



[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	13
[fr] Notice d'utilisation	22
[it] Istruzioni per l'uso	32
[es] Instrucciones de uso	42

N64D40N0
 Elektro-Grill
 Electric grill
 Gril électrique
 Grill elettrico
 Grill eléctrico



Wichtige Sicherheitshinweise	3	Wasser nachfüllen	7
Ursachen für Schäden	4	Wischschutz ein- und ausschalten	7
Umweltschutz	4	Grilltabelle	8
Umweltgerecht entsorgen	4	Nach dem Grillen	8
Das Gerät kennen lernen	5	Automatische Zeitbegrenzung	8
Ihr neuer Lavasteingrill	5	Tipps und Tricks	9
Das Bedienfeld	5	Timer	9
Restwärmeanzeige	6	Timer einstellen	9
Vor dem ersten Benutzen	6	Timer korrigieren	9
Reinigen	6	Grundeinstellungen	10
Grill aufheizen	6	Grundeinstellungen ändern	10
Grillen mit Wasser und Lavasteinen	6	Pflege und Reinigung	11
Grill einstellen	7	Gerät reinigen	11
Grill ein- und ausschalten	7	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	11
Grill einstellen	7	Störung beheben	12
Grill vorheizen	7	Kundendienst	12

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

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.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



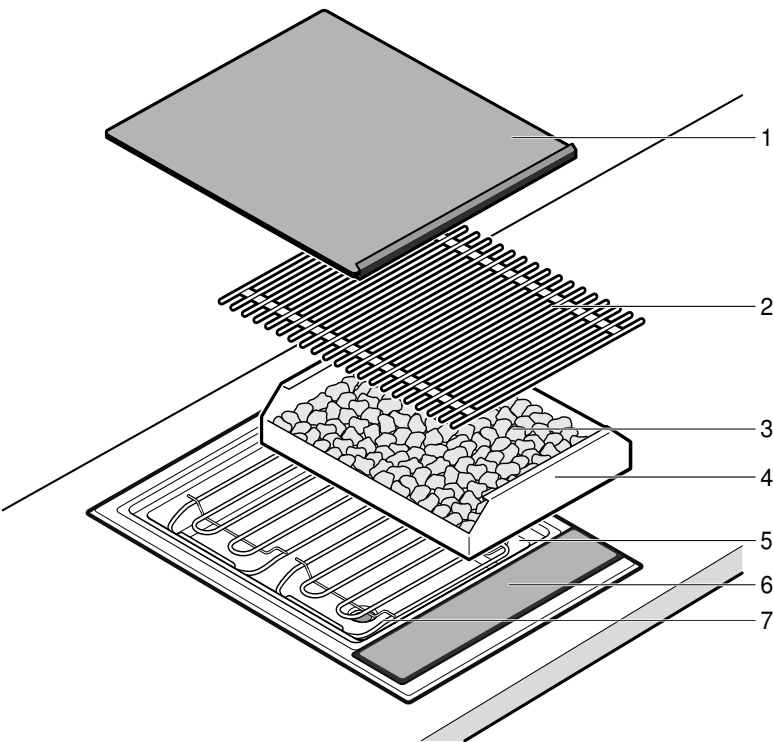
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Das Gerät kennen lernen

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

Ihr neuer Lavasteingrill



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Grillrost
3	Lavasteine
4	Lavastein-Behälter

Nr.	Bezeichnung
5	Grillbehälter (Wasserbad)
6	Bedienfeld
7	Grillheizkörper

Das Bedienfeld



Bedienflächen	
ⓘ	Hauptschalter
■	Heizkörper beide
■	Heizkörper vorne
■	Heizkörper hinten
- +	Einstellbereich für Grillstufe und Timer
⌚	Timer
☞	Wischschutz

Anzeigen	
1-9	Grillstufe
☞	Aufheizsymbol
00	Dauer
min	Zeiteinheit
⌚	Timersymbol
H/h	Restwärme

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

Der Grill hat eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist der Grill noch heiß. Kühlt der Grill weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Vor dem ersten Benutzen

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

Reinigen

Reinigen Sie den Grill und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Grill aufheizen

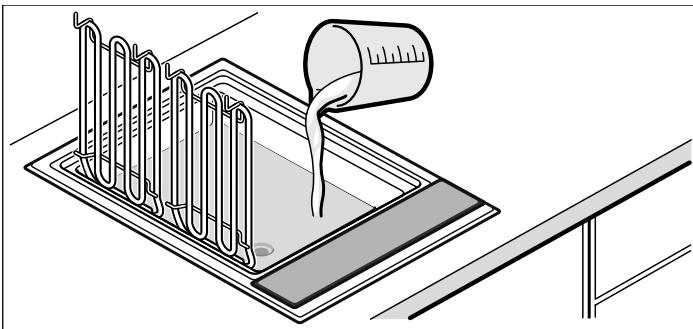
Heizen Sie den Grill ohne Grillgut für einige Minuten auf der höchsten Stufe auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt. Beim ersten Aufheizen ist eine leichte Rauchentwicklung normal.

Grillen mit Wasser und Lavasteinen

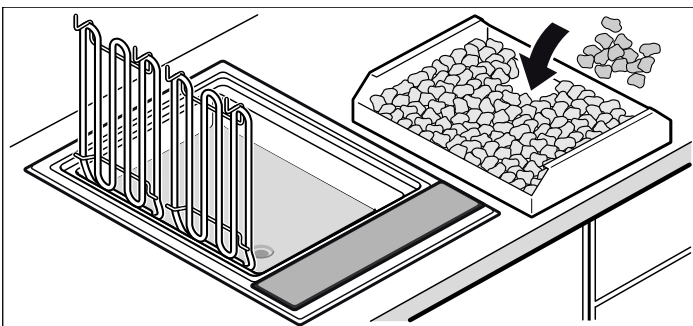
Füllen Sie den Grillbehälter vor jedem Gebrauch mit Wasser. Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie die Lavasteine verwenden möchten. Die Lavasteine speichern die Hitze der Grillheizkörper und sorgen dadurch für eine intensive Wärmestrahlung und gleichmäßige Wärmeverteilung.

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.

Grill einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie den Grill einstellen. In der Tabelle finden Sie Grillstufen und -zeiten für verschiedene Gerichte.

Grill ein- und ausschalten

Den Grill schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Der Grill ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Der Grill ist ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis: Der Grill schaltet sich automatisch aus, wenn die Grillstufe länger als ca. 15 Sekunden auf 0 eingestellt bleibt.

Grill einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

Grillstufe 1 = niedrigste Leistung

Grillstufe 9 = höchste Leistung

Grillstufe einstellen

Hinweis: Sie können festlegen, ob beim Einschalten die Heizzonen verknüpft sind oder nicht, siehe *Grundeinstellungen*.

1. Grill mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Die Grillstufen-Anzeige  neben dem Symbol  oder  berühren, um einen der Grillheizerkörper auszuwählen.
Unter der Grillstufen-Anzeige des ausgewählten Grillheizerkörpers leuchtet ein Balken.
3. Symbol  berühren.
Unter den Grillstufen-Anzeigen leuchtet bei beiden Grillheizerkörpern ein Balken. Die beiden Grillheizerkörper sind verknüpft. Für beide Grillheizerkörper wird die gleiche Grillstufe eingestellt.
4. Symbol  berühren.
Die Verknüpfung der beiden Grillheizerkörper ist wieder aufgehoben.
5. Im Einstellbereich mit den Symbolen  und  die gewünschte Grillstufe einstellen.
6. Symbol  berühren.
In der Grillstufen-Anzeige leuchtet .
Oder:
Symbol  berühren.
In der Grillstufen-Anzeige leuchtet .



Das Aufheizsymbol  leuchtet.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und das Aufheizsymbol  erlischt.

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

Grill vorheizen

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist. Das Aufheizsymbol 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 6 und 10 Minuten.

Hinweis: Den leeren Grill nicht über einen längeren Zeitraum (ca. 6-10 Minuten) auf den höchsten Grillstufen aufheizen lassen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Gerät ausschalten und vor dem erneuten Einschalten auskühlen lassen.

Wasser nachfüllen

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.

Grillen mit Lavasteinen: untere Markierung

Grillen ohne Lavasteine: obere Markierung

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.

Wischschutz ein- und ausschalten

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie mit dem Wischschutz für ca. 30 Sekunden die Tastensperre aktivieren, um das Bedienfeld zu reinigen.

1. Berühren Sie das Symbol , um den Wischschutz einzuschalten.

Hinweis: Bei eingeschaltetem Wischschutz sind alle Symbole bis auf die Symbole für den Wischschutz  und zum Ausschalten des Geräts  gesperrt.

Die Anzeigen über dem Symbol  und über dem Symbol  leuchten.

2. Bedienfeld mit Wasser und Spülmittel reinigen.

3. Berühren Sie das Symbol , um den Wischschutz auszuschalten.

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.

Grillgut	Einstellung beim Grillen über Lavasteinen	Einstellung beim Grillen über Wasserbad	Grillzeit in Minuten
Rindersteak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Schweinenackensteak, ohne Knochen	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Schweinekoteletts*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Hähnchenbrust, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Hähnchenflügel, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Putenschnitzel, natur, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Lachssteak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Thunfischsteak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Forelle***, ganz, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Riesengarnelen, à 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Schaschlikspieße****, à 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grillwurst, à 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Gemüse*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Entlang des Knochens einschneiden

** Grillrost einölen

*** Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen

**** Häufig wenden

***** 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.

Automatische Zeitbegrenzung

Falls das Gerät über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist und Sie die Einstellung nicht ändern, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Abhängig von der eingestellten Temperatur kann das Gerät zwischen 2 und 4 Stunden in Betrieb sein, bis die automatische Zeitbegrenzung aktiviert wird.

Die Heizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**.

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

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.

Timer

Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht den Grill ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschaltetem Grill verwenden.

Timer einstellen

1. Symbol ☺ berühren, bis in der Timer-Anzeige ⏰ und ⏰ leuchten.
2. Im Einstellbereich mit den Symbolen + und – die gewünschte Zeit einstellen.
3. Symbol + berühren.
In der Timer-Anzeige leuchtet 30.
Oder:
Symbol – berühren.
In der Timer-Anzeige leuchtet 10.
4. Symbol + berühren.
Die Timer-Anzeige wird in einer Schrittweite von 1 Minute erhöht.
5. Symbol – berühren.
Die Timer-Anzeige wird in einer Schrittweite von 1 Minute verringert.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet ⏰ und das Symbol ⏰ blinkt. Nach ca. 1 Minute schalten sich das Signal und die Anzeige ab.

