



Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	45
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	45
	Oorzaken van schade	46
	Milieubescherming	46
	Tips om energie te besparen	46
	Milieuvriendelijk afvoeren	46
	Het apparaat leren kennen	47
	Uw nieuwe teppan yaki	47
	Bedieningspaneel	47
	Bedieningsvlakken	48
	Restwarmte-indicatie	48
	Voor het eerste gebruik	48
	Apparaat reinigen	48
	Teppanyaki opwarmen	48
	Apparaat bedienen	49
	Inschakelen of uitschakelen	49
	Temperatuur instellen	49
	Warmhoudstand	49
	Reinigingsgraad	49
	Achterste verwarmingszone uitschakelen	49
	Insteltabel	50
	Handige tips	51
	Kinderslot	51
	Inschakelen	51
	Uitschakelen	51
	Automatisch kinderslot	51
	Tijdfuncties	52
	Kookwekker	52
	Stopwatch	52
	Automatische veiligheidsuitschakeling	53
	Wrijfbeveiliging	53
	Inschakelen	53
	Uitschakelen	53
	Weergave van het energieverbruik	53
	Basisinstellingen	54
	Basisinstellingen wijzigen	54
	Reinigen	55
	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	55
	Apparaat reinigen	55

	Wat te doen bij storingen?	56
	E-melding in de indicaties	56
	Servicedienst	57
	E-nummer en FD-nummer	57

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Waarschuwing – Risico van brand!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

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

Attentie!

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

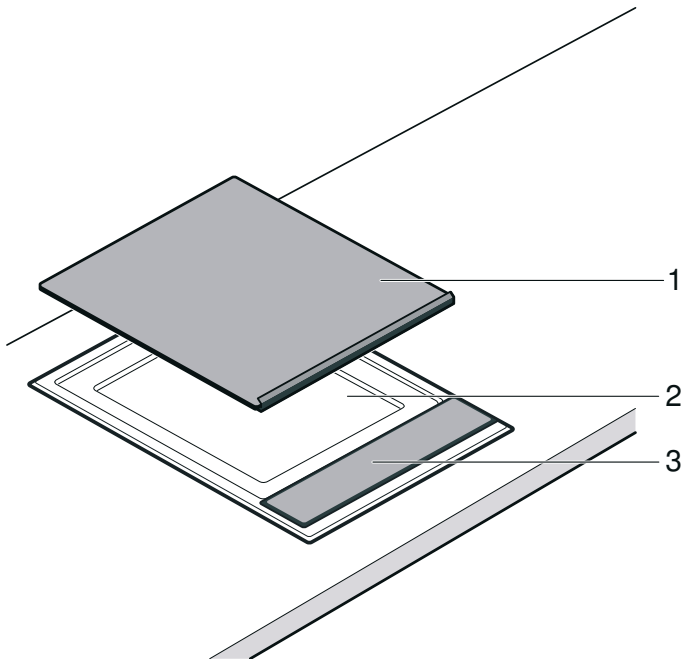


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

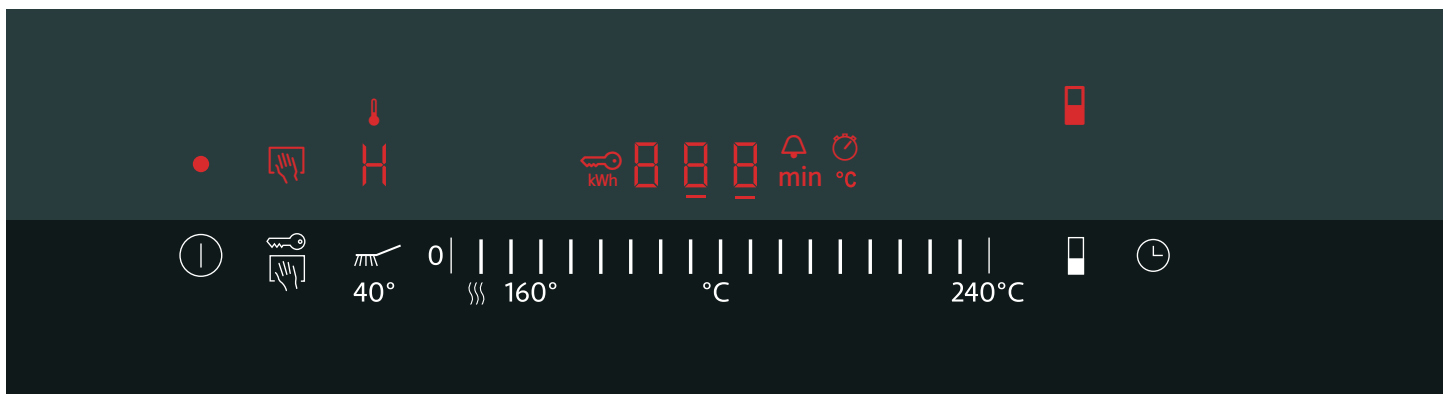
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Uw nieuwe teppan yaki



