



[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	10
[fr] Notice d'utilisation	16
[nl] Gebruiksaanwijzing	23

N54K40N0
Teppan Yaki



Wichtige Sicherheitshinweise 3
Ursachen für Schäden 4
Umweltschutz 4
Umweltgerecht entsorgen 4
Das Gerät kennen lernen 5
Ihre neue Teppan Yaki 5
Das Bedienfeld 5
Restwärmanzeige 6
Vor dem ersten Benutzen 6
Reinigen 6
Teppan Yaki aufheizen 6
Teppan Yaki einstellen 6
Temperatur einstellen 6
Warmhaltstufe 6
Reinigungsstufe 6
Hintere Heizzone abschalten 6
Einstelltabelle 7

Automatische Zeitbegrenzung 8
Tipps und Tricks 8
Pflege und Reinigung 8
Gerät reinigen 8
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden 9
Kundendienst 9

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: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.



⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

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

Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

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

Achtung!

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



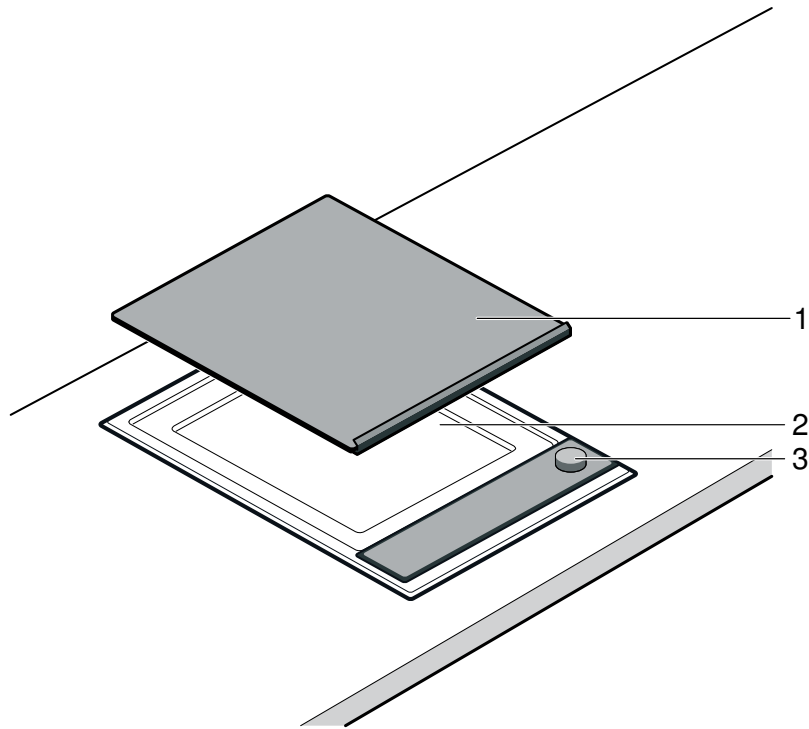
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Das Gerät kennen lernen

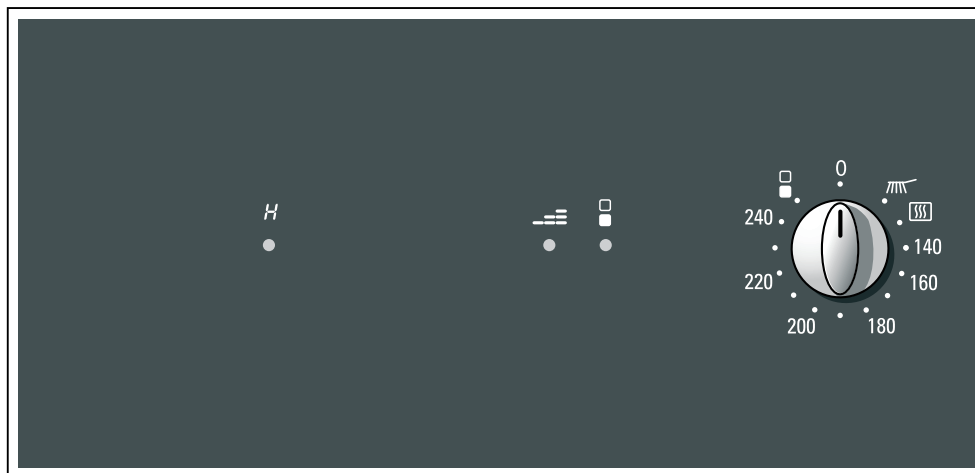
Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.




