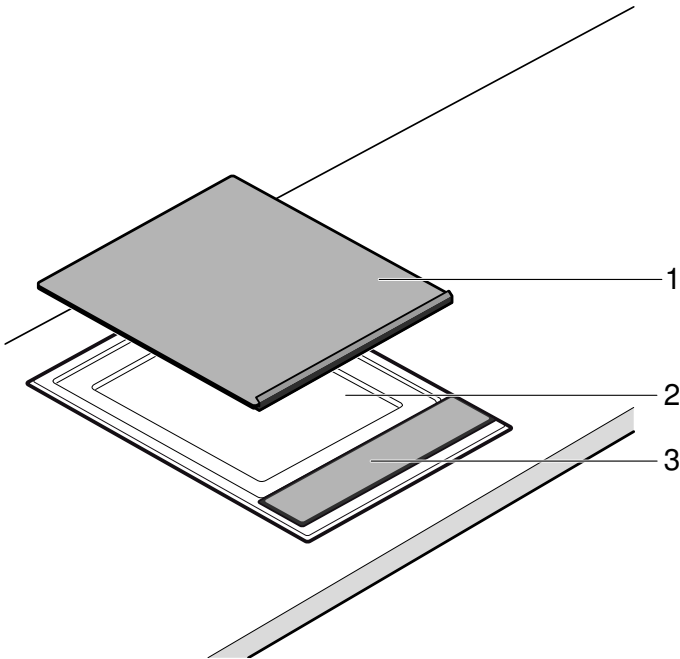


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

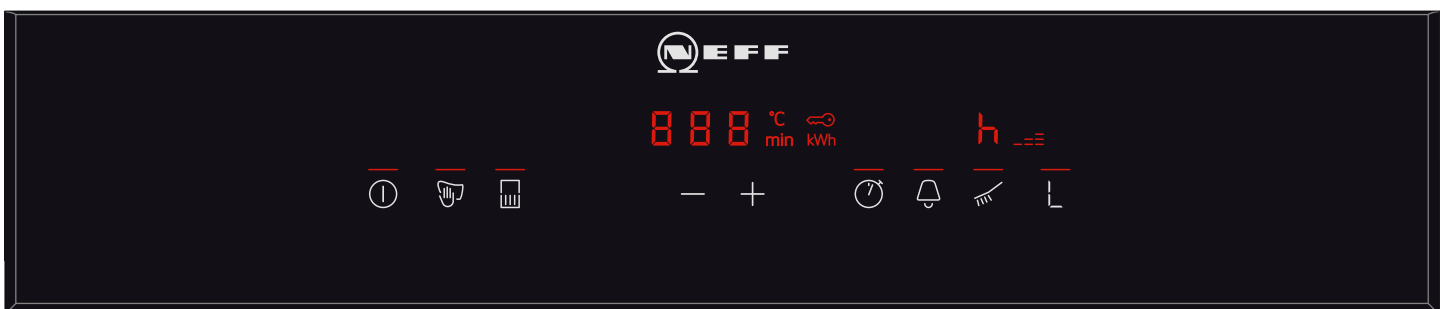
In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.






Your new teppanyaki















No.	Name
1	Glass ceramic cover
2	Frying surface
3	Control panel

Control panel



Indicators	
	Appliance is on*
	Wipe protection*
	Rear heating zone off*
	Temperature/cooking time
°C	Temperature
min	Cooking time
	Childproof lock
*The indicator light above the symbol will light up.	

Indicators	
kWh	Energy consumption indicator
	Heating indicator
	Stopwatch*
	Kitchen timer*
H/h	Residual heat
	Cleaning setting*
L	Warming setting*
*The indicator light above the symbol will light up.	

Controls	
	Switches on the appliance
	Activates the wipe protection/childproof lock
	Switches off the rear heating zone
	Sets the temperature/cooking time
	Switches on the stopwatch
	Switches on the kitchen timer
	Switches on the cleaning setting
	Switches on the warming setting

Controls

Touching a symbol activates the associated function.

Notes

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

Residual heat indicator

The appliance has a two-stage residual heat indicator.

If **H** appears on the display, the appliance is still hot. As the appliance cools down further, the indicator changes to **h**. The indicator goes out when the appliance has cooled sufficiently.



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start. → *"Important safety information" on page 4*

Cleaning the appliance

Before using the appliance for the first time, clean it thoroughly with lukewarm soapy water.

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.

Operating the appliance

In this section, you can find out how to set your appliance. In the table, you can find the settings for various dishes.

Switching on or off


Note: The appliance switches off automatically when the temperature setting remains at 0 for more than 20 seconds.

Switching on

Touch the  symbol.


An audible signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The appliance is ready to use.

Switching off

Touch the  symbol until the indicator above the main switch goes out.

The appliance is switched off. The residual heat indicator remains lit until the appliance has cooled down sufficiently.

Setting the temperature

1. Switch on the appliance with the main switch.  lights up on the temperature display.
2. Set the required temperature using the buttons. The heating indicator flashes.



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

Note: The appliance regulates the temperature by switching the heat on and off. The heat may switch on and off even at the highest setting.


Warming setting

The teppanyaki must be switched on.

Select the  warming setting in the control panel.


Do not attempt to keep excessively large quantities of food warm. All food that 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.

Cleaning level

At the  cleaning setting, 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 off the rear heating zone

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

1. Switch on the appliance.
2. Touch the  symbol. The display above the symbol lights up. The rear heating zone is switched off.

Note: The next time you switch the appliance on, this setting will be retained. You can change this behaviour in the basic settings.

Table of cooking settings

The values in the tables are given as a guide and are based on a pre-heated appliance. The values may vary depending on the type and amount of food to be cooked.

Do not place the food onto the frying surface until the pre-heating time has elapsed.

Meat/poultry

Roast	Temperature	Cooking time	Amount/thickness	Information
Beefsteak, medium	Searing 230 - 240 °C Frying 180 °C	2 - 3 min. on each side 5 - 7 min.	Approx. 2 cm	For example, entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium when meat juice escapes.
Pork neck steaks, boned	210 - 220 °C	15 - 20 min.	Approx. 2 cm	
Pork medallions	170 - 180 °C	13 - 17 min.	Max. 2 cm	Press firmly down on the frying surface, turn several times.
Escalope, pork or veal, breaded	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0.5 - 1 cm	Use sufficient oil to prevent the breadcrumb coating from drying out and burning.
Turkey steak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1.5 cm	
Chicken breast fillet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2.5 - 3 cm	
Strips of meat/diced meat, beef or pork, marinated	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Spread out the strips of meat/poultry so they are not touching.
Strips of turkey breast	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Spread out the strips of meat/poultry so they are not touching.
Minced meat	230 - 240 °C	9 - 11 min.	Approx. 600 g	
Hamburgers	180 - 190 °C	13 - 16 min.	Max. 1 cm	

Fish

Roast	Temperature	Cooking time	Amount/thickness	Information
Fish fillet	190 - 200 °C	7 - 10 min.	Approx. 2 cm	Use types of fish that are suitable for frying, e.g. salmon, tuna, monkfish, perch and pike-perch. To prevent the fish fillets sticking to the teppanyaki they can be rolled in flour before frying. Start by frying them skin-side down and turn just once if possible.
Salmon steak	170 - 180 °C	18 - 20 min.	Approx. 3 cm	
Tuna steak	190 - 200 °C	18 - 20 min.	Approx. 3 cm	
Prawns	210 - 220 °C	8 - 10 min.	30 g each	

Vegetables

Roast	Temperature	Cooking time	Amount/thickness	Information
Carrots, julienne	190 - 200 °C	6 - 8 min.	Approx. 500 g	
Sliced peppers	200 - 210 °C	4 - 6 min.	Approx. 500 g	
Aubergines, sliced	200 - 210 °C	6 - 8 min.	Approx. 500 g	Salt the aubergines before frying, leave for 30 minutes and dry off.
Courgettes, sliced	190 - 200 °C	6 - 8 min.	Approx. 500 g	
Onion rings	190 - 210 °C	5 - 7 min.	Approx. 500 g	
Mushrooms, sliced	230 - 240 °C	10 - 12 min.	Approx. 500 g	
Potatoes, boiled, sliced	210 - 220 °C	10 - 12 min.	Approx. 500 g	



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.



Childproof lock

Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Switching on

1. Switch off the appliance.
2. Touch the  symbol for at least 4 seconds. The  indicator will light up for approx. 10 seconds. The appliance is now locked.

Switching off

Touch the  symbol until the  symbol goes out. The childproof lock is deactivated.

Automatic childproof lock

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

Switching on

Switch on the automatic childproof lock. → "Basic settings" on page 13

Time-setting options




There are 2 different time-setting options:

- Kitchen timer
- Stopwatch



Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting the kitchen timer

1. When the appliance is switched off, touch the  symbol. The indicator light above the  symbol lights up.  min lights up on the display.
2. Set the required time using the **+** and **-** buttons. The timer starts counting down after a few seconds.


When the time has elapsed

When the time has elapsed, an audible signal sounds and  flashes on the display for 10 seconds. The indicator light above the  symbol flashes.

Touch any symbol.

The displays go out and the audible signal ceases.

