

A white line drawing of a teppan yaki grill is positioned in the bottom left corner of the page. The drawing shows the circular cooking surface with a scalloped edge and two handles on opposite sides. The background of the entire page is a photograph of a dining room with a long wooden table set for a meal, featuring plates, glasses, and lit candles. The table is set with white plates, silverware, and various glasses. There are several lit candles in holders along the table. The room has large windows in the background, and the lighting is warm and ambient.



TEPPAN YAKI

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Mode d'emploi	17
ru	Правила пользования	31
nl	Gebruiksaanwijzing	45

N74TD00N0

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Ihre neue Teppan Yaki	6
	Bedienfeld	6
	Bedienflächen	7
	Restwärmanzeige	7
	Vor dem ersten Gebrauch	7
	Gerät reinigen	7
	Teppan Yaki aufheizen	7
	Gerät bedienen	8
	Einschalten oder ausschalten	8
	Temperatur einstellen	8
	Warmhaltestufe	8
	Reinigungsstufe	8
	Hintere Heizzone abschalten	8
	Einstelltabelle	9
	Tipps und Tricks	10
	Kindersicherung	10
	Einschalten	10
	Ausschalten	10
	Automatische Kindersicherung	10
	Zeitfunktionen	11
	Küchenwecker	11
	Stoppuhr	11
	Automatische Abschaltung	11
	Wisch-Schutz	12
	Einschalten	12
	Ausschalten	12
	Energie-Verbrauchsanzeige	12
	Grundeinstellungen	13
	Grundeinstellungen ändern	13
	Reinigen	14
	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	14
	Gerät reinigen	14

	Störungen, was tun?	15
	E-Meldung in den Anzeigen	15
	Kundendienst	16
	E-Nummer und FD-Nummer	16

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

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

NeffCOM[®]
089 - 12 474 474



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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



Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Das Gerät nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige blinkt.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

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

Achtung!

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

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur so lange vor, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, für die Zubereitung kleiner Mengen nur die vordere Kochzone einzuschalten.
- Nutzen Sie den Randbereich der Bratfläche zum Warmhalten von bereits Gegartem, während Sie in der Mitte weiter zubereiten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Temperatur zurück.
- Wählen Sie eine passende Temperatur. Mit einer zu hohen Temperatur verschwenden Sie Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme der Teppan Yaki. Schalten Sie das Gerät bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende aus.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



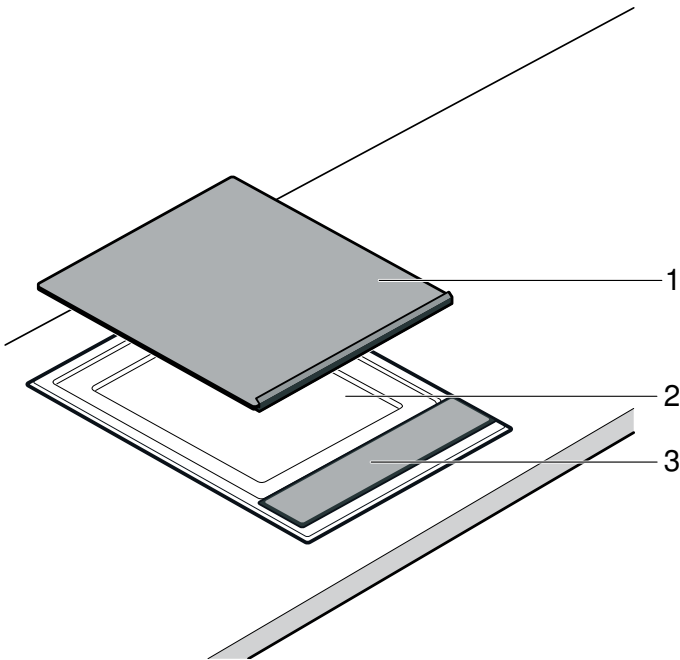
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

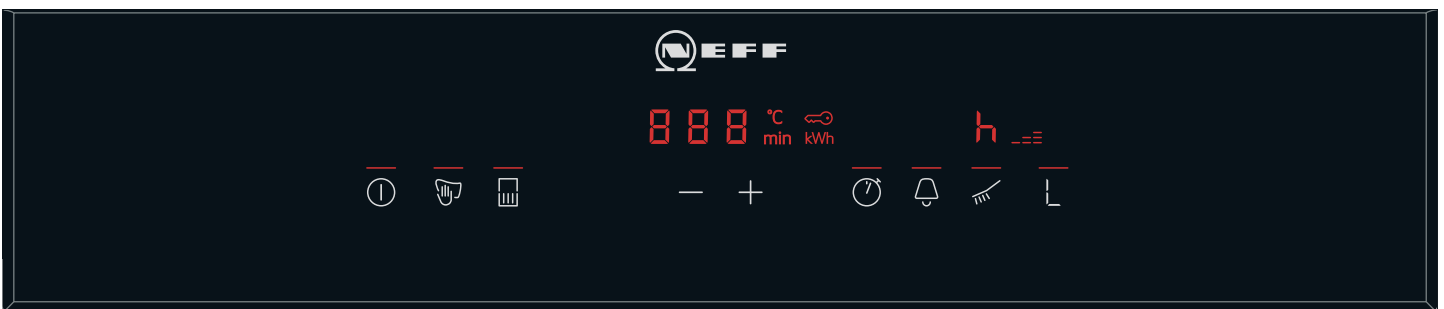
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.




Ihre neue Teppan Yaki











Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Bratfläche
3	Bedienfeld

Bedienfeld



Anzeigen	
	Gerät ist eingeschaltet*
	Wisch-Schutz*
	Hintere Heizzone abgeschaltet*
000	Temperatur/Dauer
°C	Temperatur
min	Dauer
	Kindersicherung
*Anzeigelampe über dem Symbol leuchtet.	

Anzeigen	
kWh	Energieverbrauchsanzeige
--≡	Aufheizanzeige
	Stoppuhr*
	Küchenwecker*
H/h	Restwärme
	Reinigungsstufe*
L	Warmhaltestufe*
*Anzeigelampe über dem Symbol leuchtet.	

Bedienflächen	
	Gerät einschalten
	Wisch-Schutz / Kindersicherung einschalten
	Hintere Heizzone abschalten
	Temperatur / Dauer einstellen
	Stoppuhr einschalten
	Küchenwecker einschalten
	Reinigungsstufe einschalten
	Warmhaltestufe einschalten

Bedienflächen

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

Hinweise

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

Restwärmeanzeige

Das Gerät hat eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist das Gerät noch heiß. Kühlt das Gerät weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**.

Die Anzeige erlischt, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist.



Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise. → *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4*

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Teppan Yaki aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie die leere Teppan Yaki für einige Minuten bei 200 °C auf.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät einstellen. In der Tabelle finden Sie Einstellungen für verschiedene Gerichte.

Einschalten oder ausschalten


Hinweis: Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Temperatur länger als 20 Sekunden auf 0 eingestellt ist.

Einschalten

Symbol  berühren.

Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Gerät ist betriebsbereit.

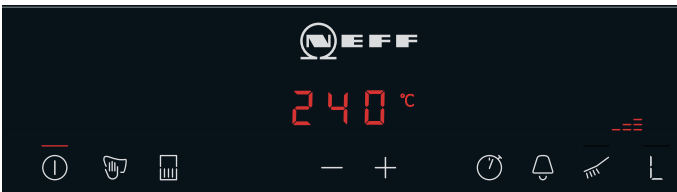
Ausschalten

Symbol  berühren, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt.

Das Gerät ist ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

Temperatur einstellen

1. Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten.
In der Temperatur-Anzeige leuchtet **000**.
2. Mit Hilfe der Tasten die gewünschte Temperatur auswählen.
Die Aufheizanzeige blinkt.



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

Hinweis: Das Gerät regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.


Warmhaltestufe

Die Teppan Yaki muss eingeschaltet sein.

Im Einstellbereich die Warmhaltestufe **L** auswählen.

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


Reinigungsstufe

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

der Verschmutzung können Sie mit der Reinigung beginnen.

Hintere Heizzone abschalten

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

1. Gerät einschalten.
2. Symbol  berühren.
Die Anzeige über dem Symbol leuchtet. Die hintere Heizzone ist abgeschaltet.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät das nächste Mal einschalten, bleibt diese Einstellung gespeichert. Sie können dieses Verhalten in den Grundeinstellungen ändern.

Einstelltabelle

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

Das Bratgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Fleisch/Geflügel

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke	Information
Rindersteak, medium	anbraten 230 - 240 °C fortbraten 180 °C	2 - 3 Min. je Seite 5 - 7 Min.	ca. 2 cm	z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft austritt.
Schweinenackensteak, ohne Knochen	210 - 220 °C	15 - 20 Min.	ca. 2 cm	
Schweinemedaillons	170 - 180 °C	13 - 17 Min.	max. 2 cm	Fest auf die Platte andrücken, mehrmals wenden.
Schnitzel, Schwein oder Kalb, paniert	190 - 200 °C	10 - 13 Min.	0,5 - 1 cm	Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.
Putensteak	210 - 220 °C	8 - 15 Min.	1 - 1,5 cm	
Hähnchenbrustfilet	180 - 190 °C	15 - 20 Min.	2,5 - 3 cm	
Fleischstreifen/Geschnetzeltes, Rind oder Schwein, mariniert	200 - 210 °C	8 - 10 Min.	600 - 700 g	Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Putenbruststreifen	180 - 190 °C	7 - 9 Min.	600 - 700 g	Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Hackfleisch	230 - 240 °C	9 - 11 Min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 Min.	max. 1 cm	

Fisch

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke	Information
Fischfilet	190 - 200 °C	7 - 10 Min.	ca. 2 cm	zum Braten geeignete Fischarten verwenden, z.B. Lachs, Thunfisch, Seeteufel, Barsch, Zander. Damit die Fischfilets weniger stark haften, können Sie vor dem Braten in Mehl gewälzt werden. Beginnen Sie mit dem Braten auf der Hautseite und wenden Sie nach Möglichkeit nur einmal.
Lachssteak	170 - 180 °C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm	
Thunfischsteak	190 - 200 °C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm	
Garnelen	210 - 220 °C	8 - 10 Min.	à 30 g	

Gemüse

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke	Information
Karotten, gestiftelt	190 - 200 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g	
Paprikastreifen	200 - 210 °C	4 - 6 Min.	ca. 500 g	
Auberginen, in Scheiben	200 - 210 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g	Auberginen vor dem Braten salzen, 30 Minuten stehen lassen und abtrocknen.
Zucchini, in Scheiben	190 - 200 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g	
Zwiebelringe	190 - 210 °C	5 - 7 Min.	ca. 500 g	
Champignons, in Scheiben	230 - 240 °C	10 - 12 Min.	ca. 500 g	
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben	210 - 220 °C	10 - 12 Min.	ca. 500 g	



Tipps und Tricks

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


Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Einschalten

1. Gerät ausschalten.
2. Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet circa 10 Sekunden. Das Gerät ist gesperrt.