Ihre neue Teppan Yaki




Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Bratfläche
3	Schalter

Das Bedienfeld



Schalter	
140-240 °C	Temperatur
	Reinigungsstufe
	Warmhaltestufe
	Heizzone hinten aus

Anzeigen	
<i>H</i>	Restwärme
	Aufheizen
	Heizzone hinten aus

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

Die Teppan Yaki hat eine Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Teppan Yaki noch heiß. Die Anzeige erlischt, wenn die Teppan Yaki ausreichend abgekühlt ist.

Vor dem ersten Benutzen

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

Reinigen

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

Teppan Yaki aufheizen

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

Teppan Yaki einstellen

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

Temperatur einstellen

Mit dem Schalter stellen Sie die Temperatur der Teppan Yaki ein.

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


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

Warmhaltestufe

Mit dem Schalter die Warmhaltestufe  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 Zone nutzen. Die hintere Zone können Sie zum Warmhalten verwenden.

Drehen Sie den Schalter nach rechts auf das Symbol  und danach zurück auf die gewünschte Temperatur. Die Anzeige leuchtet. Die hintere Heizzone ist abgeschaltet.

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

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

** Fest auf die Platte andrücken, mehrmals wenden.

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

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

Fisch

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

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

Gemüse

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

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

Automatische Zeitbegrenzung

Ist die Teppan Yaki mehr als 2 Stunden in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung wird unterbrochen, das Aufheizsymbol blinkt. Drehen Sie den Schalter auf 0. Danach können Sie neu einstellen.

Tipps und Tricks

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

Pflege und Reinigung

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

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Gerät reinigen

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

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

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


Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Warmes Gerät reinigen

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

Abgekühltes Gerät reinigen

1. Etwas Wasser und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist.

2. Gerät einschalten. Reinigungsstufe  einstellen. Verschmutzung einweichen lassen (max. 1 Stunde).
3. Nach Anlösen der Verschmutzung mit der Reinigung beginnen.

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

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

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit Spülmittel entfernen. Je nach Gargut können weißliche Flecken auf der Bratfläche zurückbleiben. Mit Zitronensaft oder Essig entfernen. Anschließend gründlich feucht nachwischen. Zitronensaft oder Essig dürfen nicht mit der Bedienblende in Kontakt kommen.
Bratfläche, eingebrannte Verschmutzungen	Hartnäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlrahmen	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnummer 464524) verwenden. Dadurch bekommt matter Edelstahl wieder Glanz.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544

D 01801 22 33 88
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

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 Hausgerät ausgerüstet sind.

Important safety information	10	Switching off the rear heating zone.....	12
Causes of damage	11	Settings table.....	13
Environmental protection	11	Automatic time limit	13
Environmentally-friendly disposal.....	11	Tips and tricks	14
Getting to know the appliance	11	Care and cleaning	14
Your new Teppan Yaki.....	11	Cleaning the appliance.....	14
The control panel.....	12	Do not use these cleaners.....	14
Residual heat indicator.....	12	After-sales service	15
Before using for the first time	12		
Cleaning.....	12		
Heating the Teppan Yaki.....	12		
Setting the Teppan Yaki	12		
Setting the temperature	12		
Keep warm setting.....	12		
Cleaning level.....	12		

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

Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug

or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in

the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

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

Caution!