Sie können die Zeitdauer für das Signal in den Grundeinstellungen ändern, siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Timer korrigieren

1. Symbol ☺ berühren.
2. Im Einstellbereich mit den Symbolen + und – die gewünschte Zeit einstellen.

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
 	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden  30 Sekunden  1 Minute*
	Verknüpfung der Heizzonen  Beim Einschalten sind die Heizzonen nicht verknüpft.*  Beim Einschalten sind die Heizzonen verknüpft.  Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung erhalten.
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Alle geänderten Einstellungen werden gespeichert.  Alle Einstellungen werden auf die Grundeinstellungen zurückgesetzt.
*Grundeinstellung	

Grundeinstellungen ändern

Sie können eine oder mehrere Grundeinstellungen ändern.

Eine Grundeinstellung ändern

Der Grill muss ausgeschaltet sein.

1. Grill einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ☺ 4 Sekunden lang berühren.
Im mittleren Display leuchtet , im rechten Display blinken abwechselnd  und .
3. Symbol ☺ so oft berühren, bis im rechten Display die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert mit den Symbolen  und  einstellen.
5. Symbol ☺ berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.
Die Einstellung ist gespeichert.

Mehrere Grundeinstellungen ändern

Der Grill muss ausgeschaltet sein.

1. Grill einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ☺ 4 Sekunden lang berühren.
Im mittleren Display leuchtet , im rechten Display blinken abwechselnd  und .
3. Symbol ☺ so oft berühren, bis im rechten Display die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert mit den Symbolen  und  einstellen.
5. Schritt 3 und 4 wiederholen, bis alle gewünschten Einstellungen geändert sind.
6. Symbol ☺ berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.
Die Einstellungen sind gespeichert.

Ausschalten ohne zu speichern

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

Pflege und Reinigung

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

Verbrennungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

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 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. 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 463582) 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 Glaskeramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Störung beheben

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E oder EE blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
E_r + Zahl	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät für mindestens 15 Sekunden aus. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
$F2$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat den vorderen Grillheizkörper abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
$F8$	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können den Grill sofort wieder einschalten.
Anzeige ist normal, aber eingestellte Temperatur wird nicht erreicht.	Kein Wasser im Grillbehälter. Gerät hat Leistung reduziert.	Füllen Sie den Grillbehälter mit Wasser. Falls nötig, Gerät abkühlen lassen.
Gerät hat Leistung reduziert oder abgeschaltet.	Zu langes Vorheizen.	Den leeren Grill nicht über einen längeren Zeitraum (ca. 6-10 Minuten) auf den höchsten Grillstufen aufheizen lassen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Gerät ausschalten und vor dem erneuten Einschalten auskühlen lassen.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544

D 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.

Important safety information.....	13	Topping up the water	17
Causes of damage	14	Switching Wipe protection on and off.....	17
Environmental protection	14	Grilling table.....	18
Environmentally-friendly disposal.....	14	After grilling	18
Getting to know the appliance	15	Automatic time limit	18
Your new lava stone grill	15	Tips and tricks	19
The control panel	15	Timer.....	19
Residual heat indicator	16	Setting the timer	19
Before using for the first time	16	Correcting the timer.....	19
Cleaning.....	16	Basic settings	19
Heating the grill	16	Changing the basic settings	20
Grilling with water and lava stones.....	16	Care and cleaning	20
Setting the grill	17	Cleaning the appliance.....	20
Switching the grill on and off.....	17	Do not use these cleaning agents	20
Setting the grill.....	17	Eliminating faults	21
Pre-heating the grill.....	17	After-sales service	21

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

Important safety information

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

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Do not use any charcoal or similar fuels in this appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Dripping fat can catch fire quickly during grilling. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.
- The grill remains hot for a long time after being switched off. Do not touch the grill for 30 - 45 minutes after switching it off.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- Damage from unsuitable accessories: only use designated original accessories. Do not use grilling trays or aluminium containers. This will damage the cast grill.
- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

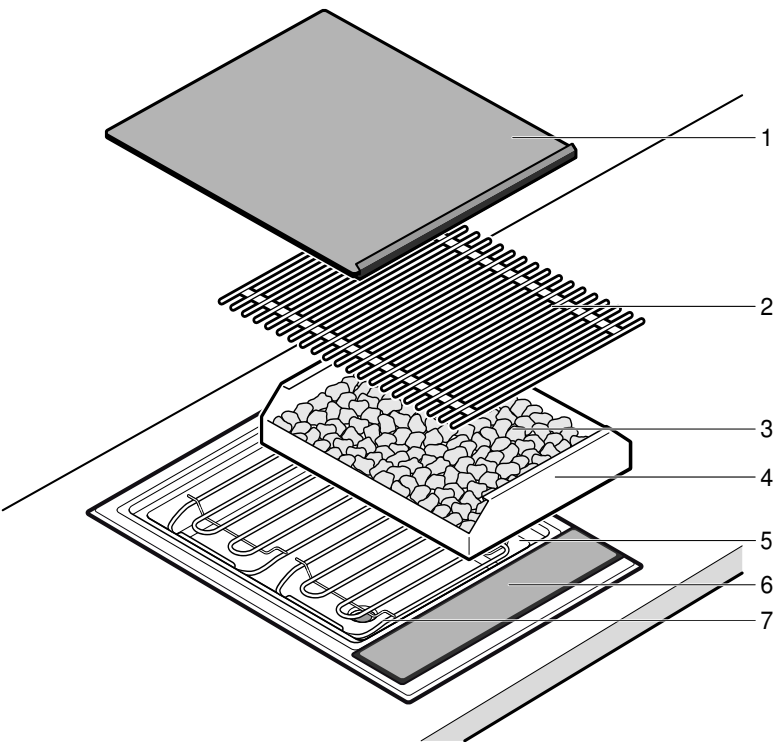


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know the appliance

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

Your new lava stone grill



No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Wire grilling rack
3	Lava stones
4	Lava stone container

No.	Designation
5	Grill container (water bath)
6	Control panel
7	Grill element

The control panel



Controls	
①	Main switch
■	Both heating elements
■	Front heating element
■	Rear heating element
-	Settings range for grill setting and timer
+	
⌚	Timer
🧽	Wipe protection

Displays	
1-9	Grill setting
≡	Heating symbol
00	Cooking time
min.	Unit of time
⌚	Timer symbol
H/h	Residual heat

Controls

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

Notes

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

Residual heat indicator

The grill has a two-stage residual heat indicator.

If an **H** appears in the display, the grill is still hot. As the grill continues to cool down, the indicator switches to **h**. The indicator goes out when the grill has cooled down sufficiently.

Before using for the first time

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

Cleaning

Clean the grill and accessories thoroughly before first use using lukewarm soapy water.

Heating the grill

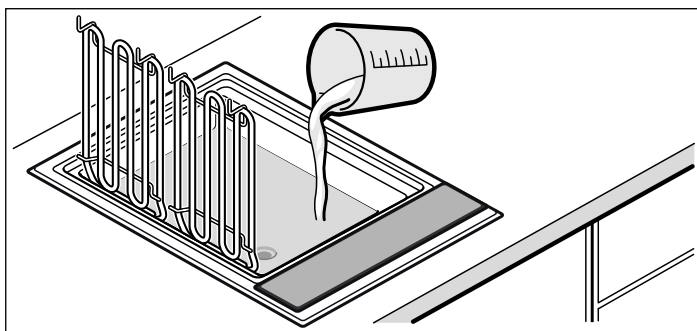
Heat the empty grill for a few minutes at the highest setting. This will eliminate the new odour. A slight development of smoke is normal when the grill is used for the first time.

Grilling with water and lava stones

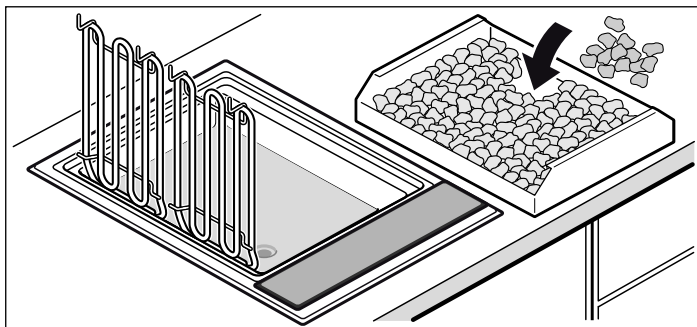
Fill the grill container with water before each use. The amount of water depends on whether or not you wish to use lava stones. The lava stones store the heat of the grill elements and thus ensure intensive radiation of heat and even distribution of heat.

Filling with water and lava stones

1. Remove the wire rack and fold up both grill elements.
Remove the lava stone container from the appliance.
2. Ensure the drain valve is closed.
3. Fill water into the grill container.
Grilling with lava stones: 1 litre (bottom mark)
Grilling without lava stones: 3.5 litres (top mark)



4. To grill with lava stones: Remove the lava stones from the packaging and place them in the lava stone container. Insert the lava stone container in the appliance.



5. Fold down the grill heating element, replace the wire rack.
The grill is ready for operation.

Setting the grill

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

Switching the grill on and off

The main switch is used to switch the grill on and off.

To switch on: Touch the ① symbol. A signal sounds. The display above the main switch lights up. The grill is ready to use.

To switch off: Touch the ① symbol until the display above the main switch goes out. The grill has been switched off. The residual heat display remains lit until the grill has cooled down sufficiently.

Note: The grill switches off automatically when the grill setting remains at 0 for more than approx. 15 seconds.

Setting the grill

Set the desired grill setting on the control panel.

Grill setting 1 = lowest output

Grill setting 9 = highest output

Setting the grill setting

Note: You can decide whether the heating zones should be linked or not when the appliance is switched on; see *Basic settings*.

1. Switch on the grill using the main switch.
2. To select a grill element, touch the  grill settings display next to the  or  symbol.
A bar lights up under the grill settings display for the selected grill element.
3. Touch the  symbol.
A bar lights up for both grill elements under the grill settings displays. Both grill elements are linked. The same grill setting is set for both grill elements.
4. Touch the  symbol.
The link between both grill elements is cancelled again.
5. Set the desired grill setting on the settings range using the + and – symbols.
6. Touch the + symbol.
 lights up in the grill setting display.
Or:
Touch the – symbol.
 lights up in the grill setting display.



The  heating symbol lights up.

As soon as the set temperature has been reached, a signal sounds and the  heating symbol goes out.

Note: The grill regulates the temperature by switching the grill element on and off. The grill element may be switched on and off even at the highest setting.

Pre-heating the grill

Do not place the food to be grilled onto the grill until the pre-heating time has elapsed. The heating symbol goes out. During the pre-heating time, the grill heats at full power. Once the pre-heating time has elapsed, the temperature is reduced by switching the heating element on and off in order to achieve a constant temperature for the relevant setting.

