



N64TD00N0

Elektro-Grill

Gril électrique

Электрический гриль

Elektrische grill

de	Gebrauchsanleitung	2
fr	Mode d'emploi	17
ru	Правила пользования	31
nl	Gebruiksaanwijzing	45



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Ihr neuer Lavasteingrill	6
	Bedienfeld	6
	Bedienflächen	7
	Restwärmearzeige	7
	Vor dem ersten Gebrauch	7
	Gerät reinigen	7
	Grill aufheizen	7
	Gerät bedienen	8
	Grillen mit Wasser und Lavasteinen	8
	Einschalten oder ausschalten	8
	Grill einstellen	8
	Grill vorheizen	8
	Wasser nachfüllen	9
	Nach dem Grillen	9
	Grilltabelle	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[©]
0 89 - 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 8 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 beigelegten 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.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.



Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.
- 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.

⚠ 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.
- 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**Achtung!**

- **Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör:**
Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör. Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie. Dadurch wird der Grillrost beschädigt.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

**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 den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einzuschalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Grillstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortgrillstufe. Mit einer zu hohen Fortgrillstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme des Grills. 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.

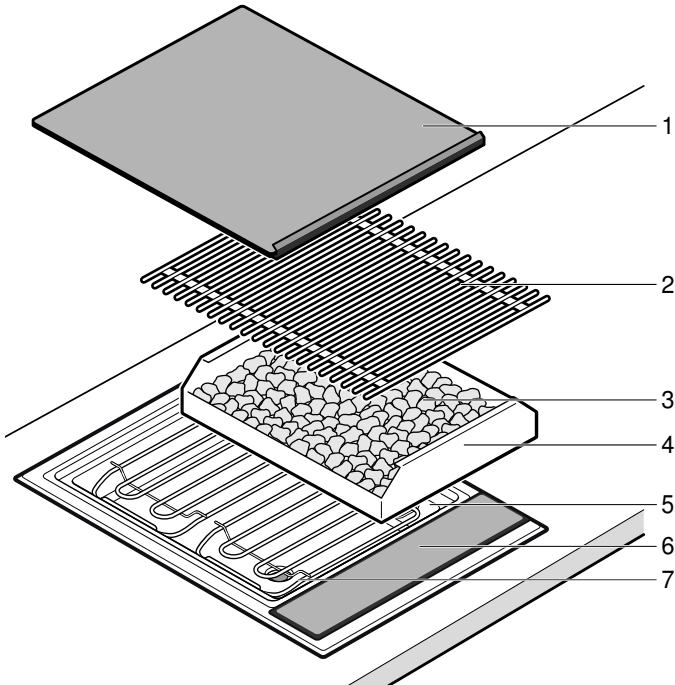
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.



Gerät kennen lernen

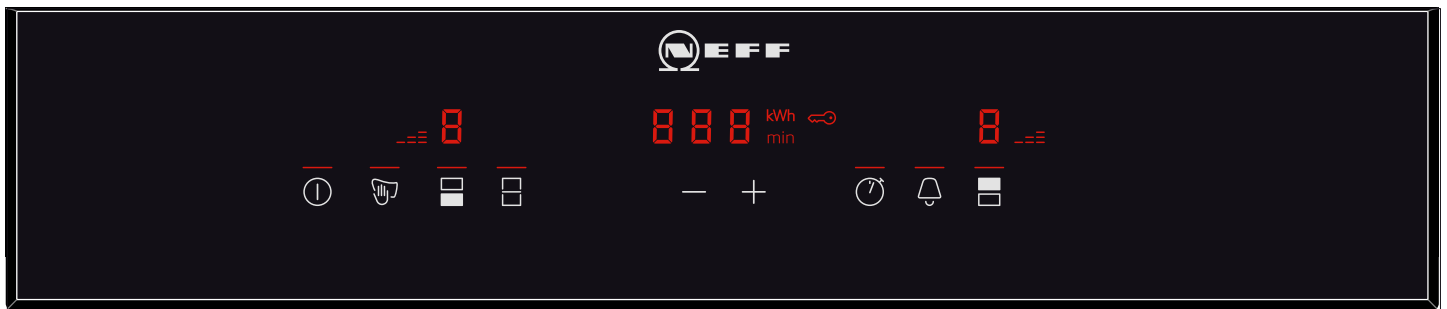
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Ihr neuer Lavasteingrill



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Grillrost
3	Lavasteine
4	Lavastein-Behälter
5	Grillbehälter (Wasserbad)
6	Bedienfeld
7	Grillheizkörper

Bedienfeld



Anzeigen

①	Gerät ist eingeschaltet*
👤	Wisch-Schutz*
==	Aufheizanzeige
0-9	Grillstufe
□	Heizkörper beide*
000	Dauer
kWh	Energie-Verbrauchsanzeige
min	Dauer
🔑	Kindersicherung
🕒	Stoppuhr*
🔔	Küchenwecker*
H/h	Restwärme

*Anzeigelampe über dem Symbol leuchtet

Bedienflächen

①	Gerät einschalten
👤	Wisch-Schutz / Kindersicherung einschalten
□	vorderen Heizkörper auswählen
□	beide Heizkörper gleichzeitig auswählen
+ -	Grillstufe / Küchenwecker einstellen
🕒	Stoppuhr einschalten
🔔	Küchenwecker einschalten
□	hinteren Heizkörper auswählen

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 und die Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmer Spüllauge.

Grill aufheizen

Heizen Sie den Grill ohne Grillgut für einige Minuten auf der höchsten Stufe auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt. Beim ersten Aufheizen ist eine leichte Rauchentwicklung normal.



Gerät bedienen

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

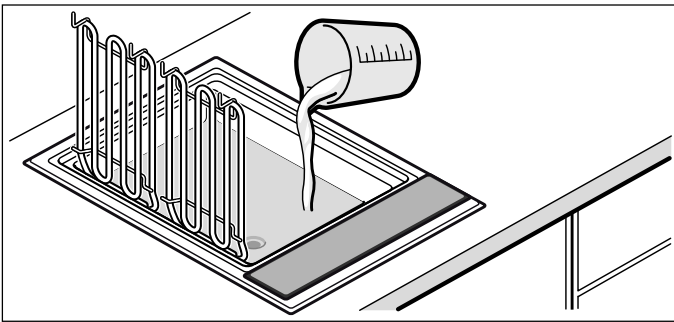
Grillen mit Wasser und Lavasteinen

Hinweis: Grillbehälter vor jedem Gebrauch mit Wasser füllen. Andernfalls überhitzt das Gerät.

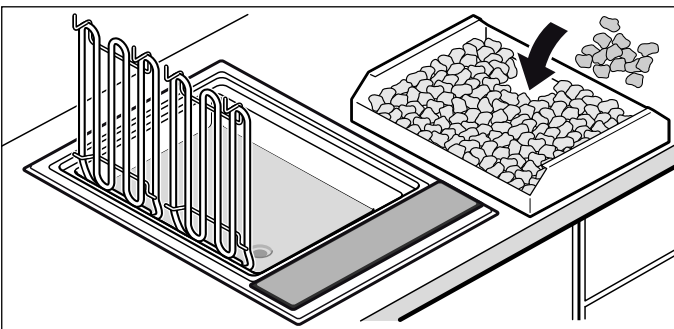
Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze des Grillheizkörpers und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Wasser und Lavasteine einfüllen

1. Grillrost abnehmen und beide Grillheizkörper hochklappen. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. Sicherstellen, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
3. Wasser in den Grillbehälter füllen.
Grillen mit Lavasteinen: 1 Liter (untere Markierung)
Grillen ohne Lavasteine: 3,5 Liter (obere Markierung)



4. Zum Grillen mit Lavasteinen: Lavasteine aus der Verpackung nehmen und in den Lavasteinbehälter füllen. Lavasteinbehälter in das Gerät einsetzen.



5. Grillheizkörper hinunterklappen, Grillrost auflegen. Der Grill ist betriebsbereit.

Einschalten oder ausschalten

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

Einschalten

Symbol ① berühren.

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

Ausschalten

Symbol ① berühren, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt.

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

Grill einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

Grillstufe 1 = niedrigste Leistung

Grillstufe 9 = höchste Leistung

Grillstufe einstellen

1. Grill mit dem Hauptschalter ① einschalten.
2. Mit Symbol □, ■ oder ■ beide oder einen der Heizkörper wählen.
In der Grillstufen-Anzeige leuchtet 0.
3. Mit Hilfe der Tasten die gewünschte Grillstufe auswählen.
Die Aufheizanzeige blinkt.



Hinweis: Der Grill regelt durch Ein- und Ausschalten des Grillheizkörpers. Auch bei höchster Leistung kann der Grillheizkörper ein- und ausschalten.

