



[it] Istruzioni per l'uso3
[es] Instrucciones de uso 10
[pt] Instruções de serviço 17

N54K40N0
Teppan Yaki



Importanti avvertenze di sicurezza	3
Cause di danni	4
Tutela dell'ambiente	4
Smaltimento ecocompatibile	4
Conoscere l'apparecchio	5
Il vostro nuovo Teppan Yaki	5
Il pannello di comando	5
Indicatore del calore residuo.....	6
Prima del primo utilizzo	6
Pulizia	6
Riscaldamento del Teppan Yaki.....	6
Impostazione del Teppan Yaki	6
Impostazione della temperatura.....	6
Livello dello scaldavivande	6
Livello di pulizia	6

Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore.....	6
Tabella d'impostazione	7
Limitazione tempo automatica	7
Consigli e suggerimenti	8
Cura e pulizia	8
Pulizia dell'apparecchio.....	8
Non usare questi detergenti	8
Servizio di assistenza tecnica	9

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere.

Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

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

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



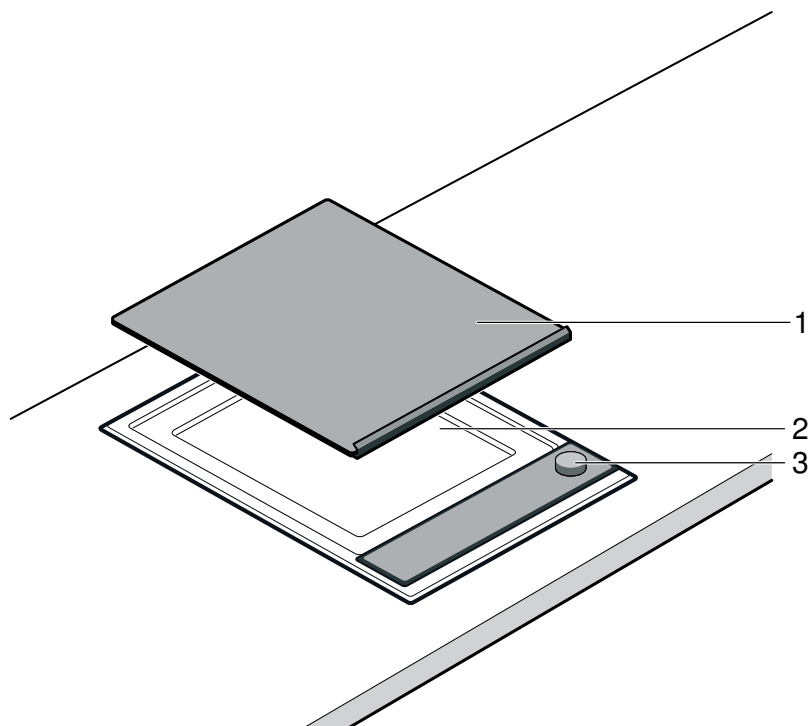
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

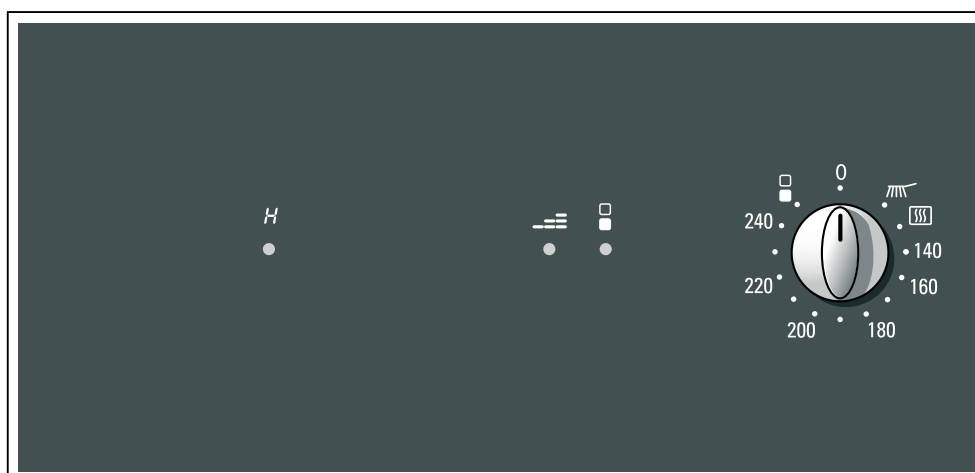
In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sul pannello di comando del vostro nuovo apparecchio.

