

TEPPANYAKI

VP230120

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2	8	Reiniging en onderhoud	7
2	Materiële schade voorkomen	3	9	Storingen verhelpen	8
3	Milieubescherming en besparing	3	10	Servicedienst	9
4	Uw apparaat leren kennen	4	11	Accessoires	10
5	Voor het eerste gebruik	4	12	Afvoeren	10
6	De Bediening in essentie	5	13	MONTAGEHANDLEIDING	10
7	Zo lukt het	5	13.3	Algemene aanwijzingen	10

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- als kamerverwarming.
- met een externe kookwekker.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

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

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Hete olie en heet vet vatten snel vlam.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Probeer nooit om een vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek vervolgens de vlammen af bijv. met een deksel of een blusdeken.

Het apparaat wordt zeer heet, brandbare materialen kunnen vlam vatten.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen of reinigingsmiddelen onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid opslaan of gebruiken.
- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat blijft na het uitschakelen lange tijd heet.

- ▶ Raak het apparaat niet aan zolang de rest-warmte-indicatie brandt.

Een gesloten apparaatafdekking veroorzaakt hitteophoping.

- ▶ Het apparaat alleen met geopende apparaat-afdekking gebruiken of inschakelen.
- ▶ De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of om iets op te zetten.
- ▶ De apparaatafdekking pas sluiten nadat het apparaat is afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

- ▶ Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.

Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Nooit een defect apparaat inschakelen.

- ▶ Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de service.

→ *Pagina 9*

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bij een gesloten afdekking van het apparaat ontstaat er warmte-opbouw.

- ▶ De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking gebruiken of inschakelen.
- ▶ De apparaatafdekking niet voor het warmhouden of het neerzetten gebruiken.
- ▶ Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP

Door harde of puntige voorwerpen kunnen krassen of kerven in het braadoppervlak ontstaan.

- ▶ Laat geen harde of puntige voorwerpen op het braadoppervlak vallen.
- ▶ Snij nooit met een mes op het braadoppervlak.
- ▶ Gebruik voor het keren van de gerechten de meegeleverde spatel.

- ▶ Sla nooit met de spatel op het braadoppervlak. Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.
- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken. Vloeistoffen kunnen het apparaat beschadigen.
- ▶ Gemorste vloeistoffen voor het openen van de apparaatafdekking verwijderen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- ✓ Een verlengde voorverwarmtijd verhoogt het energieverbruik.

Gebruik het randgebied van het braadvlak voor het warmhouden van al bereide gerechten, terwijl u in het midden verder gaat met de bereiding.

- ✓ Zo gebruikt u de warmteverdeling van het braadvlak efficiënt.

Schakel vroegtijdig terug naar een lage temperatuur.

- ✓ Met een te hoge temperatuur verspilt u energie.

Kies een geschikte temperatuur.

- ✓ Met een te hoge temperatuur verspilt u energie.

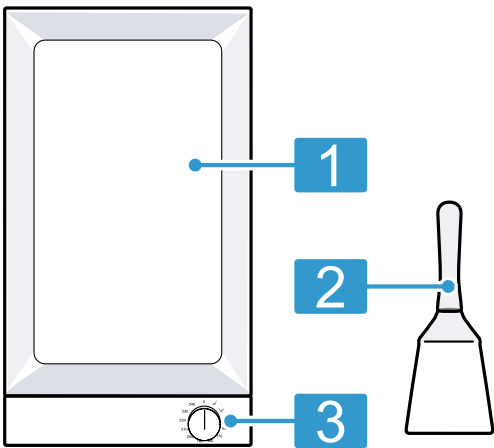
Gebruik de restwarmte van de Teppanyaki. Schakel bij langere bereidingstijden het apparaat 5 tot 10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uit.

