



Inhaltsverzeichnis

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

	Störungen, was tun?	14
	E-Meldung in den Anzeigen	14
	Kundendienst	15
	E-Nummer und FD-Nummer	15

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

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

Achtung!

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

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



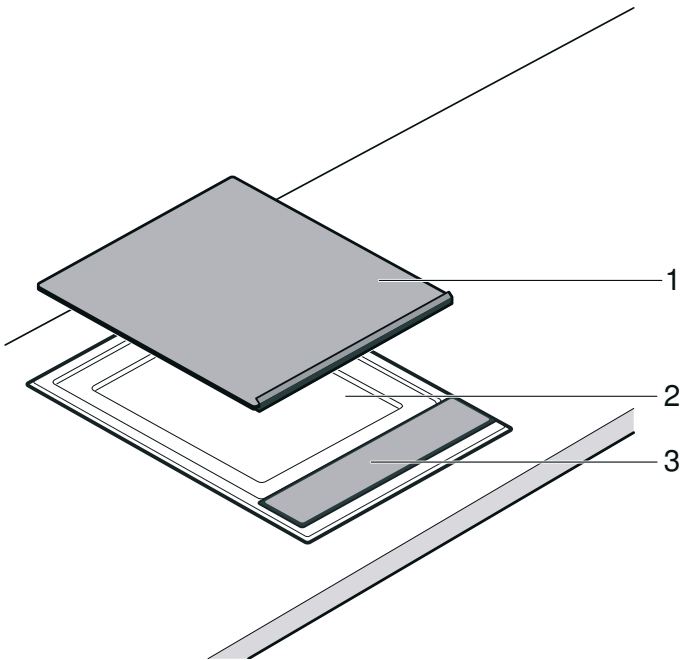
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

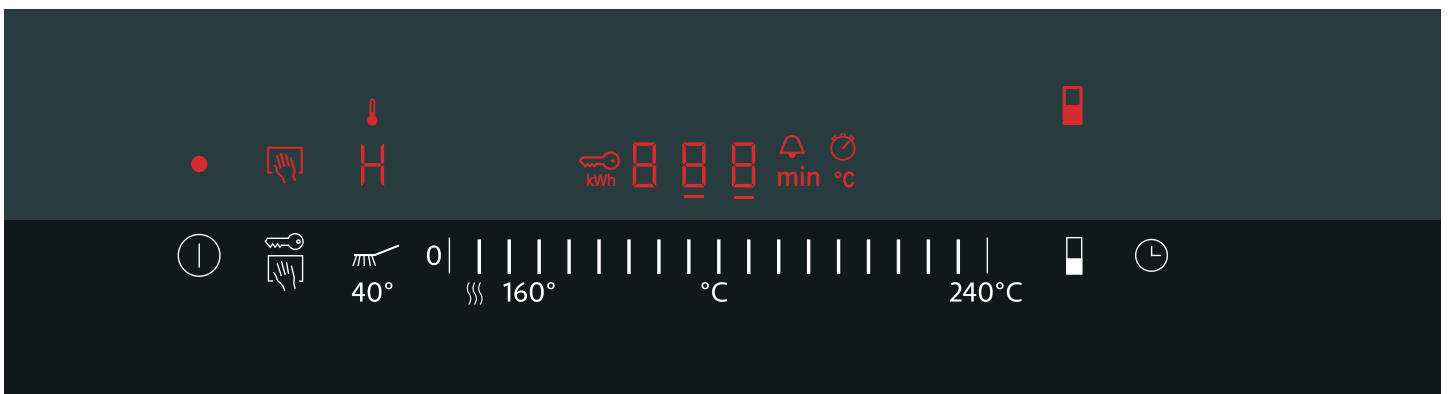
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Ihre neue Teppan Yaki




Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Bratfläche
3	Bedienfeld

Bedienfeld



Anzeigen	
•	Gerät ist eingeschaltet
	Wisch-Schutz
	Aufheizanzeige
H/h	Restwärme
	Kindersicherung
kWh	Energieverbrauchsanzeige

Anzeigen	
000	Temperatur/Dauer
	Küchenwecker
min	Dauer
	Stoppuhr
°C	Temperatur
	Hintere Heizzone abgeschaltet

Bedienflächen	
	Gerät einschalten
	Wisch-Schutz / Kindersicherung einschalten
	Reinigungsstufe einschalten
	Warmhaltstufe einschalten
	0 240° Temperatur einstellen
	Hintere Heizzone abschalten
	Küchenwecker / Stoppuhr einschalten

Bedienflächen

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

Hinweise

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

Restwärmanzeige

Das Gerät hat eine zweistufige Restwärmanzeige.

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



Vor dem ersten Gebrauch

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

Gerät reinigen

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

Teppan Yaki aufheizen

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

Gerät bedienen

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

Einschalten oder ausschalten

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

Einschalten

Symbol ① berühren.

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

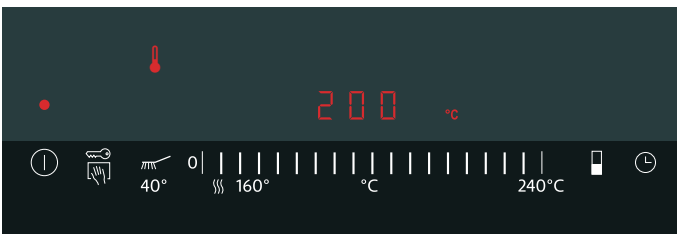
Ausschalten

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

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

Temperatur einstellen

1. Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. In der Temperatur-Anzeige leuchtet 000.
2. Über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Temperatur in der Anzeige erscheint. Die Aufheizanzeige blinkt.