Nr.	Aanduiding
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Braadvlak
3	Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



Indicaties	
•	Apparaat is ingeschakeld
	Wrijfbeveiliging
	Opwarmindicatie
H/h	Restwarmte
	Kinderbeveiliging
kWh	Weergave van het energieverbruik

Indicaties	
000	Temperatuur/Tijdsduur
	Kookwekker
min	Tijdsduur
	Stopwatch
°C	Temperatuur
	Achterste verwarmingszone uitgeschakeld

Bedieningsvlakken	
ⓘ	Apparaat inschakelen
	Wrijfbeveiliging / kinderslot inschakelen
	Reinigingsstand inschakelen
	Warmhoudstand inschakelen
0 240°	Temperatuur instellen
	Achterste verwarmingszone uitschakelen
⌚	Kookwekker / stopwatch inschakelen

Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

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

Restwarmte-indicatie

Het apparaat heeft een restwarmte-indicatie in twee stappen.

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

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 45

Apparaat reinigen

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

Teppanyaki opwarmen

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

Apparaat bedienen

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

Inschakelen of uitschakelen


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

Inschakelen

Symbool  aanraken.

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

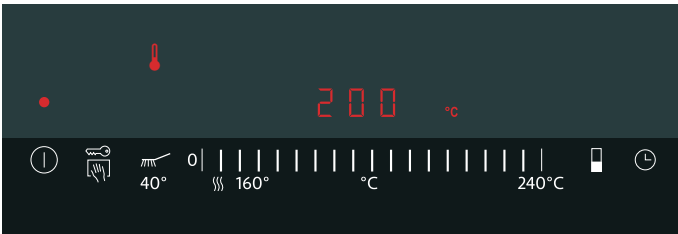
Uitschakelen

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

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

Temperatuur instellen

1. Het apparaat met de hoofdschakelaar inschakelen. In de temperatuurindicatie is **000** verlicht.
2. Over het instelbereik glijden tot de gewenste temperatuur op het display verschijnt. De opwarmindicatie knippert.



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

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

Warmhoudstand

De Teppan Yaki moet ingeschakeld zijn.

In het instelbereik het warmhoudstand  selecteren.


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

Reinigingsgraad

In de reinigingsstand  warmt het apparaat op tot 40 °C. Zo kunt u vuil laten inweken wanneer u wat water met afwasmiddel op het braadvlak giet (maximaal 1 uur). Nadat het vuil is opgelost, kunt u beginnen met schoonmaken.

Achterste verwarmingszone uitschakelen

Bij de bereiding van kleinere hoeveelheden kunt u alleen de voorste verwarmingszone gebruiken. De achterste verwarmingszone kunt u gebruiken voor het warmhouden.

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

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

Insteltabel

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

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

Vlees/gevogelte

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

Vis

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

Groente

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



Handige tips

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



Kinderslot

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

Inschakelen

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

Uitschakelen

Raak  het symbool zolang aan tot het symbool  verdwijnt.

Het kinderslot is uitgeschakeld.

Automatisch kinderslot

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

Inschakelen

Automatische kinderslot inschakelen. → "Basisinstellingen" op pagina 54

Tijdfuncties






Er zijn 2 verschillende tijdfuncties:

- Kookwekker
- Stopwatch



Kookwekker

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

Kookwekker instellen

1. Als het apparaat uitgeschakeld is, het symbool  één keer aanraken, is het ingeschakeld, dan het symbool  twee keer aanraken. De indicatie  is verlicht. Op het display is  min. verlicht.
Aanwijzing: Als het apparaat ingeschakeld is, wordt de stopwatch ingeschakeld door één keer het symbool  aan te raken.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in. Na enkele seconden loopt de tijd af.


Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal en in de indicatie knippert  gedurende 10 seconden. De indicatie  knippert.

Raak een willekeurig symbool aan.

De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

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




Stopwatch

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


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

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

Inschakelen

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

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken. De timer-indicatie wordt weergegeven.
2. Raak het instelbereik aan. De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld. De timer-indicatie verdwijnt.