✓ Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik. Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Apparaat

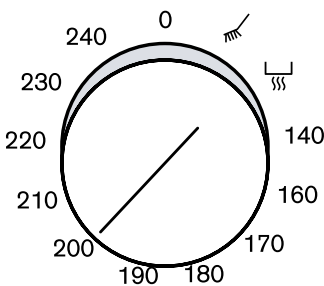
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



- 1 Braadvlak
- 2 Spatels, 2 stuks, voor het omdraaien van de gerechten
- 3 Temperatuurstelling

4.2 Bedieningsknop

Via de bedieningselementen kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



3.2 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

► De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

	Reinigingsstand
	Warmhoudstand

4.3 Indicatie op de lichtring

De bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

Display	Naam
Uit	Apparaat UIT
Branden: oranje	Apparaat AAN
Lampen: wit, permanente wijziging in oranje	Apparaat AAN Opwarmindicatie
Langzaam knipperen: oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
Afwisselend knipperen: oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval
Snel knipperen: oranje	Fout van het apparaat. Neem contact op met de service-afdeling.

4.4 Werking

Teppanyaki betekent het braden en bereiden van gerechten volgens een oude, Japanse traditie. U bereidt de gerechten zonder kookpan of braadpan direct op het braadvlak. Met de meegeleverde spatels keert u de gerechten of verwijdt u indien nodig braadresten.

4.5 Restwarmte-indicatie

De lichtring op de bedieningsknop knippert na het uitschakelen langzaam oranje zolang het apparaat te heet is om zonder gevaar aan te raken. Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie knippert.

4.6 Automatische uitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Elk verwarmingsproces wordt na 4 uur uitgeschakeld, wanneer gedurende deze periode het apparaat niet wordt bediend. Ook na een stroomuitval blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. De functie-indicatie knippert.

5 Voor het eerste gebruik

Reinig het apparaat en de accessoires.

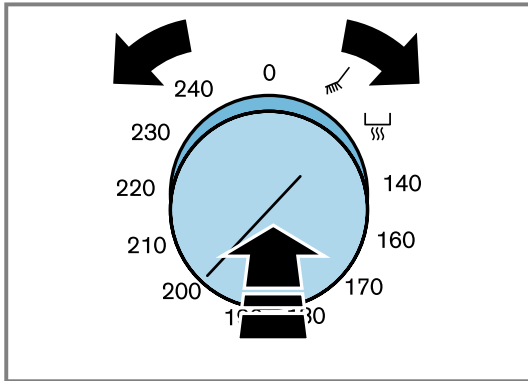
5.1 Apparaat opwarmen

- ▶ Verwarm het apparaat enkele minuten op 200°C om de nieuwe geur van het apparaat te doen verdwijnen. Rookontwikkeling en geurvorming zijn normaal. Ventileer de ruimte waarin het apparaat is geplaatst goed.

6 De Bediening in essentie

6.1 Apparaat inschakelen

1. Druk op de bedieningsknop en deze op de gewenste temperatuur draaien.



- ✓ De lichtring is wit verlicht.
 - ✓ De lichtring dimt van wit naar oranje zolang het apparaat opwarmt.
 - ✓ Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een geluidssignaal.
2. Verdeel een beetje olie of vet met een spatel of een hittebestendige kwast, bijv. een siliconenkwast, gelijkmatig over het braadoppervlak.

3. Leg de producten direct op het braadvlak.
 - ▶ Gebruik geen kookpannen of bakpannen.
4. Gebruik voor het omdraaien van de producten de meegeleverde spatels.

6.2 Apparaat uitschakelen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat blijft na het uitschakelen lange tijd heet.

- ▶ Raak het apparaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie brandt.
- ▶ Draai de bedieningsknop op 0.

6.3 Warmhoudstand inschakelen

Op de warmhoudstand kunt u de gerechten warmhouden.

- ▶ Draai de bedieningsknop op .