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

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

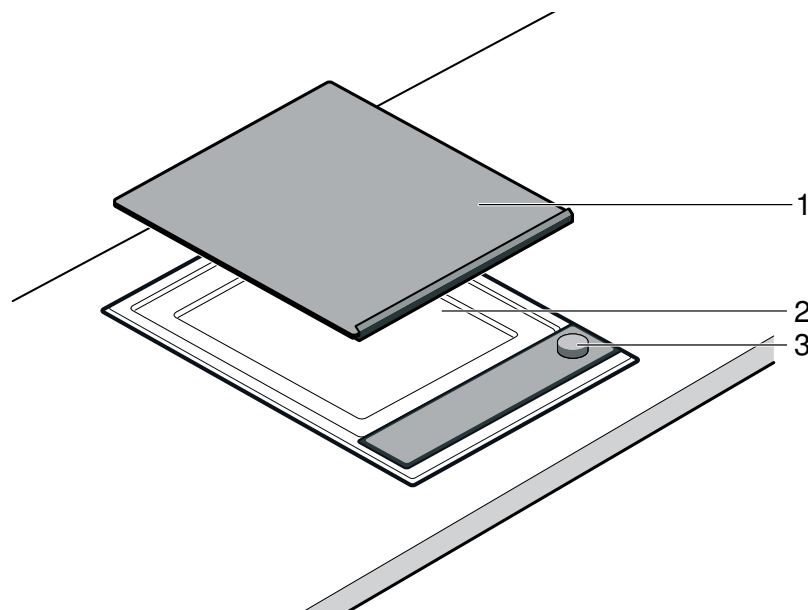


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know the appliance

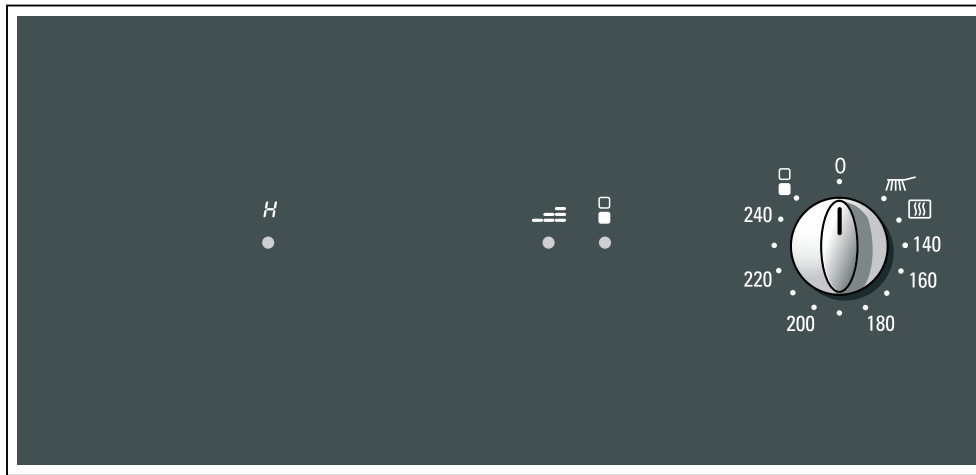
Here you can gain an overview of your new appliance's components and control panel.

Your new Teppan Yaki






No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Grilling surface
3	Switch




The control panel



Switch

140-240 °C	Temperature
	Cleaning level
	Keep warm setting
	Rear heating zone off

Displays

	Residual heat
	Heating
	Rear heating zone off

Controls

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

Notes

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

Residual heat indicator

The Teppan Yaki has a residual heat indicator.

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

Before using for the first time

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

Cleaning

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

Heating the Teppan Yaki

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

Setting the Teppan Yaki

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


Setting the temperature

Set the temperature of the Teppan Yaki with the switch.

Once the set temperature is reached, the heating indicator goes out. Now you can place the food on the Teppan Yaki.


Note: The Teppan Yaki regulates the heat level by switching on and off. Even at maximum power, the heating can switch on and off.

Keep warm setting

Use the switch to select the keep warm setting .


Do not try to keep too much food warm at once. All food to be kept warm should be in contact with the grilling surface, as otherwise it will cool down. Do not keep food warm for too long as it will dry out.

Cleaning level

In cleaning level , the appliances heats up to 40 °C. You can leave dirt to soak by adding some water and washing-up liquid to the grilling surface (max. 1 hour). After dissolving the dirt, you can begin cleaning.

Switching off the rear heating zone

When preparing small quantities, you can choose to use only the front zone. You can use the rear zone to keep the food warm.

Turn the switch to the right to the  symbol and then back to the desired temperature. The display lights up. The rear heating zone is switched off.

Settings table

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

Only add the food when the preheating time has elapsed.

Meat/poultry

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

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

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

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

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

Fish

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

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

Vegetables

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

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

Automatic time limit

The automatic time limit is activated if the Teppan Yaki is in operation for more than 2 hours and you do not change the setting.

The heating element is switched off, the heating symbol goes out.

Turn the switch to 0. Then you can set it again.

Tips and tricks

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

Care and cleaning

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Risk of burns!

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

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. Burnt on residue is difficult to remove.

Remove rough residue with the spatula.


Ice cubes are better suited to cleaning the warm appliance than water as they create fewer splashes and less steam.

Remove residue of cleaning agent carefully before the next use.

Cleaning the warm appliance

1. Switch off the appliance. Leave to cool down for at least 15 minutes!
2. Place ice cubes or water on the grilling surface. Add a few squirts of washing-up liquid. Leave the dirt to soak.
3. Only begin cleaning once the residual heat indicator has switched from **H** to **h**.