The pre-heating time is between 6 and 10 minutes, depending on the grill setting which has been set.

Note: Do not leave the empty grill to heat up at the highest grill setting for a prolonged period of time (approx. 6 – 10 minutes). Heating up for prolonged periods of time may lead to the appliance shutting down (overheating protection). Switch off the appliance and allow it to cool down before you switch it back on again.

Topping up the water

If there is too little water in the grill container, the overheating protection switches the appliance off. Therefore, while grilling, monitor the water level in the grill container and top it up as necessary.

Grilling with lava stones: bottom mark

Grilling without lava stones: top mark

Risk of scalding!

If water touches the hot wire grilling rack or grill element during topping up, hot steam will be generated. Do not reach over the grill while topping up and do not pour water over the hot components.

Switching Wipe protection on and off

When the appliance is in use, you can activate the key lock for approx. 30 seconds using the Wipe protection function in order to clean the control panel.

1. Touch the  symbol to switch Wipe protection on.

Note: When Wipe protection is switched on, all symbols are locked, except for the  Wipe protection symbol and the ① symbol for switching off the appliance.

The displays above the  symbol and above the ① symbol light up.

2. Clean the control panel with water and washing-up liquid.
3. Touch the  symbol to switch off Wipe protection.

Grilling table

The details given in the table are guidelines and apply to a preheated grill. The values may vary depending on the type and amount of items to be grilled.

Only place food on the grill when the preheating time has elapsed.

Turn the food on the grill at least once.

Grilled food	Setting for grilling over lava stones	Setting for grilling over water bath	Grilling time in minutes
Beef steak, medium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
T-bone steak, rare, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Pork neck steak, boned	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Pork chops*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Lamb cutlets, rare, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Chicken breast, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Chicken wings, 100 g each	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Turkey escalope, plain, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Salmon steak**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Tuna steak**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trout***, whole, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
King prawns, 30 g each	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / meatballs, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Shish kebabs****, 100 g each	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Grilled sausage, 100 g each	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Vegetables*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Cut along the bone

** Oil the wire grilling rack

*** Oil the skin well, oil again before turning

**** Turn frequently

***** E.g. aubergines, courgettes in 1 cm thick slices, peppers in quarters

After grilling

Only close the glass ceramic cover after the grill has cooled down completely. Leave damp lava stones to dry completely before you close the glass ceramic cover or else mould could develop.

If the water is still hot when being drained, first add cold water to cool it down! To drain the water, place a heat-resistant container underneath the drain tap. Open the tap by turning the lever 90° downwards. Then close the tap by turning the lever upwards to the stop.

Automatic time limit

If the appliance is in use for a prolonged period without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

Depending on the temperature set, the appliance may be operated for between 2 and 4 hours before the automatic time limit is activated.

The heat is interrupted. **F** and **B** flash alternately in the display.

The display goes out when you touch any control. You can reset the temperature.

Tips and tricks

- Always preheat the grill. In this way, due to the intensive heat radiation, a crust can form quickly and prevent the meat juices from escaping.
- You can brush or marinate the food with heat-resistant oil (e.g. peanut oil) before grilling. This will improve the flavour. Ensure that you do not use too much oil/marinade, as this could cause the food to catch fire and generate thick smoke.
- Do not salt meat before grilling. Otherwise, soluble nutrients and meat juices could be lost.
- Place the food directly on the wire rack. Do not use any aluminium foil or grill linings.
- Only turn the food when it can be easily removed from the wire rack. If meat sticks to the wire rack, the fibres will be destroyed and the meat juices will escape.
- Do not prick meat during grilling or the meat juices will escape.
- Cured meat, such as ham or smoked pork chops, is not suitable for grilling. A harmful compound can be produced.
- Score chops several times at the bone and in the fat layer so that they do not bend during grilling.
- We recommend removing the fat layer after grilling rather than before, as otherwise the meat will lose juice and flavour.
- Poultry pieces will turn out particularly crispy and brown if you baste them towards the end of the grilling time with butter, salted water or orange juice.
- After grilling, fruit can be seasoned to taste with honey, maple syrup or lemon juice.
- Before grilling, you can precook vegetables which take a long time to cook (e.g. corn on the cob).
- Grill fish fillets skin side up first. Brush the skin with oil so that it does not stick to the wire rack.
- Serve grilled food hot. Do not keep it warm or it will become tough.
- Dripping fat can catch fire on the heating elements and can result in brief formation of flames and smoke. To reduce this, very fatty foods should be grilled over a water bath.

Timer

The timer can be used as a kitchen timer. The timer does not switch the grill on or off.

With the timer, you can set a time up to 99 minutes. You can also use the timer when the grill is switched off.

Setting the timer

1. Touch the ☺ symbol until 🔔 and ⏰ light up in the timer display.
2. Set the required time on the settings range using the + and – symbols.
3. Touch the + symbol.
⏰ lights up in the timer display.
Or:
Touch the – symbol.
⏰ lights up in the timer display.

4. Touch the + symbol.

The timer display is increased in increments of 1 minute.

5. Touch the – symbol.

The timer display is decreased in increments of 1 minute.

A signal sounds once the time has elapsed. ⏰ lights up in the timer display and the 🔔 symbol flashes. The signal and the display switch off after approx. 1 minute.

You can change the duration of the signal in the basic settings; see section *Basic settings*.

Correcting the timer

1. Touch the ☺ symbol.
2. Set the required time on the settings range using the + and – symbols.

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to suit your own needs.

Display	Function
⏰	Audible signal ⏰ The confirmation signal and operating error signal are switched off. ! Only the operating error signal is switched on. ⏰ The confirmation signal and operating error signal are switched on.*
⏰	Duration of the timer end signal ! 10 seconds ⏰ 30 seconds ⏰ 1 minute*

*Basic setting

Display	Function
⏰	Switching off the rear heating zones ⏰ When the appliance is switched on, the heating zones are not linked.* ! When the appliance is switched on, the heating zones are linked. ⏰ When the appliance is switched on, the previous setting is retained.
⏰	Resetting to the basic setting ⏰ Switched off. ! Switched on.

*Basic setting

Changing the basic settings

The grill must be switched off.

1. Switch on the grill.
2. Within the next 10 seconds, touch the ☺ symbol for 4 seconds.
☺ and ☺ flash alternately in the right-hand display; ☺ lights up in the left-hand display.
3. Touch the ☺ symbol repeatedly until the required display flashes on the right-hand display.
4. Set the required value on the settings range using the + and – symbols.
5. Touch the ☺ symbol for at least 3 seconds.

The setting has been saved.

Switching off without saving

To exit the basic setting, switch the appliance off at the main switch. Changes are not saved.

Care and cleaning

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

⚠ Risk of burns!

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

⚠ Risk of electric shock!

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

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. This will help prevent residues from burning on. Once residues have burned on several times, they become more difficult to remove.

Do not scrape burnt-on residues off, but leave them to soak in soapy water.

Remove the wire rack and swivel the heating element upwards. Remove the lava stone tray with the lava stones.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Wire grilling rack	Remove rough residues with a washing-up brush. Soak the wire rack in the sink. Clean with a washing-up brush and washing-up liquid and dry thoroughly. Brush stubborn dirt with our grill cleaner gel (order no. 463582) and leave to act for at least 2 hours, or overnight in severe cases. Then rinse thoroughly and dry. Note the packaging instructions of the cleaner. Do not clean in the dishwasher!
Lava stone tray and grill container	Remove lava stones or drain water. Clean in the sink with water and washing-up liquid using a washing-up brush; dry with a soft cloth. Leave stubborn dirt to soak or remove with our grill cleaner gel (order no. 463582).

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Lava stones	Dry very damp lava stones occasionally in the oven at 200°C. This can help prevent the formation of mould. Replace lava stones when they become black. The lava stones may be fully saturated with fat and could generate a lot of smoke during use or the fat could catch fire. You can obtain the correct lava stones from your specialist retailer (order no. 00291050). When topping up, ensure that the grill element does not lie directly on top of the lava stones.
Control panel and glass ceramic cover	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth should not be too wet. Dry off with a soft cloth.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Eliminating faults

Faults often have simple explanations. Please read the following information before calling the after-sales service.

Display	Fault	Measure
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
<i>E</i> or <i>EE</i> flashes	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object. Then touch any control.
<i>E</i> + number	Appliance fault	Switch off the appliance for at least 15 seconds. Switch the appliance back on. Contact the after-sales service if this display appears again.
<i>F2</i>	The electronics have overheated and have switched off the front grill element.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off the appliance.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.
<i>F8</i>	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the grill back on again immediately.
The display is normal, but the temperature set has not been reached.	No water in the grill's container. The appliance has reduced the setting.	Fill the grill's container with water. If necessary, leave the appliance to cool down.
The appliance has reduced the setting or shut down.	Excessively long pre-heating.	Do not leave the empty grill to heat up at the highest grill setting for a prolonged period of time (approx. 6 – 10 minutes). Heating up for prolonged periods of time may lead to the appliance shutting down (overheating protection). Switch off the appliance and allow it to cool down before you switch it back on again.

After-sales service

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

E number and FD number:

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

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Précautions de sécurité importantes	22	Rajouter de l'eau.....	26
Causes des dommages.....	23	Activer et désactiver la fonction anti-effacement.....	26
Protection de l'environnement	23	Tableau de grillades.....	27
Élimination écologique.....	23	Après la cuisson.....	27
Se familiariser avec l'appareil	24	Limitation automatique du temps	27
Votre nouveau gril à pierres de lave.....	24	Conseils et astuces	28
Le bandeau de commande.....	24	Minuteur	28
Indicateur de chaleur résiduelle.....	25	Régler la minuterie.....	28
Avant la première utilisation	25	Corriger la minuterie.....	28
Nettoyage.....	25	Réglages de base	29
Faire chauffer le gril.....	25	Modifier les réglages de base.....	29
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave	25	Entretien et nettoyage	30
Réglage du gril	26	Nettoyage de l'appareil.....	30
Allumer et éteindre le gril.....	26	Ne pas utiliser ces produits nettoyants.....	30
Réglage du gril.....	26	Remédier à une anomalie de fonctionnement	31
Préchauffer le gril.....	26	Service après-vente	31

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. 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.

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.

Risque de choc électrique !