Ausschalten

Symbol  so lange berühren, bis das Symbol  erlischt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Einschalten

Automatische Kindersicherung einschalten. → "Grundeinstellungen" auf Seite 13

Zeitfunktionen



Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

- Küchenwecker
- Stoppuhr

Küchenwecker


Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

1. Bei ausgeschaltetem Gerät Symbol  berühren. Die Anzeigelampe über dem Symbol  leuchtet. In der Anzeige leuchtet **00** min.
2. Mit Hilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.


Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und in der Anzeige blinkt **00** für 10 Sekunden. Die Anzeigelampe über dem Symbol  blinkt.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol.

Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.



Stoppuhr

Die Stoppuhr zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Stoppuhr vergangen ist.


Die Stoppuhr arbeitet nur, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Wenn sich das Gerät ausschaltet, wird auch die Stoppuhr mit ausgeschaltet.

Hinweis: Wird zur Stoppuhr zusätzlich der Küchenwecker eingeschaltet, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Stoppuhr angezeigt.

Einschalten

1. Symbol  berühren.
In der Anzeige wird **00** angezeigt.
2. Tasten für die Temperatureinstellung berühren.
Die Zeitaufnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten. Nach 10 Sekunden wird die Timer-Anzeige ausgeblendet und die Temperatur wird angezeigt.
3. Symbol  berühren, um die Timer-Anzeige wieder einzublenden.

Ausschalten

1. Symbol  berühren.
Die Timer-Anzeige wird angezeigt.
2. Tasten für die Temperatureinstellung berühren.
Die Stoppuhr wird ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Automatische Abschaltung

Ist ein Gerät lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Abschaltung aktiviert.

Die Heizung des Geräts wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F B** und die Restwärmeanzeige **H/h**.

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

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur (2 bis 4 Stunden).


Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Gerät eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu vermeiden hat Ihr Gerät eine Wischschutz-Funktion.

Einschalten

Bei eingeschaltetem Gerät das Symbol  berühren.

Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Symbol  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten.

Ausschalten

Symbol  berühren.

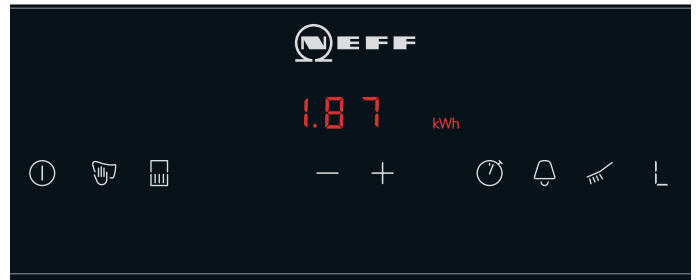
Der Wischschutz ist ausgeschaltet.

Energie- Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Geräts anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87 kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Möglicherweise ist die Energieverbrauchs-Anzeige nicht aktiviert. → "Grundeinstellungen" auf Seite 13

Grundeinstellungen


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

Anzeige	Funktion
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
c 1	Kindersicherung
0	Automatische Kindersicherung ausgeschaltet.*
1	Automatische Kindersicherung eingeschaltet.
f	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer eingeschaltet).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
c 3	Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger.)
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c 5	Automatische Abschaltung (Je höher die eingestellte Stufe, umso länger die Dauer bis zur Abschaltung.)
0	2-4 Stunden bis zur Abschaltung.*
1	1-2 Stunden bis zur Abschaltung.
2	30-60 Minuten bis zur Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals
1	10 Sekunden.*
2	30 Sekunden.
3	1 Minute.
c 7	Zuschaltung der Heizkörper
0	Beim Einschalten ist die hintere Heizzone aus.
1	Beim Einschalten sind beide Heizzonen an.*
2	Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung vor dem Ausschalten des Geräts erhalten.
c 8	Demo-Modus
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Gerät kann bedient werden, aber heizt nicht.

*Grundeinstellung


Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.


1. Gerät einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  circa 4 Sekunden lang berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.



c und 1 blinken abwechselnd und  leuchtet.

3. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit Hilfe der Tasten für die Temperatureinstellung den gewünschten Wert einstellen.



5. Schritt 3. und 4. wiederholen, bis alle gewünschten Einstellungen geändert sind.
6. Symbol  circa 4 Sekunden lang berühren, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Einstellungen sind gespeichert.

Änderungen nicht speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Gerät reinigen

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen. Je nach Gargut können weißliche Flecken auf der Bratfläche zurückbleiben. Mit Zitronensaft oder Essig entfernen. Anschließend gründlich feucht nachwischen. Zitronensaft oder Essig dürfen nicht mit der Bedienblende in Kontakt kommen.
Bratfläche, eingebrannte Verschmutzungen	Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnummer 00311499) verwenden. Dadurch bekommt die Bratfläche wieder Glanz. Hartnäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 00463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlrahmen	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnummer 00311499) verwenden. Dadurch bekommt matter Edelstahl wieder Glanz.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

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

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

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

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Warmes Gerät reinigen

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

Abgekühltes Gerät reinigen

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

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

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

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Geräts liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, wird das Gerät bei Bedarf automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F2** oder **F4** erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige **H** oder **h**.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Haussicherung des Gerätes kontrollieren. Anhand anderer elektronischer Geräte prüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Bedienfläche trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F0/F6/F7	Gerätefehler	Gerät ausschalten und wieder einschalten. Falls die Anzeige erneut erscheint, Kundendienst rufen.
F2	Es wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gegrillt. Zum Schutz der Elektronik wurde die vordere Heizzone abgeschaltet.	Warten bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Beliebige Bedienfläche berühren. F2 erlischt.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurde das Gerät abgeschaltet.	Warten bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Beliebige Bedienfläche berühren. F4 erlischt.
F5 und die Temperatur blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören.	Warnung: Ein heißer Gegenstand befindet sich in der Nähe des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Den Gegenstand entfernen. Die Fehleranzeige erlischt.
F5 und Signalton	Ein heißer Gegenstand befindet sich in der Nähe des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde das Gerät abgeschaltet.	Den Gegenstand entfernen. Warten bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Beliebige Bedienfläche berühren. F5 erlischt.
F8	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Gerät wieder einschalten.
dE Gerät heizt nicht	Demo-Mode ist eingeschaltet	Demo-Mode ausschalten: Das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

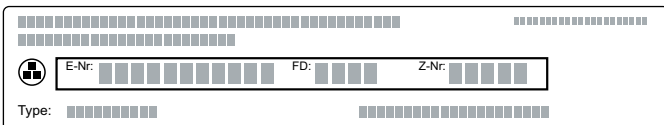
Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Kundendienst

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


E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a grid of 12 squares, 'FD:' followed by a grid of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a grid of 4 squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a grid of 16 squares.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 544
- D** 089 12 474 474
- CH** 0848 840 040

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

Table des matières

	Utilisation conforme	18
	Précautions de sécurité importantes	18
	Causes de dommages	19
	Protection de l'environnement	19
	Conseils pour économiser l'énergie	19
	Elimination écologique	19
	Présentation de l'appareil	20
	Votre nouveau Teppan Yaki	20
	Bandeau de commande	20
	Bandeau de commande	21
	Indicateur de chaleur résiduelle	21
	Avant la première utilisation	21
	Nettoyage de l'appareil	21
	Chauffer le Teppan Yaki	21
	Utilisation de l'appareil	22
	Activer ou désactiver	22
	Régler la température	22
	Position maintien au chaud	22
	Position de nettoyage	22
	Désactivation de la zone de chauffe arrière	22
	Tableau de réglage	23
	Conseils et astuces	24
	Sécurité-enfants	24
	Activation	24
	Désactivation	24
	Sécurité enfants automatique	24
	Fonctions temps	25
	Minuteur	25
	Minuterie	25
	Coupure de sécurité automatique	25
	Anti-effacement	26
	Activation	26
	Désactivation	26
	Indication de la consommation d'énergie	26
	Réglages de base	27
	Modifier les réglages de base	27
	Nettoyage	28
	N'utilisez pas ces produits nettoyants	28
	Nettoyage de l'appareil	28

	Anomalies, que faire ?	29
	Message E dans les affichages	29
	Service après-vente	30
	Numéro E et numéro FD	30

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



Utilisation conforme

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

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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



Précautions de sécurité importantes

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

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

Attention !