6.4 Apparaat na de automatische veiligheidsuitschakeling opnieuw inschakelen

1. Draai de bedieningsknop op 0.
2. Neem het apparaat zoals gebruikelijk weer in bedrijf.

7 Zo lukt het

Voor diverse producten vindt u hier de passende instellingen alsmede nuttige opmerkingen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

7.1 Tips voor het koken en braden

- Leg het product er pas op, wanneer de opwarmindicatie is gedoofd. Leg ook bij de temperatuurverhoging tussen twee bereidingen het product er pas op, wanneer de opwarmindicatie is gedoofd.
- Druk stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel vlak op het braadoppervlak. Om de vezels niet te verstoren, keert u het product pas wanneer het licht van de plaat loslaat. Anders kan er vloeistof uittreden, hetgeen leidt tot uitdrogen van het product.

7.2 Insteladvies

De instelwaarden dienen alleen als richtlijn, omdat naargelang de aard en de toestand van het gerecht meer of minder warmte nodig is.

- Let er op dat stukken vlees, gevogelte en vis bij het braden elkaar niet aanraken. Anders kan er vloeistof uit het product worden onttrokken.
- Steek of snijd tijdens het bereiden niet in het vlees, omdat er anders vleessap kan uittreden.
- Zout vlees, gevogelte en vis pas na het braden, om geen water en oplosbare voedingsstoffen te onttrekken.
- Visfilets kunt u voor het braden door bloem halen, om ervoor te zorgen dat de visfilet minder sterk blijft plakken.
- Braad visfilets eerst op de huidzijde. Keer indien mogelijk de visfilet slechts één maal.
- Gebruik uitsluitend oliën en vetten die sterk verhit mogen worden en geschikt zijn voor het braden, bijv. geraffineerde plantenolie of geklaarde boter.

Vlees en gevogelte

Voedingswaar	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Rundersteak, medium, 2,5-3 cm	1. 230-240°C aanbraden 2. 180°C verder braden	1. 2 min. per kant aanbraden 2. 6-11 min. verder braden	Bijv. entrecote, filetsteak, rumpsteak. De steak is medium wanneer er vleessap aan het oppervlak vrijkomt.
Varkenskarbonade, 2 cm	210-220	15-18	
Kalfsschnitzel, gepaneerd, 1,5 cm	190-200	16-20	Voldoende olie gebruiken, zodat de panade niet uitdroogt.
Rund- of varkensvlees, in reepjes gesneden, 500-600 g	230-240	6-8	De stukken vlees goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar liggen.
Gevogelte, in reepjes gesneden, 500-600 g	180-190	10-12	De stukken vlees goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar liggen.
Gehakt, 400 g	230-240	7-8	
Lamszadel, medium, 1,5 - 2,5 cm	1. 200°C aanbraden 2. 160°C verder braden	1. 2 min. per kant aanbraden 2. 4-6 min. verder braden	
Kalkoensteak, 1,5 cm	190-200	8-15	meerdere malen keren
Gevogeltelever, 1 cm	200-210	3-5	

Vis en zeevruchten

Voedingswaar	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Visfilet, 1 cm	210-220	5-7	Bijv. baars, dors, pangasius, schelvis, schol, zeeduivel, zeetong, snoekbaars
Visfilet, 2 cm	190-200	7-10	
Visfilet, 2,5 cm	180-190	15-17	
Zalmsteak, 2,5 cm	180-190	15-17	
Zalmsteak, 3 cm	160-170	18-20	
Tonijnsteak, 2,5-3 cm	180-190	17-20	
Garnalen, à 30 g	190-200	8-10	
Jakobsschelpen, à 30 g	190-200	4-8	

Groente

Voedingswaar	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Aubergines, in plakken, 400 g	180-190	6-8	Aubergines voor het bakken zouten en ca. 30 min. laten staan. Vervolgens afdrogen.
Champignons, in plakjes, 400 g	230-240	10-12	
Wortelen, staafjes, 400 g	170-190	6-8	
Aardappels, gekookt, in schijfjes, 400 g	200-220	7-10	
Paprika, in reepjes, 400 g	200-210	4-6	
Courgette, in plakjes, 400 g	170-180	4-6	
Uien of prei, in ringen, 400 g	170-190	5-7	