Grill vorheizen

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist. Das Vorheizsymbol erlischt. Während der Vorheizzeit heizt der Grill mit voller Leistung. Danach wird die Temperatur durch Ein- und Ausschalten der Heizkörper reduziert, um eine konstante Temperatur für die jeweilige Stufe zu erreichen.

Die Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Grillstufe zwischen 8 und 10 Minuten.

Hinweis: Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten abkühlen.

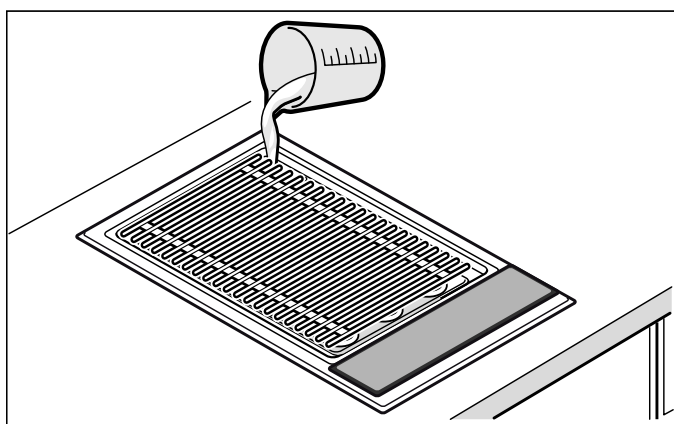
Wasser nachfüllen

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder den Grillheizkörper entsteht heißer Wasserdampf. Beim Nachfüllen nicht über den Grill greifen und kein Wasser über die heißen Bauteile gießen.

Ist zu wenig Wasser im Grillbehälter, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät ab. Achten Sie deshalb während des Grillens auf den Wasserstand im Grillbehälter und füllen Sie gegebenenfalls Wasser nach.

Hinweis: Um Wasser nachzufüllen, müssen Sie nicht den Grillrost abnehmen oder den Grillheizkörper hochklappen. Lassen Sie den Grill vor dem Wasser nachfüllen ausreichend abkühlen.



Grillen mit und ohne Lavasteine: 0,7 Liter

Grillgut	Grillstufe über Lavasteinen	Grillstufe über Wasserbad	Grillzeit in Minuten	Information
Rindersteak, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10	
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15	
Schweinenackensteak, ohne Knochen	7 - 8	8 - 9	12 - 16	
Schweinekoteletts, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	Entlang des Knochens einschneiden
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Hähnchenbrust, 2 cm	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Hähnchenflügel, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Putenschnitzel, natur, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Lachssteak, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25	Grillrost einölen
Thunfischsteak, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15	Grillrost einölen
Forelle, ganz, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen
Riesengarnelen, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15	
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17	
Schaschlikspieße, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25	Häufig wenden
Grillwurst, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20	
Gemüse	2 - 3	3 - 4	8 - 12	z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

Nach dem Grillen

Legen Sie die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Grills auf. Lassen Sie feuchte Lavasteine vollständig trocknen, bevor Sie die Glaskeramik-Abdeckung auflegen, da es sonst zu Schimmelbildung kommen kann.

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu! Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel bis zum Anschlag nach oben drehen.

Grilltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für einen vorgeheizten Grill. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

Tipps und Tricks

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökelt wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen Sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig, braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.
- Heruntertropfendes Fett kann sich auf dem Heizkörper entzünden und zu kurzer Flammen- und Rauchbildung führen. Um dies zu reduzieren, sollten sehr fetthaltige Speisen über dem Wasserbad gegrillt werden.

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.
3. Symbol  berühren, um die Timer-Anzeige wieder einzublenden.

Ausschalten

1. Symbol  berühren.
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 automatische Abschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe (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.

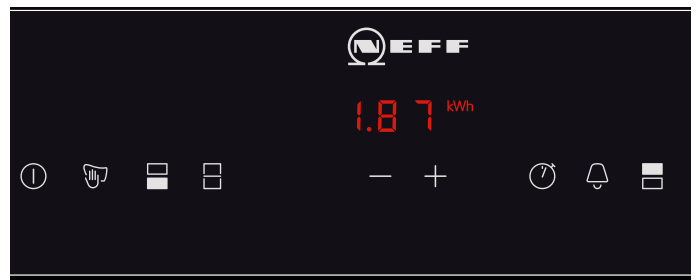


Energie- Verbrauchsanzeige

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.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer eingeschaltet).
1	Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal 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	Kombination der Grillheizkörper
0	Ausgeschaltet: Beim Einschalten sind die beiden Grillheizkörper getrennt.
1	Eingeschaltet: Beim Einschalten sind die beiden Grillheizkörper kombiniert.*
2	Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung vor dem Ausschalten des Geräts erhalten.

*Grundeinstellung

Anzeige	Funktion
c 8	Demo-Modus
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Gerät kann bedient werden, aber heizt nicht.
c 9	Auswahlzeit der Grillheizkörper
0	Unbegrenzt: Sie können den zuletzt gewählten Heizkörper immer einstellen ohne neu auszuwählen.*
1	Begrenzt: Sie können den zuletzt gewählten Heizkörper bis zu 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie den Heizkörper vor dem Einstellen neu auswählen.

*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 0 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 – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Gerät reinigen

Gerät abkühlen lassen und nach jedem Gebrauch reinigen. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grillrost abnehmen.
3. Heizkörper nach oben schwenken.
4. Lavasteinwanne mit den Lavasteinen herausnehmen.
5. Eingebrannte Rückstände in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen.

Hinweis: Eingebrannte Rückstände nicht abkratzen.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost	Grobe Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 00311761) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. Hinweis: Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Lavasteinwanne und Grillbehälter	Lavasteine herausnehmen, bzw. Wasser ablassen. Im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 00311761) entfernen.
Lavasteine	Sehr feuchte Lavasteine gelegentlich im Backofen bei 200 °C trocknen. Dadurch kann eine mögliche Schimmelbildung vermieden werden. Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer 00291050). Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass der Grillheizkörper nicht direkt auf den Lavasteinen aufliegt.
Bedienfeld und Glas-keramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

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.
F2	Es wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gegrillt. Zum Schutz der Elektronik wurde der vordere Grillheizkörper 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.
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). Gerät einschalten. 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.

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

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
	Élimination écologique	19
	Présentation de l'appareil	20
	Votre nouveau gril à pierres de lave	20
	Bandeau de commande	20
	Bandeau de commande	21
	Indicateur de chaleur résiduelle	21
	Avant la première utilisation	21
	Nettoyage de l'appareil	21
	Faire chauffer le gril	21
	Utilisation de l'appareil	22
	Grillades avec de l'eau et des pierres de lave	22
	Activer ou désactiver	22
	Réglage du gril	22
	Préchauffage du gril	22
	Rajouter de l'eau	23
	Après la cuisson	23
	Tableau pour les grillades	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
	Ne pas utiliser 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 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.



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'enflamme 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.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.



Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- 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.

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.
- 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 de dommages

Attention !

- **Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés :** Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

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 résistance chauffante avant ou arrière.
- Revenez à temps à une puissance gril plus basse.
- Sélectionnez une puissance gril adaptée. Avec une puissance gril trop élevée, vous gaspillez de l'énergie.
- Exploitez la chaleur résiduelle du gril. 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.