Il vostro nuovo Teppan Yaki



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Piastra
3	Selettore

Il pannello di comando



Selettore	
140-240 °C	Temperatura
	Livello di pulizia
	Livello dello scaldavivande
	Zona di riscaldamento posteriore OFF

Indicatori	
	Calore residuo
	Riscaldamento
	Zona di riscaldamento posteriore OFF

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Indicatore del calore residuo

Il Teppan Yaki dispone di un indicatore del calore residuo.

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

Prima del primo utilizzo

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

Pulizia

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

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.

Impostazione del Teppan Yaki

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


Impostazione della temperatura

Con il selettore impostare la temperatura del Teppan Yaki.

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, si spegne l'indicatore del riscaldamento. È ora possibile disporre la pietanza.


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

Livello dello scaldavivande

Servendosi del selettore selezionare il livello dello 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. Per far ammorbidire lo sporco, aggiungere acqua e detergente sulla piastra (max. 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 anteriore. È possibile utilizzare la zona posteriore come scaldavivande.


Ruotare il selettore verso destra sul simbolo  e poi riportarlo sulla temperatura desiderata. Il simbolo si illumina. La zona di riscaldamento posteriore è spenta.

Tabella d'impostazione

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

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

Carne/pollame

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

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

** premere sulla piastra, girare ripetutamente.

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

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

Pesce

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

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

Verdure

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

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

Limitazione tempo automatica

Se il Teppan Yaki è in funzione da oltre 2 ore senza alcuna modifica dell'impostazione, la limitazione tempo viene attivata automaticamente.

Il riscaldamento viene interrotto, il simbolo del riscaldamento lampeggia.

Ruotare il selettore in posizione 0, quindi procedere nuovamente all'impostazione.

Consigli e suggerimenti

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

Cura e pulizia

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pulizia dell'apparecchio

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

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.


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

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

Pulizia dell'apparecchio caldo

1. Disattivare 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. Attivare l'apparecchio. Impostare il livello di pulizia . Far 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. Disattivare l'apparecchio.
2. Spingere 4 - 5 cubetti di ghiaccio con la spatola sulla piastra calda.

3. Rimuovere lo sporco sciolto con la spatola.

4. Riattivare l'apparecchio. Prima di collocare le pietanze attendere finché l'apparecchio non raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente rimuovere i residui di sporco unti. A seconda delle pietanze possono restare delle macchie biancastre sulla piastra. Rimuoverle con il succo di limone o con l'aceto. Infine risciacquare accuratamente. Il succo di limone e l'aceto non devono entrare in contatto con il pannello comandi.
Piastra, sporco incrostato	Quando l'apparecchio è freddo, sullo sporco più ostinato applicare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582) e lasciarlo agire per almeno 2 ore oppure per tutta la notte in caso di sporco particolarmente ostinato. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Telaio in acciaio	Pulire con un panno morbido e umido e un po' di detergente. Per lo sporco ostinato utilizzare il nostro detergente per superfici in acciaio (cod. ord. 464524) che ridà splendore all'acciaio opaco.
Pannello comandi	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Non usare questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Non versare detersivi contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detersivi 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.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Indicaciones de seguridad importantes	10	Apagar la zona de calentamiento posterior	13
Causas de daños.....	11	Tabla de programación.....	14
Protección del medio ambiente	11	Limitación de tiempo automática	14
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 11		Consejos y trucos	15
Presentación del aparato	12	Cuidado y limpieza	15
Su nuevo teppanyaki	12	Limpiar el aparato.....	15
El panel de mando	12	No use los medios de limpieza siguientes.....	15
Indicador de calor residual.....	13	Servicio de Asistencia Técnica	16
Antes del primer uso	13		
Limpieza.....	13		
Calentar el teppanyaki	13		
Programar el teppanyaki	13		
Programar la temperatura.....	13		
Nivel para conservar caliente.....	13		
Nivel de limpieza.....	13		