Setting the correct time

Use the  symbol to select the kitchen timer and reset the time.




Stopwatch

The stopwatch displays the time that has passed since it was activated.


The stopwatch only works when the appliance is switched on. When the appliance is switched off, the stopwatch is switched off as well.

Note: If the kitchen timer is selected in addition to the stopwatch, the setting will appear on the timer display for 10 seconds. The stopwatch will then be displayed again.

Switching on

1. Touch the  symbol.
 is shown on the display.
2. Touch the buttons for temperature control.
Timing starts. Seconds are displayed during the first minute, then minutes. After 10 seconds the timer display goes out and the temperature is shown.
3. Touch the  symbol to show the timer display again.

Switching off

1. Touch the  symbol.
The timer display will be shown.
2. Touch the temperature setting buttons.
The stopwatch will be switched off. The timer display will go out.

Automatic safety cut-out

If an appliance has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic switch-off is activated.

The appliance stops heating. **F B** and the residual heat indicator **H/h** flash alternately on the display.

The indicator goes out when you touch any of the controls. You can implement new settings.


When the time limit is activated depends on the temperature selected (2 to 4 hours).


Wipe protection

If you wipe over the control panel while the appliance is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your appliance has a wipe protection function.

Switching on

Touch the  symbol when the appliance is switched on.

An audible signal sounds. The indicator light above the  symbol lights up. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note: The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the appliance at any time.

Switching off

Touch the  symbol.

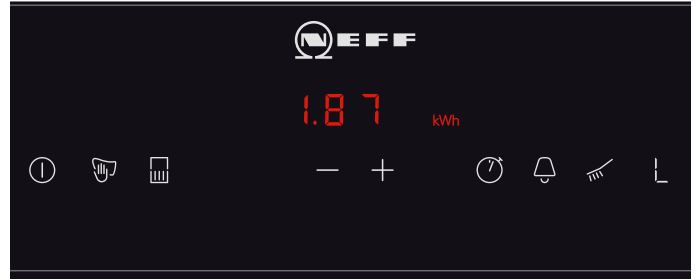
The wipe protection function is switched off.

Energy consumption indicator

You can use this function to display the total energy consumption between switching the appliance on and off.

Once switched off, the energy consumption in kilowatt hours (e.g. 1.87 kWh) is displayed for 10 seconds.

The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The energy consumption display may not be activated. → "Basic settings" on page 13

Basic settings


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

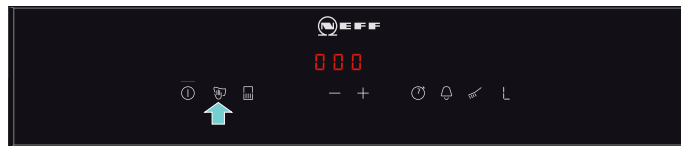
Display	Function
c 0	Reset the basic settings
0	Switched off.*
1	Switched on.
c 1	Childproof lock
0	Automatic childproof lock switched off.*
1	Automatic childproof lock switched on.
f	Manual and automatic childproof lock switched off.
c 2	Audible signal
0	Confirmation signal and operation error signal switched off (main switch signal always remains on).
1	Only the operation error signal is switched on.
2	Only the confirmation signal is switched on.
3	Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 3	Energy consumption display (Ask your electricity supply company what the mains voltage is.)
0	Consumption display switched off.*
1	Consumption display with mains voltage at 230 V.
3	Consumption display with mains voltage at 220 V.
4	Consumption display with mains voltage at 240 V.
c 5	Automatic switch-off (The higher the level selected, the longer the period of time until the appliance switches off.)
0	Switch off after 2-4 hours.*
1	Switch off after 1-2 hours.
2	Switch off after 30-60 minutes.
c 6	Duration of the timer end signal
1	10 seconds.*
2	30 seconds.
3	1 minute.
c 7	Activation of the heating elements
0	When the appliance is switched on, the rear heating zone is off.
1	When the appliance is switched on, both heating zones are on.*
2	When the appliance is switched on, the last setting before it was switched off is retained.
c 8	Demo mode
0	Switched off.*
1	Switched on. Appliance can be operated but does not heat up.

*Basic setting


Changing the basic settings

The appliance must be switched off.


1. Switch on the appliance.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.



c and 1 flash alternately and 0 lights up.

3. Touch the  symbol as many times as necessary until the required indicator appears.
4. Set the required value using the buttons for temperature control.



5. Repeat steps 3 and 4 until all the required settings have been changed.
 6. Touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.
- The settings have been saved.

Discarding the changes

To exit the basic settings, switch off the appliance with the main switch. Changes are not saved.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

⚠ Warning – Risk of burns!

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

⚠ Warning – 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.

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.

Cleaning the appliance

Appliance part/surface	Recommended cleaning
Frying surface	Use hot water and 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 damp cloth. Lemon juice and vinegar must not be allowed to come into contact with the control panel.
Frying surface, burnt-on dirt	For heavy soiling, use our stainless-steel cleaner (order no. 00311499). This gives dull stainless steel its shine back. Apply our grill cleaner gel (order no. 00463582) 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.

Appliance part/surface	Recommended cleaning
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.

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 of hot water and less steam.

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

Cleaning the appliance when it is hot

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 indicator has changed from **H** to **h**.

Cleaning the appliance once it has cooled down

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 setting. 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 the appliance on again. Wait until the appliance has reached the set temperature again before placing food on the frying surface.

Trouble shooting

Warning – 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.

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your appliance are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

So that the electronics do not overheat, the appliance is automatically switched off as required. **F2** or **F4** is displayed alternately with the residual heat indicator **H** or **h**.

Display	Error	Remedy
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.
All displays flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
F0 / F6 / F7	Appliance fault	Switch the appliance off and back on again. If this is displayed again, call the after-sales service.
F2	The appliance has been grilling for a long time at a high setting. To protect the electronics, the front heating zone has been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F2 goes out.
F4	Despite the switch-off by F2 , the electronics have become hot again. The appliance has therefore been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F4 goes out.
F5 and the temperature flash alternately. An audible signal can be heard.	Warning: There is a hot object near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the object. The fault indicator goes out.
F5 and audible signal	There is a hot object near the control panel. To protect the electronics, the appliance has been switched off.	Remove the object. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F5 goes out.
F8	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	Switch the appliance on again.
dE Appliance does not heat up	Demo mode is switched on	Switch off demo mode: Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Touch any touch control in the next 3 minutes. Demo mode will be switched off.

E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

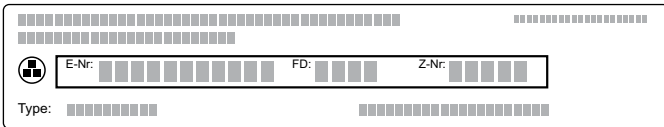
If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.

Customer service


Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the underside of the appliance.



To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E-Nr Number	FD Number
After-sales service 	

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event of misuse of the appliance, 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** 0344 892 8989
Calls charged at local or mobile rate.
- 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.

Índice

	Uso correcto del aparato	18
	Indicaciones de seguridad importantes	18
	Causas de los daños	19
	Protección del medio ambiente	19
	Consejos para ahorrar energía	19
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	19
	Presentación del aparato	20
	Su nuevo Teppan Yaki	20
	Panel de mando	20
	Sensores de selección	21
	Indicador de calor residual	21
	Antes del primer uso	21
	Limpiar el aparato	21
	Calentar el teppanyaki	21
	Manejo del aparato	22
	Conexión o desconexión	22
	Ajustar la temperatura	22
	Nivel de mantenimiento del calor	22
	Nivel de limpieza	22
	Apagar la zona de calentamiento trasera	22
	Tabla de ajustes	23
	Consejos y trucos	24
	Seguro para niños	24
	Activación	24
	Desactivación	24
	Seguro automático para niños	24
	Funciones de programación del tiempo	25
	Reloj avisador	25
	Cronómetro	25
	Desconexión automática de seguridad	25
	Bloqueo del control para limpieza	26
	Activación	26
	Desactivación	26
	Visualizar el consumo de energía	26
	Ajustes básicos	27
	Modificación de los ajustes básicos	27
	Limpieza	28
	No use los medios de limpieza siguientes	28
	Limpiar el aparato	28

	¿Qué hacer en caso de avería?	29
	Mensaje E en los indicadores	29

	Servicio de Asistencia Técnica	30
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	30

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**



Uso correcto del aparato

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 especializados autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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.



Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.



Advertencia – ¡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.



Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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 los 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 calentaplatos.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Para cocinar pequeñas cantidades se puede encender únicamente la zona de cocción delantera.
- Utilizar la zona de los bordes de la superficie de asado para mantener calientes los alimentos cocidos, mientras se sigue cocinando en el centro.
- Seleccionar la temperatura más baja que mantenga la cocción.
- Seleccionar la temperatura adecuada. Con una temperatura demasiado elevada, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del Teppan Yaki. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

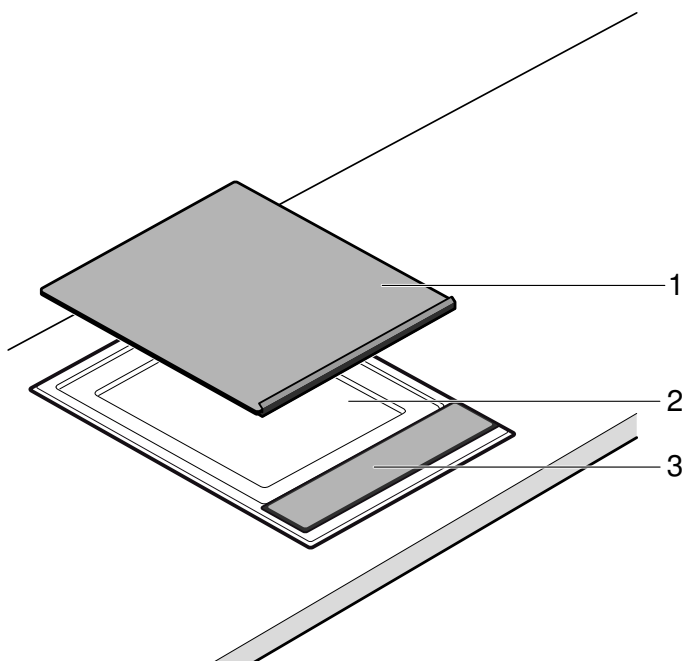


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

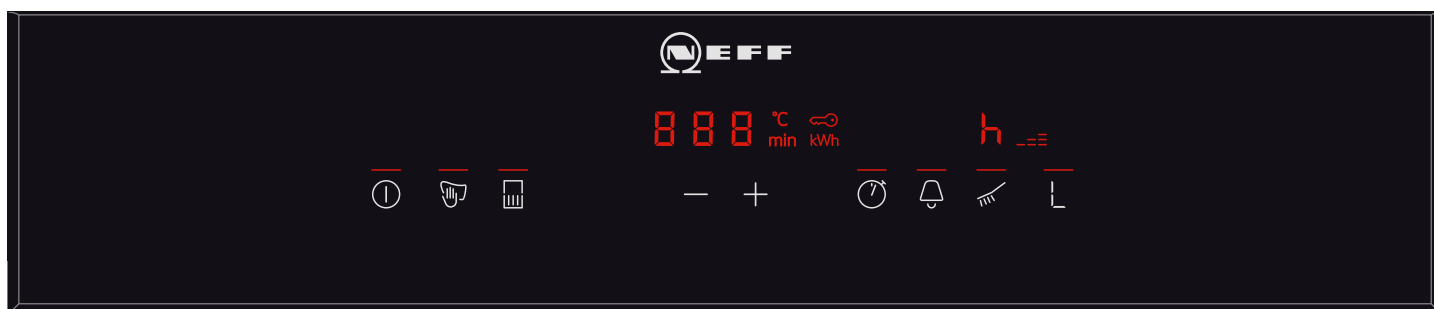
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.






Su nuevo Teppan Yaki















N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Superficie de asado
3	Panel de mando

Panel de mando



Indicadores	
	El aparato está conectado*
	Protección para limpieza*
	Zona de calentamiento trasera apagada*
	Temperatura/duración
°C	Temperatura
min	Duración
	Seguro para niños
*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.	

Indicadores	
kWh	Indicador de consumo de energía
	Indicador de calentamiento
	Cronómetro*
	Reloj avisador*
H/h	Calor residual
	Nivel de limpieza*
L	Posición de conservación en caliente*
*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.	

Sensores de selección	
	Encender el aparato
	Protección para limpieza/activación del seguro para niños
	Apagar la zona de calentamiento trasera
	Ajustar temperatura/duración
	Encender el cronómetro
	Encender el reloj avisador
	Conectar el nivel de limpieza
	Conectar la posición de conservación en caliente

Sensores de selección

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.

Indicador de calor residual

El aparato está dotado con un indicador de calor residual de dos niveles.

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



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 18

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

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.


Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

Conexión o desconexión


Nota: El aparato se apaga de forma automática cuando la temperatura permanece en 0 más de 20 segundos.

Activación

Pulsar el símbolo .

Suena una señal de aviso. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El aparato ya está listo para funcionar.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el indicador situado sobre el interruptor principal.

El aparato se desconecta. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.

Ajustar la temperatura

1. Encender el aparato a través del interruptor principal.
En el display de temperatura se ilumina **000**.
2. Seleccionar la temperatura deseada con las teclas.
El indicador de calentamiento parpadea.




Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. En ese momento se pueden colocar los alimentos para asar.

Nota: El aparato se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.


Nivel de mantenimiento del calor

El teppanyaki debe estar encendido.

Seleccionar la posición de conservación en caliente  en la zona de programación.


No utilizar 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.

Nivel de limpieza

En el nivel de limpieza  el aparato calienta a 40 °C. Poner un poco de agua y de detergente para vajillas 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.

Apagar la zona de calentamiento trasera

Para cocinar pequeñas cantidades se puede usar también solo la zona de calentamiento delantera. La zona de calentamiento trasera puede usarse para conservar el calor.

1. Encender el aparato.
2. Pulsar el símbolo .
Se ilumina el indicador situado sobre el símbolo.
La zona de calentamiento trasera está apagada.

Nota: Cuando se vuelva a encender el aparato este ajuste seguirá guardado. Esto puede modificarse en los ajustes básicos.

Tabla de ajustes

Los datos de las tablas sirven como valores orientativos y son válidos para aparatos precalentados.

Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos para asar.

Colocar el alimento para asar una vez que el tiempo de precalentamiento haya acabado.

Carne/ave

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Filete, medio hecho	Sofreír 230-240 °C Asar a 180 °C	2-3 min. por lado 5-7 min	aprox. 2 cm	Por ejemplo, entrecot, solomillo, filete. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Chuleta de aguja 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	Presionar firmemente sobre la plancha, girar varias veces.
Escalope, cerdo o ternera, rebozados	190-200 °C	10-13 min	0,5 - 1 cm	Utilizar suficiente aceite para que el rebozado no se seque ni se queme.
Filete de pavo	210-220 °C	8-15 min	1 - 1,5 cm	
Filete de pechuga de pollo	180-190 °C	15-20 min	2,5 - 3 cm	
Tiras de carne/ragú, ternera o cerdo, marinados	200-210 °C	8-10 min	600-700 g	Distribuir bien las tiras de carne/ave, no deben tocarse entre sí.
Tiras de pechuga de pavo	180-190 °C	7-9 min	600-700 g	Distribuir bien las tiras de carne/ave, no deben tocarse entre sí.
Carne picada	230-240 °C	9-11 min	aprox. 600 g	
Hamburguesa	180-190 °C	13-16 min	máx. 1 cm	

Pescado

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Filete de pescado	190-200 °C	7-10 min	aprox. 2 cm	Asar tipos de pescado adecuados, p. ej., salmón, atún, rape, perca o lucio-perca. Para que los filetes de pescado se peguen menos, antes de asarlos, rebozarlos con un poco de harina. Empezar a asar por el lado de la piel y girarlo solo una vez si es posible.
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	30 g/pieza	

Verduras

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Zanahorias, en juliana	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	Salar las berenjenas antes de asarlas, dejarlas 30 minutos y secar.
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 rodajas	230-240 °C	10-12 min	aprox. 500 g	
Patatas, cocidas, en rodajas	210-220 °C	10-12 min	aprox. 500 g	



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).



Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Activación

1. Desconectar el electrodoméstico.
2. Pulsar el símbolo  durante más de 4 s.
El indicador  se ilumina aproximadamente 10 s.
El aparato queda bloqueado.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

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

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 27

Funciones de programación del tiempo



Hay 2 funciones de tiempo distintas:

- Reloj avisador
- Cronómetro

Reloj avisador


El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar el símbolo  con el aparato apagado. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  se ilumina. En el display se ilumina **00** min.
2. Ajustar la duración deseada con ayuda de las teclas **+** y **-**.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.


Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena un tono de aviso y en el indicador parpadea **00** durante 10 s. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  parpadea.

Pulsar cualquier símbolo.

Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj avisador de cocina con el símbolo  y volver a programarlo.



Cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación del cronómetro.


Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando el aparato está activado. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la función de cronómetro.

Nota: Si se conecta el reloj avisador además del cronómetro, el ajuste aparece durante 10 s en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo el cronómetro.

Activación

1. Pulsar el símbolo .
En el display se muestra **00**.
2. Pulsar las teclas para el ajuste de la temperatura. Empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos. Tras 10 s se apaga el indicador del reloj temporizador y se muestra la temperatura.
3. Pulsar el símbolo  para volver a visualizar el indicador del reloj temporizador.

Desactivación

1. Pulsar el símbolo .
Se muestra el indicador del reloj temporizador.
2. Pulsar las teclas para el ajuste de la temperatura.
Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática se activa cuando un aparato permanece encendido durante un tiempo prolongado sin haberse modificado los ajustes.

El calentamiento del aparato se interrumpe. En el display parpadean de forma alterna **F E** y el indicador de calor residual **H/h**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación temporal se activa en la temperatura correspondiente programada (entre 2 y 4 horas).


Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras el aparato está encendido, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, el aparato dispone de una función de protección para limpieza.


Activación

Pulsar el símbolo  con el aparato conectado.