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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


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


Wrijfbeveiliging

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

Om dit te voorkomen heeft uw apparaat een wrijfbeveiligingsfunctie.

Inschakelen

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, het symbool  aanraken.

Er klinkt een signaal. De indicatie  is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

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

Uitschakelen

Symbool  aanraken.

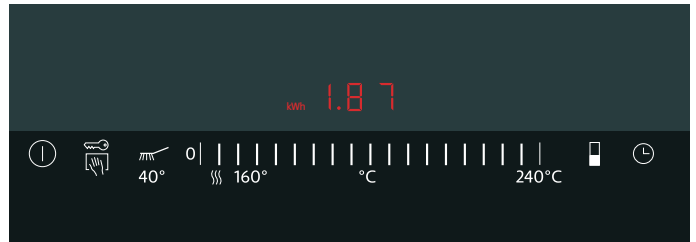
De wrijfbeveiligingsfunctie is uitgeschakeld.

Weergave van het energieverbruik

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

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

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



Mogelijkerwijs is de energieverbruik-indicatie niet geactiveerd. → "Basisinstellingen" op pagina 54

Basisinstellingen


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

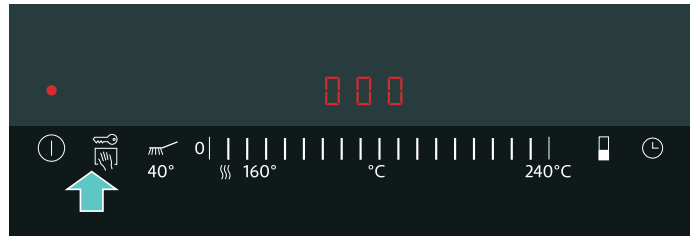
Indicatie	Functie
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
c 1	Kinderslot
0	Automatisch kinderslot uitgeschakeld.*
1	Automatisch kinderslot ingeschakeld.
f	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c 2	Geluidssignaal
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd ingeschakeld).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c 3	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij).
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
c 5	Automatische uitschakeling (hoe hoger de ingestelde stand, des te langer de tijdsduur tot de uitschakeling).
0	2-4 uur tot de uitschakeling.*
1	1 - 2 uur tot de uitschakeling.
2	30-60 minuten tot de uitschakeling.
c 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde
1	10 seconden.*
2	30 seconden.
3	1 minuut.
c 7	Bijschakeling van verwarmingselementen
0	Bij het inschakelen is de achterste verwarmingszone uit.
1	Bij het inschakelen zijn beide verwarmingszones aan.*
2	Bij het inschakelen blijft de laatste instelling voordat het apparaat werd uitgeschakeld behouden.
c 8	Demomodus
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld. Het apparaat kan bediend worden, maar warmt niet op.

*Basisinstelling


Basisinstellingen wijzigen

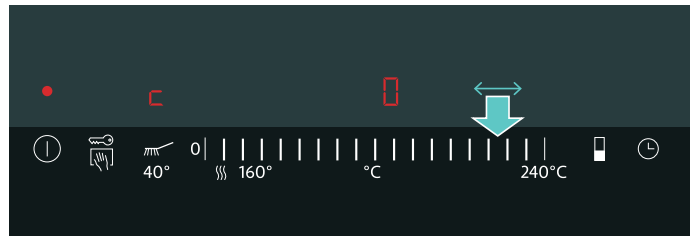
Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.


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



c en 1 knipperen afwisselend en 0 is verlicht.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie wordt weergegeven.
4. Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.



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

Veranderingen niet opslaan

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

Reinigen

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

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Wanneer water of ijsblokjes op het hete braadvlak worden opgebracht, ontstaan spetters en waterdamp. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

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

Apparaat reinigen

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

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

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

Grove resten reinigen met een spatel.

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

Verwijder resten van schoonmaakmiddelen zorgvuldig vóór het volgende gebruik.

Warm apparaat reinigen

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

Afgekoeld apparaat schoonmaken

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

Tussenreiniging tussen twee keer braden

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

Wat te doen bij storingen?

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

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

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

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

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

E-melding in de indicaties

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

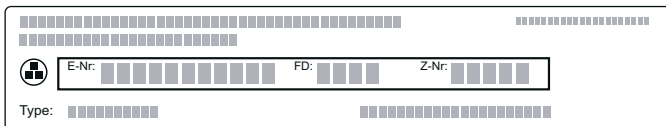
Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Servicedienst


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

E-nummer en FD-nummer

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



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

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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