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

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

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

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa

puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

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

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



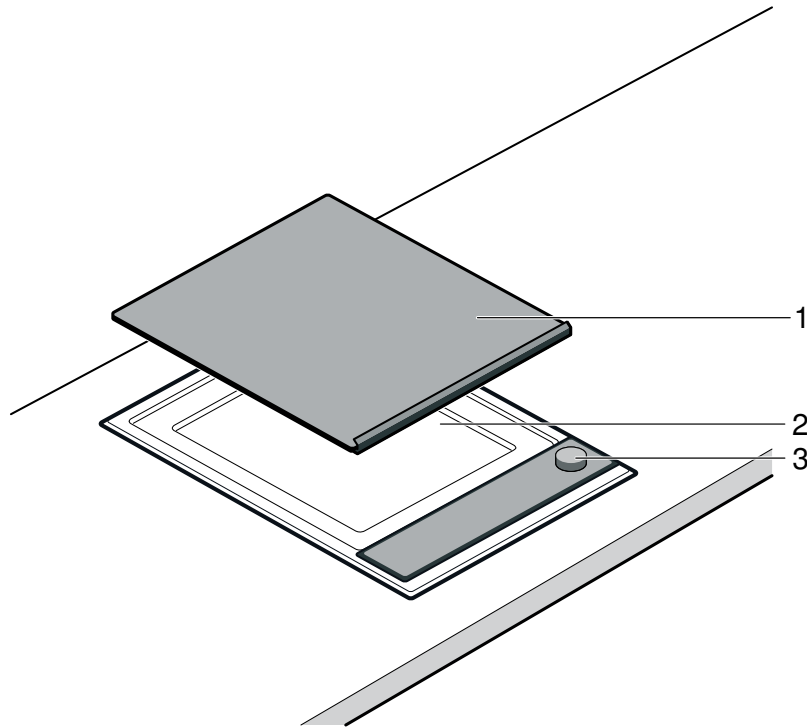
Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Presentación del aparato

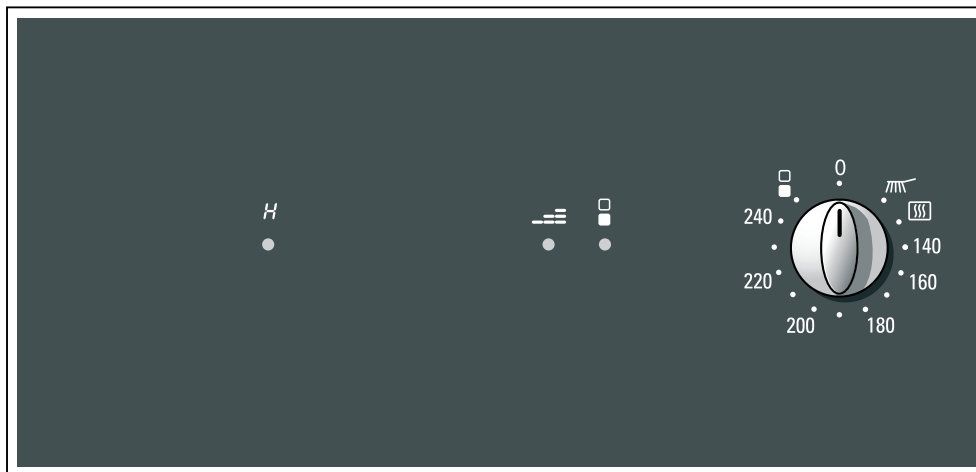
En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

Su nuevo teppanyaki



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

El panel de mando



Mando	
140-240 °C	Temperatura
	Nivel de limpieza
	Nivel para conservar caliente
	Zona de calentamiento posterior apagada

Indicadores	
<i>H</i>	Calor residual
	Calentamiento
	Zona de calentamiento posterior apagada

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

El teppanyaki tiene un indicador de calor residual.

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

Antes del primer uso

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

Limpieza

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

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.

Programar el teppanyaki

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

Programar la temperatura

Ajustar la temperatura del teppanyaki con el mando.

Cuando se alcanza la temperatura programada, se apaga el indicador del calentamiento. En ese momento se pueden colocar los alimentos para asar.


Nota: El teppanyaki se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Nivel para conservar caliente

Seleccionar el nivel de conservar caliente  con el mando.

No conservar calientes 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 platos 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 detergente sobre la superficie de asado (dejar actuar máximo 1 hora) para que se ablande la suciedad. Después de haber eliminado la suciedad, comenzar con la limpieza.