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

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Lors de la préparation de petites quantités, profitez aussi de la possibilité de n'allumer que la zone de cuisson avant.
- Utilisez le bord de la surface de cuisson pour maintenir au chaud les plats déjà cuits, pendant que vous continuez de préparer au centre.
- Revenez à temps à une température plus basse.
- Sélectionnez une température adaptée. Vous gaspillez de l'énergie avec une température trop élevée.
- Utilisez la chaleur résiduelle du Teppan Yaki. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Élimination écologique



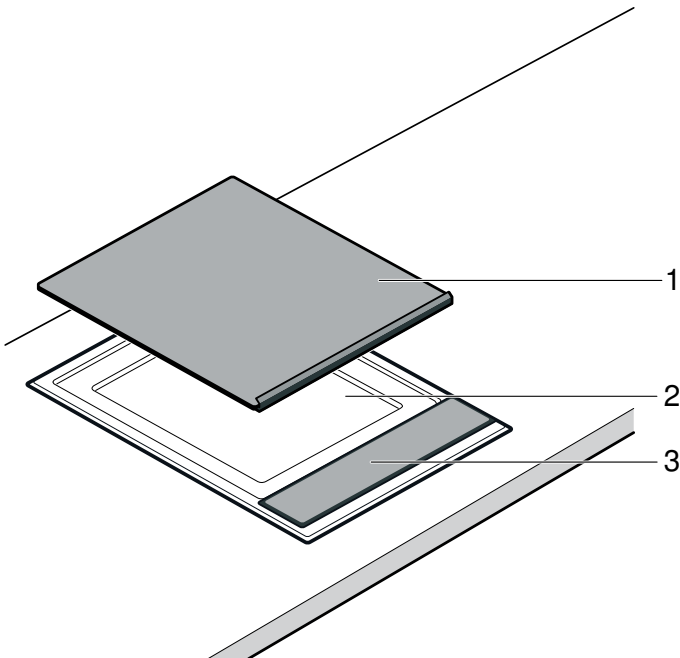
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

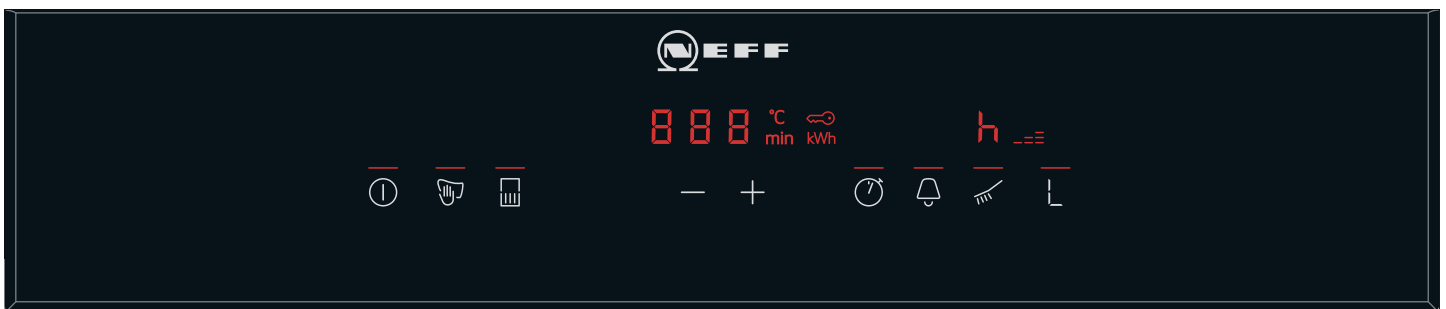
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.





Votre nouveau Teppan Yaki














N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Surface de cuisson
3	Bandeau de commande

Bandeau de commande



Affichages	
	L'appareil est allumé*
	Protection anti-effacement*
	Zone de chauffe arrière désactivée*
000	Température/durée
°C	Température
min	Durée
	Sécurité enfants
*Le voyant lumineux au-dessus du symbole est allumé.	

Affichages	
kWh	Indicateur de consommation d'énergie
--≡	Voyant de chauffe
	Minuterie*
	Minuteur*
H/h	Chaleur résiduelle
	Position de nettoyage*
L	Position maintien au chaud*
*Le voyant lumineux au-dessus du symbole est allumé.	

Bandeau de commande	
	Mise en service de l'appareil
	Protection anti-effacement / activer la sécurité enfants
	Désactiver la zone de chauffe arrière
	Régler la température/ durée
	Activer la minuterie
	Activer le minuteur
	Activer la position de nettoyage
	Activer la position de maintien au chaud

Bandeau de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction associée sera activée.

Remarques

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

Indicateur de chaleur résiduelle

L'appareil est doté d'un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, c'est que le foyer est encore chaud. Une fois que l'appareil a refroidi, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.



Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité. → *"Précautions de sécurité importantes" à la page 18*

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Chauffer le Teppan Yaki

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le Teppan Yaki à vide pendant quelques minutes à 200 °C.


Utilisation de l'appareil

Ce chapitre vous permet d'apprendre comment régler votre appareil. Dans le tableau, vous trouverez les réglages pour différents plats.

Activer ou désactiver


Remarque : L'appareil s'éteint automatiquement quand la température est réglée sur 0 pendant plus de 20 secondes.

Activation

Effleurez le symbole .


Un signal retentit. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. L'appareil est opérationnel.

Désactivation

Effleurez le symbole  jusqu'à ce que le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne.

L'appareil est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le gril ait suffisamment refroidi.

Régler la température

1. Allumer l'appareil avec l'interrupteur principal.  s'allume dans l'affichage de la température.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches.
Le voyant de chauffe clignote.




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

Remarque : L'appareil se règle via l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.


Position maintien au chaud

Le teppan yaki doit être allumé.

Sélectionnez la position maintien au chaud  dans la zone de réglage.


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

Position de nettoyage

En position de nettoyage , l'appareil s'échauffe à 40 °C. Vous pouvez laisser tremper les salissures en mettant un peu d'eau additionnée de liquide vaisselle sur la surface de cuisson (1 heure max.). Une fois les salissures ramollies, vous pouvez commencer à nettoyer.

Désactivation de la zone de chauffe arrière

Lors de la préparation de petites quantités, vous pouvez n'utiliser que la zone de chauffe avant. Vous pouvez utiliser la zone arrière pour le maintien au chaud.

1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Effleurez le symbole .
L'affichage au-dessus du symbole s'allume. La zone de chauffe arrière est désactivée.

Remarque : Quand vous remettrez l'appareil en marche la prochaine fois, ce réglage resta mémorisé. Vous pouvez modifier ce comportement dans les réglages de base.

Tableau de réglage

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont indicatives et concernent un appareil préchauffé. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à frire et de la quantité.

Poser la pièce à rôtir seulement après la fin du temps de préchauffage.

Viande/volaille

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Bifteck, médium	saisir 230 - 240 °C continuer à cuire 180 °C	2 - 3 min. par face 5 - 7 min.	env. 2 cm	par ex. entrecôte, filet de bœuf, rums-teak. Le steak est médium quand du jus de viande en sort.
Échine de porc, sans os	210 - 220°C	15 - 20 min.	env. 2 cm	
Médallions de porc	170 - 180°C	13 - 17 min.	2 cm max.	Appuyer fermement sur la plaque, retourner plusieurs fois.
Escalope, porc ou veau, panée	190 - 200°C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utiliser suffisamment d'huile afin que la panade ne s'assèche pas et ne brûle pas.
Steak de dinde	210 - 220°C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Blanc de poulet	180 - 190°C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Aiguillettes/viande émincée, bœuf ou veau, mariné	200 - 210°C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Bien répartir les émincés de viande/aiguillettes de volaille, ils ne devraient pas se toucher.
Aiguillettes de dinde	180 - 190°C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Bien répartir les émincés de viande/aiguillettes de volaille, ils ne devraient pas se toucher.
Viande hachée	230 - 240°C	9 - 11 min.	env. 600 g	
Hamburger	180 - 190°C	13 - 16 min.	1 cm max.	

Poisson

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Filet de poisson	190 - 200 °C	7 - 10 min.	env. 2 cm	pour la friture, utiliser des poissons adaptés, par ex. le saumon, le thon, la lotte, la perche, le sandre. Afin que les filets de poisson n'adhèrent pas trop, vous pouvez les rouler dans la farine avant de les faire frire. Commencez à les frire du côté eau et, si possible, ne les retournez qu'une seule fois.
Pavé de saumon	170 - 180°C	18 - 20 min.	env. 3 cm	
Steak de thon	190 - 200°C	18 - 20 min.	env. 3 cm	
Crevettes	210 - 220°C	8 - 10 min.	de 30 g	

Légumes

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Carottes, en bâtonnets	190 - 200 °C	6 - 8 min.	env. 500 g	
Poivron en bandes	200 - 210°C	4 - 6 min.	env. 500 g	
Aubergines, en tranches	200 - 210°C	6 - 8 min.	env. 500 g	Saler les aubergines avant de les frire, les laisser reposer 30 minutes et les sécher.
Courgettes, en rondelles	190 - 200°C	6 - 8 min.	env. 500 g	
Oignons en rondelles	190 - 210°C	5 - 7 min.	env. 500 g	
Champignons, en lamelles	230 - 240°C	10 - 12 min.	env. 500 g	
Pommes de terre, cuites, en rondelles	210 - 220°C	10 - 12 min.	env. 500 g	



Conseils et astuces

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



Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.
Le voyant  s'allume pendant env. 10 secondes. L'appareil est verrouillé.

Désactivation

Effleurez le symbole  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité enfants automatique

Cette fonction permet de toujours activer automatiquement la sécurité enfants lorsque vous éteignez l'appareil.

Activation

Activer la sécurité enfants automatique. → "Réglages de base" à la page 27

Fonctions temps



Votre appareil possède 2 fonctions de temps différentes.

- Minuteur
- Minuterie


Minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant de tous les autres réglages.

Réglage du minuteur

1. Si l'appareil est hors tension, effleurez le symbole . Le voyant lumineux au-dessus du symbole  est allumé. **00** min s'allume dans l'affichage.
2. Régler la durée voulue avec les touches **+** et **-**. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.


Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, un bip sonore retentit et dans l'affichage, **00** pendant 10 secondes. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  clignote.

Effleurez un quelconque symbole.

Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Effleurez le symbole  pour sélectionner le minuteur et le régler de nouveau.



Minuterie

La minuterie indique le temps écoulé depuis son activation.


La minuterie fonctionne uniquement si l'appareil est allumé. Si l'appareil s'éteint, la minuterie sera également désactivée.

Remarque : Si la minuterie est activée en plus du minuteur, le réglage apparaît pendant 10 secondes sur l'afficheur de la minuterie. Ensuite, la minuterie s'affiche de nouveau.

Activation

1. Effleurez le symbole . **00** apparaît dans l'affichage.
2. Effleurez les touches pour le réglage de la température. L'enregistrement de la durée commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes. Au bout de 10 secondes, l'affichage du minuteur est masqué et la température s'affiche.
3. Effleurez le symbole  pour réafficher l'affichage du minuteur.

Désactivation

1. Effleurez le symbole . L'affichage de la minuterie apparaît.
2. Effleurez les touches pour le réglage de la température. La minuterie est désactivée. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Coupure de sécurité automatique

Si un appareil est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, l'arrêt automatique est activé.

La chauffe de l'appareil est interrompu. Dans l'affiche, **F** **8** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

À quel moment la limitation de durée sera activée dépend de la température réglée (2 à 4 heures).