Cleaning the appliance when cold

1. Place some water and washing-up liquid on the grilling surface until it is just covered.
2. Switch on the appliance. Set cleaning level . Leave the dirt to soak (max. 1 hour).
3. After dissolving the dirt, you can begin cleaning.

Intermediate cleaning between two grilling processes

1. Switch off the appliance.
2. Push 4 - 5 ice cubes over the hot grilling surface using the spatula.
3. Remove dissolved dirt with the spatula.
4. Switch the appliance on again. Do not add food until the appliance has reached the set temperature again.

Appliance part/surface	Recommended cleaning
Grilling surface	Remove fatty residues with washing-up liquid. Depending on the type of food, white flecks may remain on the grilling surface. Remove with lemon juice or vinegar. Then wipe thoroughly with a damp cloth. Lemon juice or vinegar must not come into contact with the control panel.
Grilling surface, burnt-on dirt	Brush stubborn dirt on the cold appliance with our grill cleaner gel (order no. 463582) and leave to act for at least 2 hours, or overnight in severe cases. Then rinse thoroughly and dry. Note the packaging instructions of the cleaner.
Stainless steel frame	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid. Use our stainless steel cleaner (order no. 464524) for stubborn dirt. This will give matt stainless steel shine again.
Control panel	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth should not be too wet. Dry off with a soft cloth.

Do not use these cleaners

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

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Précautions de sécurité importantes	16	Désactiver la zone de chauffe arrière.....	19
Causes des dommages	17	Tableau de réglage	20
Protection de l'environnement	17	Limitation automatique du temps	21
Élimination écologique.....	17	Conseils et astuces	21
Se familiariser avec l'appareil	18	Entretien et nettoyage	21
Votre nouveau teppan yaki	18	Nettoyage de l'appareil.....	21
Le bandeau de commande	18	N'utilisez pas ces produits nettoyants	22
Indicateur de chaleur résiduelle.....	19	Service après-vente	22
Avant la première utilisation	19		
Nettoyage	19		
Préchauffage du teppan yaki.....	19		
Réglage du teppan yaki	19		
Réglage de la température	19		
Position maintien au chaud	19		
Position de nettoyage	19		

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais

l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

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

utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes des dommages

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

Attention !

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

Protection de l'environnement

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



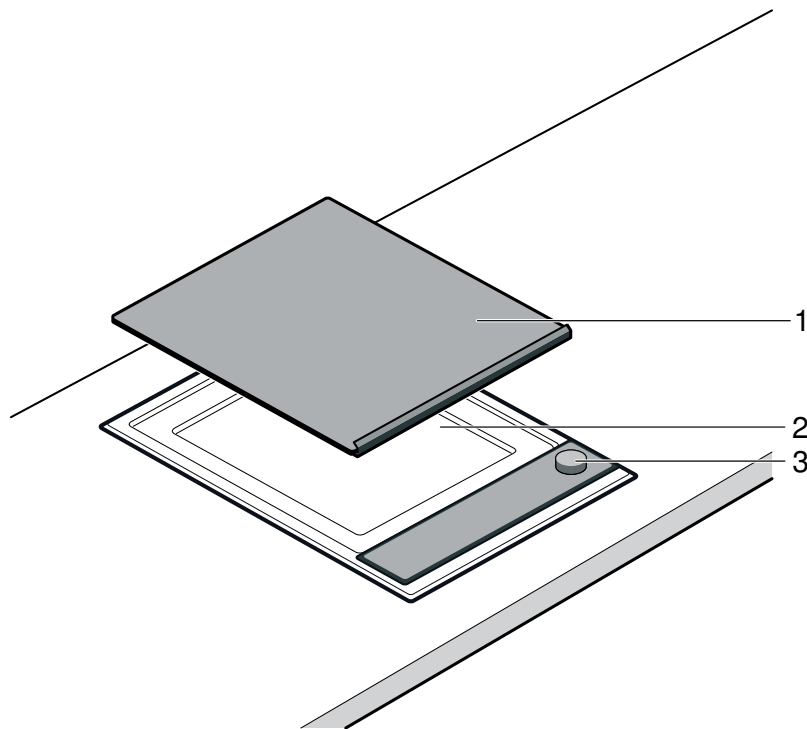
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Se familiariser avec l'appareil