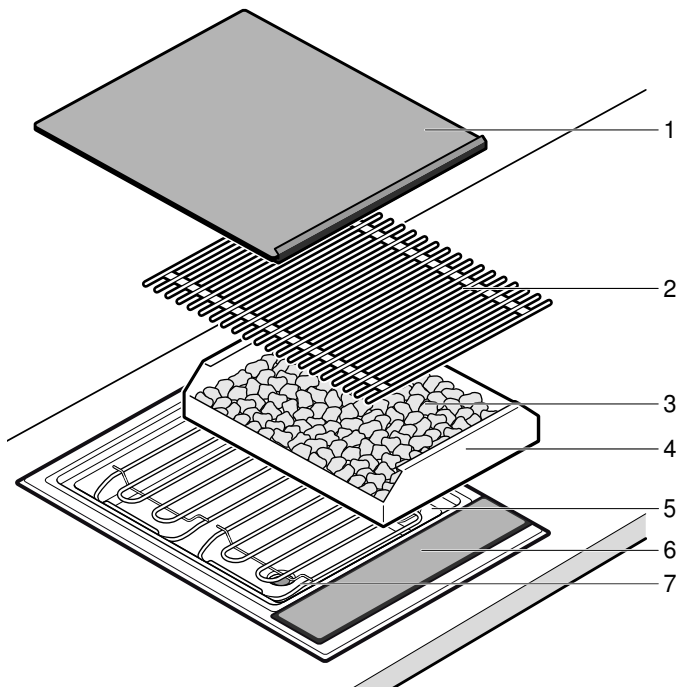


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

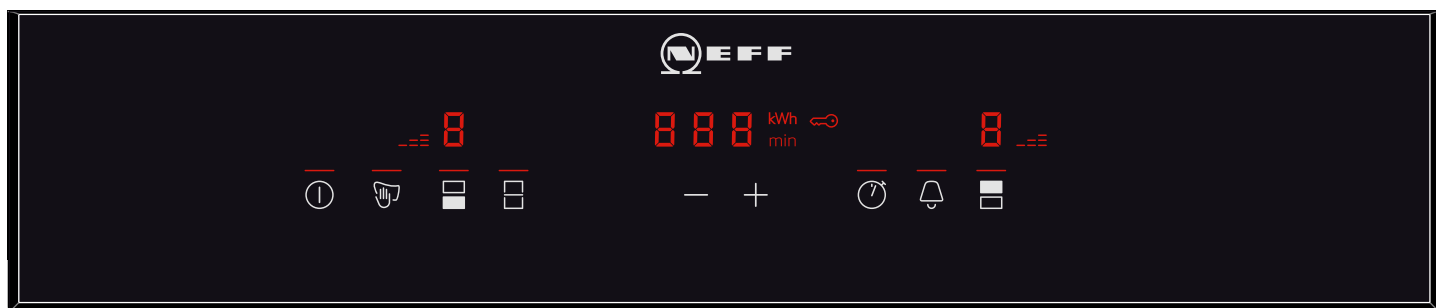
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Votre nouveau gril à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave
4	Bac à pierres de lave
5	Bac du gril (bain-marie)
6	Bandeau de commande
7	Résistance chauffante du gril

Bandeau de commande



Affichages	
	L'appareil est allumé*
	Protection anti-effacement*
	Voyant de chauffe
	Position gril
	Résistances chauffantes, les deux*
	Durée
kWh	Indication de la consommation d'énergie
min	Durée
	Sécurité enfants
	Minuterie*
	Minuteur*
H/h	Chaleur résiduelle

*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
	sélectionner la résistance chauffante avant
	sélectionner les deux résistances chauffantes en même temps
+ -	Régler la puissance gril/ le minuteur
	Activer la minuterie
	Mise en marche du minuteur
	sélectionner la résistance chauffante arrière

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 l'appareil et les accessoires avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Faire chauffer le gril

Faites chauffer le gril sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf. Un léger dégagement de fumée est normal lors de la première chauffe.



Utilisation de l'appareil

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

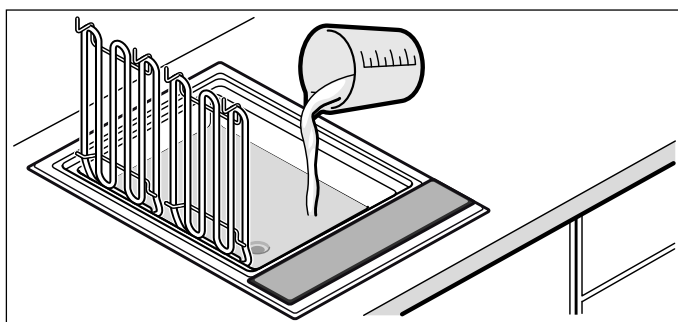
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

Remarque : Remplissez le bac du gril d'eau avant chaque utilisation. Sinon, l'appareil surchauffe.

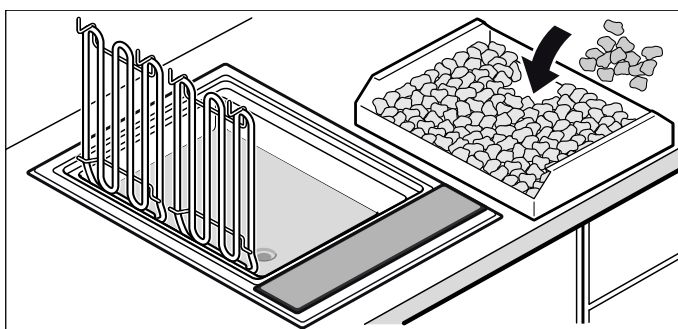
La quantité d'eau dépend de l'utilisation ou non de pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur de la résistance chauffante du gril garantissent un rayonnement thermique intensif ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

1. Sortez la grille et rabattre les deux résistances chauffantes vers le haut. Sortez le récipient à pierres de lave de l'appareil.
2. Assurez-vous que le robinet d'écoulement est bien fermé.
3. Versez de l'eau dans le bac du gril.
Grillades avec pierres de lave : 1 litre (repère inférieur)
Grillades sans pierres de lave : 3,5 litres (repère supérieur)



4. Pour faire des grillades avec des pierres de lave : sortez les pierres de lave de leur emballage et placez-les dans le récipient à pierres de lave. Insérez le bac à pierres de lave dans l'appareil.



5. Rabattre les résistances chauffantes vers le bas, mettez la grille en place.
Le gril est opérationnel.

Activer ou désactiver

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

Activation

Effleurez le symbole ①.

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

Désactivation

Effleurez le symbole ① 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.

Réglage du gril

Dans la zone de réglage, vous réglez la position gril désirée.

Position gril 1 = puissance minimale

Position gril 9 = puissance maximale

Régler la position gril

1. Allumez le gril au moyen de l'interrupteur principal ①.
2. Avec le symbole □, ■ ou ■, sélectionnez les deux résistances chauffantes ou une seule.
□ s'allume dans l'affichage de la position gril.
3. Sélectionnez la position gril souhaitée à l'aide des touches.
Le voyant de chauffe clignote.



Remarque : Le gril régle par l'activation et la désactivation de la résistance chauffante du gril. Même à la puissance maximale, la résistance chauffante peut s'allumer et s'éteindre.

Préchauffage du gril

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage. Le symbole de préchauffage s'éteint. Pendant le temps de préchauffage, le gril chauffe à pleine puissance. Ensuite, la puissance est réduite par l'activation et la désactivation des résistances chauffantes, afin que la température reste constante pour le niveau de puissance choisi.

Selon la position gril choisie, le préchauffage dure entre 8 et 10 minutes.

Remarque : Préchauffer le gril vide pendant au maximum 8-12 minutes. Des temps de préchauffage plus longs peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le rallumer.

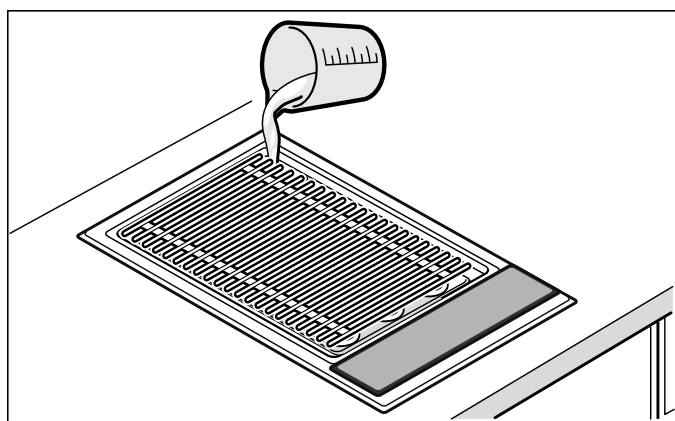
Rajouter de l'eau

Mise en garde – Risque de brûlures !

Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur. En ajoutant de l'eau, ne mettez pas la main au-dessus du gril et ne versez pas d'eau sur les pièces chaudes du gril.

S'il y a trop d'eau dans le bac du gril, la sécurité anti-surchauffe éteint l'appareil. Surveillez donc le niveau d'eau dans le bac du gril pendant la grillade et rajoutez de l'eau si nécessaire.

Remarque : Pour rajouter de l'eau, vous n'avez pas besoin de retirer la grille ni de relever la résistance chauffante du gril. Avant de rajouter de l'eau, laissez le gril refroidir suffisamment.



Grillades avec et sans pierres de lave : 0,7 litre

Pièce à griller	Position gril au-dessus des pierres de lave	Position gril au-dessus du bain-marie	Temps de grillade en minutes	Information
Bifteck, médium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10	
T-Bone, rose, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15	
Échine de porc, sans os	7 - 8	8 - 9	12 - 16	
Côtelettes de porc, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	Entailler le long de l'os
Côtes d'agneau, roses, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Blanc de poulet, 2 cm	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Ailes de poulet, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Escalopes de dinde, natures, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Darne de saumon, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25	Huilez la grille
Steak de thon, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15	Huilez la grille
Truite, entière, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	Huilez bien la peau, huilez de nouveau avant de la retourner
Gambas, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15	
Hamburger/palets de viande hachée, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17	
Brochettes chachlyk, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25	Retournez-les souvent
Saucisse grillée, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20	
Légumes	2 - 3	3 - 4	8 - 12	par ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en carrés

Après la cuisson

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur le gril, attendez que ce dernier ait complètement refroidi. Si les pierres de lave sont mouillées, laissez-les complètement sécher avant de mettre le couvercle en vitrocéramique, afin d'éviter qu'elles ne moisissent.

