

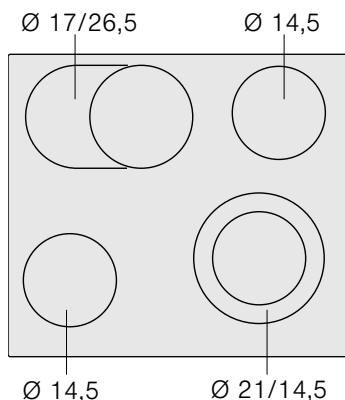
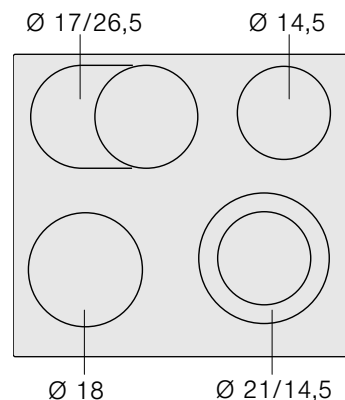


FŐZŐFELÜLET

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

**T16BT.6., T16.T.6., T17.T.6..**



**T16BT.6..****T16.T.6.., T17.T.6..**

## Tartalomjegyzék

 <b>Rendeltetésszerű használat</b> . . . . .	<b>3</b>	 <b>időfunkciók</b> . . . . .	<b>8</b>
 <b>Fontos biztonsági előírások</b> . . . . .	<b>3</b>	A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia. . . . .	8
 <b>A sérülések okai</b> . . . . .	<b>4</b>	Automatikus időzítés. . . . .	9
Áttekintés . . . . .	4	Konyhai óra . . . . .	9
 <b>Környezetvédelem</b> . . . . .	<b>4</b>	Stopperóra funkció . . . . .	9
Energiatakarékossági ötletek . . . . .	4	 <b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> . . . . .	<b>9</b>
Környezetbarát ártalmatlanítás . . . . .	4	 <b>Melegen tartási funkció</b> . . . . .	<b>10</b>
 <b>A készülék megismerése</b> . . . . .	<b>5</b>	Melegen tartási funkció bekapcsolása . . . . .	10
Kezelőfelület . . . . .	5	Melegen tartási funkció kikapcsolása . . . . .	10
Főzőhelyek . . . . .	5	 <b>Energiafogyasztás kijelzése</b> . . . . .	<b>10</b>
Maradék hő-kijelzés . . . . .	5	 <b>Alapbeállítások</b> . . . . .	<b>10</b>
 <b>Twist-Pad Twist gombbal</b> . . . . .	<b>6</b>	Alapbeállítások megváltoztatása . . . . .	11
A szabályozógomb levétele . . . . .	6	 <b>Tisztítás</b> . . . . .	<b>11</b>
Szabályozógomb tárolása . . . . .	6	Üvegkerámia . . . . .	11
Üzemelés szabályozógomb nélkül . . . . .	6	A főzőfelület kerete . . . . .	11
 <b>A készülék kezelése</b> . . . . .	<b>6</b>	Szabályozógomb . . . . .	11
Főzőfelület be- és kikapcsolása . . . . .	6	 <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> . . . . .	<b>12</b>
Főzőhely beállítása . . . . .	6	E-üzenet a kijelzésekben . . . . .	12
Főzési táblázat . . . . .	7	 <b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>12</b>
 <b>PowerBoost funkció</b> . . . . .	<b>8</b>	E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) . . . . .	12
Powerboost funkció bekapcsolása . . . . .	8	 <b>Próbaételek</b> . . . . .	<b>13</b>
Powerboost funkció kikapcsolása . . . . .	8		
 <b>Gyerekszár</b> . . . . .	<b>8</b>		
Gyerekszár be és kikapcsolása . . . . .	8		
Automatikus gyerekszár . . . . .	8		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) és az Online-Shop-ban: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) talál.

## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét 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 károokra 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.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek 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.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

## Fontos biztonsági előírások

### 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 főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Csak általunk engedélyezett védőeszközt, mint pl. gyermekvédő rácsot, szabad használni. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló 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 biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### **Figyelmeztetés – Mágneses veszély!**

A levehető kezelőelem mágneses és elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatja. Elektronikus implantátumok viselőinek: a kezelőelemet soha ne tegye a ruhája zsebébe. A szívritmus-szabályozótól való legkisebb távolság 10 cm.