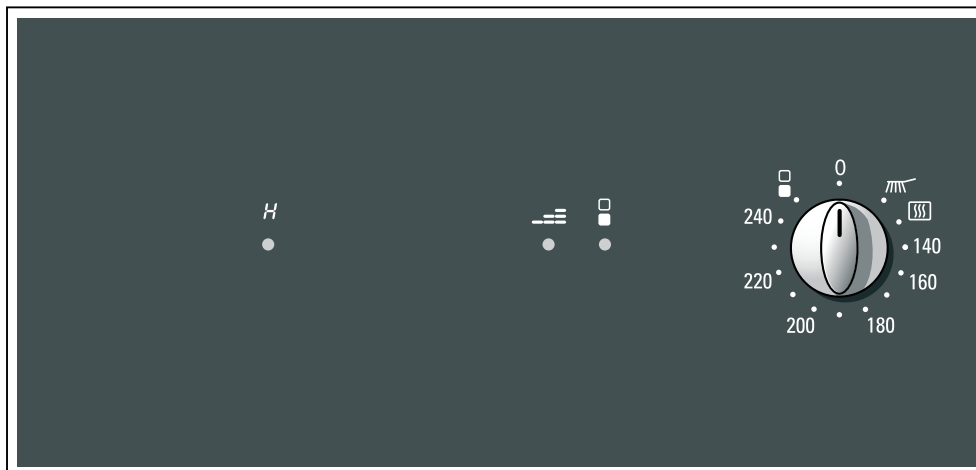
Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.




Votre nouveau teppan yaki





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

Le bandeau de commande



Interrupteur	
140-240 °C	Température
	Position de nettoyage
	Position maintien au chaud
	Zone de chauffe arrière éteinte

Affichages	
<i>H</i>	Chaleur résiduelle
	Préchauffage
	Zone de chauffe arrière éteinte

Surfaces de commande

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

Remarques

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Le teppan yaki comporte un indicateur de chaleur résiduelle.

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

Avant la première utilisation

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

Nettoyage

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

Préchauffage du teppan yaki

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

Réglage du teppan yaki

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


Réglage de la température

L'interrupteur permet de régler la température du teppan yaki.

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


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

Position maintien au chaud

Sélectionner la position maintien au chaud  au moyen de l'interrupteur.

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

Position de nettoyage

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

Désactiver la zone de chauffe arrière

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


Tournez l'interrupteur à droite sur le symbole  et ramenez-le ensuite à la température désirée. L'affichage s'allume. La zone de chauffe arrière est désactivée.

Tableau de réglage

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

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

Viande/volaille

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

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

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

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

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

Poisson

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

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

Légumes

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

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

Limitation automatique du temps

Lorsque le teppan yaki fonctionne depuis plus de 2 heures sans que vous ne modifiez un réglage, la fonction de limitation automatique du temps s'active.

Le chauffage s'interrompt, le symbole de chauffe clignote.

Régler l'interrupteur sur 0. Ensuite, vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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).

Entretien et nettoyage

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlure !

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

Nettoyage de l'appareil

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

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

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


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

Nettoyage de l'appareil chaud

1. Éteignez l'appareil. Laissez refroidir au moins 15 minutes !
2. Mettez des glaçons ou de l'eau sur la surface de cuisson. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle. Laissez les salissures tremper.
3. Ne commencez pas le nettoyage avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne soit passé de **H** à **h**.

Nettoyage de l'appareil froid

1. Mettez un peu d'eau et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à recouvrir légèrement cette dernière.

2. Allumez l'appareil. Réglez la position de nettoyage  . Laissez les salissures tremper (max. 1 heure).
3. Une fois les salissures bien ramollies, commencez à nettoyer.

Nettoyage entre deux cuissons

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

Élément de l'appa- Nettoyage recommandé reil/surface

Surface de cuisson Éliminez les résidus gras avec du produit à vaisselle.

Certains aliments peuvent laisser des taches blanchâtres sur la surface de cuisson. Éliminez-les avec du jus de citron ou du vinaigre. Puis essuyez soigneusement avec un éponge ou un torchon humide. Du jus de citron ou du vinaigre ne doivent pas parvenir sur le bandeau de commande.

Surface de cuisson, salissures brûlées

L'appareil étant froid, appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.

Cadre en inox

Nettoyez avec un chiffon doux, humide et avec un peu de produit à vaisselle.

Pour de fortes salissures, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 464524). Il redonne le brillant d'origine à la surface devenue mate.