Si l'eau est encore chaude lors de la vidange, rajoutez d'abord de l'eau froide pour la refroidir ! Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'en butée.

Tableau pour les grillades

Les indications dans les tableaux sont indicatives et concernent un gril préchauffé. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité.

ne mettez les pièces à griller en place qu'après expiration de la période de préchauffage.

Tournez la pièce à griller au moins une fois.

Conseils et astuces

- Préchauffez toujours le gril. Le rayonnement de chaleur intensif permet ainsi la formation raide d'une croûte, ce qui empêche le jus de viande de s'échapper.
- Avant de le griller, vous pouvez enduire l'aliment à cuire d'huile résistante à la chaleur (par ex. huile d'arachide) ou le faire mariner. Ce qui améliore le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile/de marinade au risque qu'elle ne prenne feu et qu'elle dégage beaucoup de fumée.
- Ne pas saler la viande avant de la griller. Des nutriments solubles et du jus de viande peuvent alors sortir.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. N'utilisez pas de film d'aluminium ni de plats à griller.
- Ne retournez les pièces à griller que si elles détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande s'échappe.
- Ne piquez pas la viande pendant la grillade, sinon du jus de viande peut s'échapper.
- Les pièces de viande salées telles que le jambon ou le Kasseler ne se prêtent pas à la grillade. Une combinaison nocive pour la santé peut se former.
- Inciser plusieurs fois les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse pour ne pas qu'elles se bombent pendant la grillade.
- Retirer les couches de graisse plutôt après la grillade qu'avant, sinon la viande perd du jus et de l'arôme.
- Les pièces de volaille deviennent particulièrement croustillantes et brunes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin du temps de grillade.
- À convenance, après les avoir grillés, les fruits peuvent être assaisonnés avec du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Pour les légumes avec une longue durée de cuisson (les épis de maïs), vous pouvez les précuire avant de les griller.
- Grillez les filets de poisson en commençant côté peau. Badigeonnez la peau d'huile afin qu'elle ne reste pas accrochée à la grille.
- Servez les aliments grillés bien chauds. Ne les maintenez pas au chaud, sinon elles durcissent.
- La graisse qui s'égoutte peut s'enflammer sur la résistance chauffante et former des petites flammes et de la fumée. Afin de réduire ce problème, les mets contenant beaucoup de graisse devraient être grillés au-dessus du bain-marie.

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.
3. Effleurez le symbole  pour réafficher l'affichage du minuteur.

Désactivation

1. Effleurez le symbole .
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 B** 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.

Le moment de désactivation automatique dépend de la puissance de chauffe 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.

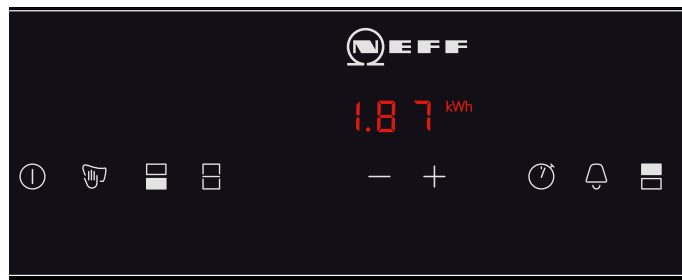


Indication de la consommation d'énergie

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.

Affi- chage	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.
2	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 fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
c 7	Combinaison des résistances chauffantes du gril
0	Désactivée : lors de la mise en marche, les deux résistances chauffantes du gril sont séparées.
1	Activée : lors de la mise en marche, les deux résistances chauffantes du gril sont combinées.
2	Lors de la mise en service, le dernier réglage avant arrêt de l'appareil reste préservé.
*Réglage de base	

Affi- chage	Fonction
c 8	Mode démonstration
0	Désactivée.*
1	Activée. L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas.
c 9	Délai de sélection des résistances chauffantes du gril
0	Illimité : vous pouvez toujours régler la dernière résistance chauffante sélectionnée sans avoir à la resélectionner.*
1	Limité : vous pouvez régler la dernière résistance chauffante sélectionnée pendant jusqu'à 10 secondes après l'avoir sélectionnée. Ensuite, vous devez resélectionner la résistance chauffante avant le réglage.
*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 brûlure !

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

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 !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

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

Nettoyage de l'appareil

Laisser refroidir l'appareil et le nettoyer après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi de faire brûler les restes d'aliments. S'ils sont brûlés à plusieurs reprises, il est difficile de se débarrasser de ces résidus.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Retirez la grille.
3. Basculer le résistance chauffante vers le haut.
4. Sortez le récipient pour pierres de lave avec les pierres de lave.
5. Laissez ramollir les parties carbonisées dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.

Remarque : Ne grattez pas les parties carbonisées.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Éliminez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Laissez tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse et du liquide vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour four (référence 00311761) sur les salissures tenaces et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière si les salissures sont tenaces. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. Remarque : Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Bac Récipient pour pièces de lave et bac du gril	Sortez les pierres de lave ou laissez l'eau s'écouler. Brossez-les dans l'évier avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et séchez-les avec un torchon doux. Laissez tremper les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 00311761).
Pierres de lave	À l'occasion, séchez les pierres de lave très humides dans le four à 200 °C. Ce qui permet d'éviter la formation d'une possible moisissure. Remplacez les pierres de lave quand elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées en graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant l'utilisation ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez des pierres de lave adaptées auprès de votre revendeur (n° de commande 00291050). Lors de l'appoint, assurez-vous que la résistance chauffante ne repose pas directement sur les pierres de lave.
Bandeau de commande et dessus vitrocéramique	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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.
F2	Le gril a été utilisé à grande puissance pendant une période prolongée. Pour protéger l'électronique, la résistance chauffante avant du gril 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.
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). Mettre l'appareil sous tension. 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.

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

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
	Ваш новый гриль на лавовых камнях	34
	Панель управления	34
	Панели управления	35
	Индикация остаточного тепла	35
	Перед первым использованием	35
	Очистка прибора	35
	Нагрев гриля	35
	Управление бытовым прибором	36
	Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней	36
	Включение или выключение	36
	Установка режима гриля	36
	Предварительный разогрев гриля	36
	Добавление воды	37
	После приготовления на гриле	37
	Таблица для приготовления на гриле	37
	Советы и приемы	38
	Блокировка для безопасности детей	38
	Включение	38
	Выключение	38
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	38
	Функции времени	39
	Бытовой таймер	39
	Секундомер	39
	Автоматическое аварийное отключение	39
	Защита при вытирании	40
	Включение	40
	Выключение	40
	Индикатор расхода электроэнергии	40
	Базовые установки	41
	Изменение базовых установок	41

	Очистка	42
	Запрещается использовать следующие средства очистки	42
	Очистка прибора	42
	Что делать в случае неисправности?	43
	Е-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 решётки или детские решётки 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 8 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.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Не используйте древесный уголь или похожие горючие материалы.

Предупреждение – Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному возгоранию. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.
- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение 30-45 минут после его выключения.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

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.
- 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.

Причины повреждений

Внимание!

- **Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей:** Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.
- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- Используйте возможность включения только переднего или заднего нагревательного элемента гриля при приготовлении небольших объёмов продуктов.
- Своевременно переключайте режим гриля на более низкий.
- Выбирайте подходящий режим. При слишком высоком режиме гриля напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло гриля. 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.