Apagar la zona de calentamiento posterior

Para preparar pequeñas cantidades se puede usar también la zona anterior. La zona posterior se puede usar para conservar caliente.


Girar el mando hacia la derecha al símbolo  y después volver a la temperatura deseada. El indicador se ilumina. La zona de calentamiento posterior está apagada.

Tabla de programación

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

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

Carne/Aves

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

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

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

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

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

Pescado

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

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

Verduras

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

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

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando el teppanyaki permanece más de 2 horas en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento se interrumpe y el símbolo de calentamiento parpadea.

Girar el mando a la posición 0. Después, se puede volver a ajustar.

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).

Cuidado y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Limpiar el aparato

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

Retirar los restos grandes con la espátula.


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

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

Limpiar el aparato caliente

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

Limpiar el aparato frío

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

Limpieza intermedia entre dos usos

1. Apagar el aparato.
2. Colocar con la espátula 4 - 5 cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente.

3. Retirar la suciedad desprendida con la espátula.

4. Volver a encender el aparato. Colocar los alimentos cuando el aparato haya vuelto a alcanzar la temperatura programada.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con detergente. 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 la pantalla de mando.
Superficie de asado, suciedad quemada	La suciedad persistente en el aparato frío se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 464524). El acero inoxidable mate volverá a tener brillo.
Pantalla de mando	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- 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.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

Instruções de segurança importantes	17
Causas dos danos	18
Protecção do meio ambiente	18
Eliminação ecológica.....	18
Conhecer o aparelho	19
O seu novo Teppan Yaki.....	19
O painel de comandos	19
Indicação de calor residual	20
Antes da primeira utilização	20
Limpar	20
Aquecer o Teppan Yaki.....	20
Regular o Teppan Yaki	20
Regular a temperatura.....	20
Nível para manter os alimentos quentes	20
Nível de limpeza.....	20

Desligar a zona de aquecimento traseira.....	20
Tabela de regulação	21
Limitação automática de tempo	21
Dicas e truques	22
Cuidados e Limpeza	22
Limpar o aparelho	22
Não usar estes detergentes	23
Serviço de Assistência Técnica	23

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

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não

devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a

cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

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

aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

A superfície em aço inoxidável do aparelho é robusta e lisa, mas com o tempo adquire marcas de uso, tal como qualquer boa frigideira. Contudo, estas não afectam a sua utilidade. Uma ligeira coloração amarelada da superfície em aço inoxidável do aparelho é normal.

Atenção!

- Riscos ou fendas sobre a superfície do aparelho: Nunca utilize facas para cortar alimentos sobre a superfície do aparelho. Para virar os alimentos, utilize as espátulas fornecidas com o aparelho. Não bata com as espátulas sobre a superfície do aparelho.
- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.
- Cobertura de vitrocerâmica: Coloque a cobertura de vitrocerâmica só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Nunca ligue o aparelho com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para manter os alimentos quentes nem como superfície de suporte.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



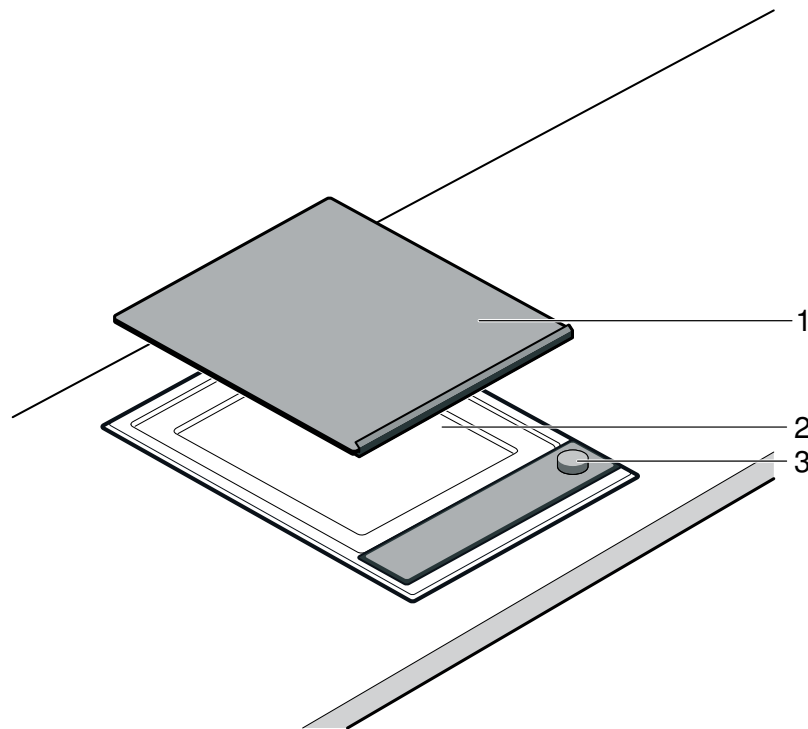
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