### **Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

## **A sérülések okai**

### **Figyelem!**

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

### **Áttekintés**

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.
Karcosodások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.
	Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése	Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.
Kagyló formájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

## **Környezetvédelem**

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

### **Energiatakarékossági ötletek**

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

### **Környezetbarát ártalmatlanítás**

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



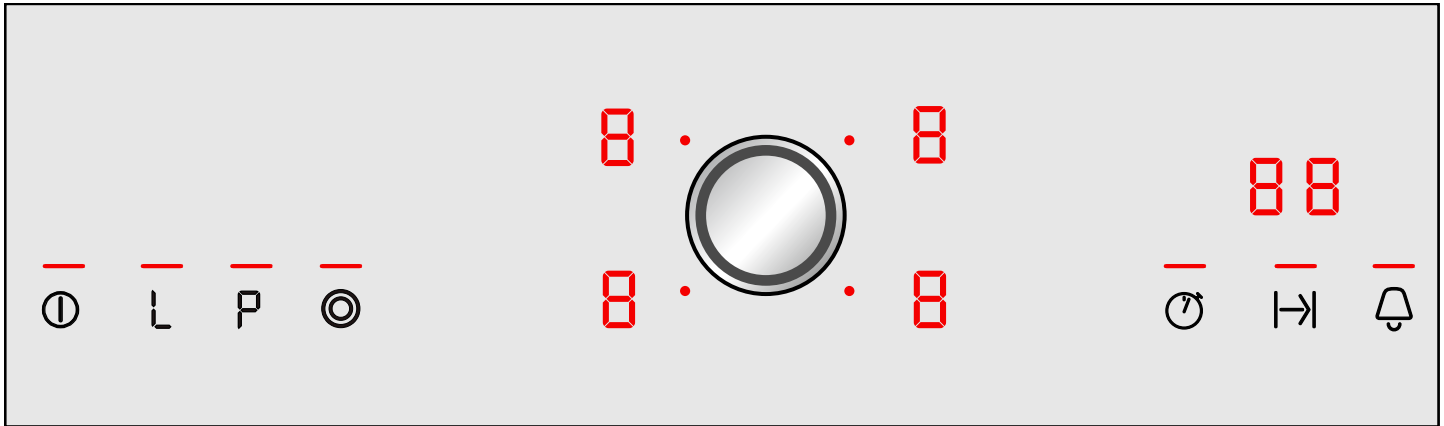
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

## A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

### Kezelőfelület





Kijelzők	
1-9	Főzési fokozatok
0	Üzemkésztség
H/h	Maradék hő
P	Powerboost funkció
L	Melegen tartási funkció
88	Időzítés



Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Melegen tartási funkció
	Powerboost funkció
	Zónabekapcsolás
	Stopperóra funkció
	Időzítés
	Konyhai óra / Gyerekzár

#### Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

### Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
	Egykörös főzőhely
	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a  szimbólumot

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
	Sütőzóna
	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a  szimbólumot
Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít	

#### Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat. Ez például a következőkre szolgál:
  - Az érzékeny alkatrészeket védi a túlmelegedéstől
  - A készüléket védi az elektromos túlterheléstől
  - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

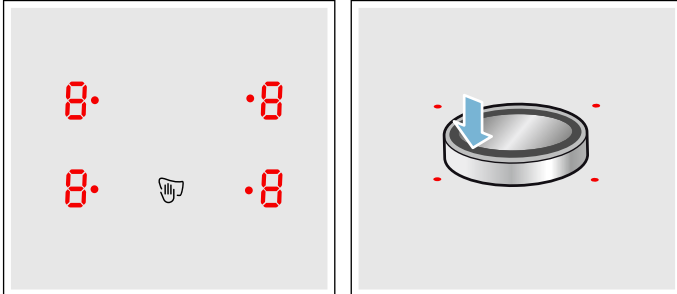
### Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradék hő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

## Twist-Pad Twist gombbal

A szabályozó felület az a beállítási tartomány, amelyben a szabályozógombbal kiválaszthatja a főzőhelyeket és beállíthatja a főzési fokozatokat. A szabályozó felület tartományában a szabályozógomb automatikusan középre áll.



A szabályozógomb mágneses és a szabályozó felületre van felhelyezve. Ha egy jelölés tartományában megérinti a szabályozógombot, aktiválódik a megfelelő főzőhely. A szabályozógomb elforgatásával állíthatja be a főzési fokozatot.