Suena una señal de aviso. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  se ilumina. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Nota: La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. El aparato se puede apagar en cualquier momento.

Desactivación

Pulsar el símbolo .

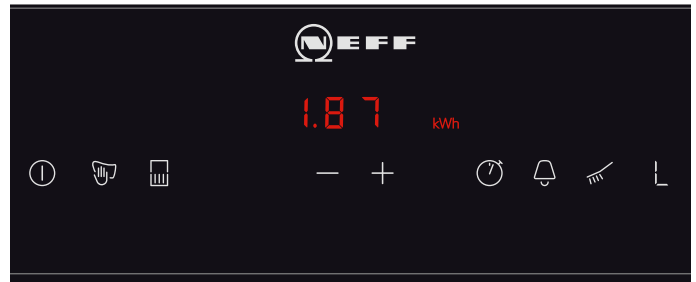
La protección para la limpieza está desconectada.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado del aparato.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 s el consumo en kilovatios por hora, p. ej. 1,87 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 27

Ajustes básicos

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

Indica- dor	Función
c 0	Reinicio de la configuración básica
0	Desactivada.*
1	Activada.
c 1	Seguro para niños
0	Seguro automático para niños desconectado.*
1	Seguro automático para niños conectado.
f	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad).
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c 5	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
0	2-4 horas hasta la desconexión.*
1	1-2 horas hasta la desconexión.
2	30-60 minutos hasta la desconexión.
c 6	Duración de la señal de fin del temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Conexión de las resistencias
0	Al encender, la zona de calentamiento trasera está apagada.
1	Al encender, las dos zonas de calentamiento están activadas.*
2	Al encender, se mantiene la última configuración existente antes de apagar el aparato.


*Ajuste básico

Indica- dor	Función
c 8	Modo demo
0	Desactivada.*
1	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

El aparato debe estar desconectado.


1. Encender el aparato.
2. En los 10 s siguientes, mantener pulsado el símbolo  aproximadamente 4 s hasta que suene una señal acústica.



c y **!** parpadean alternadamente y **0** se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.
4. Ajustar el valor deseado con las teclas para el ajuste de la temperatura.



5. Repetir los pasos 3 y 4 hasta haber modificado los ajustes deseados.
 6. Pulsar el símbolo  aproximadamente 4 s hasta que suene una señal acústica.
- Los ajustes se habrán guardado correctamente.

No guardar los cambios

Para salir de los ajustes básicos, apagar el aparato con el interruptor principal. Los cambios no se guardan.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡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.

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.

Limpieza del aparato

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con detergente para vajillas y agua caliente. 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	Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 00311499). La superficie de asado volverá a tener brillo. La suciedad persistente en el aparato en frío se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 00463582); 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.

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Bastidor de acero inoxidable	Limpia con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas. 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	Limpia con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

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

Retira 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.

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

Limpia 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 que se ablande la suciedad.
3. Comenzar con la limpieza cuando el indicador de calor residual haya cambiado de **H** a **h**.

Limpia el aparato en frío

1. Poner un poco de agua y detergente para vajillas 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 haberse desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpieza 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. Retira 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.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡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.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Indicación	Error	Medida
Ninguna	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.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F0 / F6 / F7	Avería en el aparato	Desconectar y volver a conectar el aparato. En caso de que vuelva a aparecer el aviso, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
F2	Se ha asado demasiado tiempo con una potencia superior. La zona de calentamiento delantera se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F2 se apaga.
F4	A pesar de la desconexión con F2 el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por este motivo se ha desconectado el aparato.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F4 se apaga.
F5 y la temperatura parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso.	Atención: Hay un objeto caliente cerca del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho objeto. El indicador de avería se apaga.
F5 y tono de aviso	Hay un objeto caliente cerca del panel de mando. El aparato se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho objeto. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F5 se apaga.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en marcha y se ha apagado.	Volver a conectar el aparato.
dE El aparato no calienta	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Pulsar cualquier superficie de mando en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

El sistema electrónico del aparato se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no se sobrecaliente, el aparato se desconecta automáticamente según sea necesario. El indicador **F2** o **F4** se enciende alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

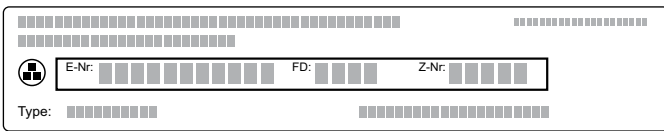
Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

Servicio de Asistencia Técnica


Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Cuando se llame, indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números está en la parte inferior del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

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.

Indice

	Conformità d'uso	32
	Importanti avvertenze di sicurezza	32
	Cause dei danni	33
	Tutela dell'ambiente	33
	Consigli per il risparmio energetico	33
	Smaltimento ecocompatibile	33
	Conoscere l'apparecchio	34
	I nuovi Teppan Yaki	34
	Pannello di comando	34
	Superfici di comando	35
	Indicatore di calore residuo	35
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	35
	Pulizia dell'apparecchio	35
	Riscaldamento del Teppan Yaki	35
	Uso dell'apparecchio	36
	Attivazione o disattivazione	36
	Impostazione della temperatura	36
	Grado scaldavivande	36
	Livello di pulizia	36
	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore	36
	Tabella delle impostazioni	37
	Consigli e suggerimenti	38
	Sicurezza bambino	38
	Attivazione	38
	Disattivazione	38
	Sicurezza bambini automatica	38
	Funzioni durata	39
	Contaminuti	39
	Cronometro	39
	Spegnimento di sicurezza automatico	39
	Protezione per la pulizia	40
	Attivazione	40
	Disattivazione	40
	Indicatore consumo di energia	40
	Impostazioni di base	41
	Modifica delle impostazioni di base	41
	Pulizia	42
	Non usare questi detergenti	42
	Pulizia dell'apparecchio	42

	Malfunzionamento, che fare?	43
	Messaggio di errore E negli indicatori	43
	Servizio assistenza clienti	44
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	44

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**

Conformità d'uso

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 esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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.

Importanti avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Avviso – 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.

Avviso – 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.

Avviso – 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 dei 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

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preiscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Sfruttare la possibilità di accendere solo la zona anteriore per la preparazione di quantità ridotte di cibo.
- Utilizzate l'area esterna della piastra per mantenere in caldo pietanze già preparate, mentre continuate la cottura nella zona centrale.
- Quando possibile passare a una temperatura più bassa.
- Selezionare la temperatura adatta. Utilizzando una temperatura troppo elevata, si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo di Teppan Yaki. In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere l'apparecchio già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



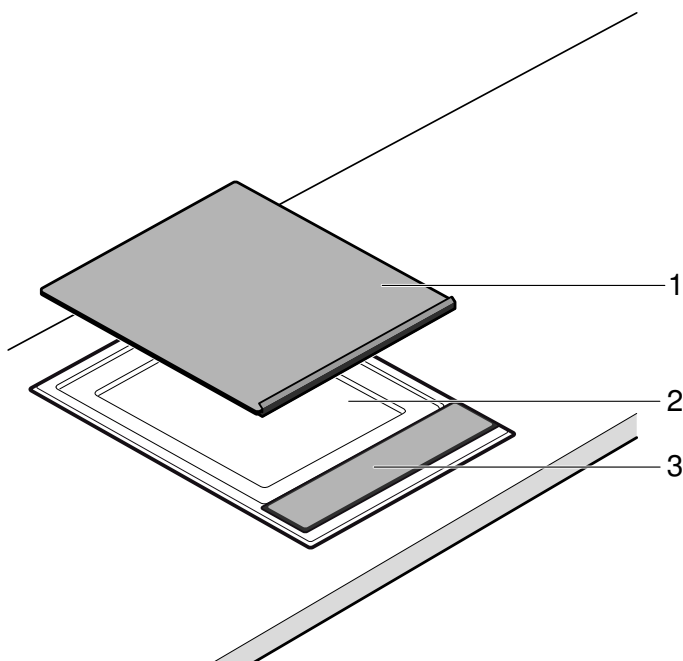
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

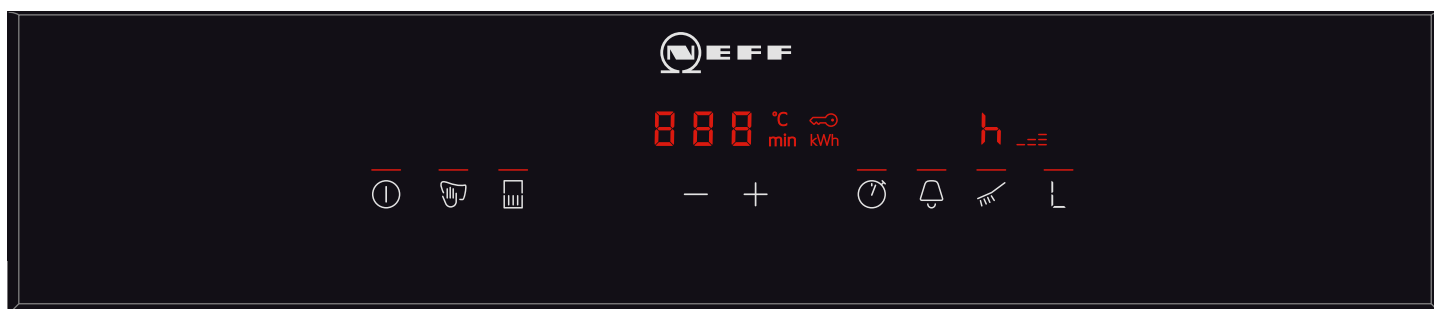
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.