Anti-effacement

Si vous essayez le bandeau de commande pendant que l'appareil est allumé, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter cela, votre appareil est doté d'une fonction anti-effacement.


Activation

Quand l'appareil est allumé, effleurez le symbole .

Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer le bandeau de commande sans modifier les réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment.

Désactivation

Effleurez le symbole .

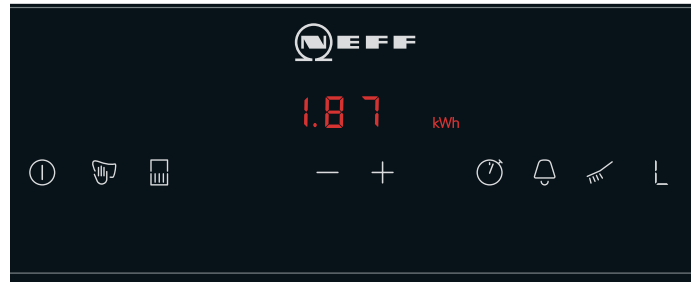
La fonction anti-effacement est désactivée.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et hors service de l'appareil.

Après la mise hors service, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. 1,87 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



Il se peut que l'indicateur de consommation d'énergie ne soit pas activé. → "Réglages de base" à la page 27

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
c 0	Restauration du réglage de base
0	Désactivée.*
1	Activée.
c 1	Sécurité enfants
0	Sécurité enfants automatique désactivée.*
1	Sécurité enfants automatique activée.
f	Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (Signal de l'interrupteur principal reste activé).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c 3	Affichage consommation d'énergie (demandez la tension du secteur à votre fournisseur d'électricité.)
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 230 V.
3	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 220 V.
4	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 240 V.
c 5	Arrêt automatique (plus la position de chauffe est élevée, plus la durée avant arrêt est longue.)
0	2-4 heures jusqu'à l'arrêt.*
1	1-2 heures jusqu'à l'arrêt.
2	30-60 minutes jusqu'à l'arrêt.
c 6	Durée du signal de fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe
0	Lors de la mise en marche, la zone de chauffe arrière est éteinte.
1	Lors de la mise en servie, les deux zones de chauffe sont allumées.*
2	Lors de la mise en service, le dernier réglage avant arrêt de l'appareil reste préservé.


*Réglage de base

Affichage	Fonction
c 8	Mode démonstration
0	Désactivée.*
1	Activée. L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas.

*Réglage de base


Modifier les réglages de base

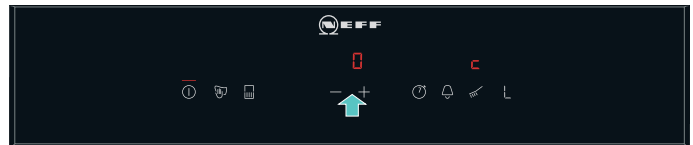
L'appareil doit être éteint.


1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Au cours des 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.



c et 1 clignotent en alternance et 0 est allumé.

3. Effleurez le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Régler la valeur souhaitée avec les touches pour le réglage de la température.



5. Répétez l'étape 3. et 4. jusqu'à ce que tous les réglages souhaités soient modifiés.
6. Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Les réglages sont mémorisés.

Ne pas enregistrer les modifications

Éteindre l'appareil avec l'interrupteur principal pour quitter le réglage de base. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

Nettoyage de l'appareil

Élément de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus gras avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Certains aliments à cuire peuvent laisser des taches blanchâtres sur la surface de cuisson. Éliminez-les avec du jus de citron ou du vinaigre. Ensuite, nettoyez soigneusement avec une éponge humide. Ne pas appliquer de jus de citron ou de vinaigre sur le bandeau de commande.
Surface de cuisson, salissures brûlées	Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 00311499). Ce qui redonne son brillant d'origine à la surface de cuisson. Quand l'appareil est froid, appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 00463582) sur les salissures tenaces et laissez-le agir au moins 2 heures, voire la nuit entière si elles ne partent pas. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.

Élément de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 00311499). Ce qui redonne son brillant d'origine à l'acier devenu mat.
Bandeau de commande	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et une fois qu'il a refroidi. Les résidus brûlés ne s'enlèvent que difficilement.

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

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

Avant la première utilisation, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil chaud

1. Mettre l'appareil hors tension. Laissez-le refroidir au moins 15 minutes !
2. Mettez des glaçons ou de l'eau sur la surface de cuisson. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle. Laissez tremper les salissures.
3. Ne commencez à nettoyer que lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est passé de **H** à **h**.

Nettoyage de l'appareil refroidi

1. Versez un peu d'eau et de liquide vaisselle sur la surface de cuisson de façon à la recouvrir légèrement.
2. Mettre l'appareil sous tension. Réglez la position de nettoyage. Laissez tremper les salissures (1 heure max.).
3. Une fois que les salissures sont bien ramollies, commencez à nettoyer.

Nettoyage intermédiaire entre deux cuissons

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson chaude.
3. Enlevez les salissures ramollies avec les spatules.
4. Rallumez l'appareil. Pour mettre les aliments en place, attendez que l'appareil ait de nouveau atteint la température configurée.

Anomalies, que faire ?

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre appareil est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne chauffe pas trop, si nécessaire, l'appareil est automatiquement éteint. L'affichage **F2** ou **F4** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Contrôlez le disjoncteur générale de l'appareil. Vérifiez à l'aide d'autres appareils électroniques s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou retirez l'objet.
F0/F6/F7	Défaillance de l'appareil	Éteignez et rallumez l'appareil. Si l'affichage réapparaît, appelez le service après-vente.
F2	Le gril a été utilisé à grande puissance pendant une période prolongée. Pour protéger l'électronique, la zone de chauffe avant a été désactivée.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F2 s'éteint.
F4	Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi l'appareil a été éteint.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F4 s'éteint.
F5 et la température clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Avertissement : un objet chaud se trouve à proximité du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez l'objet. L'affichage d'anomalie s'éteint.
F5 et signal sonore	Un objet chaud se trouve à proximité du bandeau de commande. Pour protéger l'électronique, l'appareil a été éteint.	Enlevez l'objet. Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F5 s'éteint.
F8	L'appareil était trop longtemps en service et s'est éteint.	Rallumez l'appareil.
dE l'appareil ne chauffe pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : séparez l'appareil du réseau électrique pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode Démonstration va être désactivé.

Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

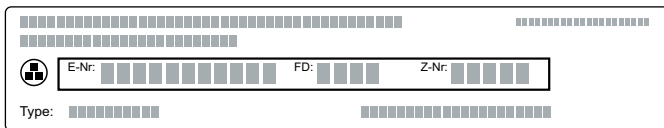
S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.


Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de l'appareil.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. At the top, there are two rows of these squares. Below them, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a row of squares, 'FD-Nr.' followed by a row of squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of squares. At the bottom left, there is a 'Type:' label followed by a row of squares. A small icon of a person is located to the left of the 'E-Nr.' field.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
Service après-vente 	

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

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

Оглавление

	Применение по назначению	32
	Важные правила техники безопасности	32
	Причины повреждений	33
	Охрана окружающей среды	33
	Советы по экономии электроэнергии	33
	Правильная утилизация упаковки	33
	Знакомство с прибором	34
	Ваша новая панель Terraп Yaki	34
	Панель управления	34
	Панели управления	35
	Индикация остаточного тепла	35
	Перед первым использованием	35
	Очистка прибора	35
	Нагрев панели Terraп Yaki	35
	Управление бытовым прибором	36
	Включение или выключение	36
	Установка температуры	36
	Режим поддержания в горячем состоянии	36
	Режим очистки	36
	Выключение задней зоны нагрева	36
	Таблица с данными для установок	36
	Советы и приемы	37
	Блокировка для безопасности детей	38
	Включение	38
	Выключение	38
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	38
	Функции времени	38
	Бытовой таймер	38
	Секундомер	38
	Автоматическое аварийное отключение	39
	Защита при вытирании	39
	Включение	39
	Выключение	39
	Индикатор расхода электроэнергии	39
	Базовые установки	40
	Изменение базовых установок	40

	Очистка	41
	Запрещается использовать следующие средства очистки	41
	Очистка прибора	41
	Что делать в случае неисправности?	43
	E-сообщение на индикации	43
	Служба сервиса	44
	Номер E и номер FD	44

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



Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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



Важные правила техники безопасности

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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



⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Прибор после выключения остаётся длительное время горячим. Не прикасайтесь к прибору, пока мигает индикация остаточного тепла.

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Хотя жарочная поверхность из высококачественной стали отличается прочностью и гладкостью, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на хорошей сковородке. Однако это не снижает потребительской ценности прибора. Лёгкое окрашивание жарочной поверхности из высококачественной стали в жёлтый цвет является нормальным.

Внимание!

- **Царапины или зазубрины на жарочной поверхности:** Запрещается резать ножом на жарочной поверхности. Для переворачивания продукта следует употреблять прилагаемую лопатку. Запрещается ударять лопаткой по жарочной поверхности.
- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.
- **Стеклокерамическая крышка:** Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения прибора. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- При приготовлении небольшого количества продуктов рекомендуется использовать только переднюю зону нагрева.
- Используйте край жарочной поверхности для поддержания в горячем состоянии уже готовых блюд, продолжая готовить на центральной части.
- Своевременно переключайте температуру на более низкую.
- Выбирайте подходящую температуру. При слишком высокой температуре напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло панели Terpan Yaki. При длительном приготовлении можно выключать прибор уже за 5–10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

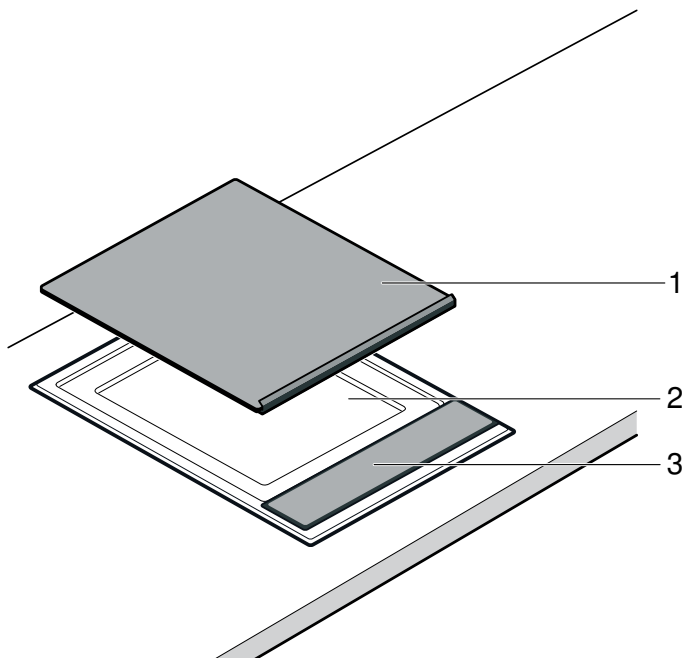


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.