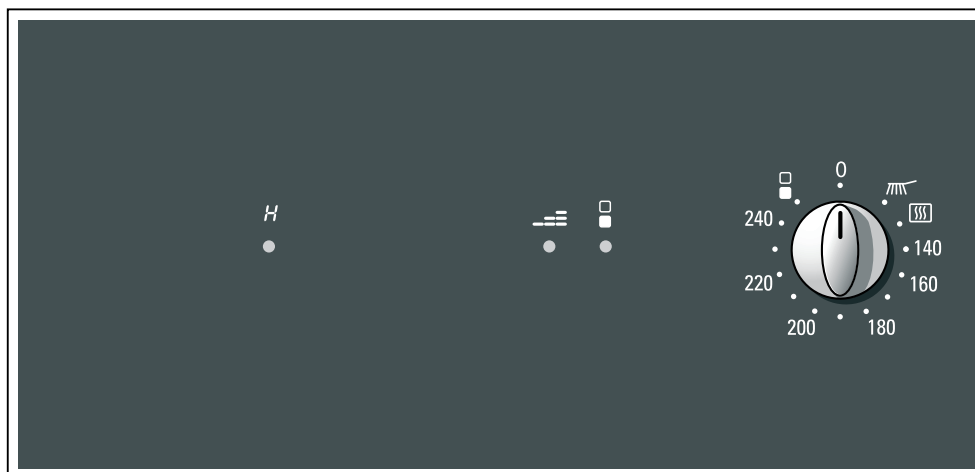
Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

O seu novo Teppan Yaki



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Superfície do aparelho
3	Interruptor

O painel de comandos



Interruptor	
140-240 °C	Temperatura
	Nível de limpeza
	Nível para manter os alimentos quentes
	Zona de aquecimento traseira desligada

Indicações	
<i>H</i>	Calor residual
	Aquecer
	Zona de aquecimento traseira desligada

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

Indicação de calor residual

O Teppan Yaki possui uma indicação de calor residual.

Se na indicação aparecer um **H**, o Teppan Yaki ainda está quente. A indicação apaga-se quando o Teppan Yaki tiver arrefecido o suficiente.

Antes da primeira utilização

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

Limpar

Antes da primeira utilização, limpe minuciosamente o Teppan Yaki com uma solução de água morna e detergente.

Aquecer o Teppan Yaki

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o Teppan Yaki vazio. Para o efeito, o ideal são 30 minutos a 240 °C.

Regular o Teppan Yaki

Neste capítulo ficará a saber como regular o Teppan Yaki. Na tabela poderá encontrar as temperaturas e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Regular a temperatura

Com o interruptor, regula a temperatura do Teppan Yaki.

Quando a temperatura regulada for alcançada, a indicação de aquecimento apaga-se. Agora pode colocar os alimentos que pretende assar sobre o aparelho.

Nota: O Teppan Yaki regula a potência ligando e desligando o aquecimento. O aquecimento pode ligar e desligar-se mesmo com a potência máxima.

Nível para manter os alimentos quentes

Com o interruptor seleccione o nível para manter os alimentos quentes

Para manter os alimentos quentes, não seleccione quantidades demasiado elevadas. Todos os alimentos que deseja manter quentes devem estar em contacto com a superfície do aparelho, pois caso contrário arrefecem. Não mantenha os alimentos quentes durante demasiado tempo senão ficam secos.

Nível de limpeza

Com o nível de limpeza , o aparelho aquece a 40 °C. Pode deixar amolecer a sujidade, colocando um pouco de água e detergente sobre a superfície do aparelho (1 hora, no máximo). Depois de a sujidade se soltar, pode iniciar a limpeza.