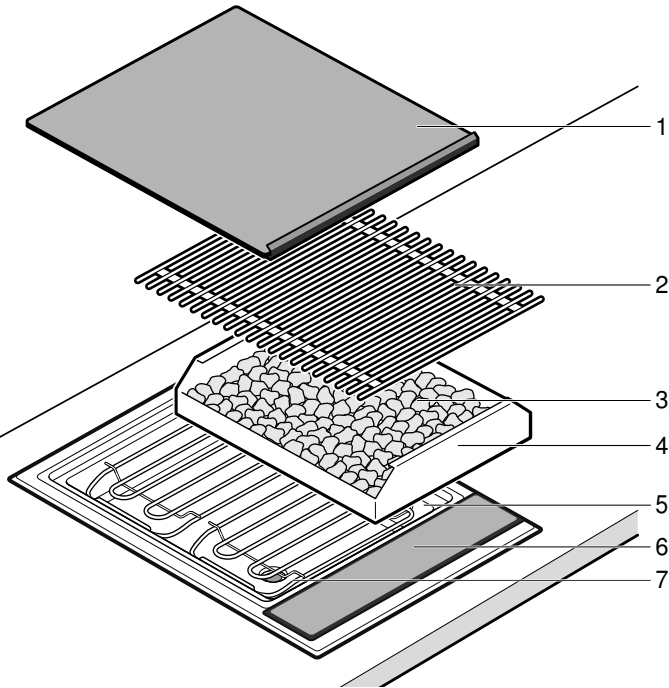


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

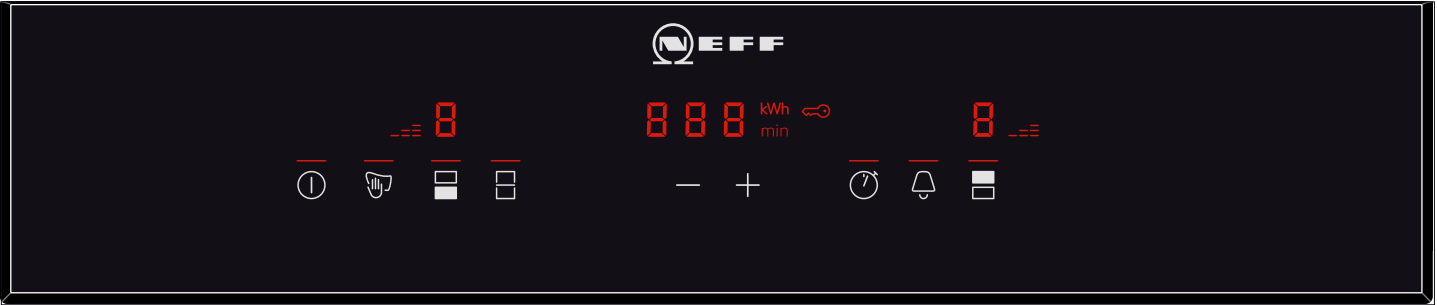
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Ваш новый гриль на лавовых камнях



Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Решётка для гриля
3	Лавовые камни
4	Контейнер для лавовых камней
5	Резервуар гриля (водяная баня)
6	Панель управления
7	Нагревательный элемент гриля

Панель управления



Индикаторы	
ⓘ	Прибор включён*
👉	Защита при вытирании*
==	Индикатор нагрева
0-9	Режим гриля
☐	Оба нагревательных элемента*
0000	Продолжительность
kWh	Индикатор расхода электроэнергии
min	Продолжительность
🔑	Блокировка для безопасности детей
⌚	Секундомер*
🔔	Бытовой таймер*
H/h	Остаточное тепло
*Над символом загорается индикатор	

Элементы панели управления	
ⓘ	Включение прибора
👉	Включение функции защиты при вытирании / блокировки для безопасности детей
☐	Выбор переднего нагревательного элемента
☐	Одновременный выбор обоих нагревательных элементов
+ -	Установка режима гриля / бытового таймера
⌚	Включение секундомера
🔔	Включение бытового таймера
☐	Выбор заднего нагревательного элемента

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 гриля

Нагревайте гриль без продуктов в режиме самой высокой мощности в течение нескольких минут, чтобы устранить запах нового прибора. При первом нагреве лёгкое образование дыма является нормальным.



Управление бытовым прибором

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

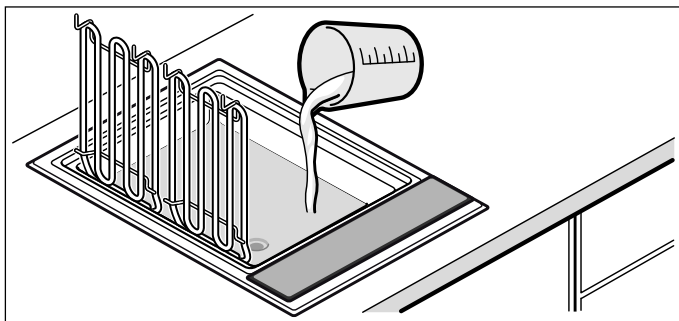
Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

Указание: Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой, в противном случае возможно перегревание прибора.

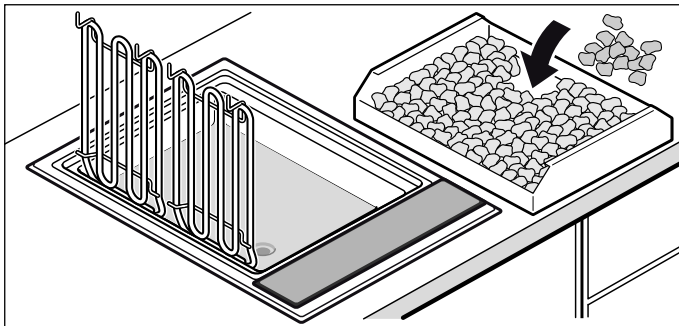
Количество воды зависит от того, хотите ли вы использовать лавовые камни. Лавовые камни аккумулируют жар нагревательного элемента гриля и обеспечивают интенсивное и равномерное распределение тепла.

Добавление воды и лавовых камней

1. Снимите решётку для гриля и поднимите оба нагревательных элемента гриля. Выньте контейнер для лавовых камней из прибора.
2. Убедитесь, что сливной кран закрыт.
3. Наполните резервуар гриля водой.
Приготовление на гриле на лавовых камнях: 1 литр (нижняя маркировка)
Приготовление на гриле без лавовых камней: 3,5 литра (верхняя маркировка)



4. Для приготовления на гриле на лавовых камнях: выньте лавовые камни из упаковки и наполните ими контейнер. Установите контейнер для лавовых камней в приборе.



5. Опустите нагревательный элемент гриля, установите решётку для гриля. Гриль готов к работе.

Включение или выключение

Указание: Прибор автоматически выключается в том случае, если режим гриля установлен на 0 в течение более 20 секунд.

Включение

Прикоснитесь к символу ①.

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

Выключение

Прикасайтесь к символу ①, пока не погаснет индикатор над главным выключателем.

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

Установка режима гриля

Установите требуемый режим гриля в зоне настроек.

Режим гриля 1 = минимальная мощность

Режим гриля 9 = максимальная мощность

Установка режима гриля

1. С помощью главного выключателя ① включите гриль.
2. Символом □, ■ или ■ выберите оба или один из нагревательных элементов.
На индикаторе режима гриля загорается ②.
3. С помощью кнопок установите требуемый режим гриля.
Индикатор нагрева мигает.



Указание: Гриль регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Предварительный разогрев гриля

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева. Символ разогрева гаснет. Во время разогрева гриль нагревается с максимальной мощностью. После этого температура снижается путём включения и выключения нагревательного элемента, с тем чтобы могла быть достигнута постоянная температура для соответствующего режима.

В зависимости от установленного режима гриля, время разогрева составляет от 8 до 10 минут.

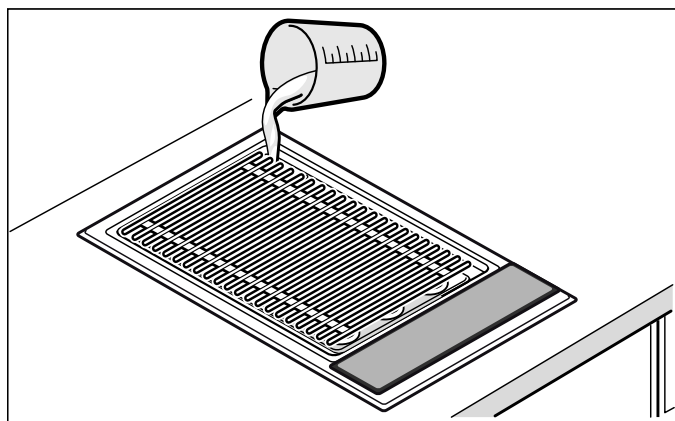
Указание: Пустой гриль следует разогревать не более 8–12 минут. Более длительное время нагрева может привести к отключению прибора (защита от перегрева). Выключите прибор и дайте ему остыть перед повторным включением.

Добавление воды

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
Если при добавлении воды она попадает на горячую решётку или на нагревательный элемент гриля, то возникает горячий водяной пар. При добавлении воды не касайтесь гриля и не проливайте воду на нагретые части.

Если в резервуаре гриля слишком мало воды, защита прибора от перегрева отключается. Поэтому при приготовлении на гриле проверьте уровень воды в резервуаре и при необходимости долейте.

Указание: Для добавления воды не требуется снимать решётку для гриля или поднимать нагревательные элементы. Дайте грилю достаточно остыть, прежде чем доливать воду.