Ваша новая панель Terran Yaki

















№	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Жарочная поверхность
3	Панель управления

Панель управления



Индикаторы	
	Прибор включён*
	Защита при вытирании*
	Задняя зона нагрева выключена*
	Температура/продолжительность
°C	Температура
min	Продолжительность
	Блокировка для безопасности детей
kWh	Индикатор расхода электроэнергии
*Над символом загорается индикатор.	

Индикаторы	
	Индикатор нагрева
	Секундомер*
	Бытовой таймер*
	Остаточное тепло
	Режим очистки*
	Режим поддержания в горячем состоянии*
*Над символом загорается индикатор.	

Элементы панели управления	
	Включение прибора
	Включение функции защиты при вытирании / блокировки для безопасности детей
	Выключение задней зоны нагрева
	Установка температуры / продолжительности
	Включение секундомера
	Включение бытового таймера
	Включение режима очистки
	Включение режима поддержания блюд в горячем состоянии

Панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

Индикация остаточного тепла

Прибор имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

Если на дисплее отображается символ **H**, это означает, что прибор ещё горячий. По мере остывания прибора индикация изменяется на **h**. Когда прибор достаточно остынет, индикация погаснет.



Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности. → *"Важные правила техники безопасности"* на страница 32

Очистка прибора

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

Нагрев панели Террап Yaki

Чтобы устранить запах новой панели, нагревайте пустую панель Террап Yaki в течение нескольких минут при 200 °C.

Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс настройки прибора. В таблице вы найдёте оптимальные установки для различных блюд.

Включение или выключение


Указание: Прибор автоматически выключается, если температура установлена на 0 более 20 секунд.

Включение

Прикоснитесь к символу .


Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор над главным выключателем. Прибор готов к работе.

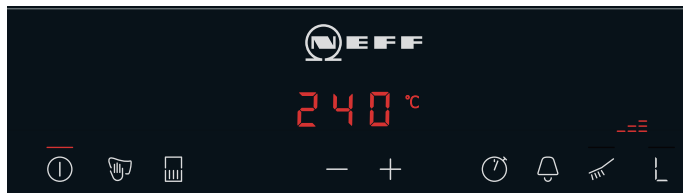
Выключение

Прикасайтесь к символу , пока не погаснет индикатор над главным выключателем.

Прибор выключен. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока прибор достаточно не остынет.

Установка температуры

1. Включите прибор с помощью главного выключателя. На индикаторе температуры появляется .
2. Кнопками установите требуемую температуру. Индикатор нагрева мигает.



Когда будет достигнута заданная температура, раздастся сигнал, и индикатор нагрева погаснет. Теперь можно положить продукт.


Указание: Температура прибора регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.

Мясо/птица

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Говяжий стейк, средне-прожаренный	Обжарить при 230–240 °C	2–3 мин с каждой стороны	прим. 2 см	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк является среднепрожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
	Прожарить при 180 °C	5–7 мин		
Стейк из свиной шейки, без костей	210–220 °C	15–20 мин	прим. 2 см	
Медальоны из свинины	170–180 °C	13–17 мин	макс. 2 см	Сильно прижмите продукт, переверните несколько раз.
Шницель, свинина или телятина, в панировке	190–200 °C	10–13 мин	0,5–1 см	Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовьте с достаточным количеством растительного масла.
Стейк из индейки	210–220 °C	8–15 мин	1–1,5 см	
Филе куриной грудки	180–190 °C	15–20 мин	2,5–3 см	


Режим поддержания в горячем состоянии

Панель Terpan Yaki должна быть включена.

В зоне настройки выберите режим поддержания в горячем состоянии .


Не берите для поддержания в горячем состоянии слишком большие порции продуктов. Все продукты, предназначенные для поддержания в горячем состоянии, должны соприкасаться с жарочной поверхностью, иначе они остынут. Не держите продукты слишком долго в горячем состоянии, чтобы они не пересохли.

Режим очистки

В режиме очистки  прибор нагревается до 40 °C. Загрязнения можно размягчить, распределив на жарочной поверхности немного воды и добавив моющее средство (в течение макс. 1 часа). После размягчения загрязнения можно начать очистку.

Выключение задней зоны нагрева

Для приготовления небольших объёмов продуктов можно также использовать переднюю зону нагрева. Заднюю зону нагрева можно использовать для поддержания блюд в горячем состоянии.

1. Включить прибор.
2. Прикоснитесь к символу . Над символом загорается индикатор. Задняя зона нагрева выключена.

Указание: Когда вы в следующий раз включите прибор, данная установка останется в памяти. Это можно изменить в базовых установках.

Таблица с данными для установок

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

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

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Кусочки мяса/бефстроганов, говядина или свинина, маринованные	200–210 °С	8 - 10 мин	600 - 700 г	Распределяйте кусочки мяса/птицы так, чтобы они не соприкасались.
Грудка индейки, кусочки	180–190 °С	7 - 9 мин	600 - 700 г	Распределяйте кусочки мяса/птицы так, чтобы они не соприкасались.
Мясной фарш	230–240 °С	9 - 11 мин	ок. 600 г	
Шницели по-гамбургски	180–190 °С	13 - 16 мин	макс. 1 см	

Рыба

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Рыбное филе	190– 200 °С	7–10 мин	прим. 2 см	Используйте пригодные для жарения сорта рыбы, например, лосось, тунец, морской чёрт, окунь, судак. Для того чтобы рыбное филе меньше прилипло, перед жарением его можно обвалить в муке. Сначала обжаривайте сторону с кожей. По возможности переворачивайте только один раз.
Стейк из лосося	170–180 °С	18 - 20 мин	прим. 3 см	
Стейк из тунца	190–200 °С	18 - 20 мин	прим. 3 см	
Креветки	210–220 °С	8 - 10 мин	по 30 г	

Овощи

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Морковь, нарезанная палочками	190– 200 °С	6–8 мин	ок. 500 г	
Паприка, полосками	200–210 °С	4 - 6 мин	ок. 500 г	
Баклажаны, кружками	200–210 °С	6 - 8 мин	ок. 500 г	Перед тем, как жарить баклажаны, посолите их, дайте постоять 30 минут и просушите.
Цуккини, кружками	190–200 °С	6 - 8 мин	ок. 500 г	
Репчатый лук, кольцами	190–210 °С	5 - 7 мин	ок. 500 г	
Шампиньоны, кружками	230–240 °С	10 - 12 мин	ок. 500 г	
Вареный картофель, ломтиками	210–220 °С	10 - 12 мин	ок. 500 г	

Советы и приемы



- Кладите приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.
- Расплющите лопаткой кусочки продукта – мяса, птицы или рыбы – на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от панели. В противном случае сок возможно выделение сока, что ведет к высыханию приготавливаемого блюда.
- Чтобы исключить потери сока, кусочки мяса, птицы или рыбы не должны соприкасаться при жарении.
- Чтобы предотвратить выход мясного сока, не прокалывайте и не нарезайте мясо во время приготовления или перед ним.
- Не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением, чтобы избежать "вытягивания" воды с растворенными в ней питательными веществами.
- Рыбное филе перед жарением можно обвалить в муке («смешать» с мукой). При этом продукт не так сильно пристает к жарочной поверхности.

- По возможности, переворачивайте рыбное филе лишь один раз. Сначала обжарьте рыбу со стороны шкурки.
- Используйте только высокотемпературные, подходящие для жарения, масла и жиры, например, рафинированное растительное масло или топленое масло (растопленное сливочное масло).

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.
Индикация  горит в течение прим. 10 секунд.
Прибор заблокирован.

Выключение

Прикасайтесь к символу , пока символ  не погаснет.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении прибора.

Включение

Включение автоматической блокировки для безопасности детей. → "Базовые установки" на страница 40

Функции времени



Имеются 2 различные функции времени.

- Бытовой таймер
- Секундомер



Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. При выключенном приборе прикоснитесь к символу . Над символом  загорается индикатор. На индикаторе загорается  мин.
2. Кнопками **+** и **-** установите требуемое время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.


По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает  в течение 10 секунд. Индикатор над символом  мигает.

Прикоснитесь к любому символу.

Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа  и заново установите время.




Секундомер

Секундомер показывает время, прошедшее с момента его запуска.


Секундомер активен только при включённом приборе. Если прибор выключен, отключается также секундомер.

Указание: Если помимо секундомера дополнительно включён бытовой таймер, установка отображается в течение 10 секунд на индикаторе таймера. После этого на дисплее снова отображается секундомер.

Включение

1. Прикоснитесь к символу .
На дисплее отображается .
2. Прикоснитесь к кнопкам настройки температуры. Начинается процесс записи времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты. Через 10 секунд индикатор таймера гаснет и отображается температура.
3. Прикоснитесь к символу . Индикатор таймера отображается снова.

Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
Отображается индикатор таймера.
2. Прикоснитесь к кнопкам настройки температуры. Секундомер выключается. Индикатор таймера гаснет.

Автоматическое аварийное отключение

Если прибор работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Прибор перестает нагреваться. На дисплее поочередно мигают символ **F B** и индикатор остаточного тепла **H/h**.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.


Момент активации функции ограничения времени зависит от установленной температуры (от 2 до 4 часов).

Защита при вытирании

Если протирание панели управления выполняется при включенном приборе, возможно изменение установок. Для предотвращения этого прибор оснащён функцией защиты при вытирании.

Включение

При включенном приборе прикоснитесь к символу .

Раздается звуковой сигнал. Над символом  загорается индикатор. Панель управления блокируется на 30 секунд. Теперь можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Прибор можно выключить в любой момент.