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

Causes des dommages

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



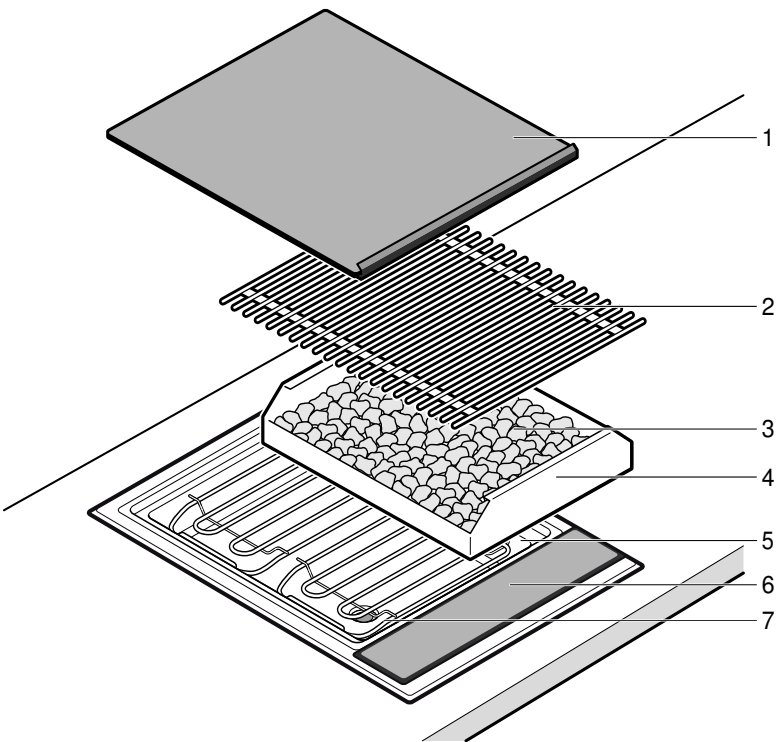
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Se familiariser avec l'appareil

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

Votre nouveau gril à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave
4	Bac à pierres de lave

N°	Désignation
5	Bac du gril (bain d'eau)
6	Bandeau de commande
7	Résistance chauffante du gril

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
ⓘ	Interrupteur principal
■	Résistance chauffante, les deux
■	Résistance chauffante, avant
■	Résistance chauffante, arrière
- +	Zone de réglage pour la position gril et la minuterie
⌚	Minuterie
✋	Anti-effacement

Affichages	
1-9	Position gril
≡	Symbole de chauffe
00	Durée
min	Unité de temps
⌚	Symbole de minuterie
H/h	Chaleur résiduelle

Surfaces de commande

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

Remarques

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Le gril comporte un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le gril est encore chaud. Le gril refroidissant, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le gril est suffisamment froid.

Avant la première utilisation

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

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le gril et les accessoires à l'eau tiède additionnée de produit à 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.

Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

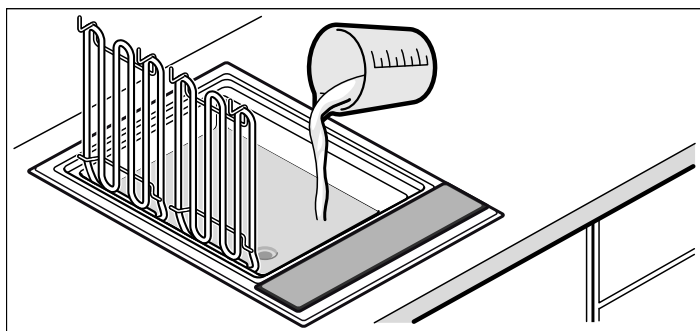
Avant chaque utilisation, remplissez d'eau le bac du gril. La quantité d'eau nécessaire dépend de l'utilisation du gril, avec ou sans les pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur rayonnée par les résistances chauffantes du gril et assurent un rayonnement thermique intense et une répartition régulière de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

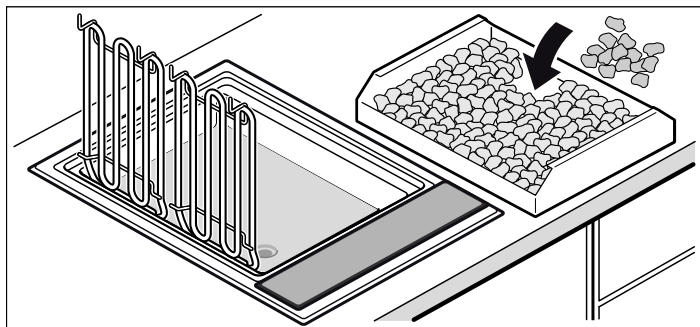
1. Enlever la grille et relever les deux résistances chauffantes du gril. Retirer le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. S'assurer que le robinet d'écoulement est fermé.
3. Remplir d'eau le bac du gril.

Grillades avec pierres de lave : 1 litre (repère inférieur)

Grillades sans pierres de lave : 3,5 litres (repère supérieur)



4. Pour des grillades avec des pierres de lave : sortir les pierres de lave de leur emballage et les placer dans le bac à pierres. Insérer le bac à pierres dans l'appareil.



5. Pivoter la résistance chauffante du gril vers le bas, mettre la grille en place.

Le gril est opérationnel.

Réglage du gril

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

Allumer et éteindre le gril

Pour allumer et éteindre le gril, utilisez l'interrupteur général.

Allumer : Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Le gril est opérationnel.

Éteindre : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Le gril est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le gril ait suffisamment refroidi.

Remarque : Le gril s'éteint automatiquement lorsque la position gril reste réglée sur 0 pendant plus longtemps que 15 secondes environ.

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

Remarque : Vous pouvez définir si les zones de chauffe seront combinées ou pas lors de l'activation, voir *Réglages de base*.

1. Allumer le gril au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurer l'affichage de la position gril 9 à côté du symbole ■ ou ■, pour sélectionner une résistance chauffante.
Une barre s'allume en-dessous de l'affichage de la position gril de la résistance sélectionnée.
3. Effleurer le symbole ■.
Une barre s'allume aux deux résistances chauffante en-dessous des affichages de la position gril. Les deux résistances chauffantes du gril sont combinées. La même position gril est réglée pour les deux résistances chauffantes.
4. Effleurer le symbole ■.
La combinaison des deux résistances chauffantes du gril est annulée.
5. Régler la position gril désirée à l'aide des symboles + et - dans la zone de réglage.
6. Effleurer le symbole +.
9 s'allume dans l'affichage de la position gril.
Ou :
Effleurer le symbole -.
4 s'allume dans l'affichage de la position gril.



Le symbole de chauffe  est allumé.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal retentit et le symbole de chauffe  s'éteint.

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

Préchauffer le gril

Poser les pièces à griller seulement après la fin du temps de préchauffage. Le symbole de chauffe 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 6 et 10 minutes.

Remarque : Ne pas préchauffer le gril vide sur une longue durée (env. 6-10 minutes) aux plus fortes positions gril. Des durées de chauffage plus longues peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le rallumer.

Rajouter de l'eau

S'il n'y a pas assez d'eau dans le bac du gril, la sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage de l'appareil. Pendant la cuisson, veillez donc au niveau d'eau dans le bac du gril et rajoutez de l'eau, le cas échéant.

Grillade avec pierres de lave : repère inférieur

Grillade sans pierres de lave: repère supérieur



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.

Activer et désactiver la fonction anti-effacement

Quand l'appareil est en marche vous pouvez activer le verrouillage des touches pendant env. 30 secondes au moyen de la fonction anti-effacement, pour nettoyer le bandeau de commande.

1. Effleurez le symbole , pour activer la fonction anti-effacement.

Remarque : Quand la fonction anti-effacement est active, tous les symboles sont verrouillés, sauf ceux pour l'anti-effacement  et pour éteindre l'appareil ①.

Les affichages au-dessus du symbole  et au-dessus du symbole ① sont allumés.

2. Nettoyer le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
3. Effleurez le symbole , pour désactiver la fonction anti-effacement.

Tableau de grillades

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives et sont valables pour le gril préchauffé. Les valeurs peuvent varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Poser les pièces à griller sur la grille seulement après la fin du temps de préchauffage.

Retourner l'aliment au moins une fois.

Pièce à griller	Réglage pour grillade au-dessus des pierres de lave	Réglage pour grillade au-dessus du bain d'eau	Temps de grillade en minutes
Steak de bœuf, médium, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Steak T-bone, rosé, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Steak de porc dans l'échine, sans os	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Côtes de porc*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Côtes d'agneau, rosé, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Blanc de poulet, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Ailes de poulet, à 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Escalope de dinde, nature, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pavé de saumon**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Steak de thon**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Truite***, entière, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Grosses crevettes, de 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburgers / palets de viande hachée, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Brochettes de viande****, de 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Saucisse, de 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Légumes*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Entailler le long de l'os

** Huiler la grille

*** Huiler généreusement la peau, l'huiler encore une fois avant de retourner

**** Tourner fréquemment

***** P.ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en quartiers

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.

Limitation automatique du temps

Si l'appareil est en marche pendant une longue durée et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

En fonction de la température réglée, l'appareil peut être en marche entre 2 et 4 heures jusqu'à ce que la limitation automatique du temps soit activée.

Le chauffage s'interrompt. **F** et **B** clignotent en alternance dans l'affichage.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez régler la température de nouveau.

Conseils et astuces

- Préchauffez toujours le gril. Grâce au rayonnement intense de chaleur, il se formera ainsi une croûte à la surface du mets et le jus de viande ne pourra pas sortir.
- Avant la cuisson, vous pouvez enduire le mets d'une légère couche d'huile résistant à la chaleur (p.ex. huile d'arachides) ou de marinade. Cela améliore le goût. Ne mettez pas trop d'huile ou de marinade, cela risque de déclencher un feu ou un fort dégagement de fumée.
- Ne salez pas la viande avant la grillade. Sinon, l'eau et les substances nutritives solubles pourraient se détacher.
- Placez les morceaux directement sur la grille. N'utilisez pas de feuille alu ou de barquettes.
- Retournez les mets seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la grille. Si la viande reste collée à la grille, les fibres seront détruites et le jus va sortir.
- Pendant la cuisson, ne piquez pas la viande. Sinon, le jus va sortir.
- Des mets salés tels que du jambon ou du kassler ne sont pas appropriés à la grillade. Cela peut conduire à une combinaison nocive pour la santé.
- Incisez les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse, afin qu'elles ne se bombent pas lors de la cuisson.
- Enlevez la couche de graisse après la cuisson, sinon la viande va perdre du jus et des arômes.
- Pour obtenir des morceaux de volaille croustillantes et dorées, enduisez-les de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.
- Les fruits peuvent être assaisonnés après la cuisson avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron, à convenance.
- Les légumes demandant une longue durée de cuisson (p.ex. épis de maïs) peuvent être précuits avant la grillade.
- Commencez la cuisson des filets de poisson par le côté peau. Enduisez la peau d'un peu d'huile, afin qu'elle ne reste pas collée à la grille.
- Servez les mets grillés chaud. Ne les maintenez pas au chaud, cela les rend durs.
- Des gouttes de graisse peuvent s'enflammer sur la résistance chauffante, entraînant un bref dégagement de flammes et de fumée. Pour réduire ce phénomène, faites griller les aliments très gras au-dessus du bain d'eau.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme réveil de cuisine. Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas le gril.