Приготовление на гриле на лавовых камнях и без камней: 0,7 литра

Продукты	Режим гриля на лавовых камнях	Режим гриля на водяной бане	Время приготовления в минутах	Информация
Говяжий стейк, среднежаренный, 2-3 см	8 - 9	9	8 - 10	
Стейк на косточке, слабозаренный, 3 см	6 - 7	7 - 8	10 - 15	
Стейк из свиной шейки, без костей	7 - 8	8 - 9	12 - 16	
Свинная отбивная, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20	Надрезать вдоль косточки
Баранья котлета, слабозаренная, 2 см	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Грудка цыпленка, 2 см	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Крылышки цыпленка, по 100 г	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Шницель из индейки, без панировки, 2 см	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Стейк из лосося, 3 см	3 - 4	4 - 5	20 - 25	Смазать маслом решётку для гриля
Стейк из тунца, 2 см	4 - 5	5 - 6	10 - 15	Смазать маслом решётку для гриля
Форель целиком, 200 г	5 - 6	6 - 7	12 - 15	Хорошо смазать маслом кожу, перед переворачиванием смазать ещё раз
Большие креветки, по 30 г	6 - 7	7 - 8	12 - 15	
Шницели по-гамбургски/фрикадельки, 1 см	4 - 5	5 - 6	12 - 17	
Шашлыки на вертеле, по 100 г	3 - 4	4 - 5	17 - 25	Часто переворачивать
Колбаски на гриле, по 100 г	4 - 5	5 - 6	10 - 20	
Овощи	2 - 3	3 - 4	8 - 12	Например, баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, сладкий перец — четвертинками

После приготовления на гриле

Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения гриля. Во избежание образования плесени перед установкой стеклокерамического плафона дайте влажным лавовым камням полностью высохнуть.

Если вода перед сливом ещё горячая, долейте холодную воду для её охлаждения! Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Таблица для приготовления на гриле

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого гриля. 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.

Переверните продукт как минимум один раз.

Советы и приемы

- Всегда предварительно прогревайте гриль. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостойким растительным маслом (например, арахисовым маслом) или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла/маринада.
- Перед приготовлением на гриле не солите мясо, поскольку это может обусловить выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Не используйте алюминиевую фольгу или гриль-ванну.
- Переворачивайте куски только после того, как их можно будет легко отделить от решётки. При прилипании мяса к решётке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Обработанное мясо, такое как ветчина или копчёная грудинка, не подходит для приготовления на гриле (может привести к образованию вредных для здоровья веществ).
- Во избежание образования изгибов мяса при приготовлении на гриле следует сделать несколько надрезов на кости и жировых прослойках отбивных.
- Жир желательно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты можно после приготовления приправить мёдом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.
- Овощи, предназначенные для длительного приготовления (например, початки кукурузы), перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вверх. Смажьте кожу растительным маслом, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.
- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не храните приготовленные на гриле продукты тёплыми, так как мясо от этого становится жёстким.
- Стекающий каплями жир может вспыхнуть на нагревательном элементе и привести к кратковременному образованию пламени и дыма. Чтобы избежать этого, готовьте продукты с высоким содержанием жира на водяной бане.



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 41

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 00 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 00 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 00.
2. Прикоснитесь к кнопкам настройки температуры. Начинается процесс записи времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.
3. Прикоснитесь к символу . Индикатор таймера отображается снова.

Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
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 перестаёт нагреваться. На дисплее поочерёдно мигают символ **F E** и индикатор остаточного тепла **H/h**.

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

Момент активации функции отключения зависит от установленного режима гриля (через 2–4 часа).



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.

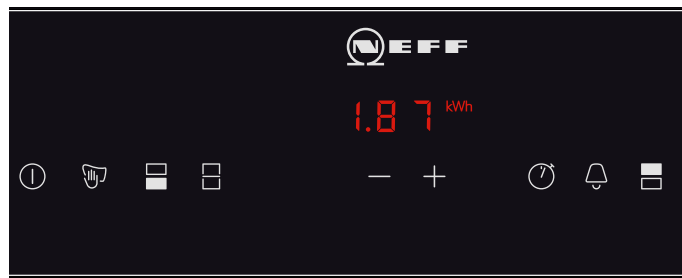


Индикатор расхода электроэнергии

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 41

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.
2	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	Комбинация нагревательных элементов гриля
0	Выключено: при включении оба нагревательных элемента гриля разделены.
1	Включено: при включении оба нагревательных элемента гриля скомбинированы.*
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.
c 9	Время выбора нагревательных элементов гриля
0	Не ограничено: можно в любой момент установить последний выбранный нагревательный элемент без повторного выбора.*
1	Ограничено: последний выбранный нагревательный элемент можно установить в течение 10 секунд после выполнения выбора. После этого требуется повторный выбор нагревательного элемента перед установкой.

*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 **z**, 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 ожога!

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

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

Очистка прибора

Дайте прибору остыть. Очищайте прибор после каждого использования. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

1. Дайте прибору остыть.
2. Снимите решётку для гриля.
3. Поднимите нагревательный элемент вверх.
4. Достаньте контейнер с лавовыми камнями.
5. Пригоревшие остатки размочите в воде с моющим средством.

Указание: Не соскабливайте пригоревшие остатки.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Решётка для гриля	Удаляйте остатки пищи мягкой щёткой. Отмочите решётку в мойке. Очистите мягкой щёткой и моющим средством, затем хорошо просушите. При наличии стойких загрязнений нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 00311761) 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. Указание: Не мойте в посудомоечной машине!
Лавовые камни и резервуар гриля	Достаньте лавовые камни, слейте воду. Очистите в мойке водой с добавлением моющего средства с помощью мягкой щётки; протрите насухо мягкой тряпкой. Стойкие загрязнения следует размягчить или удалить с помощью нашего геля для очистки гриля (номер для заказа 00311761).
Лавовые камни	Влажные лавовые камни можно просушить в духовом шкафу при 200 °С. Тем самым можно избежать образования плесени. После того, как лавовые камни почернеют, их следует заменить. В противном случае лавовые камни, впитавшие в себя жир, могут в процессе эксплуатации привести к образованию сильного дыма или к воспламенению жира. Подходящие лавовые камни можно приобрести в специализированном магазине (номер для заказа 00291050). При наполнении следите за тем, чтобы лавовые камни не прилегли к нагревательному элементу гриля.
Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Протрите насухо мягкой тряпкой.

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.
F2	Долгое время осуществлялась эксплуатация в режиме гриля при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева передний нагревательный элемент гриля отключился.	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.
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). Включить прибор. В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели 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 lavasteengrill	48
	Bedieningspaneel	48
	Bedieningsvlakken	49
	Restwarmte-indicatie	49
	Voor het eerste gebruik	49
	Apparaat reinigen	49
	Grill opwarmen	49
	Apparaat bedienen	50
	Grillen met water en lavastenen	50
	Inschakelen of uitschakelen	50
	Grill instellen	50
	Grill voorverwarmen	50
	Water bijvullen	51
	Na het grillen	51
	Grilltabel	51
	Handige tips	52
	Kinderslot	52
	Inschakelen	52
	Uitschakelen	52
	Automatisch kinderslot	52
	Tijdfuncties	53
	Kookwekker	53
	Stopwatch	53
	Automatische veiligheidsuitschakeling	53
	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 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.



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. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Geen houtskool of gelijksoortige brandstof in dit apparaat gebruiken.



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.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.
- 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.

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.
- 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 van schade

Attentie!

- **Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren:** Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.
- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.

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 of achterste grill-verwarmingselementen in te schakelen.
- Schakel tijdig terug naar een lagere grillstand.
- Kies een geschikte stand om verder te grillen. Met een te hoge grillstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de grill. 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.