Выключение

Прикоснитесь к символу .

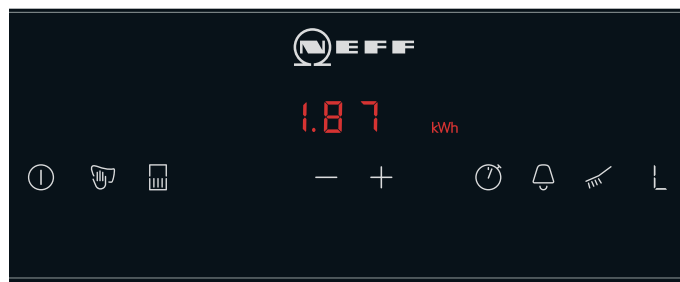
Функция защиты при вытирании выключена.

Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением прибора.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,87 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Возможно, не активирован индикатор расхода электроэнергии. → "Базовые установки" на страница 40

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
c 0	Восстановление базовых установок
0	Выключено*
1	Включено
c 1	Блокировка для безопасности детей
0	Автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.*
1	Автоматическая блокировка для безопасности детей включена.
f	Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.
c 2	Звуковой сигнал
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
c 3	Индикатор расхода электроэнергии (уровень напряжения в электросети можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
c 5	Автоматическое отключение (чем выше установлена ступень, тем больше времени проходит до отключения.)
0	2–4 часа до отключения.*
1	1–2 часа до отключения.
2	30–60 минут до отключения.
c 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 минута
c 7	Подключение нагревательных контуров
0	При включении задняя зона нагрева выключена.
1	При включении активированы обе зоны нагрева.*
2	При включении последняя установка, выполненная перед выключением прибора, сохраняется.


*Базовая установка

Индикация	Функция
c 8	Демонстрационный режим
0	Выключено*
1	Включено Эксплуатация прибора возможна, однако он не нагревается.

*Базовая установка


Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.


1. Включить прибор.
2. В течение следующих 10 секунд прикасайтесь к символу  прим. 4 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал.



Поочередно мигают **c** и **1**, и горит **0**.

3. Прикасайтесь к символу , пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. С помощью кнопок настройки температуры установите требуемое значение.



5. Повторите шаг 3 и 4, все требуемые настройки не будут изменены.
6. В течение прим. 4 секунд прикасайтесь к символу , пока не раздастся акустический сигнал. Настройки сохраняются в памяти.

Выход без сохранения установок

Чтобы выйти из базовых установок, выключите панель прибора с помощью главного выключателя. Изменения не будут сохранены.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Предупреждение – Опасность ожогов!

Попадание воды или кубиков льда на горячую жарочную поверхность приводит к возникновению брызг и водяного пара. Не наклоняйтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму или накладку прибора
- Хлористые очистители или очистители с высоким содержанием спирта
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки
- Новые губчатые тряпки перед употреблением следует тщательно промывать.

Очистка прибора

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Жарочная поверхность	Жирные остатки следует удалять с помощью горячей воды и моющего средства. В зависимости от приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут оставаться белые пятна. Удалите их с помощью лимонной кислоты или уксуса. После этого тщательно протрите поверхность влажной тряпкой. Лимонная кислота или уксус не должны попадать на панель управления.
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения	Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться средством для очистки нержавеющей стали (номер для заказа 00311499). После очистки жарочная поверхность снова приобретает блеск. При наличии стойких загрязнений на холодном приборе нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 00463582) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении - на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.
Рама из высококачественной стали	Очищайте раму мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства. Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться очистителем для высококачественной стали (номер для заказа 00311499). В результате этого жарочная поверхность снова приобретает блеск.
Панель управления	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Удаляйте крупные частицы пищи с помощью лопатки.

Для очистки тёплого прибора кубики льда подходят лучше, чем вода, так как при этом образуется меньше горячих брызг и водяного пара.

Перед следующим использованием полностью удалите остатки чистящих средств.

Очистка тёплого прибора

1. Выключите прибор. Дайте ему остыть в течение как минимум 15 минут!
2. Распределите на жарочной поверхности воду или положите кубики льда. Добавьте несколько капель моющего средства. Дайте загрязнениям размягчиться.
3. Начинайте очистку только после того, как индикация остаточного тепла изменится с **H** на **h**.

Очистка охлаждённого прибора

1. Распределите на жарочной поверхности немного воды и добавьте моющее средство, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
2. Включить прибор. Установите режим очистки. Дайте загрязнениям размягчиться (не более 1 часа).
3. После размягчения загрязнений начните очистку.

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

1. Выключите прибор.
2. Перемещайте кубики льда (4 или 5 шт.) лопаткой по горячей жарочной поверхности.
3. Отделившиеся загрязнения следует снять лопаткой.
4. Снова включить прибор. Прежде чем положить продукт, подождите, пока прибор снова нагреется до заданной температуры.

❓ Что делать в случае неисправности?

⚠️ Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата прибора находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, прибор при необходимости автоматически отключается.

Индикация **F2** или **F4** появляется поочередно с индикатором остаточного тепла **H** или **h**.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
F0 / F6 / F7	Неисправность прибора	Выключите бытовой прибор, и затем включите его снова. Если индикация появится снова, вызовите специалиста сервисной службы.
F2	Долгое время осуществлялась эксплуатация в режиме гриля при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева передняя зона нагрева отключилась.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. F2 гаснет.
F4	Несмотря на отключение конфорки и появление индикации F2 нагрев электронной платы продолжается. Поэтому прибор выключился.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. F4 гаснет.
F5 и температура мигают поочередно. Раздаётся звуковой сигнал.	Предупреждение: вблизи панели управления находится горячий предмет. Угроза перегрева электроники.	Уберите посторонний предмет. Индикация о неисправности гаснет.
F5 и звуковой сигнал	Вблизи панели управления находится горячий предмет. Для защиты электроники от перегрева прибор выключился.	Уберите посторонний предмет. Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. F5 гаснет.
F8	Прибор был слишком долго включен и отключился.	Снова включить прибор.
dE Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любого элемента управления. Демонстрационный режим выключается.

Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

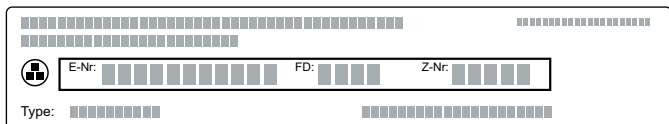
В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

Служба сервиса


Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер изделия	Номер FD
Сервисная служба 	

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.



Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	46
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	46
	Oorzaken van schade	47
	Milieubescherming	47
	Tips om energie te besparen	47
	Milieuvriendelijk afvoeren	47
	Het apparaat leren kennen	48
	Uw nieuwe teppan yaki	48
	Bedieningspaneel	48
	Bedieningsvlakken	49
	Restwarmte-indicatie	49
	Voor het eerste gebruik	49
	Apparaat reinigen	49
	Teppanyaki opwarmen	49
	Apparaat bedienen	50
	Inschakelen of uitschakelen	50
	Temperatuur instellen	50
	Warmhoudstand	50
	Reinigingsgraad	50
	Achterste verwarmingszone uitschakelen	50
	Insteltabel	51
	Handige tips	52
	Kinderslot	52
	Inschakelen	52
	Uitschakelen	52
	Automatisch kinderslot	52
	Tijdfuncties	53
	Kookwekker	53
	Stopwatch	53
	Automatische veiligheidsuitschakeling	54
	Wrijfbeveiliging	54
	Inschakelen	54
	Uitschakelen	54
	Weergave van het energieverbruik	54
	Basisinstellingen	55
	Basisinstellingen wijzigen	55
	Reinigen	56
	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	56
	Apparaat reinigen	56

	Wat te doen bij storingen?	57
	E-melding in de indicaties	57
	Servicedienst	58
	E-nummer en FD-nummer	58

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Maak geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertalies. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat blijft ook na het uitschakelen nog langere tijd heet. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Het braadvlak van roestvrij staal is robuust en glad, maar krijgt metertijd gebruikssporen, zoals een goede pan. Deze hebben echter geen nadelige invloed op het gebruiksnut. Een lichte gele kleuring van het RVS-braadvlak is normaal.

Attentie!

- **Krassen of kerven op het braadvlak:** Nooit met een mes op het braadvlak snijden. Voor het kerven van producten de meegeleverde spatel gebruiken. Niet met de spatel op het braadvlak slaan.
- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.
- **Afdekking van glaskeramiek:** Leg de afdekking van glaskeramiek er pas na volledige afkoeling van het apparaat op. Het apparaat nooit met opgelegde afdekking inschakelen. Gebruik de afdekking niet als vlak om iets op te zetten of warm te houden.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Maak gebruik van de mogelijkheid om voor de bereiding van kleine hoeveelheden alleen de voorste kookzone in te schakelen.
- Gebruik het randgebied van het braadvlak voor het warmhouden van al bereide gerechten, terwijl u in het midden verder gaat met de bereiding.
- Schakel tijdig terug naar een lagere temperatuur.
- Kies een geschikte temperatuur. Met een te hoge temperatuur verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de teppan yaki. Schakel het apparaat bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