**Élément de l'appareil- Nettoyage recommandé
reil/surface**

Bandeau de commande	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Sécher avec un chiffon doux.
---------------------	---

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	23
Oorzaken voor beschadigingen.....	24
Milieubescherming	24
Milieuvriendelijk afvoeren.....	24
Het apparaat leren kennen	25
Uw nieuwe Teppan Yaki.....	25
Het bedieningspaneel.....	25
Restwarmte-indicatie.....	26
Voor het eerste gebruik	26
Reinigen.....	26
Teppan Yaki opwarmen.....	26
De Teppan Yaki instellen	26
Temperatuur instellen.....	26
Warmhoudstand.....	26
Reinigingsstand.....	26

Achterste verwarmingszone uitschakelen.....	26
Insteltabel.....	27
Automatische tijdsbegrenzing	27
Handige tips	28
Onderhoud en reiniging	28
Apparaat reinigen.....	28
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken.....	28
Servicedienst	29

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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 uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

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 8 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.

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.

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.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet

gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

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.
- 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.

Oorzaken voor beschadigingen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



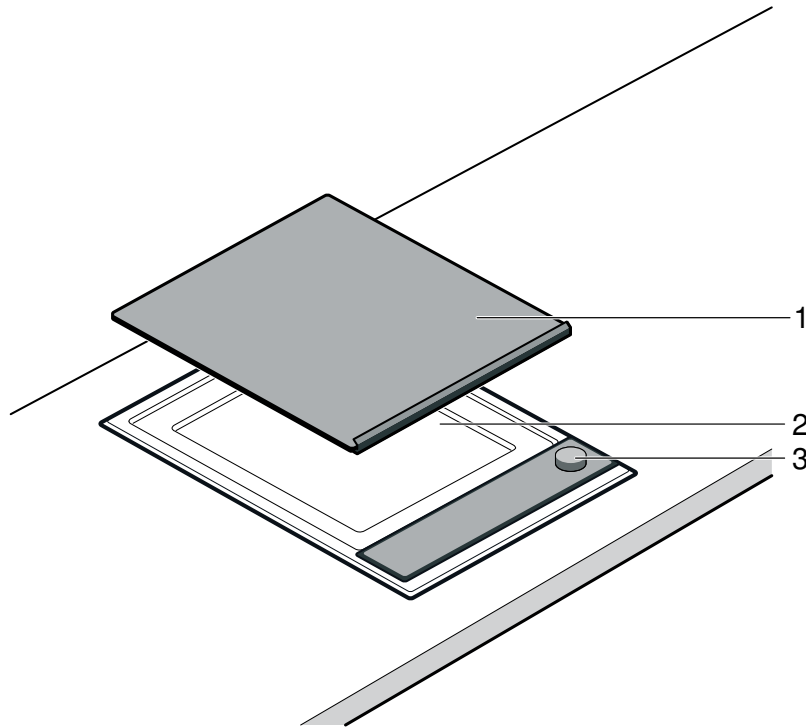
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

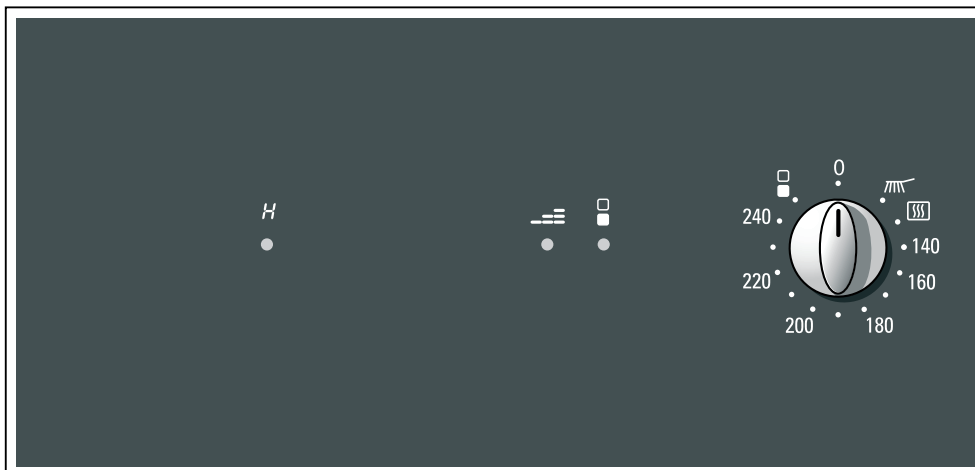
Hier krijgt u een overzicht van de componenten en het bedieningsveld van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe Teppan Yaki





Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Braadvlak
3	Schakelaar

Het bedieningspaneel



Schakelaar	
140-240 °C	Temperatuur
	Reinigingsstand
	Warmhoudstand
	Verwarmingszone achter uit

Indicaties	
<i>H</i>	Restwarmte
	Opwarmen
	Verwarmingszone achter uit

Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, 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

De Teppan Yaki heeft een restwarmte-indicatie.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de Teppan Yaki nog heet. De indicatie verdwijnt wanneer de Teppan Yaki voldoende is afgekoeld.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de Teppan Yaki. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Reinigen

Reinig de Teppan Yaki grondig met lauwwarm zeepsop alvorens hem voor de eerste keer te gebruiken.

Teppan Yaki opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege Teppan Yaki op. Ideaal hiervoor zijn 30 minuten bij 240 °C.

De Teppan Yaki instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de Teppan Yaki kunt instellen. In de tabel vindt u temperaturen en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Temperatuur instellen

Met de schakelaar stelt u de temperatuur van de Teppan Yaki in.

Als de ingestelde temperatuur bereikt is, verdwijnt de opwarmindicatie. Nu kunt u de braadproducten op de plaat leggen.

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

Warmhoudstand

Met de schakelaar de warmhoudstand  selecteren.


Kies geen te grote hoeveelheden voor het warmhouden. Alle warm te houden gerechten moeten contact hebben met het braadvlak, omdat zij anders afkoelen. Houd de gerechten niet te lang warm, omdat ze anders uitdrogen.

Reinigingsstand

Op reinigingsstand  warmt het apparaat op 40 °C op. Zo kunt u vuil laten weken, wanneer u het braadvlak bedekt met wat water en schoonmaakmiddel (maximaal 1 uur). Nadat het vuil is losgekomen kunt u met de reiniging beginnen.

Achterste verwarmingszone uitschakelen

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

Draai de schakelaar naar rechts op het symbool  en daarna terug op de gewenste temperatuur. Het display is verlicht. De achterste verwarmingszone is uitgeschakeld.

Insteltabel

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

De braadproducten pas neerleggen wanneer de voorverwarmingstijd is verstreken.

Vlees/Gevogelte

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte
Rundersteak, medium*	aanbraden 230 - 240 °C verder braden 180 °C	2 - 3 min. per kant 5 - 7 min.	ca. 2 cm
Steak van varkenshals, zonder been	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm
Varkensmedaillons**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Schnitzel, varkens- of kalfsvlees, gepaneerd***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Kalkoensteak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Kipfilet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Repen vlees/in gebonden saus, rund of varken, gemarineerd****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Reepjes kalkoenfilet****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Gehakt	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca.600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* bijv. entrecôte, filetsteak, rumpsteak. De steak is medium wanneer vleessap vrijkomt.

** Stevig op de plaat drukken, meermaals keren.

*** Voldoende olie gebruiken, zodat de panade niet uitdroogt en verbrandt.

**** De repen vlees en gevogelte goed verdelen, zij dienen los van elkaar te liggen.

Vis

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte
Visfilet*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm
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

* Gebruik voor het braden geschikte vissoorten, bijv. zalm, tonijn, zeeduivel, baars, snoekbaars. Visfilets blijven minder vastzitten wanneer ze voor het braden door bloem worden gehaald. Begin met het braden aan de kant van het vel en keer zo mogelijk maar één keer.

Groente

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte
Wortelen, fijngesneden	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca.500 g
Paprikareepjes	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca.500 g
Aubergines, in plakjes*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca.500 g
Courgette, in plakjes	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca.500 g
Uiringen	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca.500 g
in plakjes	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca.500 g
Aardappels, gekookt, in plakjes	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca.500 g

* Aubergines voor het braden zouten, 30 minuten laten staan en afdrogen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is de Teppan Yaki meer dan 2 uur in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen wordt onderbroken en het opwarmsymbool knippert.

Draai de schakelaar op 0. Daarna kunt u opnieuw instellen.

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).

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

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.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat na gebruik altijd wanneer het afgekoeld is. Ingebrande restanten kunnen maar moeilijk worden verwijderd.

Verwijder de grove restanten met de spatels.


Ijsblokjes lenen zich beter voor de reiniging van het warme apparaat dan water, omdat dit tot minder hete spetters en waterdamp leidt.

Verwijder zorgvuldig de resten van de schoonmaakmiddelen voor het volgende gebruik.