Vous pouvez régler sur le minuteur une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque le gril est éteint.

Régler la minuterie

1. Effleurer le symbole ☹, jusqu'à ce que 🔔 et 00 s'allument dans l'affichage de minuterie.
2. Régler le temps désiré à l'aide des symboles + et – dans la zone de réglage.
3. Effleurer le symbole +.
30 s'allume dans l'affichage de minuterie.
Ou :
Effleurer le symbole –.
10 s'allume dans l'affichage de minuterie.
4. Effleurer le symbole +.
L'affichage de la minuterie accroît par pas de 1 minute.
5. Effleurer le symbole –.
L'affichage de la minuterie décroît par pas de 1 minute.

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. 00 est allumé dans l'affichage de minuterie et le symbole 🔔 clignote. Le signal et l'affichage s'éteignent au bout d'env. 1 minute.

Vous pouvez modifier la durée pour le signal dans les réglages de base, voir le chapitre *Réglages de base*.

Corriger la minuterie

1. Effleurer le symbole ☹.
2. Régler le temps désiré à l'aide des symboles + et – dans la zone de réglage.

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Signal sonore  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.  Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	Durée du signal fin de la minuterie  10 secondes  30 secondes  1 minute*
	Désactivation des zones de chauffe arrière  Les zones de chauffe ne sont pas associées lors de la mise en service.*  Les zones de chauffe sont associées lors de la mise en service.  Lors de la mise en service, le dernier réglage est conservé.
	Remise au réglage de base  Désactivée.  Activée.
*Réglage de base	

Modifier les réglages de base

Le gril doit être éteint.

1. Allumer le gril.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ☺ pendant 4 secondes.
 et  clignotent en alternance dans la visualisation droite,  est allumé dans la visualisation gauche.
3. Effleurer répétitivement le symbole ☺, jusqu'à ce que l'affichage désiré clignote dans la visualisation droite.
4. Régler la valeur désirée à l'aide des symboles + et - dans la zone de réglage.
5. Effleurer le symbole ☺ au moins pendant 3 secondes.

Le réglage est mémorisé.

Eteindre sans mémoriser

Pour quitter le réglage de base, éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Entretien et nettoyage

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

Risque de brûlure !

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

Risque de choc électrique !

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

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois refroidi. Vous éviterez ainsi l'incrustation de résidus. Après plusieurs cuissons vous aurez beaucoup de mal pour enlever les résidus brûlés.

Ne grattez pas les résidus brûlés, mais ramollissez-les dans l'eau de vaisselle.

Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Retirez le bac à pierres de lave avec les pierres.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Enlevez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Mettez à tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse à vaisselle et du produit à vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour gril (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. Ne pas mettre au lave-vaisselle !
Bac à pierres de lave et bac du gril	Enlevez les pierres de lave, ou bien évacuez l'eau. Nettoyez dans l'évier avec de l'eau et du produit à vaisselle au moyen d'une brosse ; séchez ensuite avec un chiffon doux. Ramollissez à l'eau les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 463582).
Pierres de lave	Si les pierres de lave sont très humides, faites-les sécher de temps en temps au four à 200 °C. Cela évite qu'elles ne moisissent. Changez les pierres de lave si elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées de graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant la cuisson ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez auprès de votre distributeur des pierres de lave appropriées (référence 00291050). En rajoutant des pierres, veillez à ce que la résistance chauffante du gril ne repose pas directement sur les pierres.
Bandeau de commande et couvercle en vitrocéramique	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Sécher avec un chiffon doux.

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.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

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

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E ou EE cli-gnote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. Effleurez ensuite n'importe quelle zone de commande.
E + chiffre	Défaillance de l'appareil	Éteignez l'appareil pendant au moins 15 secondes. Rallumez l'appareil. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
$F2$	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé la résistance chauffante avant du gril.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle zone de commande.
$F4$	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint l'appareil.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle zone de commande.
$F8$	L'appareil était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le gril.
L'affichage est normal, mais la température réglée n'est pas atteinte.	Il n'y a pas d'eau dans le bac du gril. L'appareil a réduit la puissance.	Remplissez d'eau le bac du gril. Laissez refroidir l'appareil, si nécessaire.
L'appareil a réduit la puissance ou s'est coupé.	Préchauffage trop long.	Ne pas préchauffer le gril vide sur une longue durée (env. 6-10 minutes) aux plus fortes positions gril. Des durées de chauffage plus longues peuvent conduire à la coupure de l'appareil (sécurité anti-surchauffe). Éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le rallumer.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza	32	Aggiunta di acqua	36
Cause di danni	33	Attivazione e disattivazione della protezione per la pulizia.....	36
Tutela dell'ambiente	33	Tabella grill	37
Smaltimento ecocompatibile	33	Dopo la cottura al grill	37
Conoscere l'apparecchio	34	Limitazione del tempo automatica	37
La vostra nuova griglia a pietra lavica.....	34	Consigli e suggerimenti	38
Il pannello comandi	34	Timer	38
Indicatore del calore residuo.....	35	Impostazione del timer	38
Prima del primo utilizzo.....	35	Correzione del timer.....	38
Pulizia	35	Impostazioni di base	39
Riscaldare il grill.....	35	Cambiare le impostazioni di base.....	39
Grill con acqua e pietra lavica	35	Cura e pulizia	40
Impostazione del grill	36	Pulizia dell'apparecchio	40
Attivazione e disattivazione del grill	36	Non usate questi detergenti	40
Impostazione del grill.....	36	Eliminazione delle anomalie	41
Preriscaldamento del grill.....	36	Servizio di assistenza tecnica	41

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.
- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato.

Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

Attenzione!

- Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Non utilizzate vaschette o pellicola di alluminio. Queste causerebbero danni alla griglia.
- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

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

This diagram illustrates the assembly of a floor heating system. The components are labeled as follows:

- 1: A square panel, likely a control or access plate.
- 2: A rectangular grid of parallel lines, possibly a mesh or a layer of insulation.
- 3: A rectangular tray containing small, irregular stones or pebbles, used for thermal mass.
- 4: A rectangular panel, likely a base or support layer.
- 5: A rectangular panel with a grid of lines, possibly a mesh or a layer of insulation.
- 6: A rectangular panel, likely a base or support layer.
- 7: A rectangular panel, likely a base or support layer.

N.	Denominazione
5	Vano del grill (bagno maria)
6	Pannello di comando
7	Resistenza del grill

Indicatori	
1-9	Livello grill
≡	Simbolo del riscaldamento
00	Durata
min	Unità di tempo
🔔	Simbolo del timer
H/h	Calore residuo

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Indicatore del calore residuo

Il grill dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

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

Prima del primo utilizzo

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

Pulizia

Prima del primo utilizzo pulire a fondo il grill e gli accessori con una soluzione di lavaggio alcalina tiepida.

Riscaldare il grill

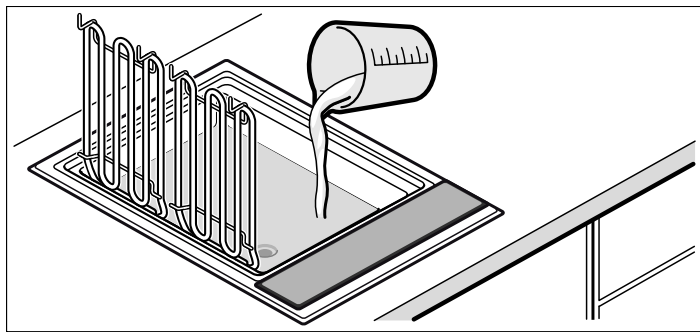
Riscaldare il grill per alcuni minuti al livello massimo, senza pietanze. In questo modo si elimina l'odore dell'apparecchio nuovo. È normale che si formi un po' di fumo la prima volta che si riscalda l'apparecchio.

Grill con acqua e pietra lavica

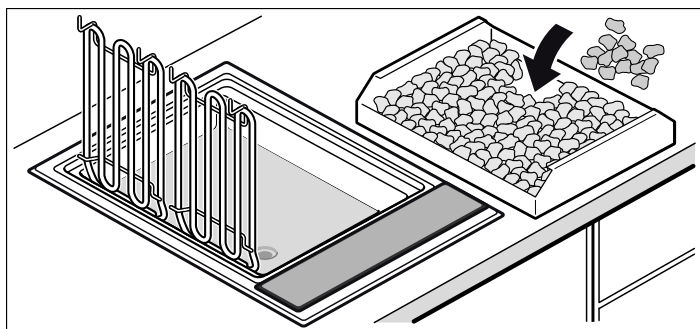
Prima di ogni utilizzo riempire d'acqua il vano del grill. La quantità d'acqua dipende dal fatto che si desideri utilizzare o meno la pietra lavica. La pietra lavica trattiene il calore prodotto dalle resistenze del grill garantendo una radiazione termica intensa e una distribuzione uniforme del calore.

Inserimento di acqua e di pietre laviche

1. Rimuovere la griglia e sollevare entrambi gli elementi grill. Togliere dall'apparecchio il vano delle pietre laviche.
2. Accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa.
3. Riempire di acqua il vano del grill.
Per grigliare con le pietre laviche: 1 litro (tacca inferiore)
Per grigliare senza le pietre laviche: 3,5 litri (tacca superiore)



4. Per grigliare con le pietre laviche: togliere le pietre laviche dall'imballaggio e riempire il vano per pietre laviche. Inserire il vano per pietre laviche nell'apparecchio.



5. Richiudere gli elementi grill e posizionare la griglia. Il grill è pronto per l'uso.

Impostazione del grill

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

Attivazione e disattivazione del grill

Il grill si attiva e si disattiva mediante l'interruttore principale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. Il grill è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore principale non si spegne. Il grill è disattivato. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché il grill non si è sufficientemente raffreddato.

Avvertenza: Il grill si disattiva automaticamente se il livello del grill è impostato per oltre ca. 15 secondi su 0.

Impostazione del grill

Impostare il livello grill desiderato nel campo di regolazione.

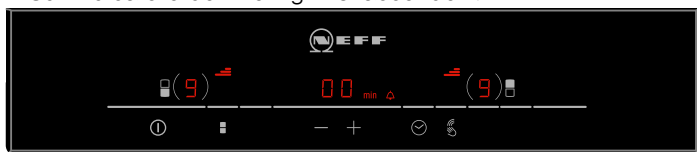
Livello grill 1 = potenza minima

Livello grill 9 = potenza massima

Impostazione dei livelli grill

Avvertenza: È possibile decidere se al momento dell'attivazione le zone di riscaldamento debbano essere o meno connesse, vedere *Impostazioni di base*.