**Utasítás:** Tartsa mindig tisztán a szabályozógombot. A szennyeződések zavarhatják a működést.

### A szabályozógomb levétele

A szabályozógomb levehető. Így könnyebb a tisztítás. A szabályozógombot akkor is leveheti, ha a főzőhely üzemel. A törlési védelem funkció aktiválódik, és 35 másodperc elteltével a főzőfelület kikapcsol.

#### Utasítások

- A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőlapot bármikor kikapcsolhatja.
- Ha újra felhelyezi a szabályozógombot, majd elfordítja, kikapcsolódik a törlési védelem funkció.

#### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

Ha egy fém tárgyat tesz a szabályozó felületre, a főzőlap tovább fűthet. Ezért a főzőlapot mindig a főkapcsolóval kapcsolja ki.

### Szabályozógomb tárolása

A szabályozógombban erős mágnes van. Ne tegye a szabályozógombot mágneses adathordozók, pl. videokazetták, floppy lemezek, hitelkártyák és mágnescsikkal rendelkező kártyák közelébe. Tönkremehetnek. Televíziókészülékekénél és monitoroknál zavarok léphetnek fel.






#### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

Elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó, inzulinpumpa viselőinek. Előfordulhat, hogy a mágneses mező befolyásolja az implantátumokat. Ezért soha ne hordja a szabályozógombot a zsebében. A szívritmus-szabályozótól való távolság legalább 10 cm legyen.

**Utasítás:** A szabályozógomb mágneses. Az alsó részén megtapadó fémrészecskék összekarcolhatják az üvegkerámiát. Mindig jól törölje le a szabályozógombot.

## Üzemelés szabályozógomb nélkül

Ha nem tudja, hová tette a szabályozógombot, a főzőfelületet a szabályozógomb nélkül is üzemeltetheti:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. Érintse meg egyidejűleg a  és a  szimbólumot 4 másodpercig. Egy hangjelzés hallható.
3. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzője nem világít.
4. A  (-) és  (+) szimbólummal állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

A főzőhely be van kapcsolva.

**Utasítás:** A szabályozógombot bármikor visszateheti.






## A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.



### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

#### Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti  kijelző világít. A kezelőfelületek kijelzői és a  főzésifokozat-kijelzők világítanak. A főzőfelület üzemkés.

#### Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti  kijelző és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

### Főzőhely beállítása

A szabályozógombbal állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

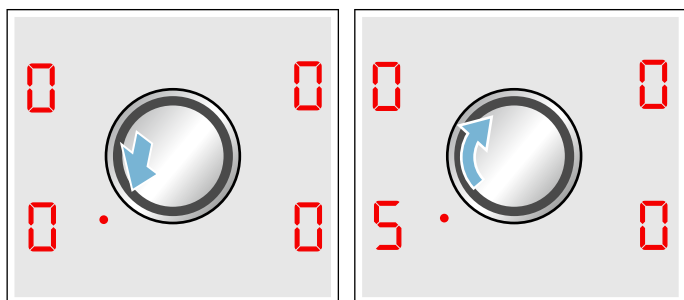
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

#### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőhelyet. Ehhez érintse meg a szabályozógombot a kívánt főzőhely tartományában.


2. A következő 10 másodpercben fordítsa el a szabályozógombot, amíg a főzésifokozat-kijelzőn meg nem jelenik a kívánt főzési fokozat.



A főzőhely be van kapcsolva.

A főzési fokozat megváltoztatása:  
Válassza ki a főzőhelyet és állítsa be az új főzési fokozatot.

#### Főzőhely kikapcsolása:

Válassza ki a főzőhelyet és állítsa -ra. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

#### Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételk fajta, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 4. oldal


	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1.-2.	-
Virslis melegítése vízben**	3-4	-
<b>Kiolvasztás és melegítés</b>		
Mélyhűtött spenót	2.-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2.-3.	20-30 perc
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Gombóc	4.-5.*	20-30 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szósok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert szósok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
<b>Főzés, gőzölés, párolás</b>		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.-2.	35-45 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.-4.	15-60 perc
Zöldségek	2.-3.	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc
<b>Sütés kevés olajban**</b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Karaj, natúr vagy panírozott***	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***	4.-5.	30-40 perc
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***	5-6	10-20 perc
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***	5-6	10-30 perc
Hal és halfilé, natúr	5-6	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott	6-7	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok	6-7	8-12 perc
Királyrák és fűrészes garnélarák	7-8	4-10 perc
Zöldség, friss gomba pirítása	7-8	10-20 perc
Zöldség, hús csíkokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20 perc
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan süsse
Omlett	3.-4.	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
<b>Olajban sütés (150-200 g adagként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtesztában, tempura	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	-
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		



## PowerBoost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.


A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek meg vannak jelölve a  szimbólummal.

Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

### Powerboost funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A Powerboost funkció be van kapcsolva.

### Powerboost funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot. A  kijelzés kialszik.

A Powerboost funkció ki van kapcsolva.

### Utasítások



- Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.
- Vegye figyelembe, hogy az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felforrósodik. A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A túlhevült olaj és zsír gyorsan meggyullad, lásd a Fontos biztonsági tudnivalók fejezetet. → 3. oldal



## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A  kijelzés kialszik. A zár kioldott.

### Automatikus gyerekzár

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

### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 10. oldal

## Időfunkciók

A készülék 3 különböző időfunkcióval rendelkezik:





- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra
- Stopperóra

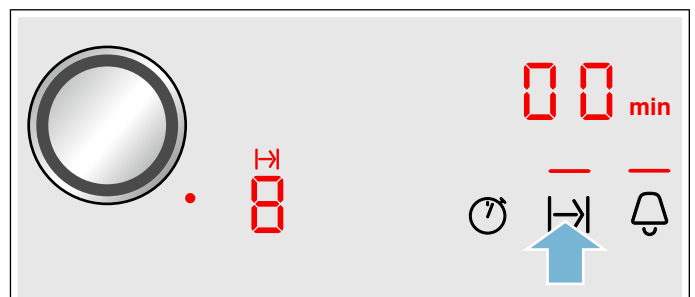
### A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

### Időtartam beállítása

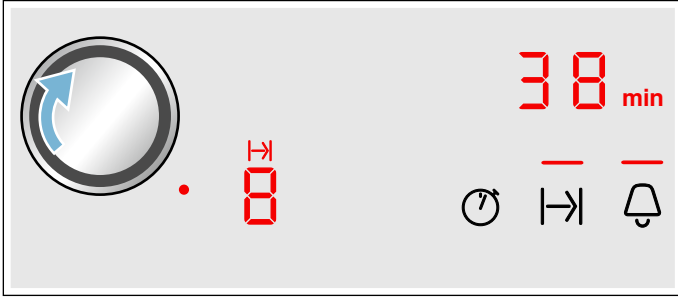
A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. A szabályozógombbal válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  a  szimbólum fölött villog. Az időzítéskijelzőn  perc világít.





3. A következő 10 másodpercben a szabályozógombbal állítsa be a kívánt időtartamot.



Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is állított be időtartamot, a kijelzőn mindig a legrövidebb időtartam látható. — a I→I szimbólum fölött világít. A főzőhely I→I kijelzője élesen világít.

#### Az idő letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzőhelykijelzőn világít a jel. Egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn egy percig villog a . A I→I kijelző villog.

Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Időtartam korrigálása vagy törlése

A szabályozógombbal válassza ki a főzőhelyet. Érintse meg a I→I szimbólumot és módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

#### Utasítások

- Ha le szeretné kérdezni egy főzőhely időtartamát: A szabályozógombbal válassza ki a főzőhelyet. Az időtartam 10 másodpercre megjelenik.
- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.
- Amikor az időtartam utolsó perce fut le, az időzítő kijelzője percről másodpercre vált.

### Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 10. oldal

**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:

Válassza ki a főzőhelyet, és érintse meg a I→I szimbólumot. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.

### Konyhai óra

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

### A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg a szimbólumot. A — kijelző a szimbólum felett villog. Az időzítéskijelzőn perc világít.
2. A szabályozógombbal állítsa be a kívánt időtartamot. Néhány másodperc múlva az idő lefut.

#### Az idő letelte után

Az időtartam letelte után hangjelzés hallható, és a kijelzőn egy percig villog a . A — szimbólum feletti kijelző élesen világít. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Az idő korrigálása

Érintse meg a szimbólumot és a szabályozógombbal módosítsa az időt.

### Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

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

A stopperóra funkciót a szimbólum megérintésével kapcsoljuk be. Az időzítéskijelzőn megjelenik a , és az időmérés elkezdődik. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkciót a szimbólum újbóli megérintésével kapcsoljuk ki. Az időzítéskijelző kialszik.

**Utasítás:** Ha a stopperóra funkcióhoz még egy másik időfunkciót kapcsolunk be, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra funkció látható a kijelzőn.



## Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

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

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

Az időkorlátozás aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).



## Melegen tartási funkció

A melegen tartási funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

### Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg az **L** szimbólumot. A főzésifokozat-kijelzőn világít az **L**.