Warm apparaat reinigen

1. Apparaat uitschakelen. Minstens 15 minuten laten afkoelen!
2. Ijsblokjes of water op het braadvlak aanbrengen. Enkele scheutjes schoonmaakmiddel erbij doen. Vuil laten inweken.
3. Pas beginnen met schoonmaken wanneer de restwarmte-indicatie van **H** naar **h** is gegaan.

Afgekoeld apparaat reinigen

1. Wat water en schoonmaakmiddel op het braadvlak aanbrengen, zodat dit net bedekt is.
2. Apparaat inschakelen. Reinigingsstand  instellen. Vuil laten weken (max. 1 uur).
3. Nadat het vuil is losgekomen kunt u met de reiniging beginnen.

Tussenreiniging tussen twee braadprocessen

1. Apparaat uitschakelen.
2. 4 - 5 ijsblokjes met de spatels over het hete braadvlak schuiven.

3. Losgekomen verontreiniging met de spatels verwijderen.
4. Apparaat weer inschakelen. Wacht met het plaatsen van de producten tot het apparaat de ingestelde temperatuur weer heeft bereikt.

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Braadvlak	Vetrijke restanten met schoonmaakmiddel verwijderen. Afhankelijk van het product kunnen witachtige vlekken op het braadvlak achterblijven. Met citroensap of azijn verwijderen. Vervolgens grondig nat afnemen. Citroensap of azijn mogen niet met het bedieningspaneel in contact komen.
Braadvlak, ingebrande verontreiniging	Hardnekkig vuil bij een koud apparaat met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreiniging de hele nacht. Aansluitend grondig afspoelen en drogen. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.
RVS-frame	Met een zachte, vochtige doek en wat schoonmaakmiddel reinigen. Voor sterke verontreiniging ons schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 464524) gebruiken. Daardoor krijgt mat RVS weer glans.
Bedieningspaneel	Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.

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.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

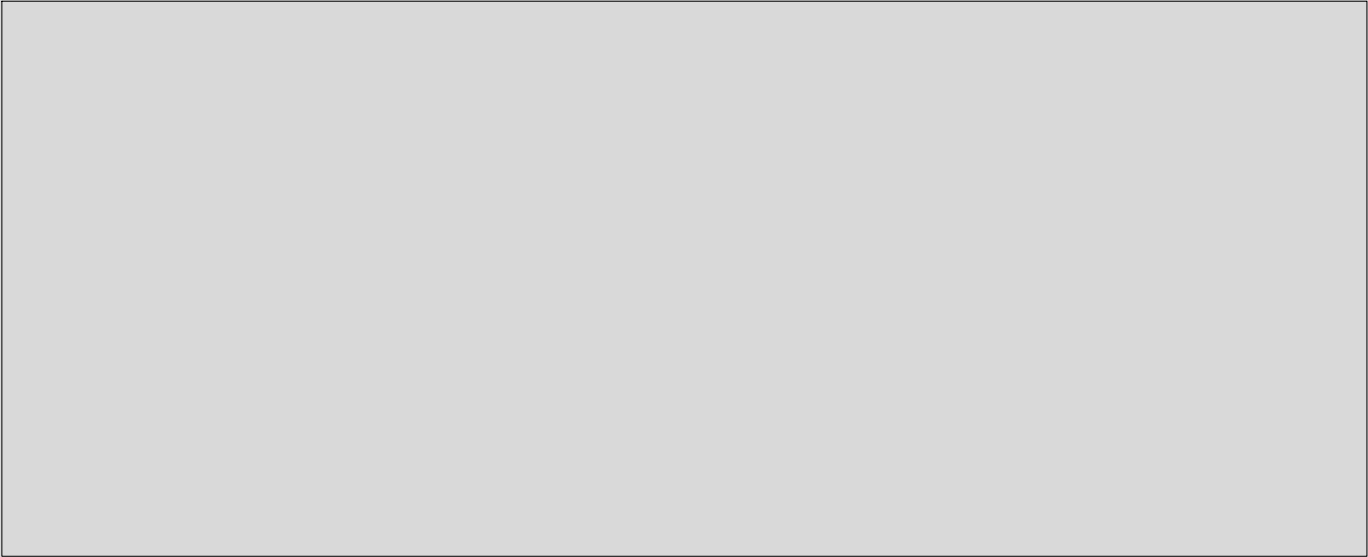
De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.



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



9000689587

930104