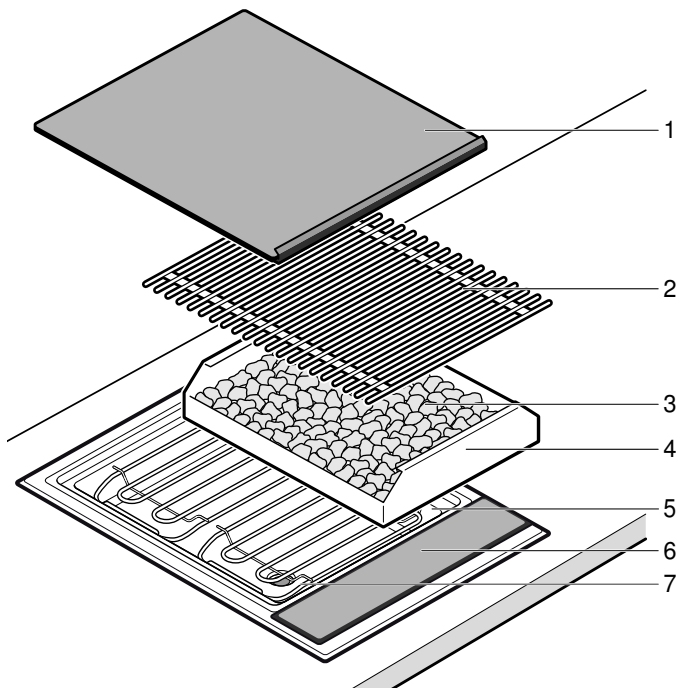


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

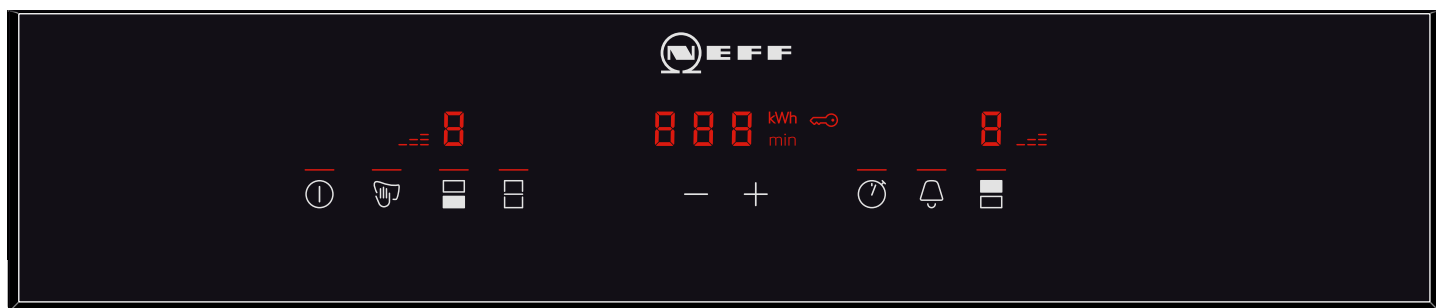
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Uw nieuwe lavasteengrill



Nr.	Aanduiding
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Grillrooster
3	Lavastenen
4	Lavasteen-bak
5	Grillbak (au bain marie)
6	Bedieningspaneel
7	Grill-verwarmingselement

Bedieningspaneel



Indicaties

ⓘ	Apparaat is ingeschakeld*
Hand with lock	Wrijfbeveiliging*
Three horizontal lines	Opwarmindicatie
0-9	Grillstand
Two squares	Verwarmingselementen beide*
000	Tijdsduur
kWh	Weergave van het energieverbruik
min	Tijdsduur
Key	Kinderslot
Clock	Stopwatch*
Bell	Kookwekker*
H/h	Restwarmte

*Indicatielampje boven het symbool brandt

Bedieningsvlakken

ⓘ	Apparaat inschakelen
Hand with lock	Wrijfbeveiliging / kinderslot inschakelen
Two squares	voorstel verwarmingselement kiezen
Two squares	beide verwarmingselementen tegelijk kiezen
+ -	Grillstand / kookwekker instellen
Clock	Stopwatch inschakelen
Bell	Kookwekker inschakelen
Two squares	achterste verwarmingselement kiezen

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 en de toebehoren voor het eerste gebruik goed schoon met lauwwarm zeepsop.

Grill opwarmen

Warm de grill zonder grillproducten gedurende enige minuten op de hoogste stand op. Hierdoor wordt de geur van het nieuwe weggenomen. Wanneer u voor de eerste keer opwarmt, is een lichte rookontwikkeling normaal.



Apparaat bedienen

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

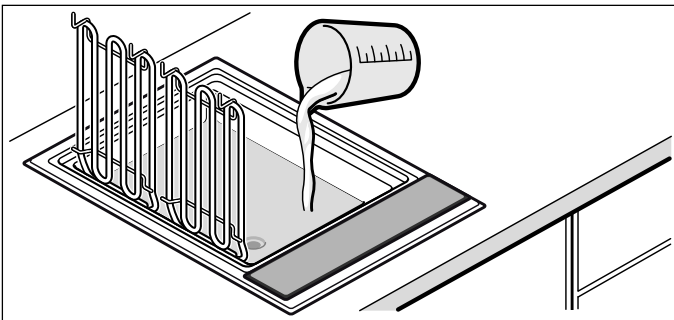
Grillen met water en lavastenen

Aanwijzing: Grillbak voor gebruik altijd vullen met water. Anders raakt het apparaat oververhit.

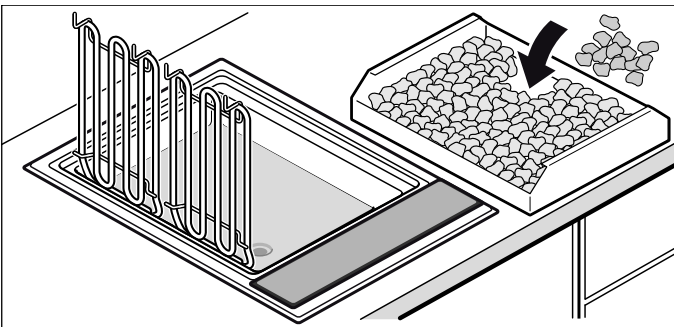
De hoeveelheid water is afhankelijk van het gebruik van lavastenen. De lavastenen houden de hitte van het grill-verwarmingselement vast en zorgen hierdoor voor een intensieve warmtebestraling en een gelijkmatige warmteverdeling.

Vullen met water en lavastenen.

1. Grillrooster afnemen en beide grill-verwarmingselementen omhoogklappen. Lavasteenbak uit het apparaat nemen.
2. Zorg ervoor dat de afvoerkraan gesloten is.
3. De grillbak vullen met water.
Grillen met lavastenen: 1 liter (onderste markering)
Grillen zonder lavastenen: 3,5 liter (bovenste markering)



4. Voor het grillen met lavastenen: de lavastenen uit de verpakking nemen en in de lavasteenbak doen. Lavasteenbak in het apparaat plaatsen.



5. Grill-verwarmingselement naar beneden klappen en het grillrooster erop leggen. De grill is klaar voor gebruik.

Inschakelen of uitschakelen

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

Inschakelen

Symbool ① aanraken.

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

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt.

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

Grill instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste grillstand in.

Grillstand 1 = laagste vermogen

Grillstand 9 = hoogste vermogen

Grillstand instellen

1. Grill inschakelen met de hoofdschakelaar ①.
2. Met het symbool  of  beide of een van beide verwarmingselementen kiezen. In de grillstand-indicatie is  verlicht.
3. Met behulp van de toetsen de gewenste grillstand kiezen. De opwarmindicatie knippert.



Aanwijzing: De grill wordt geregeld door in- en uitschakeling van het grill-verwarmingselement. Ook bij de hoogste stand kan het grill-verwarmingselement in- en uitschakelen.

Grill voorverwarmen

De grillproducten pas neerleggen wanneer de opwarmtijd is verstreken. Het voorverwarmingssymbool verdwijnt. Tijdens het voorverwarmen warmt de grill op met volledig vermogen. Hierna wordt de temperatuur teruggebracht door het in- en uitschakelen van de verwarmingselementen, om een constante temperatuur voor de betreffende stand te bereiken.

De voorverwarmingstijd bedraagt afhankelijk van de ingestelde grillstand tussen de 8 en 10 minuten.

Aanwijzing: . De lege grill maximaal 8-12 minuten voorverwarmen. Langere opwarmtijden kunnen ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld (oververhittingsbeveiliging). Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

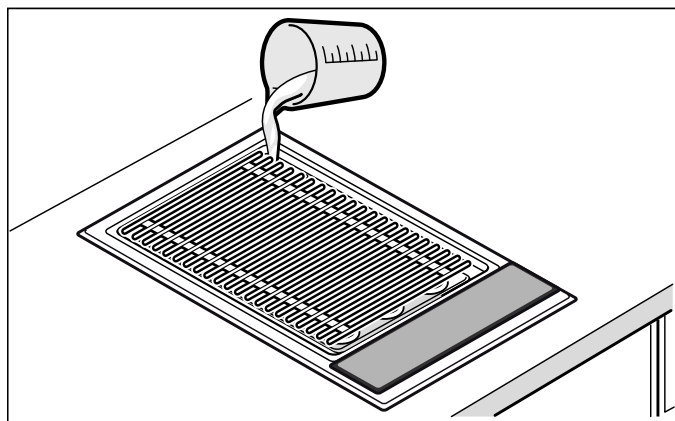
Water bijvullen

Waarschuwing – Kans op verbranding!

Komt er bij het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement, dan ontstaat hete waterdamp. Bij het bijvullen niet over de grill heen grijpen en geen water over de hete onderdelen gieten.