1. Attivare il grill servendosi dell'interruttore principale.
2. Toccare l'indicatore dei livelli grill  accanto al simbolo  o  per selezionare uno degli elementi grill.
Sotto l'indicatore dei livelli grill dell'elemento grill selezionato si accende una barra.
3. Toccare il simbolo .
Sotto gli indicatori dei livelli grill si accende una barra per entrambi gli elementi grill. Entrambi gli elementi grill sono connessi. Per entrambi gli elementi grill viene impostato lo stesso livello grill.
4. Toccare il simbolo .
La connessione dei due elementi grill viene di nuovo rimossa.
5. Nel campo di regolazione impostare il livello grill desiderato servendosi dei simboli  e .
6. Toccare il simbolo .
Sull'indicatore dei livelli grill si accende .
Oppure:
Toccare il simbolo .
Sull'indicatore dei livelli grill si accende .



Si accende il simbolo del riscaldamento .

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne il simbolo del riscaldamento .

Avvertenza: Il grill si regola mediante l'attivazione e la disattivazione dell'elemento grill. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva l'elemento grill.

Preriscaldamento del grill

Posizionare la pietanza da grigliare soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento. Il simbolo del riscaldamento si spegne. Durante il preriscaldamento il grill si riscalda con la massima potenza. In seguito la temperatura viene ridotta dall'accensione e dallo spegnimento degli elementi riscaldanti per raggiungere una temperatura costante per ciascun livello.

Il preriscaldamento, a seconda del livello di grill impostato, dura tra 6 e 10 minuti.

Avvertenza: Non far riscaldare il grill vuoto per un lungo periodo di tempo (ca. 6-10 minuti) ai massimi livelli grill. Il tempo di riscaldamento prolungato può provocare lo spegnimento dell'apparecchio (protezione da surriscaldamento). Disattivare l'apparecchio e farlo raffreddare prima della nuova attivazione.

Aggiunta di acqua

Se c'è troppa poca acqua nel vano del grill, la protezione da surriscaldamento disattiva l'apparecchio. Durante la cottura al grill, prestare quindi attenzione al livello dell'acqua nel vano del grill e aggiungerne dell'altra se necessario.

Grill con pietra lavica: tacca inferiore

Grill senza pietra lavica: tacca superiore

Pericolo di scottature!

Se durante il riempimento cade dell'acqua sulla griglia calda o sulla resistenza del grill, si forma vapore caldo. Durante il riempimento non entrare in contatto con il grill e non versare acqua sui componenti caldi.

Attivazione e disattivazione della protezione per la pulizia

Quando l'apparecchio è in funzione, grazie alla protezione per la pulizia è possibile attivare per ca. 30 secondi il blocco tasti per pulire il pannello comandi.

1. Toccare il simbolo  per attivare la protezione per la pulizia.

Avvertenza: Quando la protezione per la pulizia è attiva tutti i simboli sono bloccati tranne quelli per la protezione per la pulizia  e per la disattivazione dell'apparecchio ①.

Si accendono gli indicatori sopra il simbolo  e sopra il simbolo ①.

2. Pulire il pannello comandi con acqua e detergente.
3. Toccare il simbolo  per disattivare la protezione per la pulizia.

Tabella grill

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

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

Girare la pietanza almeno una volta.

Pietanza da grigliare	Impostazione per grigliare con pietra lavica	Impostazione per grigliare con bagno maria	Tempo di cottura al grill in minuti
Bistecca di manzo, cottura media, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Fiorentina, leggermente al sangue, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Bistecca di capocollo di maiale, disossata	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Cotolette di maiale*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Cotolette d'agnello, leggermente al sangue, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Petto di pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Ali di pollo, da 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Fettina di tacchino, al naturale, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Fettina di salmone**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Fettina di tonno**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trota***, intera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Gamberoni, da 30 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburger / polpette, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Spiedini****, da 100 g	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salsicce, da 100 g	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Verdure*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* incidere lungo l'osso

** oliare la griglia

*** oliare bene la pelle, oliare nuovamente prima di girare

**** girare spesso

***** ad es. melanzane, zucchine tagliate a fette spesse 1 cm, peperoni tagliati in quattro parti

Dopo la cottura al grill

Posizionare la copertura in vetroceramica solo dopo che il grill si è completamente raffreddato. Lasciare che la pietra lavica umida si asciughi completamente prima di posizionare la copertura in vetroceramica, poiché altrimenti potrebbe formarsi della muffa.

Se quando si procede a scaricare l'acqua quest'ultima dovesse essere ancora calda, aggiungere prima dell'acqua fredda per raffreddarla! Per scaricare l'acqua posizionare un recipiente refrattario al di sotto del rubinetto di scarico. Aprire il rubinetto ruotando la leva di 90° verso il basso. Poi chiudere il rubinetto ruotando la leva verso l'alto fino all'arresto.

Limitazione del tempo automatica

Se l'apparecchio è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione del tempo automatica.

A seconda della temperatura impostata l'apparecchio può rimanere in funzione per un lasso di tempo compreso tra 2 e 4 ore prima che venga attivata la limitazione del tempo automatica.

Il riscaldamento viene interrotto. Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **F** e **B**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione della temperatura.

Consigli e suggerimenti

- Preriscaldare sempre il grill. In questo modo, grazie alla radiazione termica intensa, la carne viene sigillata velocemente e i succhi non fuoriescono.
- Prima di grigliarla, la pietanza può essere marinata o cosparsa d'olio resistente al calore (ad es. olio d'arachidi). In questo modo la pietanza risulta più gustosa. Prestare attenzione a non utilizzare troppo olio o marinata perché ciò può causare la formazione di fiamme e la creazione di molto fumo.
- Non salare la carne prima di grigliarla, altrimenti possono fuoriuscire le sostanze nutritive e i succhi della carne.
- Collocare la pietanza direttamente sulla griglia senza utilizzare né pellicola in alluminio né vassoi da griglia.
- Girare i pezzi da grigliare soltanto quando si staccano facilmente dalla griglia. Se la carne resta attaccata alla griglia, le fibre si rompono e fuoriesce il succo dalla carne.
- Durante la cottura al grill non bucherellare la carne altrimenti fuoriescono i succhi.
- La carne in salamoia, ad es. prosciutto o costata di maiale, non è adatta a essere grigliata in quanto risulterebbe dannosa per la salute.
- Incidere più volte le cotolette in corrispondenza dell'osso e dello strato di grasso per evitare che si deformino durante la cottura al grill.
- È consigliabile rimuovere il grasso dopo la cottura al grill, non prima, altrimenti la carne perde i succhi e il sapore.
- Le porzioni di pollame risulteranno particolarmente dorate e croccanti se verso la fine della cottura al grill le si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Dopo la cottura al grill, la frutta può essere guarnita a piacere con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Si possono precuocere le verdure che richiedono lunghi tempi di cottura (ad es. le pannocchie di granturco) prima di grigliarle.
- Grigliare il filetto di pesce prima dal lato con la pelle. Cospargere d'olio la pelle affinché non rimanga attaccata alla griglia.
- Le pietanze grigliate vanno servite subito quando sono molto calde. Non tenerle in caldo altrimenti diventano dure.
- Se cola del grasso sulla resistenza può prendere fuoco e causare la formazione di fiamme e fumo. Per ridurre tale fenomeno, grigliare i cibi con molto grasso sul bagno maria.

Timer

Il timer può essere utilizzato come contaminuti. Il timer non attiva né disattiva il grill.

Il timer consente di impostare una durata fino a 99 minuti. È possibile utilizzare il timer anche se il grill è spento.

Impostazione del timer

1. Toccare il simbolo  finché sull'indicatore del timer non si accendono  e .
2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione servendosi dei simboli  e .
3. Toccare il simbolo .
Sull'indicatore del timer si accende .
Oppure:
Toccare il simbolo .
Sull'indicatore del timer si accende .
4. Toccare il simbolo .
L'indicatore del timer va avanti di 1 minuto.
5. Toccare il simbolo .
L'indicatore del timer va indietro di 1 minuto.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende  e lampeggia il simbolo . Dopo ca. 1 minuto si spengono il segnale acustico e l'indicatore.

È possibile modificare nelle impostazioni di base la durata del segnale acustico, vedere capitolo *Impostazioni di base*.

Correzione del timer

1. Toccare il simbolo .
2. Impostare il tempo desiderato nel campo di regolazione servendosi dei simboli  e .

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
 	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.  Solo segnale di utilizzo improprio attivato.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
 	Durata del segnale di fine del timer  10 secondi  30 secondi  1 minuto*
 	Spegnimento delle zone di riscaldamento posteriori  All'accensione le zone di riscaldamento non sono connesse.*  All'accensione le zone di riscaldamento sono connesse.  All'accensione viene mantenuta l'ultima impostazione.
 	Ripristino impostazione di base  Disattivato.  Attivato.
*Impostazione di base	

Cambiare le impostazioni di base

Il grill deve essere disattivato.

1. Attivare il grill.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.
Sul display a destra lampeggiano in maniera alternata  e , sul display a sinistra si accende .
3. Toccare il simbolo  finché sul display destro non compare l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato servendosi dei simboli  e .
5. Toccare il simbolo  per almeno 3 secondi.

L'impostazione è memorizzata.

Disattivare senza salvare

Per uscire dalle impostazioni di base, disattivare l'apparecchio servendosi dell'interruttore generale. Le modifiche non vengono memorizzate.

Cura e pulizia

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Pulizia dell'apparecchio

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. In questo modo si evita che si brucino i residui degli alimenti. Una volta bruciati, tali residui diventano molto difficili da eliminare.

Non grattare via i residui bruciati, farli ammorbidire con acqua e detersivo.

Rimuovere la griglia e ribaltare la resistenza verso l'alto. Togliere il contenitore della pietra lavica.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Griglia	Rimuovere i residui più grossolani utilizzando una spazzola. Mettere in ammollo la griglia nel lavello. Pulirla con una spazzola e del detersivo e asciugarla a fondo. Sullo sporco più ostinato applicare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582) e lasciarlo agire per almeno 2 ore oppure per tutta la notte in caso di sporco particolarmente difficile. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detersivo. Non lavare in lavastoviglie!
Contenitore della pietra lavica e vano del grill	Rimuovere la pietra lavica o scaricare l'acqua. Lavare nel lavello con acqua e detersivo utilizzando una spazzola; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo in caso di sporco ostinato oppure utilizzare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582).
Pietra lavica	Se la pietra lavica è molto umida farla asciugare in forno a 200 °C. In questo modo si evita la formazione di muffa. Sostituire la pietra lavica quando diventa nera, poiché significa che è completamente impregnata di grasso e durante l'uso potrebbe causare la formazione di molto fumo oppure il grasso potrebbe prendere fuoco. La pietra lavica adatta può essere acquistata presso i rivenditori specializzati (cod. ord. 00291050). Quando si riempie il contenitore prestare attenzione affinché la resistenza del grill non poggia direttamente sulla pietra lavica.
Pannello di comando e copertura in vetroceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Non usate questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Detersivi acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detersivi a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Eliminazione delle anomalie

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le seguenti avvertenze.