I nuovi Teppan Yaki













N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Piastra
3	Pannello di comando

Pannello di comando



Display	
	L'apparecchio è acceso*
	Protezione per la pulizia*
	La zona di riscaldamento posteriore è spenta*
000	Temperatura/durata
°C	Temperatura
min	Durata
	Sicurezza bambini
*Si accende la spia sopra il simbolo.	

Display	
kWh	Display del consumo di energia
--≡	Display del riscaldamento
	Cronometro*
	Contaminuti*
H/h	Calore residuo
	Livello di pulizia*
L	Grado scaldavivande*
*Si accende la spia sopra il simbolo.	

Superfici di comando	
	Accendere l'apparecchio
	Attivazione della protezione per la pulizia/sicurezza bambini
	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore
	Impostazione della temperatura/durata
	Attivazione del cronometro
	Attivazione del contaminuti
	Attivazione del livello di pulizia
	Attivazione del grado scaldavivande

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 le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Indicatore di calore residuo

L'apparecchio dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, l'apparecchio è ancora caldo. Quando l'apparecchio si raffredda, sull'indicatore compare **h**. Quando l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, l'indicatore si spegne.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 32

Pulizia dell'apparecchio

Pulire approfonditamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio prima di usarlo la prima volta.

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.

Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare l'apparecchio. Nella tabella vengono indicate le impostazioni per i diversi piatti.

Attivazione o disattivazione


Avvertenza: L'apparecchio si spegne automaticamente se la temperatura resta impostata su 0 per oltre 20 secondi.

Attivazione

Toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché l'indicatore sopra all'interruttore generale non si spegne.

L'apparecchio è spento. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché l'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato.

Impostazione della temperatura

1. Attivare l'apparecchio tramite l'interruttore principale. Sul display della temperatura si accende **000**.
2. Con l'aiuto dei tasti, selezionare la temperatura desiderata. Il display del riscaldamento lampeggia.




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

Avvertenza: L'apparecchio si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.


Grado scaldavivande

Il Teppan Yaki deve essere attivato.

Nel campo di regolazione selezionare il grado scaldavivande .

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.

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.

Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore

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

1. Accendere l'apparecchio.

2. Toccare il simbolo .

Il display sopra al simbolo si accende. La zona di riscaldamento posteriore è spenta.

Avvertenza: La prossima volta che verrà utilizzato l'apparecchio, questa impostazione resta memorizzata. È possibile modificare tale comportamento nelle impostazioni di base.

Tabella delle impostazioni

Le indicazioni riportate nelle tabelle costituiscono valori indicativi e valgono per l'apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza.

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

Carne/pollame

Pietanza da arrostire	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Bistecca di manzo medio	Rosolatura 230 - 240 °C continuare la cottura 180 °C	2 - 3 min. per ogni lato 5 - 7 min.	ca. 2 cm	ad es. entrecôte, filetto, tagliata. La bistecca è a cottura media quando fuoriescono i succhi della carne.
Capocollo di maiale, disossato	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm	
Medaglioni di maiale	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Premere sul piatto e girare ripetutamente.
Cotoletta, maiale o vitello, impanata	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utilizzare una quantità d'olio sufficiente affinché l'impanatura non si secchi e non bruci.
Bistecca di tacchino	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Filetto di petto di pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Straccetti di carne/Geschnetzeltes, manzo o maiale, marinato	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Distribuire bene gli straccetti di carne/pollo, non dovrebbero toccarsi.
Straccetti di petto di tacchino	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Distribuire bene gli straccetti di carne/pollo, non dovrebbero toccarsi.
Carne tritata	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

Pesce

Pietanza da arrostire	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Filetto di pesce	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm	per la cottura al forno, utilizzare i tipi di pesce adatti, ad es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico, lucioperca. Affinché i filetti di pesce restino meno attaccati alla padella, è possibile infarinarli prima della cottura. Iniziare la cottura dalla parte della pelle e, se possibile, girare solo una volta.
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	

Verdura

Pietanza da arrostire	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Carote, a fiammifero	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Striscioline di peperoni	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g	
Melanzane, a fette	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	Salare le melanzane prima di grigliarle, lasciare riposare per 30 minuti e asciugarle.
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 fettine	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	
Patate, lesse, a fette	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	



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.
- Pigiare 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.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Attivazione

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. Il display  si accende per circa 10 secondi. L'apparecchio è disabilitato.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché non si spegne il simbolo .

La sicurezza bambini è disattivata.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambini viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Attivazione

Attivare la sicurezza bambini automatica. → "Impostazioni di base" a pagina 41

Funzioni durata



Sono disponibili 2 diverse funzioni durata:

- Contaminuti
- Cronometro

Contaminuti


Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Ad apparecchio spento, toccare il simbolo . Si accende la spia sopra il simbolo . Sul display compare **00** min.
2. Con l'ausilio dei tasti **+** e **-** regolare il tempo desiderato.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia **00** per 10 secondi. La spia sopra il simbolo  lampeggia.

Toccare un simbolo qualsiasi.

Il display si spegne e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.



Cronometro

Il cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.


La funzione cronometro funziona soltanto se l'apparecchio è attivato. Quando l'apparecchio si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

Avvertenza: Se oltre alla funzione cronometro viene attivata inoltre una funzione di contaminuti, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi sull'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.

Attivazione

1. Toccare il simbolo . Sul display è comparso **00**.
2. Toccare i tasti per l'impostazione della temperatura. Il tempo comincia a scorrere. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti. Dopo 10 secondi, il display del timer viene oscurato e viene visualizzata la temperatura.
3. Toccare il simbolo , per visualizzare di nuovo il display del timer.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo . Viene visualizzato il display del timer.
2. Toccare i tasti per l'impostazione della temperatura. La funzione cronometro viene disattivata. Il display del timer si spegne.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se l'apparecchio è attivato da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivato lo spegnimento automatico.

Il riscaldamento dell'apparecchio viene interrotto. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F B** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

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


L'attivazione della limitazione di tempo dipende dalla temperatura impostata (da 2 a 4 ore).


Protezione per la pulizia

La pulizia dell'apparecchio quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, l'apparecchio è dotato di una speciale funzione di protezione.

Attivazione

Ad apparecchio acceso, toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. Si accende la spia sopra il simbolo . Il pannello di comando rimane bloccato per 30 secondi. Si può pulire il pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. L'apparecchio può essere disattivato in qualsiasi momento.

Disattivazione

Toccare il simbolo .

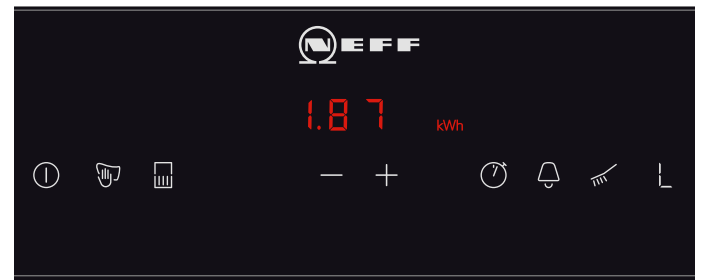
La funzione di protezione viene disattivata.

Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'apparecchio.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.



È possibile che l'indicatore del consumo di energia non sia attivato. → "Impostazioni di base" a pagina 41

Impostazioni di base

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

Indicatore	Funzione
c 0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.
c 1	Sicurezza bambini
0	Sicurezza bambini automatica disattivata.*
1	Sicurezza bambini automatica attivata.
f	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivato).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica.)
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V.
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Spegnimento automatico (maggiore è il livello impostato, maggiore è la tempo prima dello spegnimento)
0	2-4 ore fino allo spegnimento.*
1	1-2 ore fino allo spegnimento.*
2	30-60 minuti fino allo spegnimento.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi.
3	1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti
0	Durante l'accensione la zona di riscaldamento posteriore è spenta.
1	All'accensione entrambe le zone di riscaldamento sono accese.*
2	All'accensione viene mantenuta l'ultima impostazione impiegata prima dello spegnimento dell'apparecchio.


*Impostazione di base

Indicatore	Funzione
c 8	Modalità demo
0	Disattivata.*
1	Attivata. L'apparecchio può essere utilizzato ma non scalda.

*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.


1. Accendere l'apparecchio.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico.



c e 1 lampeggiano in maniera alternata e viene visualizzato 0.

3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzato il display desiderato.
4. Con l'ausilio dei tasti per l'impostazione della temperatura impostare il valore desiderato.



5. Ripetere le fasi 3 e 4 finché non sono modificate tutte le impostazioni desiderate.
6. Toccare il simbolo  per circa 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico. Le impostazioni sono memorizzate.

Non salvare le modifiche

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare l'apparecchio dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni. Le modifiche non vengono memorizzate.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – 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.