Is er te weinig water in de grillbak, dan schakelt de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uit. Let daarom tijdens het grillen op de waterstand in de grillbak en vul eventueel water bij.

Aanwijzing: Om water bij te vullen, hoeft u niet het grillrooster af te nemen of het grillverwarmingselement omhoog te klappen. Laat de grill voldoende afkoelen voordat er water wordt bijgevoerd.



Grillen met en zonder lavastenen: 0,7 liter

Gerechten van de grill	Grillstand met lavastenen	Grillstand met au bain marie	Grilltijd in minuten	Informatie
Rundersteak, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10	
T-bone-steak, rosé, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15	
Varkensnek-steak, zonder been	7 - 8	8 - 9	12 - 16	
Varkenskoteletten, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20	Langs het been insnijden
Lamskotelet, rosé, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Kipfilet, 2 cm	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Kippenvleugels, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20	
Kalkoenschnitzel, ongepaneerd, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15	
Zalmsteak, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25	Grillrooster bestrijken met olie
Tonijnsteak, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15	Grillrooster bestrijken met olie
Forel, heel, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15	Het vel goed bestrijken met olie, voor het keren nogmaals met olie bestrijken
Scampi, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15	
Hamburgers / gehaktballen, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17	
Sjasliëkpennen, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25	Regelmatig keren
Grillworst, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20	
Groente	2 - 3	3 - 4	8 - 12	bijv. aubergines, courgettes in 1 cm dikke plakken en paprika in vieren snijden

Na het grillen

Leg de afdekking van glaskeramiek pas op de grill nadat deze volledig is afgekoeld. Laat vochtige lavastenen geheel drogen voordat u de afdekking van glaskeramiek plaatst, omdat er anders schimmelvorming kan ontstaan.

Is het water bij het aftappen nog heet, giet er dan eerst koud water bij om het te laten afkoelen! Voor het aftappen van het water een hittebestendige bak onder de afvoerkraan plaatsen. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Daarna kunt u de kraan sluiten door de hendel tot aan de aanslag naar boven te draaien.

Grilltabel

De opgaven in de tabellen zijn richtwaarden en gelden voor een voorverwarmde grill. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te grillen product variëren.

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

Keer het product minstens één keer.

Handige tips

- De grill altijd voorverwarmen. Door de intensieve warmtebestraling kan er snel een korstje worden gevormd en kan er geen vleessap meer wegllopen.
- U kunt het product voor het grillen met hittebestendige olie (bijv. aardnootolie) bestrijken of marinieren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Gebruik niet te veel olie / marinade, omdat dit kan leiden tot het ontstaan van vlammen en een sterke rookontwikkeling.
- Voor het grillen geen zout bij het vlees doen. Anders kunnen er voedingsstoffen en vleessap wegllopen.
- Leg het product altijd direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Grillstukken pas keren wanneer ze gemakkelijk loskomen van het rooster. Blijft er vlees aan het rooster hangen, dan worden de vezels vernietigd en komt er vleessap vrij.
- Prik tijdens het grillen niet in het vlees, omdat er dan vleessap kan wegllopen.
- Gepekeld vlees, zoals ham of casselerrrib, is niet geschikt om te grillen. Hierdoor kan een ongezonde verbinding ontstaan.
- Koteletten in het randje vet meerdere keren tot op het been insnijden, zodat ze tijdens het grillen niet gaan welven.
- Randjes vet liever na dan voor het grillen verwijderen, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden bijzonder knapperig bruin als u ze tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan na het grillen naar wens op smaak worden gebracht met honing, ahornsiroop of citroensap.
- Groente met een lange bereidingstijd (bijv. maïskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Visfilet eerst grillen aan de kant van het vel. Het vel bestrijken met olie, zodat het niet aan het grillrooster blijft plakken.
- Gegrilde gerechten warm opdienen. Niet warm blijven houden, anders worden ze taai.
- Afdruipend vet kan op het verwarmingselement vlam vatten en leiden tot korte vlammen en rookontwikkeling. Om dit te reduceren dienen zeer vette gerechten bain marie te worden gegrild.

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.
3. Symbool  aanraken om de timer-indicatie opnieuw weer te geven.

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
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 moment dat de automatische uitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand (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.

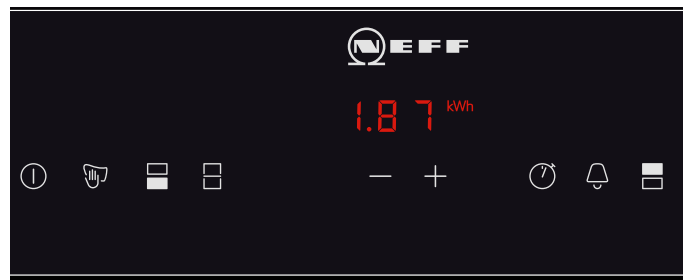


Weergave van het energieverbruik

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
	Terugzetten naar de basisinstelling
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld.
	Kinderslot
	Automatisch kinderslot uitgeschakeld.*
	Automatisch kinderslot ingeschakeld.
	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
	Geluidssignaal
	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd ingeschakeld).
	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)
	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
	Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.
	Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.
	Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
	Automatische uitschakeling (hoe hoger de ingestelde stand, des te langer de tijdsduur tot de uitschakeling).
	2-4 uur tot de uitschakeling.*
	1 - 2 uur tot de uitschakeling.
	30-60 minuten tot de uitschakeling.
	Tijdsduur van het signaal timer-einde
	10 seconden.*
	30 seconden.
	1 minuut.
	Combinatie van de grill-verwarmingselementen
	Uitgeschakeld: tijdens het inschakelen zijn de beide grill-verwarmingselementen gescheiden.
	Ingeschakeld: tijdens het inschakelen zijn de beide grill-verwarmingselementen gecombineerd.*
	Bij het inschakelen blijft de laatste instelling voordat het apparaat werd uitgeschakeld behouden.
	Demomodus
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld. Het apparaat kan bediend worden, maar warmt niet op.

*Basisinstelling

Indicatie	Functie
	Keuzetijd van de grill-verwarmingselementen
	Onbegrensd: u kunt het laatst gekozen verwarmingselement altijd instellen zonder dit opnieuw te selecteren.*
	Begrensd: u kunt het laatst gekozen verwarmingselement instellen tot 10 seconden nadat de keuze is gemaakt. Hierna moet u het verwarmingselement opnieuw kiezen voordat u instelt.

*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.



en knipperen afwisselend en 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 – Verbrandingsgevaar!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

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.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agessieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Apparaat reinigen

Apparaat laten afkoelen en na gebruik altijd schoonmaken. Hierdoor voorkomt u het inbranden van resten. Wanneer resten meerdere keren ingebrand zijn, kunnen ze nog maar moeilijk worden verwijderd.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grillrooster afnemen.
3. Verwarmingselement naar boven draaien.
4. Lavasteenbak met de lavastenen verwijderen.
5. Ingebrande resten laten inweken in water met afwasmiddel.

Aanwijzing: Ingebrande resten niet wegkrabben.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Grillrooster	Grote resten reinigen met een afwasborstel. Het grillrooster in de afwasbak laten inweken. Reinigen met een afwasborstel en afwasmiddel en zeer goed drogen. Hardnekkige verontreiniging bestrijken met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 00311761) en minstens 2 uur laten inwerken. Bij sterke verontreiniging een nacht lang. Vervolgens grondig afspoelen en laten drogen. Volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het schoonmaakmiddel vermeld staan. Aanwijzing: Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Lavasteen- en grillbak	Lavastenen verwijderen of water weg laten lopen. In de afwasbak met water en afwasmiddel schoonmaken met een afwasborstel: nadrogen met een zachte doek. Hardnekkig vuil laten inweken of verwijderen met behulp van onze grillreiniger-gel (bestelnummer 00311761).
Lavastenen	Zeer vochtige lavastenen van tijd tot tijd bij 200 °C laten drogen in de oven. Hierdoor kan mogelijke schimmelvorming worden voorkomen. Wanneer de lavastenen zwart zijn, dienen ze te worden vervangen. De lavastenen zijn dan verzadigd met vet en kunnen tijdens het gebruik sterk roken of het vet kan vlam vatten. Bij uw speciaalzaak kunt u geschikte lavastenen krijgen (bestelnummer 00291050). Let er tijdens het bijvullen op dat het grillverwarmingselement niet direct op de lavastenen ligt.
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramik.	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.

? 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	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F2	Gedurende langere tijd is er gegrild met een hoge stand. Ter bescherming van de elektronica is het voorste grillelement 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.
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). Apparaat inschakelen. 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. At the bottom left, there is a small icon of a telephone handset. To its right, there are three labeled fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below these fields, the word 'Type:' is followed by a row of 10 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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001044572
951201
de, fr, ru, nl