Indicatore	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Lampeggia E o EE	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
Er + numero	Errore dell'apparecchio	Spegnere l'apparecchio per almeno 15 secondi. Riaccendere l'apparecchio. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'elemento grill anteriore.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'apparecchio.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
F8	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	È possibile riaccendere subito il grill.
L'indicazione è normale, ma non viene raggiunta la temperatura impostata.	Non c'è acqua nel vano del grill. L'apparecchio ha ridotto la potenza.	Riempire il vano del grill con acqua. Se necessario lasciare raffreddare l'apparecchio.
L'apparecchio ha ridotto la potenza o si è disattivato.	Preriscaldamento troppo lungo.	Non far riscaldare il grill vuoto per un lungo periodo di tempo (ca. 6-10 minuti) ai massimi livelli grill. Il tempo di riscaldamento prolungato può provocare lo spegnimento dell'apparecchio (protezione da surriscaldamento). Disattivare l'apparecchio e farlo raffreddare prima della nuova attivazione.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Indicaciones de seguridad importantes	42	Rellenar con agua	46
Causas de daños.....	43	Conectar y desconectar la protección para limpieza.....	46
Protección del medio ambiente.....	43	Tabla de grill.....	47
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	43	Después de asar al grill	47
Presentación del aparato	44	Limitación de tiempo automática	47
Su nuevo grill con piedras volcánicas.....	44	Consejos y sugerencias.....	48
El panel de mando	44	Reloj temporizador	48
Indicador de calor residual	45	Ajustar el temporizador.....	48
Antes del primer uso	45	Corregir el temporizador	48
Limpieza.....	45	Ajustes básicos.....	49
Calentar el grill	45	Modificar los ajustes básicos.....	49
Asar al grill con agua y piedras volcánicas	45	Cuidado y limpieza	50
Programar el grill	46	Limpiar el aparato.....	50
Encender y apagar el grill.....	46	No use los medios de limpieza siguientes.....	50
Programar el grill	46	Solucionar averías	51
Precalentar el grill.....	46	Servicio de Asistencia Técnica	51

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La grasa que gotee durante el asado al grill puede inflamarse brevemente. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.
- El grill permanece caliente mucho tiempo después de haberlo apagado. No tocar el grill hasta 30-45 minutos después de haberlo apagado.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Daños en el aparato debido al uso de accesorios inadecuados: Utilice únicamente los accesorios originales previstos. No utilice ningún tipo de recipientes para grill ni papel de aluminio. Ambos pueden dañar la parrilla.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



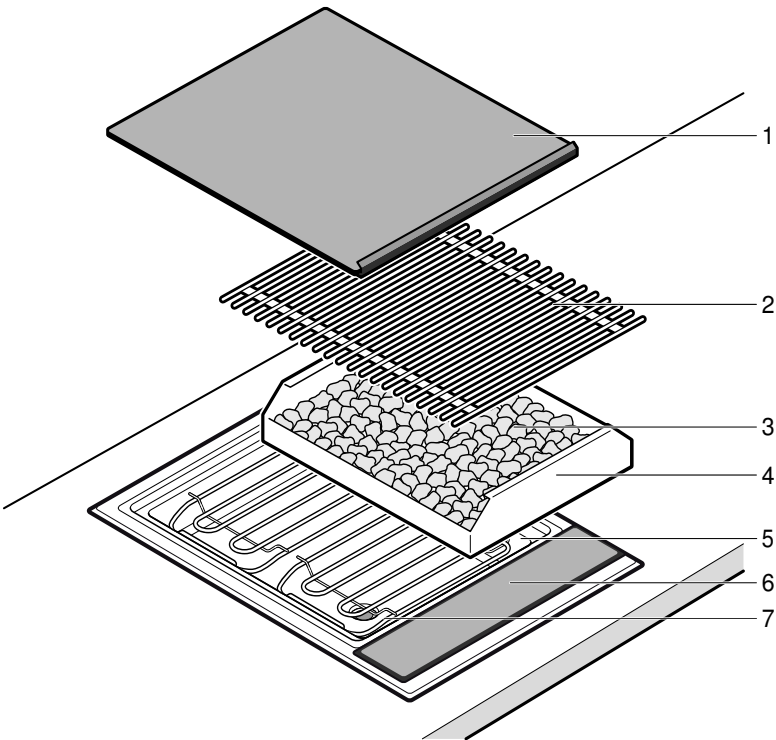
Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Presentación del aparato

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

Su nuevo grill con piedras volcánicas



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Parrilla del grill
3	Piedras volcánicas
4	Recipiente para las piedras volcánicas

N.º	Denominación
5	Recipiente para el grill (baño María)
6	Panel de mando
7	Resistencia del grill

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
■	Ambas resistencias
■	Resistencia delantera
■	Resistencia trasera
- +	Zona de programación para el nivel de grill y el temporizador
⌚	Temporizador
🧤	Protección para limpieza

Indicadores	
1-9	Nivel de grill
≡	Símbolo de calentamiento
00	Duración
min	Unidad de tiempo
🔔	Símbolo del temporizador
H/h	Calor residual

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

El grill tiene un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra el símbolo **H**, el grill está aún caliente. Cuando el grill se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el grill se ha enfriado lo suficiente.

Antes del primer uso

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

Limpieza

Limpiar bien el grill y sus accesorios con agua templada con jabón antes de usarlos por primera vez.

Calentar el grill

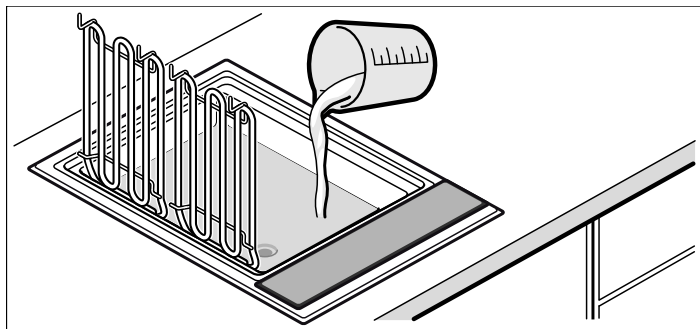
Calentar el grill sin alimentos durante unos minutos al nivel máximo a fin de eliminar el olor a aparato nuevo. Al calentar el aparato por primera vez, es normal que se forme una ligera capa de humo.

Asar al grill con agua y piedras volcánicas

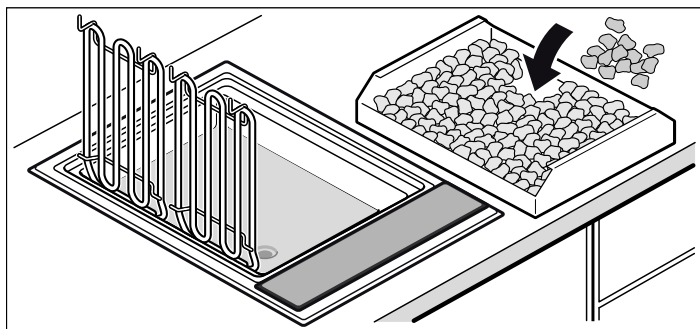
Rellenar el recipiente del grill con agua antes de cada uso. La cantidad de agua depende de si se desea usar piedras volcánicas. Las piedras volcánicas conservan el calor de las resistencias del grill asegurando así una intensa radiación y un reparto del calor uniforme.

Introducir el agua y las piedras volcánicas

1. Retirar la parrilla del grill y plegar hacia arriba ambas resistencias. Sacar el recipiente de las piedras volcánicas del aparato.
2. Asegurarse de que el grifo de desagüe está cerrado.
3. Rellenar el recipiente del grill con agua.
Asar al grill con piedras volcánicas: 1 litro (marca inferior)
Asar al grill sin piedras volcánicas: 3,5 litros (marca superior)



4. Para asar al grill con piedras volcánicas: desempaquetar las piedras volcánicas e introducirlas en el recipiente para piedras volcánicas. Colocar el recipiente para piedras volcánicas en el aparato.



5. Plegar hacia abajo la resistencia del grill y colocar la parrilla. El grill está listo para usar.

Programar el grill

En este capítulo se describe cómo programar el grill. En la tabla se encuentran los niveles y los tiempos de grill para los diferentes platos.

Encender y apagar el grill

El grill se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal acústica. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El grill está listo para usar.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. El grill está apagado. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el grill se enfríe lo suficiente.

Nota: El grill se apaga de forma automática cuando el nivel de grill permanece en 0 más de 15 segundos aproximadamente.

Programar el grill

El nivel de grill deseado se ajusta desde la zona de programación.

Nivel de grill 1 = potencia mínima

Nivel de grill 9 = potencia máxima

Ajustar el nivel de grill

Nota: Se puede establecer que las zonas de calentamiento estén unidas o no al encender el aparato (véase *Ajustes básicos*).

1. Encender el grill con el interruptor principal.
2. Pulsar el indicador de los niveles de grill  situado al lado del símbolo  o  para seleccionar una resistencia del grill. Se ilumina una barra debajo del indicador de los niveles de grill de la resistencia seleccionada.
3. Pulsar el símbolo . Debajo de los indicadores de nivel de grill se ilumina una barra en ambas resistencias de grill. Ambas resistencias del grill están unidas. Se ajusta el mismo nivel de grill para las dos resistencias.
4. Pulsar el símbolo . Se ha cancelado la unión entre las dos resistencias del grill.
5. Programar el nivel de grill deseado en la zona de programación con los símbolos + y -.
6. Pulsar el símbolo +. En el indicador de los niveles de grill se ilumina 9. O bien: Pulsar el símbolo -. En el indicador de los niveles de grill se ilumina 4.



Se ilumina el símbolo de calentamiento .

En cuanto se alcanza la temperatura programada, suena una señal y se apaga el símbolo de calentamiento .

Nota: El grill se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia del grill. La resistencia del grill se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Precalentar el grill

Colocar el alimento para asar al grill una vez que el tiempo de precalentamiento haya acabado. El símbolo de calentamiento se apaga. Durante el tiempo de precalentamiento, el grill se calienta a la máxima potencia. Después, la temperatura se reduce mediante el encendido y apagado de las resistencias, con lo que se logra una temperatura constante para cada uno de los niveles.