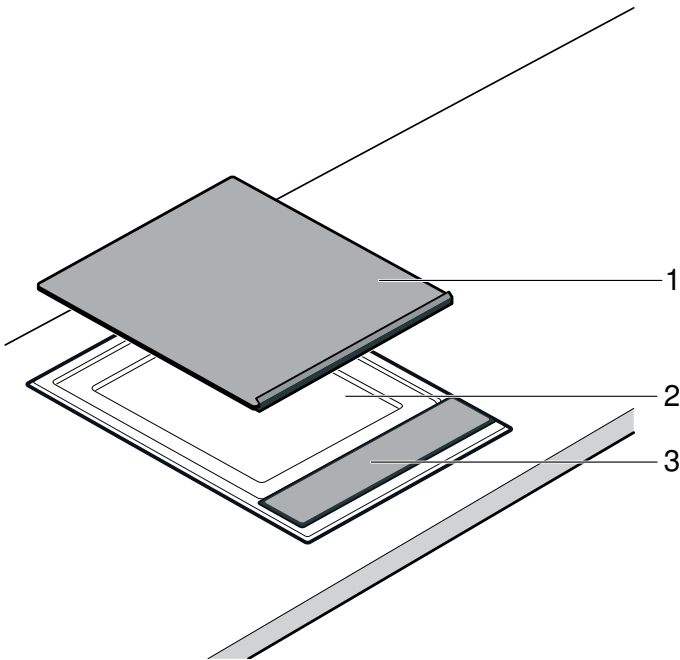


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

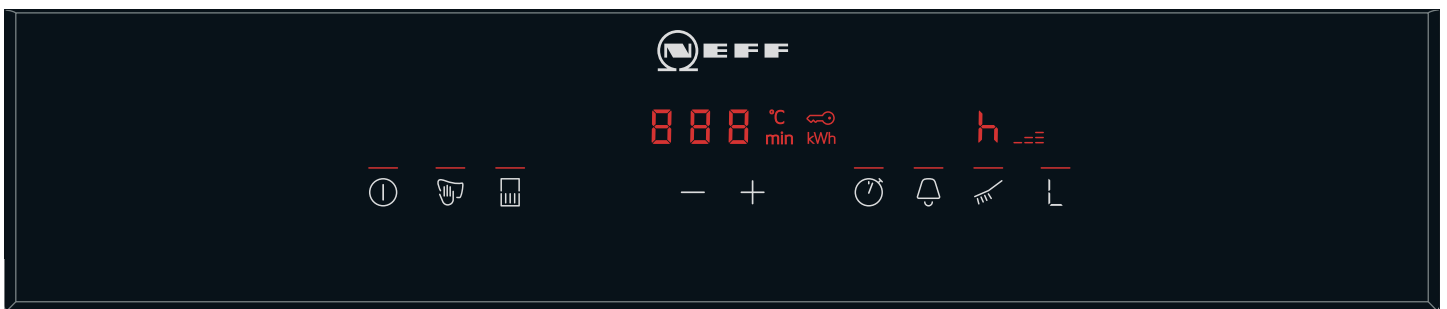
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Uw nieuwe teppan yaki






Nr.	Aanduiding
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Braadvlak
3	Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



Indicaties	
	Apparaat is ingeschakeld*
	Wrijfveiliging*
	Achterste warmtezone uitgeschakeld*
000	Temperatuur/Tijdsduur
°C	Temperatuur
min	Tijdsduur
	Kinderslot
*Het indicatielampje boven het symbool brandt.	

Indicaties	
kWh	Weergave van het energieverbruik
	Opwarmindicatie
	Stopwatch*
	Kookwekker*
H/h	Restwarmte
	Reinigingsstand*
L	Warmhoudstand*
*Het indicatielampje boven het symbool brandt.	

Bedieningsvlakken	
	Apparaat inschakelen
	Wrijfbeveiliging / kinderslot inschakelen
	Achterste verwarmingszone uitschakelen
	Temperatuur / tijdsduur instellen
	Stopwatch inschakelen
	Kookwekker inschakelen
	Reinigingsstand inschakelen
	Warmhoudstand inschakelen

Bedieningsvlakken

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Restwarmte-indicatie

Het apparaat heeft een restwarmte-indicatie in twee stappen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is het apparaat nog heet. Koelt het apparaat verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer het apparaat voldoende afgekoeld is.



Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften. → *"Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 46*

Apparaat reinigen

Maak het apparaat voor het eerste gebruik goed schoon met lauwwarm zeepsop.

Teppanyaki opwarmen

Om de nieuwgeur te verwijderen, warmt u de lege teppanyaki gedurende enkele minuten tot 200 °C op.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat kunt instellen. In de tabel vindt u instellingen voor diverse gerechten.

Inschakelen of uitschakelen


Aanwijzing: Wanneer de temperatuur langer dan 20 seconden op 0 is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Inschakelen

Symbool  aanraken.

Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Het apparaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen

Raak het symbool  aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt.

Het apparaat is uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

Temperatuur instellen

1. Het apparaat met de hoofdschakelaar inschakelen. In de temperatuurindicatie is **000** verlicht.
2. Met behulp van de toetsen de gewenste temperatuur kiezen. De opwarmindicatie knippert.



Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. Nu kunt u het vlees op de grill leggen.

Aanwijzing: Het apparaat regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Warmhoudstand

De tepan yaki moet ingeschakeld zijn.

In het instelgebied de warmhoudstand  kiezen.

Kies geen te grote hoeveelheden om warm te houden. Alle gerechten die warm moeten worden gehouden dienen in contact te staan met het braadvlak, omdat ze anders afkoelen. Houd de gerechten niet te lang warm, omdat ze anders uitdrogen.


Reinigingsgraad

In de reinigingsstand  warmt het apparaat op tot 40 °C. Zo kunt u vuil laten inweken wanneer u wat water met afwasmiddel op het braadvlak giet (maximaal

1 uur). Nadat het vuil is opgelost, kunt u beginnen met schoonmaken.

Achterste verwarmingszone uitschakelen

Bij de bereiding van kleine hoeveelheden kunt u alleen de voorste verwarmingszone gebruiken. De achterste verwarmingszone kunt u gebruiken voor het warm houden.

1. Apparaat inschakelen.
2. Symbool  aanraken. De indicatie boven het symbool is verlicht. De achterste verwarmingszone is uitgeschakeld.

Aanwijzing: Wanneer u het apparaat de volgende keer inschakelt, is deze instelling opgeslagen. U kunt deze instelling in de basisinstellingen veranderen.

Insteltabel

De opgaven in de tabellen zijn richtwaarden voor een voorverwarmd apparaat. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het product variëren.

Het product pas op de grill leggen wanneer de voorverwarmingstijd verstreken is.

Vlees/gevogelte

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte	Informatie
Rundersteak, medium	aanbraden 230 - 240 °C verder braden 180 °C	2 - 3 min. per kant 5 - 7 min.	ca. 2 cm	bijv. entrecote, filetsteak, rumpsteak. De steak is medium wanneer er vlees-sap vrijkomt
Varkensnek-steak, zonder been	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm	
Varkensmedaillons	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Goed tegen de plaat drukken, herhaaldelijk keren.
Schnitzel, varkens- of kalfsvlees, gepaneerd	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5- 1 cm	Voldoende olie gebruiken, zodat de panade niet uitdroogt en verbrandt.
Kalkoensteak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1- 1,5 cm	
Kipfilet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5- 3 cm	
Reepjes vlees/vlees in gebonden saus, runder- of varkensvlees, gemarineerd	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	De repen vlees- / gevogelte goed verdelen, ze mogen elkaar niet raken.
Repen kalkoenfilet	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	De repen vlees- / gevogelte goed verdelen, ze mogen elkaar niet raken.
Gehakt	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

Vis

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte	Informatie
Visfilet	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm	gebruik vissoorten die geschikt zijn om te bakken, bijv. zalm, tonijn, zee-duivel of snoekbaars. Om ervoor te zorgen dat de visfilets minder sterk blijven plakken, kunnen ze voor het bakken in bloem worden gewenteld. Begin ze te bakken aan de kant van het vel en keer ze zo mogelijk slechts eenmaal.
Zalmsteak	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Tonijnsteak	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Garnalen	210 - 220 °C	8 - 10 min.	à 30 g	

Groente

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte	Informatie
Wortelen, staafjes	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Paprikarepen	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g	
Aubergines, in plakken	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	Aubergines voor het bakken zouten, 30 minuten laten staan en drogen.
Courgettes, in plakken	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Uienringen	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca. 500 g	
Champignons, in plakjes	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	
Aardappels, gekookt, in schijfjes	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	



Handige tips

- Leg de levensmiddelen pas op de bakplaat als het opwarmlampje is gedoofd. Dit geldt ook wanneer u de temperatuur tussen twee bereidingen verhoogt.
- Druk de stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel plat op het braadvlak. Draai de stukken pas om als ze gemakkelijk van de plaat loslaten om de vezels niet te beschadigen. Anders kunnen de levensmiddelen sap verliezen, waardoor deze uitdrogen.
- Stukken vlees, gevogelte en vis mogen tijdens het bakken niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.
- Prik of snijdt vóór of tijdens het bereidingsproces niet in het vlees om te voorkomen dat er vleessap uit komt.
- Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.
- U kunt visfilet vóór het bakken in meel wentelen. Op die manier bakt het minder aan.
- Visfilet, indien mogelijk, slechts één keer omdraaien. Braad de vis eerst op de huidkant aan.
- Gebruik voor het bakken uitsluitend oliën en vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen, bijvoorbeeld geraffineerde plantenzieolie of botervet (afgeschuimde boter).



Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Inschakelen

1. Apparaat uitschakelen.
2. Symbool  minstens 4 seconden lang aanraken. De indicatie  is ca. 10 seconden lang verlicht. Het apparaat is geblokkeerd.

Uitschakelen

Het symbool  zolang aanraken tot het symbool  verdwijnt.

Het kinderslot is uitgeschakeld.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u het apparaat uitschakelt.

Inschakelen

Automatische kinderslot inschakelen. → "Basisinstellingen" op pagina 55

Tijdfuncties

Er zijn 2 verschillende tijdfuncties:

- Kookwekker
- Stopwatch

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

1. Als het apparaat uitgeschakeld is, het symbool  aanraken. Het indicatielampje boven het symbool  brandt. Op het display is **00** min. verlicht.
2. Met behulp van de toetsen **+** en **-** de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal en in de indicatie knippert **00** gedurende 10 seconden. Het indicatielampje boven het symbool  brandt.

Raak een willekeurig symbool aan.

De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookwekker met het symbool  en stel deze opnieuw in.



Stopwatch

De stopwatch geeft de tijd weer die na activering van de stopwatch is verlopen.


De stopwatch werkt alleen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

Aanwijzing: Als naast de stopwatch nog de kookwekker wordt ingeschakeld, verschijnt de instelling 10 seconden lang in de timer-indicatie. Daarna wordt de stopwatch opnieuw weergegeven.

Inschakelen

1. Symbool  aanraken.
Op het display wordt **00** weergegeven.
2. Toetsen voor de temperatuurinstelling aanraken.
De tijdopname begint. In de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten. Na 10 seconden verdwijnt de timer-indicatie en verschijnt de temperatuur.
3. Symbool  aanraken om de timer-indicatie opnieuw weer te geven.

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
De timer-indicatie wordt weergegeven.
2. Toetsen voor de temperatuurinstelling aanraken.
De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld. De timer-indicatie verdwijnt.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een apparaat lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd.