Desligar a zona de aquecimento traseira

Na preparação de pequenas quantidades também pode optar por utilizar apenas a zona dianteira. Pode utilizar a zona traseira para manter os alimentos quentes.

Rode o interruptor para a direita, para o símbolo e, de seguida, rode-o novamente para a temperatura desejada. A indicação acende-se. A zona de aquecimento traseira está desligada.

Tabela de regulação

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

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

Carne/aves

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espessura
Bife de vaca, no ponto*	alourar a 230 - 240 °C continuar a assar a 180 °C	2 - 3 min. de cada lado 5 - 7 min.	aprox. 2 cm
Bife do cachaço de porco, sem osso	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm
Medalhões de porco**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	máx. 2 cm
Escalopes, porco ou vitela, panados***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Bife de peru	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Filete de peito de frango	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Tiras de carne/vaca ou porco às tiras estufada/o, marinada/o****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Tiras de peito de peru****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g
Hambúguer	180 - 190 °C	13 - 16 min.	máx. 1 cm

* p. ex., bife da vazia, bife do lombo, bife da alcatra. O bife está no ponto, quando sair suco da carne.

** Exercer pressão sobre o alimento em cima da placa, virar várias vezes.

*** Utilizar óleo em quantidade suficiente, para que o panado não seque nem se queime.

**** Distribuir bem as tiras de carne/aves, para que as mesmas não se toquem.

Peixe

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espessura
Filete de peixe*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm
Bife de salmão	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Bife de atum	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Camarões	210 - 220 °C	8 - 10 min.	30 g cada

* Utilizar espécies de peixe adequadas para assar, p. ex., salmão, atum, tamboril, perca, sandre. Para que os filetes de peixe não se colem tanto, podem ser passados por farinha antes de irem a assar. Comece por assar o lado da pele e, se possível, vire o peixe apenas uma vez.

Legumes

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espessura
Cenouras, aos palitos	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Tiras de pimento	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g
Beringelas, às rodela*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Curgetes, às rodela*	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Anéis de cebola	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g
Cogumelos, laminados	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g
Batatas cozidas, às rodela*	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g

* Salgar as beringelas antes de assar, deixar repousar durante 30 minutos e secar.

Limitação automática de tempo

Se o Teppan Yaki estiver durante mais de 2 horas em funcionamento sem que a regulação seja alterada, a limitação automática de tempo é activada.

O aquecimento é interrompido, o símbolo de aquecimento pisca.

Rode o interruptor para 0. De seguida pode voltar a regular.

Dicas e truques

- Coloque o alimento na chapa apenas depois do indicador de aquecimento estar apagado. Isto também se aplica em caso de aumento da temperatura entre duas utilizações.
- Pressione as peças de carne, ave e peixe sobre a chapa com ajuda da espátula. Para preservar as fibras, vire as peças apenas quando elas já se soltam facilmente da chapa. Caso contrário, são libertados sucos e isso faz com que os alimentos fiquem mais secos.
- Enquanto as peças de carne, ave e peixe são cozinhadas, estas não devem tocar umas nas outras, para que não absorvam sucos.
- Para impedir a saída de sucos, não perfure nem corte a carne antes de a cozinhar ou durante o processo de cozedura.
- Não tempere carne, aves e peixe com sal, antes de os cozinhar, para que este não lhes retire água e nutrientes solúveis.
- Antes de cozinhar os filetes de peixe, pode passá-los por farinha. Desta forma não aderem tão facilmente.
- Se possível, não virar os filetes de peixe mais do que uma vez. Cozinhe primeiro o lado da pele.
- Utilize apenas óleos e gorduras adequados para fritura, resistentes a altas temperaturas, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga clarificada.

Cuidados e Limpeza

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

Deitar água ou cubos de gelo sobre a superfície quente do aparelho produz salpicos e vapor de água. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois de o mesmo ter arrefecido. Os resíduos incrustados são difíceis de remover.

Remova os resíduos maiores com as espátulas.


Os cubos de gelo são mais adequados do que a água para limpar o aparelho quente, uma vez que produzem menos salpicos quentes e menos vapor de água.

Antes da próxima utilização, remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza.