El tiempo de precalentamiento oscila entre los 6 y 10 minutos dependiendo del nivel de grill programado.

Nota: No calentar el grill vacío al nivel de grill máximo durante un periodo de tiempo prolongado (aprox. 6-10 minutos). Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejarlo enfriar antes de volver a encenderlo.

Rellenar con agua

Cuando hay poca agua en el recipiente del grill, se activa la protección contra el sobrecalentamiento del aparato. Se debe prestar atención, por tanto, al nivel de agua del recipiente del grill durante el asado al grill y rellenarlo con agua en caso necesario.

Asar al grill con piedras volcánicas: marca inferior

Asar al grill sin piedras volcánicas: marca superior

¡Peligro de quemaduras!

Si al rellenar la freidora, la parrilla o la resistencia del grill entran en contacto con el agua, se producirá vapor de agua caliente. Al rellenar la freidora, no tocar el grill ni derramar agua sobre las partes calientes.

Conectar y desconectar la protección para limpieza

Cuando el aparato está en funcionamiento, se puede activar el bloqueo de las teclas con la protección para limpieza durante aprox. 30 segundos para limpiar el panel de mandos.

1. Pulsar el símbolo  para encender la protección para limpieza.

Nota: Cuando la protección para limpieza está activada se bloquean todos los símbolos, excepto el de la protección para limpieza  y el de la desconexión del aparato ①.

Los indicadores situados sobre los símbolos  y ① se iluminan.

2. Limpiar el panel de mando con agua y lavavajillas.
3. Pulsar el símbolo  para apagar la protección para limpieza.

Tabla de grill

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

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

Dar la vuelta al alimento por lo menos una vez.

Alimentos para asar al grill	Programar el grill para asar sobre piedras volcánicas	Programar el grill para asar al baño María	Tiempo de asado al grill en minutos
Bistec de ternera al punto, 2-3 cm	7 - 8	9	8 - 10
Chuletón poco hecho, 3 cm	5 - 6	6 - 7	10 - 15
Hamburguesa de cerdo sin hueso	6 - 7	7 - 8	12 - 16
Chuletas de cerdo*, 2 cm	3 - 4	4 - 5	15 - 20
Chuletas de cordero poco hechas, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Pechuga de pollo, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Filetes de pavo frescos, 2 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	2 - 3	3 - 4	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	3 - 4	4 - 5	10 - 15
Trucha*** entera, 200 g	4 - 5	5 - 6	12 - 15
Langostinos, 30 g cada uno	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Hamburguesa / Filetes rusos, 1 cm	3 - 4	4 - 5	12 - 17
Pinchos para brocheta****, 100 g cada uno	2 - 3	3 - 4	17 - 25
Salchicha para hacer al grill, 100 g cada una	3 - 4	4 - 5	10 - 20
Verduras*****	1 - 2	2 - 3	8 - 12

* Cortar paralelo al hueso

** Engrasar con aceite la parrilla del grill

*** Engrasar bien con aceite la piel y volver a engrasar después de dar la vuelta

**** Dar la vuelta con frecuencia

***** p. ej. rodajas de 1 cm para la berenjena o el calabacín, el pimiento en cuartos

Después de asar al grill

Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el grill se ha enfriado completamente. Dejar secar las piedras volcánicas húmedas completamente antes de colocar la tapa vitrocerámica ya que se puede producir moho.

Si al vaciar el agua esta sigue estando caliente, verter primero agua fría para bajar la temperatura. Colocar un recipiente resistente al calor bajo el grifo de vaciado al desaguar. Abrir el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. Después, cerrar el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Limitación de tiempo automática

Si el aparato permanece conectado durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación, se activa la limitación automática de tiempo.

En función de la temperatura programada, el aparato puede permanecer conectado entre 2 y 4 horas hasta que se activa la limitación automática de tiempo.

El calentamiento se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede volver a programar la temperatura.

Consejos y sugerencias

- Precalentar el grill siempre. De esa forma, se formará rápidamente una corteza gracias a la intensa radiación y el jugo de los alimentos no se saldrá.
- Los alimentos pueden untarse o marinarse con aceite resistente al calor (p. ej. aceite de cacahuete) antes de asarlos al grill. De esa forma, tendrán mejor sabor. Asegurarse de no usar demasiado aceite/escabeche porque pueden producirse llamas y humo denso.
- No sazonar la carne antes de asar al grill. Se pueden desprender nutrientes solubles y jugo de la carne.
- Colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. No usar papel de aluminio ni recipientes para grill.
- Dar la vuelta a los alimentos solo cuando ya se despeguen ligeramente de la parrilla. Si la carne se queda pegada en la parrilla, las fibras se destruyen y el jugo de la carne se desprende.
- No pinchar la carne mientras se está asando al grill porque el jugo se puede desprender.
- Los alimentos curados como el jamón o el lacón no son adecuados para asar al grill porque pueden resultar nocivos para la salud.
- Hacer varios cortes en los huesos de las chuletas y en la capa de grasa para que no se curven al asar al grill.
- Es preferible retirar las capas de grasa antes de asar al grill, ya que si se hace después la carne pierde jugo y aroma.
- Las piezas de ave quedan especialmente doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de asado, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- La fruta puede condimentarse al gusto con miel, jarabe de arce o zumo de limón después de asar al grill.
- Las verduras que necesiten mayor tiempo de cocción (p. ej. mazorcas de maíz) se pueden precocinar antes de asarlas al grill.
- Asar al grill el pescado antes por la parte de la piel. Untar la piel con aceite para que no se quede pegada en la parrilla del grill.
- Servir los alimentos asados al grill calientes. No mantenerlos calientes porque se volverán correosos.
- La grasa que gotea se puede inflamar sobre la resistencia y formar llamas y humo leves. Para disminuir estas formaciones, los platos que contengan mucha grasa deben asarse al grill al baño María.

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede usarse como reloj de cocina. El reloj temporizador no enciende ni apaga el grill.

El reloj temporizador permite programar un tiempo de hasta 99 minutos y puede usarse incluso cuando el grill está apagado.

Ajustar el temporizador

1. Pulsar el símbolo ☺ hasta que en el indicador del temporizador se iluminen 🔔 y 00.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación con los símbolos + y -.
3. Pulsar el símbolo +.
En el indicador del temporizador se ilumina 30.
O bien:
Pulsar el símbolo -.
En el indicador del temporizador se ilumina 0.
4. Pulsar el símbolo +.
El indicador del temporizador aumentará en un intervalo de 1 minuto.
5. Pulsar el símbolo -.
El indicador del temporizador disminuirá en un intervalo de 1 minuto.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, suena una señal. En el indicador del temporizador se ilumina 00 y el símbolo 🔔 parpadea. Transcurrido aprox. 1 minuto, se apagan la señal y el indicador.

La duración del tiempo de la señal puede modificarse en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Corregir el temporizador

1. Pulsar el símbolo ☺.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación con los símbolos + y -.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	Tono de aviso Señal de confirmación y señal de error desconectadas. Solo señal de error conectada. Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Duración de la señal de finalización del temporizador 10 segundos 30 segundos 1 minuto*
	Apagar la zona de calentamiento posterior Al encender, las dos zonas de calentamiento no están combinadas.* Al encender, las dos zonas de calentamiento están combinadas. Al encender, se conserva la última configuración.
	Restablecimiento del ajuste básico Desconectado. Conectado.
*Ajuste básico	

Modificar los ajustes básicos

El grill debe estar apagado.

1. Conectar el grill.
2. En los 10 segundos siguientes, mantener pulsado el símbolo durante 4 segundos.
En la pantalla de la derecha parpadean de forma alterna y , y en la pantalla de la izquierda se ilumina .
3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que en la pantalla de la derecha parpadee el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación con los símbolos y .
5. Pulsar el símbolo durante al menos de 3 segundos.

El ajuste se guarda.

Desconexión sin guardar

Para salir del ajuste básico, apagar el aparato con el interruptor principal. Las modificaciones no se guardan.

Cuidado y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Limpiar el aparato

Limpiar el aparato después de cada uso solo cuando se haya enfriado. De esta forma se evita que los restos se quemen. Resulta muy difícil quitar los restos después de que se hayan quemado varias veces.

No rascar los restos quemados sino dejarlos ablandar en agua con detergente.

Retirar la parrilla del grill y plegar la resistencia hacia arriba. Sacar el recipiente para las piedras volcánicas con ellas dentro.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
----------------------------------	----------------------

Parrilla del grill	Limpiar los restos grandes usando un cepillo. Dejar ablandar los restos de la parrilla del grill en el fregadero. Limpiar con un cepillo y detergente y secar bien.
--------------------	---

La suciedad persistente se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.

No limpiar en el lavavajillas.

Recipiente para las piedras volcánicas y recipiente para el grill	Sacar las piedras volcánicas o vaciar el agua. Limpiarlo en el fregadero con agua y detergente usando un cepillo y secar con un paño suave. Dejar ablandar la suciedad persistente o eliminarla con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582).
---	---

Piedras volcánicas	Secar las piedras volcánicas que estén muy húmedas en el horno a 200 °C, en caso necesario. De esa forma, se evita la posibilidad de que se forme moho. Sustituir las piedras volcánicas cuando estén negras. Esto significa que las piedras volcánicas están llenas de grasa y pueden desprender humo denso o la grasa se puede incendiar mientras se usan. Un comercio especializado le proporcionará piedras volcánicas adecuadas (número de pedido 00291050). Cuando se repongan las piedras, comprobar que la resistencia del grill no esté directamente apoyada sobre las piedras volcánicas.
--------------------	---

Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.
-------------------------------------	--

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
No se requieren	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Parpadea E o EE	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
E + número	Avería en el aparato	Apagar el aparato durante al menos 15 segundos. Volver a encender el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a aparecer.
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la resistencia del grill delantera.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	El grill puede volverse a encender inmediatamente.
El indicador es correcto, pero la temperatura programada no se alcanza.	No hay agua en el recipiente del grill. El aparato ha reducido la potencia.	Rellenar el recipiente del grill con agua. En caso necesario, dejar enfriar el aparato.
El aparato ha reducido la potencia o se ha apagado.	Demasiado tiempo de precalentamiento.	No calentar el grill vacío al nivel de grill máximo durante un periodo de tiempo prolongado (aprox. 6-10 minutos). Si se excede este tiempo de calentamiento, el aparato puede desconectarse (protección contra el sobrecalentamiento). Apagar el aparato y dejarlo enfriar antes de volver a encenderlo.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.



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



9000909458

940127