Het opwarmen van het apparaat wordt onderbroken. In de indicatie knipperen afwisselend **F B** en de restwarmte-indicatie **H/h**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.


Het tijdstip waarop de tijdbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur (2 tot 4 uur).

Wrijfbeveiliging

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer het apparaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw apparaat een wrijfbeveiligingsfunctie.

Inschakelen

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, het symbool  aanraken.

Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven het symbool  brandt. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt het apparaat op elk moment uitschakelen.

Uitschakelen

Symbool  aanraken.

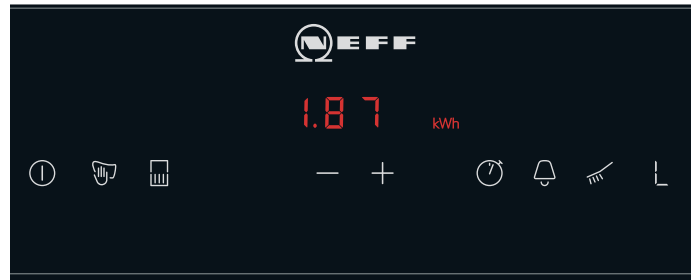
De wrijfbeveiligingsfunctie is uitgeschakeld.

Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van het apparaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



Mogelijkerwijs is de energieverbruik-indicatie niet geactiveerd. → "Basisinstellingen" op pagina 55

Basisinstellingen


Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
c1	Kinderslot
0	Automatisch kinderslot uitgeschakeld.*
1	Automatisch kinderslot ingeschakeld.
f	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c2	Geluidssignaal
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd ingeschakeld).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c3	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij).
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
c5	Automatische uitschakeling (hoe hoger de ingestelde stand, des te langer de tijdsduur tot de uitschakeling).
0	2-4 uur tot de uitschakeling.*
1	1 - 2 uur tot de uitschakeling.
2	30-60 minuten tot de uitschakeling.
c6	Tijdsduur van het signaal timer-einde
1	10 seconden.*
2	30 seconden.
3	1 minuut.
c7	Bijschakeling van verwarmingselementen
0	Bij het inschakelen is de achterste verwarmingszone uit.
1	Bij het inschakelen zijn beide verwarmingszones aan.*
2	Bij het inschakelen blijft de laatste instelling voordat het apparaat werd uitgeschakeld behouden.
c8	Demomodus
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld. Het apparaat kan bediend worden, maar warmt niet op.

*Basisinstelling


Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.


1. Apparaat inschakelen.
2. Binnen de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken, tot er een signaal klinkt.



c en 1 knipperen afwisselend en 0 is verlicht.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie wordt weergegeven.
4. Met behulp van de toetsen voor de temperatuurinstelling de gewenste waarde instellen.



5. Stap 3 en 4 herhalen tot alle gewenste instellingen veranderd zijn.
6. Symbool  ca. 4 seconden lang aanraken tot er een signaal klinkt. De instellingen zijn opgeslagen.

Veranderingen niet opslaan

Om de basisinstelling te verlaten het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen. De veranderingen worden niet opgeslagen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!
Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Wanneer water of ijsblokjes op het hete braadvlak worden opgebracht, ontstaan spetters en waterdamp. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.) niet op de omlijsting of het bedieningspaneel laten komen
- Chloorhoudende middelen of middelen met een hoog alcoholgehalte
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes
- Nieuwe sponsdoekjes vóór gebruik grondig uitspoelen.

Apparaat reinigen

Apparaatonderdeel/ oppervlak	Aanbevolen reiniging
Braadvlak	Vetresten verwijderen met heet water en afwasmiddel. Afhankelijk van het product kunnen er witachtige vlekken op het braadvlak achterblijven. Verwijderen met citroensap of azijn. Vervolgens goed met een vochtige doek afnemen. Citroensap of azijn mogen niet in contact komen met het bedieningspaneel.
Braadvlak, ingebrand vuil	Gebruik bij sterke verontreiniging ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 00311499). Hierdoor krijgt het braadvlak weer glans. Hardnekkige verontreiniging, wanneer het apparaat afgekoeld is, bestrijken met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 00463582) en minstens 2 uur laten inwerken. Bij sterke verontreiniging een nacht lang. Vervolgens grondig afspoelen en laten drogen. Houd u aan de aanwijzingen die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan.

Apparaatonderdeel/ oppervlak	Aanbevolen reiniging
Frame van roestvrij staal	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. Gebruik bij sterke verontreiniging ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 00311499). Hierdoor krijgt mat roestvrij staal weer glans.
Bedieningspaneel	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.

Maak het apparaat na gebruik, wanneer het afgekoeld is, altijd schoon. Ingebrande resten kunnen slechts met moeite worden verwijderd.

Grove resten reinigen met een spatel.

Ijsblokjes zijn geschikter om het warme apparaat schoon te maken dan water, omdat hierbij minder hete spetters en waterdamp ontstaan.

Verwijder resten van schoonmaakmiddelen zorgvuldig vóór het volgende gebruik.

Warm apparaat reinigen

1. Apparaat uitschakelen. Minstens 15 minuten laten afkoelen!
2. Ijsblokjes op het braadvlak leggen of er water op gieten. Een klein beetje afwasmiddel erbij doen. Verontreiniging laten inweken.
3. Pas beginnen met schoonmaken wanneer de restwarmte-indicatie van **H** naar **h** is gegaan.

Afgekoeld apparaat schoonmaken

1. Wat water met afwasmiddel op het braadvlak gieten, zodat dit er licht mee bedekt is.
2. Apparaat inschakelen. Reinigingsstand instellen. Vuil laten inweken (max. 1 uur).
3. Nadat de verontreiniging is opgelost beginnen met schoonmaken.

Tussenreiniging tussen twee keer braden

1. Apparaat uitschakelen.
2. 4 - 5 ijsblokjes met de spatels over het hete braadoppervlak schuiven.
3. Opgelost vuil met de spatels verwijderen.
4. Apparaat weer inschakelen. Wacht met het plaatsen van de gerechten tot het apparaat weer de ingestelde temperatuur heeft.

Wat te doen bij storingen?

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw apparaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om ervoor te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt, wordt het apparaat zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F2** of **F4** verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie **H** of **h**.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen F0 / F6 / F7	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op. Fout van het apparaat	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp. Apparaat uitschakelen en weer inschakelen. Verschijnt de indicatie opnieuw, schakel dan de servicedienst in.
F2	Gedurende langere tijd is er gegrild met een hoge stand. Ter bescherming van de elektronica is de voorste verwarmingszone uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. F2 verdwijnt.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom is het apparaat uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. F4 verdwijnt.
F5 en de temperatuur knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen.	Waarschuwing: er staat een heet voorwerp in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem het voorwerp weg. De foutindicatie verdwijnt.
F5 en geluidssignaal	Er bevindt zich een heet voorwerp in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is het apparaat uitgeschakeld.	Neem het voorwerp weg. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. F5 verdwijnt.
F8	Het apparaat is te lang in gebruik geweest en daarom uitgeschakeld.	Apparaat weer inschakelen.
dE Het apparaat warmt niet op	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

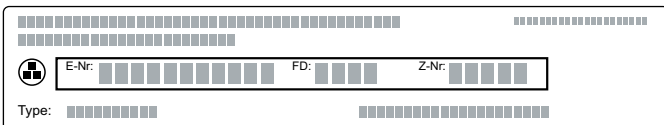
Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.


E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u telefonisch contact met ons opneemt altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



The diagram shows a rectangular typeplate with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 12 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a row of 12 squares.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

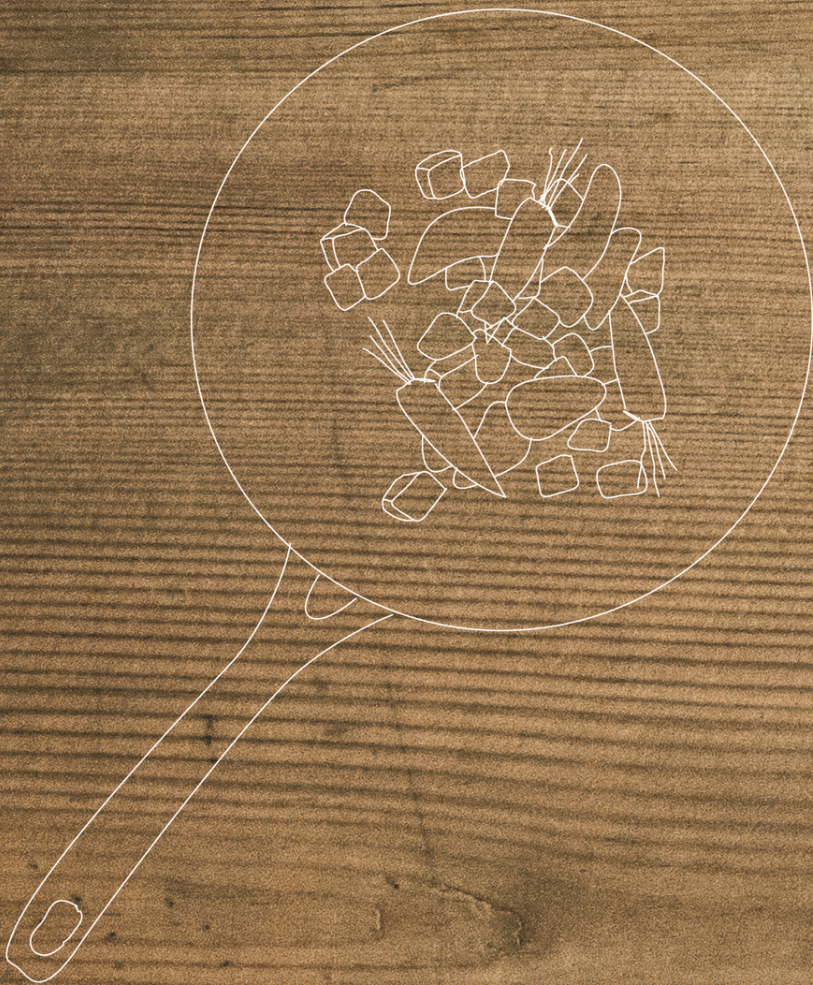
De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001044570
990930
de, fr, ru, nl