Limpar o aparelho quente

1. Desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer durante pelo menos 15 minutos!
2. Coloque cubos de gelo ou água sobre a superfície do aparelho. Adicione algumas gotas de detergente. Deixe a sujidade amolecer.
3. Inicie a limpeza só depois de a indicação de calor residual mudar de **H** para **h**.

Limpar o aparelho depois de arrefecido

1. Coloque um pouco de água e detergente sobre a superfície do aparelho, de modo a que esta fique ligeiramente coberta.
2. Ligue o aparelho. Regule o nível de limpeza . Deixe a sujidade amolecer (máx. 1 hora).
3. Depois de a sujidade se soltar, inicie a limpeza.

Limpeza intermédia entre dois assados

1. Desligue o aparelho.
2. Com as espátulas, coloque 4 - 5 cubos de gelo sobre a superfície quente do aparelho.

3. Remova a sujidade solta com as espátulas.

4. Volte a ligar o aparelho. Ao colocar os alimentos, aguarde até que o aparelho volte a atingir a temperatura regulada.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Superfície do aparelho	Remova os resíduos de gordura com detergente. Alguns alimentos podem deixar manchas esbranquiçadas sobre a superfície do aparelho. Remova-as com sumo de limão ou vinagre. De seguida, limpe bem com um pano húmido. O sumo de limão ou vinagre não pode entrar em contacto com o painel de comandos.
Superfície do aparelho, sujidade incrustada	Com o aparelho frio, pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582) e deixe-o actuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa deixe o gel actuar durante a noite. Por fim, lave e seque bem. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.
Quadro de aço inoxidável	Limpe com um pano macio e húmido e um pouco de detergente. No caso de sujidade intensa, utilize o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 464524). Deste modo, o aço inoxidável baço volta a ter brilho.
Painel de comandos	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Secar com um pano macio.

Não usar estes detergentes

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

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

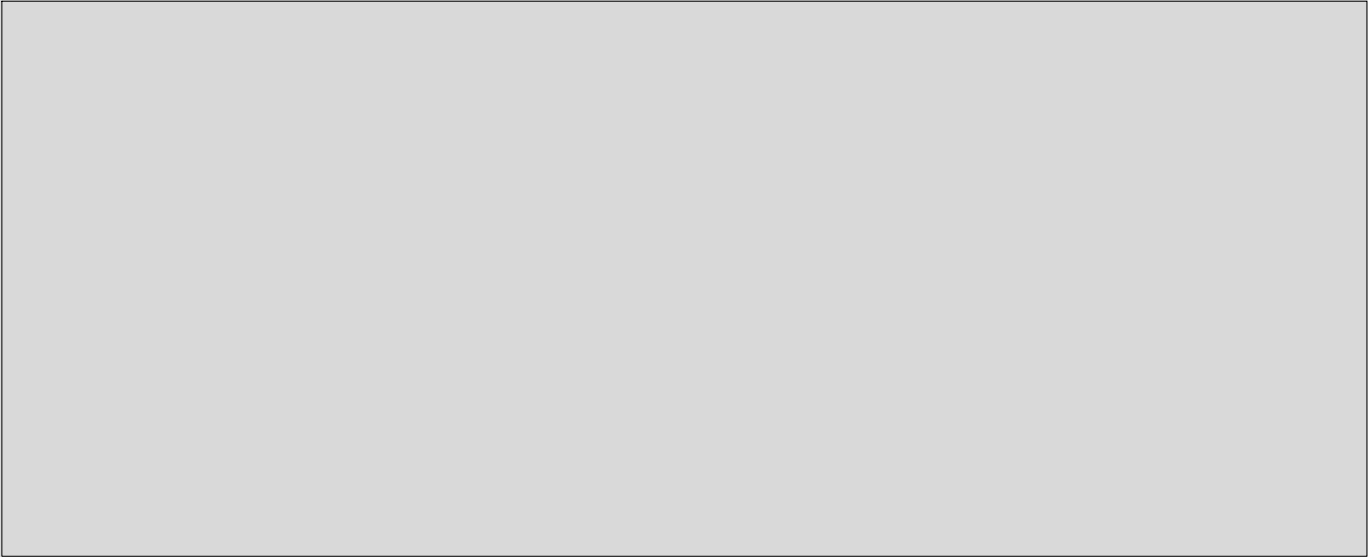
Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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



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



9000689768

930104