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.

Pulizia dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente e dell'acqua calda 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 di comando.
Piastra, sporco incrostato	Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detergente per acciaio inox (codice ordine 0031 1499). In questo modo la piastra tornerà a splendere. Quando l'apparecchio è freddo, cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia del grill (codice ordine 00463582) 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.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
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 0031 1499) 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.

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. Spegner 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 *H* a *h*.

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. Spegner 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.

Malf funzionamento, che fare?

Avviso – 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.

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico dell'apparecchio si trova sotto il pannello di comando. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché l'impianto elettrico non si surriscaldi, se necessario l'apparecchio viene automaticamente spento. L'indicatore **F2**, o **F4** compare alternativamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

Indicatore	Guasto	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'apparecchio. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F0/F6/F7	Errore dell'apparecchio	Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo. Se l'indicazione appare di nuovo, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F2	È stata impiegata la funzione Grill per molto tempo a una potenza maggiore. Per proteggere il sistema elettronico la zona di riscaldamento anteriore è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F2 si spegne.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò l'apparecchio è stato spento.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F4 si spegne.
F5 e la temperatura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Attenzione: un oggetto caldo si trova vicino al pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere l'oggetto. L'indicatore di errore si spegne.
F5 e segnale acustico	Attenzione: un oggetto caldo si trova vicino al pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'apparecchio è stato spento.	Rimuovere l'oggetto. Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F5 si spegne.
F8	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	Accendere di nuovo l'apparecchio.
dE L'apparecchio non scalda	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

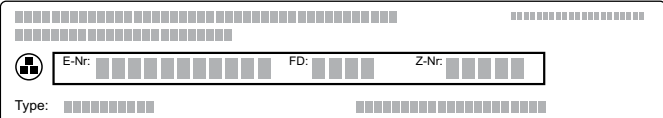
Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.


Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a grid of 10 squares, 'FD:' followed by a grid of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a grid of 4 squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a grid of 10 squares.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica	
	

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.

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	46
	Fontos biztonsági előírások	46
	A sérülések okai	47
	Környezetvédelem	47
	Energiatakarékossági ötletek	47
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	47
	A készülék megismerése	48
	Az új teppanyaki	48
	Kezelőfelület	48
	Kezelőfelületek	49
	Maradék hő kijelzés	49
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	49
	A készülék tisztítása	49
	A teppanyaki felhevítése	49
	A készülék kezelése	50
	Bekapcsolás és kikapcsolás	50
	A hőmérséklet beállítása	50
	Melegentartó fokozat	50
	Tisztítási fokozat	50
	Hátsó fűtési zóna kikapcsolása	50
	Beállítási táblázat	51
	Tippek és trükkök	52
	Gyerekzár	52
	Bekapcsolás	52
	Kikapcsolás	52
	Automatikus gyerekzár	52
	időfunkciók	53
	Konyhai óra	53
	Stopperóra	53
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	53
	Törlési védelem	54
	Bekapcsolás	54
	Kikapcsolás	54
	Energiafogyasztás kijelzése	54
	Alapbeállítások	55
	Alapbeállítások megváltoztatása	55
	Tisztítás	56
	Ne használja az alábbi tisztítószeret	56
	A készülék tisztítása	56

	Mi a teendő zavar esetén?	57
	E-üzenet a kijelzésekben	57
	Vevőszolgálat	58
	E-szám és FD-szám	58

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.



Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.



Fontos biztonsági előírások

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A készülék rendkívül forró lesz, az éghető anyagok meggyulladhatnak. Soha ne tároljon vagy használjon gyúlékony anyagokat (pl. sprayket, tisztítószerket) a készülék alatt vagy közvetlen közelében. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a készülékre.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Ha a készülék fedele le van csukva, a hő megreked. Csak akkor csukja le a készülék fedelét, ha a készülék már lehűlt. A készüléket soha ne kapcsolja be zárt fedéllel. A készülék fedelét ne használja melegen tartásra vagy kikapcsolásra.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A sérülések okai

A nemesacél sütőfelület robusztus és sima, de idővel nyomot hagy rajta a használat, mint egy jobb serpenyőn. Ez azonban nem befolyásolja a megfelelő használatot. A nemesacél sütőfelület enyhe elszíneződése normális.

Figyelem!

- **Karcolások és vágások a sütőfelületen:** Soha ne vágjon késsel a sütőfelületen. Az ételek megfordításához használja a mellékelt fordítólapátot. A fordítólappal ne üssön a sütőfelületre.
- Ha kemény vagy hegyes tárgyak esnek az üvegkerámia ablakra vagy fedélre, akkor az utóbbiak megsérülhetnek.
- **Üvegkerámia fedél:** Az üvegkerámia fedelet csak a készülék teljes lehűlése után tegye rá. Soha ne kapcsolja be a készüléket, amikor rajta van a fedél. Ne használja a fedelet tároló vagy melegentartó felületként.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energiatakarékosági ötletek

- Csak addig melegítse elő a készüléket, amíg az el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- Használja ki a lehetőséget, és kisebb mennyiségek elkészítéséhez csak az elülső főzőzónát kapcsolja be.
- A sütőfelület szélét használja a már megsült ételek melegentartására, miközben középen folytatja a sütést.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb hőmérsékletre.
- Válasszon megfelelő hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet esetén energiát pazarol el.
- Használja a teppanyaki maradékhőjét. Hosszabb sütési idők esetén a készüléket a sütési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



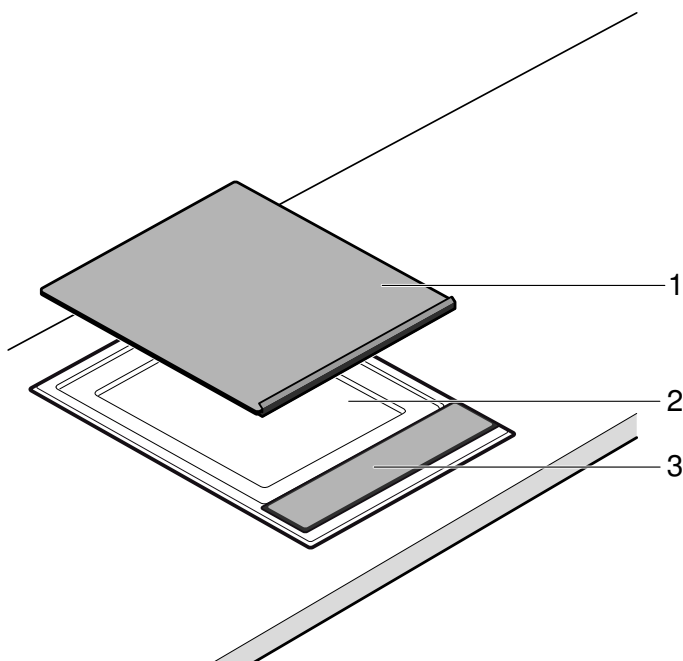
Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A készülék megismerése

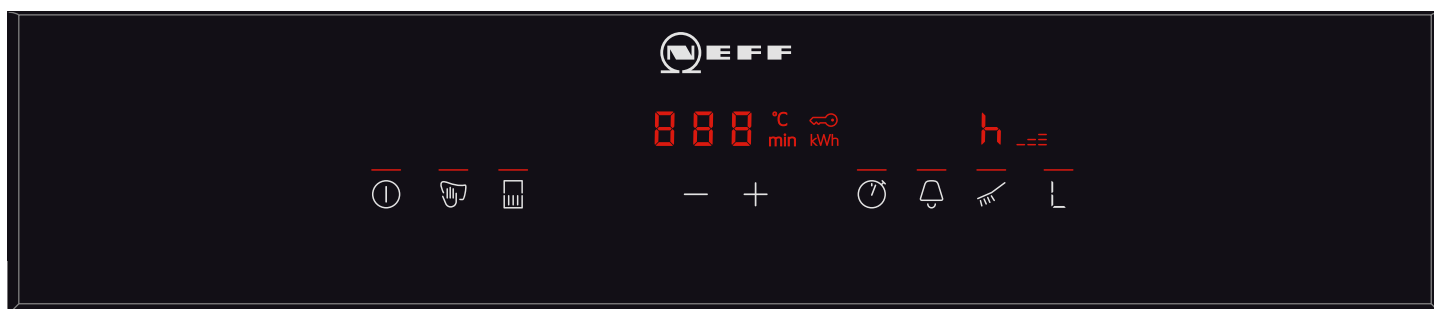
Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

Az új teppanyaki



Sz.	Megnevezés
1	Üvegkerámia fedél
2	Sütőfelület
3	Kezelőfelület

Kezelőfelület



Kijelzések	
	A készülék be van kapcsolva*
	Törlési védelem*
	Hátsó fűtési zóna kikapcsolva*
	Hőmérséklet/időtartam
°C	Hőmérséklet
min	Sütési idő
	Gyerekszár
*A szimbólum feletti jelzőlámpa világít.	

Kijelzések	
kWh	Energiafogyasztás kijelzése
	Felfűtés kijelzés
	Stopperóra*
	Konyhai óra*
H/h	Maradék hő
	Tisztítási fokozat*
L	Melegentartó fokozat*
*A szimbólum feletti jelzőlámpa világít.	