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

Fleisch/Geflügel

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke	Information
Rindersteak, medium	anbraten 230 - 240 °C fortbraten 180 °C	2 - 3 Min. je Seite 5 - 7 Min.	ca. 2 cm	z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft austritt.
Schweinenackensteak, ohne Knochen	210 - 220 °C	15 - 20 Min.	ca. 2 cm	
Schweinemedallions	170 - 180 °C	13 - 17 Min.	max. 2 cm	Fest auf die Platte andrücken, mehrmals wenden.
Schnitzel, Schwein oder Kalb, paniert	190 - 200 °C	10 - 13 Min.	0,5 - 1 cm	Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.
Putensteak	210 - 220 °C	8 - 15 Min.	1 - 1,5 cm	
Hähnchenbrustfilet	180 - 190 °C	15 - 20 Min.	2,5 - 3 cm	

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

Warmhaltestufe

Die Teppan Yaki muss eingeschaltet sein.

Im Einstellbereich die Warmhaltestufe Ⅲ auswählen.


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

Reinigungsstufe

Auf der Reinigungsstufe $\frac{m}{40^\circ}$ heizt das Gerät auf 40 °C auf. So können Sie Verschmutzungen einweichen lassen, wenn Sie etwas Wasser und Spülmittel auf die Bratfläche geben (maximal 1 Stunde). Nach Anlösen der Verschmutzung können Sie mit der Reinigung beginnen.

Hintere Heizzone abschalten

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

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

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

Einstelltabelle

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

Das Bratgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke	Information
Fleischstreifen/Geschneitzetes, Rind oder Schwein, mariniert	200 - 210 °C	8 - 10 Min.	600 - 700 g	Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Putenbruststreifen	180 - 190 °C	7 - 9 Min.	600 - 700 g	Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Hackfleisch	230 - 240 °C	9 - 11 Min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 Min.	max. 1 cm	

Fisch

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

Gemüse

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



Tipps und Tricks

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



Kindersicherung

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

Einschalten

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

Ausschalten

Symbol  so lange berühren, bis das Symbol  erlischt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Automatische Kindersicherung

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

Einschalten

Automatische Kindersicherung einschalten. → "Grundeinstellungen" auf Seite 12

Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

- Küchenwecker
- Stoppuhr



Küchenwecker

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

Küchenwecker einstellen

1. Bei ausgeschaltetem Gerät Symbol  einmal berühren, bei eingeschaltetem Gerät Symbol  zweimal berühren. Die Anzeige  leuchtet. In der Anzeige leuchtet  min.
Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät wird bei einmaligem Berühren von Symbol  die Stoppuhr eingeschaltet.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.


Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und in der Anzeige blinkt  für 10 Sekunden. Die Anzeige  blinkt.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol.

Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.




Stoppuhr

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


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

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

Einschalten

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

Ausschalten

1. Symbol  berühren.
Die Timer-Anzeige wird angezeigt.
2. Einstellbereich berühren.
Die Stoppuhr wird ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Automatische Abschaltung

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

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

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


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


Wisch-Schutz

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

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

Einschalten

Bei eingeschaltetem Gerät das Symbol  berühren.

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

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

Ausschalten

Symbol  berühren.

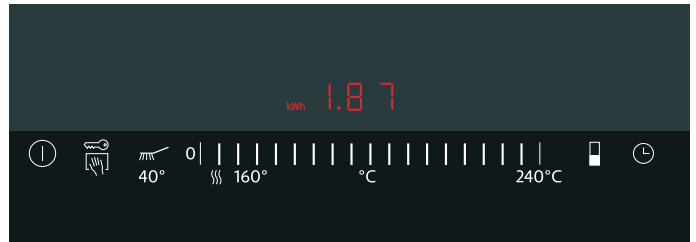
Der Wischschutz ist ausgeschaltet.

Energie- Verbrauchsanzeige

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

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

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



Möglicherweise ist die Energieverbrauchs-Anzeige nicht aktiviert. → "Grundeinstellungen" auf Seite 12

Grundeinstellungen


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

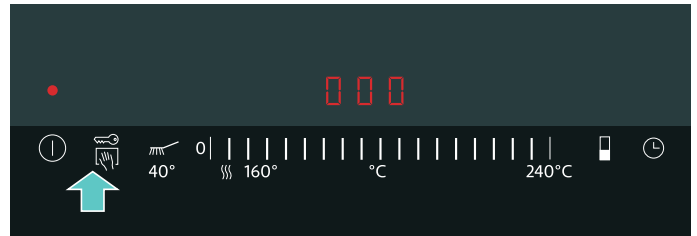
Anzeige	Funktion
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
c 1	Kindersicherung
0	Automatische Kindersicherung ausgeschaltet.*
1	Automatische Kindersicherung eingeschaltet.
f	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und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

*Grundeinstellung


Grundeinstellungen ändern

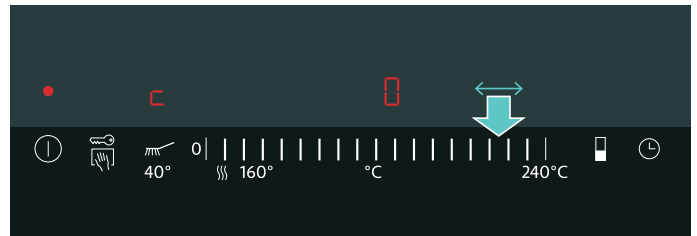
Das Gerät muss ausgeschaltet sein.


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



c und 1 blinken abwechselnd und 0 leuchtet.

3. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



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

Änderungen nicht speichern

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

Reinigen

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

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Gerät reinigen

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

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

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

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

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

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Warmes Gerät reinigen

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

Abgekühltes Gerät reinigen

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

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

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

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

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

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

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

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

E-Meldung in den Anzeigen

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

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