A melegen tartási funkció bekapcsolt.

### Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg az **L** szimbólumot. A főzésifokozat-kijelzőn világít a **0**.

A melegen tartási funkció kikapcsolt.

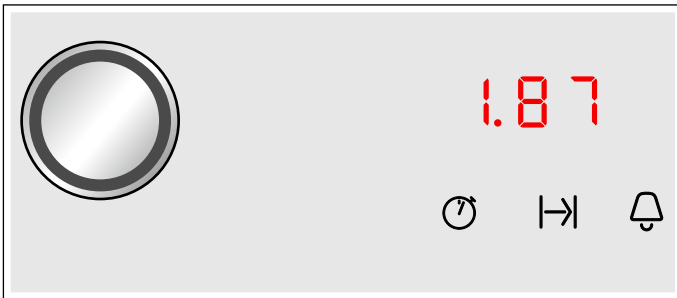


## Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőfelület 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.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 10. oldal



## Alapbeállítások


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

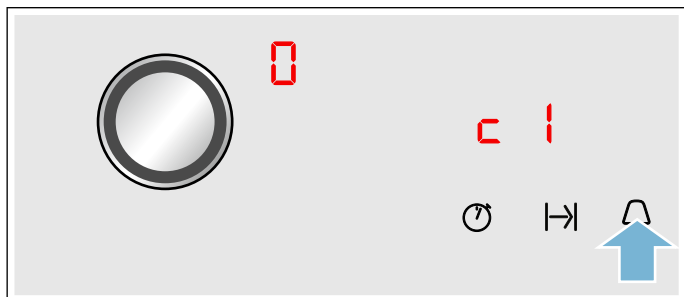
Kijelzés	Funkció
<b>c 1</b>	<b>Automatikus gyerekzár</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
2	A kézi és az automatikus gyerekzár kikapcsolva.
<b>c 2</b>	<b>Hangjelzés</b>
0	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).
1	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
<b>c 3</b>	<b>Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)</b>
0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
2	Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
<b>c 5</b>	<b>Automatikus időzítés</b>
00	Kikapcsolva.*
0 1-99	Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
<b>c 6</b>	<b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b>
1	10 másodperc.
2	30 másodperc
3	1 perc.*
<b>c 7</b>	<b>A fűtőtestek hozzákapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.
2	Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.
<b>c 9</b>	<b>A főzőhely kiválasztásának ideje</b>
0	Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja, anélkül, hogy újra kiválasztaná.
1	Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
<b>c 0</b>	<b>Visszaállítás alapbeállításra</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.


\*Alapbeállítás


## Alapbeállítások megváltoztatása

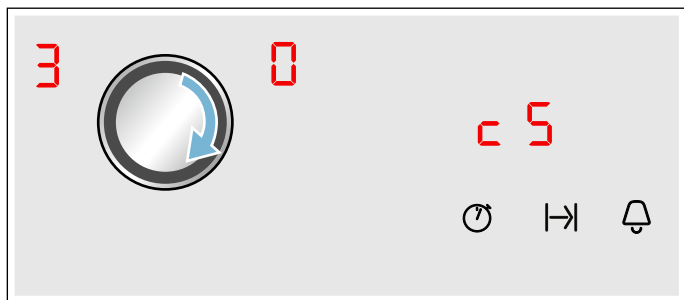
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.


1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



Megjelenik a **E** jel, a főzőhelykijelzőn pedig világít a  szimbólum.

3. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A szabályzógombbal állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A beállítás aktiválódott.

### Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

## Tisztítás

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

### Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnek rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiahoz alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővitót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

### A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószeret.
- Ne használja az üvegkaparót.

### Szabályzógomb

A szabályzógombot leginkább csak langyos mosogatószeres vízzel törölje le. Ne használjon éles eszközt vagy súrolószeret. A mosogatógépben való tisztítás, valamint az öblítővízbe mártás károsítja a szabályzógombot.

## Üzemzavar – mi a teendő?

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

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

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

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.
<b>F2</b>	Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.
<b>F4</b>	Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.	Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható	Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<b>F5</b> és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.
<b>F8</b>	A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.
<b>dE</b> Főzőhelyek nem melegednek	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 biztosítékszekrényben). A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

### 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 (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezeléskből 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.

## Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet Z9442X0), az alábbi méretekkel:

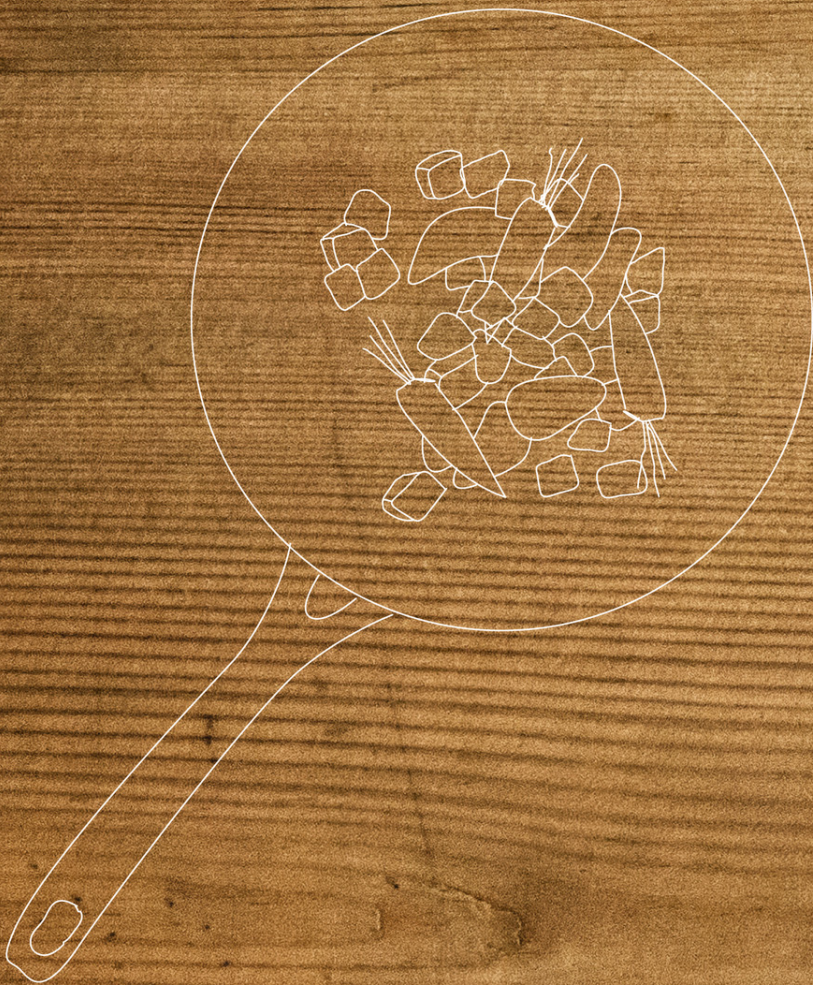
- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
<b>Csokoládé olvasztása</b>					
Edény: nyeles edény					
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen	-	-	-	1.	nem
<b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>					
Edény: főzőedény					
<b>Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint</b>					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 keverés nélkül	igen	1.	igen
<b>Lencsefőzelék konzervből</b>					
pl. Erasco lencseterrin virslivel:					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:30 (keverés kb. 1:30 elteltével)	igen	1.	igen
<b>Besamelmártás főzése</b>					
Edény: nyeles edény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	g <sup>2</sup>	kb. 5:20	nem	1 <sup>1,3</sup>	nem
				<sup>1</sup> A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.	
				<sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.	
				<sup>3</sup> Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük.	

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
<b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel</b>					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 6:45 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc	nem	2	igen
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:20 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc	nem	2	igen
				10 perc után keverjük meg a tejberizst.	
<b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül</b>					
Edény: főzőedény					
Tej hőmérséklete: 7 °C					
Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 7:30 A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.	nem	2	nem
Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 8:00 A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük.	nem	2	nem
<b>Rizs főzése</b>					
Edény: főzőedény					
Víz hőmérséklet 20 °C					
Recept a DIN 44550 szerint:					
125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:48	igen	2	igen
Recept a DIN 44550 szerint:					
250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 3:15	igen	2.	igen

Próbaételek	Felfűtés /Forralás		Továbbfőzés		
	Forralási fokozat	Időtartam (perc:másodperc)	Fedél	Továbbfőzési fokozat	Fedél
<b>Sertés szűzermék sütése</b>					
Edény: sütőserpenyő					
Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C					
Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	7	nem
<b>Palacsinta sütése</b>					
Edény: sütőserpenyő					
Recept a DIN EN 60350-2 szerint					
Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:40	nem	6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően	nem
<b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése</b>					
Edény: főzőedény					
Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	nem	9	nem

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001330474  
990221  
hu