Kezelőfelületek	
	A készülék bekapcsolása
	Törlési védelem / gyerekzár bekapcsolása
	Hátsó fűtési zóna kikapcsolása
	Hőmérséklet / időtartam beállítása
	Stopperóra bekapcsolása
	Konyhai óra bekapcsolása
	Tisztítási fokozat bekapcsolása
	Melegentartó fokozat bekapcsolása

Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A beállítások nem változnak meg, ha egyidejűleg több mezőt érint meg. Így letörölheti a beállítási tartományra kifutott ételt.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Maradékhő kijelzés

A készülék kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H** szimbólum, a készülék még forró. Ha a készülék tovább hűl, a kijelző a **h** szimbólumra vált. Amikor a készülék kellőképpen lehűlt, a kijelző kiálszik.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a készülékkel. Elsőként olvassa el a biztonsági előírásokat. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 46. Oldalon

A készülék tisztítása

A készüléket az első használat előtt alaposan tisztítsa meg langyos mosogatószeres vízzel.

A teppanyaki felhevítése

Hevítse fel az üres teppanyakit, hogy megszüntesse az új készülék szagát. Ehhez az ideális értékek: 30 perc és 240 °C.



A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudhatja, hogyan állíthatja be készülékét. A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez tartozó beállításokat.

Bekapcsolás és kikapcsolás

Utasítás: A készülék automatikusan kikapcsol, ha a hőmérséklet több mint 20 másodpercen keresztül 0-ra van állítva.

Bekapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot.

Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelzés világít. A készülék üzemkész.

Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főkapcsoló felett a kijelzés ki nem alszik.

A készülék ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg a készülék megfelelően ki nem hűlt.

A hőmérséklet beállítása

1. A készüléket a főkapcsolóval kapcsolja be.
A hőmérséklet-kijelzőn a következő világít: 000.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a gombokkal.
A felfűtéskijelzés villog.




Ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a felfűtéskijelzés kialszik. Most a sütőlapra helyezheti a megsütni kívánt ételmiszert.

Utasítás: A készülék szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.


Melegentartó fokozat

A teppanyaki legyen bekapcsolva.

A beállítási tartományban válassza ki a melegentartó fokozat  szimbólumot.


Ne válasszon túl nagy mennyiségeket a melegentartáshoz. Minden melegentartandó ételnek érintkeznie kell a sütőfelülettel, másként kihűl. Ne tartsa túl sokáig melegen az ételeket, másként kiszáradnak.

Tisztítási fokozat

A tisztítási fokozaton  a készülék 40 °C-ra fűt fel. Így feláztathatja a szennyeződéseket, ha egy kevés vizet és mosogatószerrel önt a sütőfelületre (max. 1 óra). A szennyeződés felázása után elkezdheti a tisztítást.

Hátsó fűtési zóna kikapcsolása

Kisebbs mennyiségek készítéséhez használhatja csak az elülső fűtési zónát. A hátsó fűtési zónát használhatja melegentartásra.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  szimbólumot.
A szimbólum feletti kijelző világít. A hátsó fűtési zóna ki van kapcsolva.

Utasítás: Amikor legközelebb bekapcsolja a készüléket, az menti ezt a beállítást. Az alapbeállításoknál módosíthatja ezt a viselkedést.

Beállítási táblázat

A táblázatban megadott értékek csupán iránymutatásként szolgálnak, és előmelegített készülék esetén érvényesek. Az értékek a sütni kívánt ételkészlet fajtájától és mennyiségétől függően változhatnak.

A sütni kívánt ételkészletet csak akkor helyezze a sütőlapra, ha a felfűtési idő lejárt.

Hús/szárnyas

Sütnivaló	Hőmérséklet	Főzési idő	Mennyiség/vastagság	Információ
Steak, közepesen átsütve	sütés 230–240 °C továbbcsütés 180 °C-on	2–3 perc oldalanként 5–7 perc	kb. 2 cm	pl. entrecôte, fehérpecsenye, vesepecsenye. A steak akkor van közepesen átsütve, ha húslé távozik belőle.
Sertésarjasteak, csont nélkül	210–220 °C	15–20 perc	kb. 2 cm	
Sertés szűzermék	170–180 °C	13–17 perc	max. 2 cm	Erősen nyomja a sütőlapra, többször fordítsa meg.
Sertés- vagy borjúszelet, panírozva	190–200 °C	10–13 perc	0,5–1 cm	Használjon megfelelő mennyiségű olajat, hogy a panír ne száradjon ki és ne égjen oda.
Pulykasteak	210–220 °C	8–15 perc	1–1,5 cm	
Csirkemellfilé	180–190 °C	15–20 perc	2,5–3 cm	
Húscsík/vagdalt hús marha- vagy sertéshúsból, pácolva	200–210 °C	8–10 perc	600–700 g	Gondosan helyezze el a hús- vagy szárnyascsíkokat, hogy azok ne érintkezzenek egymással.
Pulykamellcsíkok	180–190 °C	7–9 perc	600–700 g	Gondosan helyezze el a hús- vagy szárnyascsíkokat, hogy azok ne érintkezzenek egymással.
Darált hús	230–240 °C	9–11 perc	kb. 600 g	
Hamburger	180–190 °C	13–16 perc	max. 1 cm	

Hal

Sütnivaló	Hőmérséklet	Főzési idő	Mennyiség/vastagság	Információ
Halfilé	190–200 °C	7–10 perc	kb. 2 cm	sütéshez alkalmas halfajokat válasszon, pl. lazac, tonhal, ördögghal, tengeri sügér, süllő. A halfilét sütés előtt lisztbe forgathatja, hogy ne tapadjon annyira a sütőlapra. A sütést a bőrös oldallal kezdje, és lehetőség szerint csak egyszer fordítsa meg.
Lazacsteak	170–180 °C	18–20 perc	kb. 3 cm	
Tonhalsteak	190–200 °C	18–20 perc	kb. 3 cm	
Garnéla	210–220 °C	8–10 perc	csészénként 30 g	

Zöldségek

Sütnivaló	Hőmérséklet	Főzési idő	Mennyiség/vastagság	Információ
Sárgarépa csíkokra vágva	190–200 °C	6–8 perc	kb. 500 g	
Paprikacsíkok	200–210 °C	4–6 perc	kb. 500 g	
Padlizsánszeletek	200–210 °C	6–8 perc	kb. 500 g	A padlizsánt sütés előtt sózza meg, pihentesse 30 percig, majd szárítsa meg.
Szeletelt cukkini	190–200 °C	6–8 perc	kb. 500 g	
Hagymakarikák	190–210 °C	5–7 perc	kb. 500 g	
Szeletelt csiperke	230–240 °C	10–12 perc	kb. 500 g	
Főtt burgonya szeletelve	210–220 °C	10–12 perc	kb. 500 g	



Tippek és trükkök

- Csak akkor helyezze a készülékre a sütni kívánt ételt, amikor a felfűtési jelzés már kialudt. Ugyanez érvényes a két ételkészítés közötti hőmérséklet-növelésre.
- A hús-, szárnyas- és haldarabokat a fordítólappal nyomja laposan a sütőfelületre. A darabokat csak akkor fordítsa meg, amikor könnyen elválnak a sütőlaptól, hogy a rostok ne károsodjanak. Máskülönben folyadék távozhat az ételből, aminek következtében az kiszárad.
- A hús-, szárnyas- és haldarabok ne érintkezzenek egymással, hogy ne vonjanak el folyadékot.
- Ne szurkálja meg és ne vagdossa be a húst a sütés előtt vagy alatt, hogy megakadályozza a húslé távozását.
- Sütés előtt ne sózza meg a húst, szárnyast vagy halat, hogy ne vonjon el belőle vizet vagy abban oldódó tápanyagokat.
- A halfilét sütés előtt megforgathatja lisztben. Így az nem tapad annyira.
- A halfilét lehetőleg csak egyszer fordítsa meg. Először a bőrös oldalát süssse meg.
- Csak hevíthető, sütéshez alkalmas olajat vagy zsírt, pl. finomított növényi olajokat vagy olvasztott vaját használjon.



Gyerekzár

A készülék gyerekzárval van ellátva annak érdekében, hogy a gyerekek véletlenül ne kapcsolják be, vagy ne módosítsák a beállításokat.

Bekapcsolás

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig. A  kijelzés kb. 10 másodpercig világít. A készülék le van zárva.

Kikapcsolás

Tartsa lenyomva a  szimbólumot mindaddig, amíg a  szimbólum kialszik.

A gyerekzár ki van kapcsolva.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a készüléket.

Bekapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolása. → "Alapbeállítások" a(z) 55. Oldalon

időfunkciók




A készülék 2 különböző időfunkcióval rendelkezik:

- Konyhai óra
- Stopperóra



Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

A konyhai óra beállítása

1. Kikapcsolt készüléknél érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. A kijelzőn világít a  min. szimbólum.
2. Állítsa be a kívánt időt a **+** és **-** gombokkal. Néhány másodperc múlva az idő lefut.


Az idő letelte után

Az idő lefutása után hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn a  10 másodpercig villog. A  szimbólum feletti jelzőlámpa villog.

Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot.

A kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Az idő korrigálása

Az  szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.




Stopperóra

A stopperóra a stopperóra aktiválása óta eltelt időt mutatja.


A stopperóra csak akkor működik, ha a készülék be van kapcsolva. Ha a készülék kikapcsol, akkor a stopperóra is kikapcsolódik.

Utasítás: Ha a stopperórához bekapcsolja a konyhai órát is, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra látható a kijelzőn.

Bekapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
2. Érintse meg a hőmérséklet beállítására szolgáló gombokat. Megkezdődik az idő mérése. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek. 10 másodperc elteltével az időzítéskijelző kikapcsol, és megjelenik a hőmérséklet.
3. Érintse meg a  szimbólumot az időzítéskijelző visszakapcsolásához.

Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot. Megjelenik az időzítéskijelzés.
2. Érintse meg a hőmérséklet beállítására szolgáló gombokat. A stopperóra kikapcsolódik. Az időzítéskijelzés kialszik.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy készülék hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, az automatikus kikapcsolás aktiválódik.

Ez megszakítja a készülék fűtését. A kijelzőn felváltva villog az **F B** és a **H/h** maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelzés kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Az időkorlát aktiválódása a beállított hőmérséklethez igazodik (2–4 óra).




Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a készülék be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a készülék törlési védelem funkcióval rendelkezik.

Bekapcsolás

Bekapcsolt készüléknél érintse meg a  szimbólumot.

Egy hangjelzés hallható. A  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

Utasítás: A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A készüléket bármikor kikapcsolhatja.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot.

A törlés elleni védelem ki van kapcsolva.

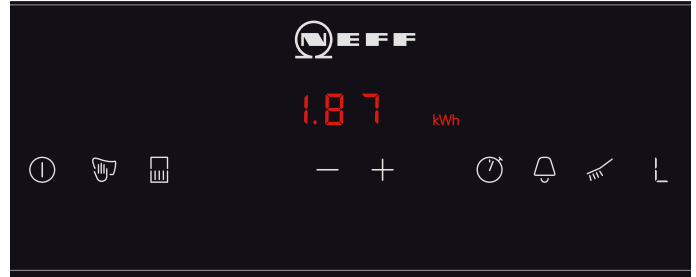


Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a készülék be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



Az energiafogyasztás kijelzője lehetőség szerint nem kapcsol be. → "Alapbeállítások" a(z) 55. Oldalon

Alapbeállítások


A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelzés	Funkció
c 0	Visszaállítás az alapbeállításra
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
c 1	Gyerekszár
0	Automatikus gyerekszár kikapcsolva.*
1	Automatikus gyerekszár bekapcsolva.
f	Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.
c 2	Hangjelzés
0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig bekapcsolva marad).
1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)
0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
c 5	Automatikus kikapcsolás (Minél magasabb a beállított fokozat, annál hosszabb a kikapcsolásig hátralévő időtartam.)
0	Kikapcsolás 2–4 óra múlva.*
1	Kikapcsolás 1–2 óra múlva.
2	Kikapcsolás 30–60 perc múlva.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc.
3	1 perc.
c 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása
0	Bekapcsoláskor a hátsó fűtési zóna ki van kapcsolva.
1	Bekapcsoláskor a mindkét fűtési zóna be van kapcsolva.*
2	Bekapcsoláskor a készülék kikapcsolása előtt megadott utolsó beállítás marad meg.
c 8	Bemutató mód
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva. A készülék működtethető, de nem fűt.

*Alapbeállítás


Alapbeállítások megváltoztatása

A készülék legyen kikapcsolva.


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva körülbelül 4 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.



A **c** és a **1** felváltva villog és a  világít.

3. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A hőmérséklet beállítására szolgáló gombokkal állítsa be a kívánt értéket.



5. Addig ismétlje a 3. és 4. lépést, amíg nem módosított minden kívánt beállítást.
6. Tartsa nyomva a  szimbólumot kb. 4 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall. A készülék menti a beállításokat.

A módosítások elvetése

Az alapbeállítások elhagyásához a főkapcsolóval kapcsolja ki a készüléket. A készülék nem tárolja a módosításokat.

Tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!!

Víz vagy jégkockák hozzáadásánál a forró sütőfelületen víz fröccsen fel, illetve vízgőz keletkezik. Ne hajoljon a készülék fölé. Tartson biztonságos távolságot.

Ne használja az alábbi tisztítószereket

- Maró hatású vagy erős tisztítószerek
- Savtartalmú tisztítószerek (pl. ecet, citromsav stb.) ne kerüljenek a keretre vagy a kezelőfelületre
- Klórtartalmú vagy magas alkoholtartalmú tisztítószerek
- Sütőtisztító spray
- Kemény, karcoló tisztítószivacsok, kefék vagy dörzspárnák
- Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

A készülék tisztítása

Készülék része/felülete	Javasolt tisztítás
Sütőfelület	A zsírtartalmú szennyeződések forró vízzel és mosogatószerrel távolítsa el. A sütni kívánt élelmiszertől függően fehér foltok maradhatnak a sütőfelületen. Ezeket citromlével vagy ecettel távolíthatja el. Végül alaposan törölje le nedves ronggyal. A citromlé vagy ecet ne érintkezzen a kezelőfelülettel.
Sütőfelület, ráégett szennyeződések	Erős szennyeződés esetén használja nemesacél-tisztítónkat (rendelési szám: 00311499). Így a sütőfelület újra csillogni fog. A makacs szennyeződések a hideg készüléken kenje be grilltisztító gélünkkel (rendelési szám: 00463582), és hagyja legalább 2 órán keresztül – erősebb szennyeződés esetén akár egész éjszaka – hatni. Végül alaposan öblítse le, majd szárítsa meg. Vegye figyelembe a tisztítószer csomagolásán lévő utasításokat.

Készülék része/felülete	Javasolt tisztítás
Nemesacél keret	Puha, nedves ronggyal és kevés mosogatószerrel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén használja nemesacél-tisztítónkat (rendelési szám: 00311499). Így a matt nemesacél újra csillogni fog.
Kezelőfelület	Puha, nedves ronggyal és kevés mosogatószerrel tisztítsa; a rongy ne legyen túl nedves. Puha törülőruhával törölje szárazra.

A készüléket minden használat után tisztítsa meg, ha már kihűlt. Az odaégett szennyeződések nehezen távolíthatók el.

A durva szennyeződések a fordítólapát segítségével távolítsa el.

A jégkocka alkalmasabb a forró készülék tisztítására, mint a víz, mert használata közben kevesebb forró víz fröccsen fel, és kevesebb vízgőz keletkezik.

A tisztítószerek maradékát gondosan távolítsa el a következő használat előtt.

Meleg készülék tisztítása

1. Kapcsolja ki a készüléket. Legalább 15 percig hagyja hűlni!
2. A vizet vagy a jégkockákat öntse a sütőfelületre. Adjon hozzá néhány csepp mosogatószeret. Hagyja ázni a szennyeződést.
3. Csak akkor kezdje el a tisztítást, ha a maradék hő-kijelzés **H** szimbólumról **h** szimbólumra váltott.

Kihűlt készülék tisztítása

1. Öntsön egy kevés vizet és mosogatószeret a sütőfelületre, hogy ezek vékonyan befedjék.
2. Kapcsolja be a készüléket. Állítsa be a tisztítási fokozatot. Hagyja ázni a szennyeződést (max. 1 óra).
3. A szennyeződés felázása után kezdje el a tisztítást.

Köztes tisztítás két sütési folyamat között

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. A forgatólapáttal toljon 4-5 jégkockát a forró sütőfelületre.
3. A felázott szennyeződések a forgatólapáttal távolítsa el.
4. Kapcsolja be újra a készüléket. Várjon az ételek felhelyezésével, amíg a készülék ismét el nem éri a beállított hőmérsékletet.

❓ Mi a teendő zavar esetén?

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
F0 / F6 / F7	Készülékhiba	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot.
F2	Hosszabb időn keresztül nagy teljesítményen grillezett. Az elektronika védelme érdekében az előlő fűtési zóna kikapcsolt.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az F2 kialszik.
F4	Az F2 lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. A készülék ezért kikapcsolt.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az F4 kialszik.
Az F5 és a hőmérséklet felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Figyelmeztetés: Egy forró tárgy található a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el a tárgyat. A hibakijelzés kialszik.
F5 és hangjelzés	Egy forró tárgy található a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a készülék kikapcsolt.	Távolítsa el a tárgyat. Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az F5 kialszik.
F8	A készülék túl sokáig üzemelt, és magától kikapcsolt.	Kapcsolja be újra a készüléket.
dE A készülék nem fűt	A bemutató üzemmód be van kapcsolva	A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítószekrényben). A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

A készülék elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Az elektronika túlmelegedésének elkerülésére a készülék szükség esetén automatikusan kikapcsol. A **F2** vagy **F4** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.








Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

Vevőszolgálat


Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó típusablát a készülék alján találja.

		
		
	E-Nr: 	FD: 
		Z-Nr: 
Type:		

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
Vevőszolgálat 	

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása a hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001164851
961221
en, es, it, hu