Eiergerechten en zoete gerechten

Voedingswaar	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Spiegelei, roerei, 3-4 eieren	160-180	4-6 min. per zijde	
Crêpes, 2 stuks	180-190	3-5 min. per zijde	
Vruchten, in schijven, 200-300 g	180-190	5-7	bijv. ananas, appel, mango. Geklaarde boter gebruiken om te braden. Naar wens met suiker of honing zoeten.

Voedingswaar	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Banaan in jasje van kokos, 4 helften	180-190	6-9	

Bijgerechten en overig

Voedingswaar	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Opmerkingen
Rijst, gekookt, 500 g	180-190	5-7	
Pijnboompitten, 300 g	160	5-7	Regelmatig keren
Rijstnoedels, gekookt, 400 g	200-220	4-5	
Tofu, 300 g	200-220	3-5	Regelmatig keren
Witbroodcroutons of croutons, 100 g	160	10-12	In het begin regelmatig keren

7.3 Gebruik van de Teppanyaki met kookgerei

U kunt de Teppanyaki ook voor de bereiding met kookgerei gebruiken.

- Geschikt voor gebruik met het Teppanyaki kookgerei zijn bereidingsmethoden, welke een geringe warmte-toevoer nodig hebben.
U kunt de gerechten op de kookplaat indien nodig eerst snel verhitten en vervolgens op de Teppanyaki verder bereiden.

- Om te smelten, te ontdooien en warm te houden is ca. 140°C voldoende.
Voor het wellen van rijst en graan en voor het opwarmen van kleinere hoeveelheden is ca. 160-200°C voldoende.
- Gebruik hittebestendig kookgerei met deksel.
Plaats om beschadigingen aan het roestvrijstalen frame te voorkomen het kookgerei voorzichtig op het verwarmingsoppervlak.
- Houd er rekening mee dat het gebruik van de Teppanyaki met kookgerei niet energiezuinig is, wanneer het kookgerei kleiner is dan het verhitte oppervlak.

8 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

8.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuur- of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.
- ▶ Vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

8.2 Reinig het afgekoelde braadoppervlak

1. Verwijder grove resten met de spatel.

2. Giet een beetje water (maximaal 100 ml) en afwasmiddel op het braadoppervlak zodat het braadoppervlak net bedekt is.
3. Draai de bedieningsknop op .
4. Laat de verontreinigingen ca. 5 tot 10 minuten inwerken.
5. Reinig het braadoppervlak met een afwasborstel.
6. Absorbeer de vloeistof met een zachte spons en verwijder deze.
7. Reinig hardnekkige of vette verontreinigingen met het reinigingspoeder of de reinigingsgel.
→ "Reinig vette verontreinigingen van het braadoppervlak met het reinigingspoeder Weense kalk", Pagina 8
→ "Reinig ingebrande verontreinigingen van het braadoppervlak met de reinigingsgel", Pagina 7
8. Verwijder de resten van de reinigingsmiddelen zorgvuldig.
9. Droog het braadoppervlak met een zachte doek.

Reinig ingebrande verontreinigingen van het braadoppervlak met de reinigingsgel

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Houd de instructies op de verpakking van de reinigingsgel aan.
3. Bestrijk de verontreinigingen met de reinigingsgel en laat deze minimaal 2 uur inwerken.
▶ Laat bij sterke verontreinigingen de reinigingsgel een nacht inwerken.
4. Spoel de reinigingsgel grondig van het braadoppervlak.

Reinig vette verontreinigingen van het braadoppervlak met het reinigingspoeder Weense kalk

1. Houd de instructies op de verpakking van het reinigingspoeder aan.
2. Roer een pasta van het reinigingspoeder en water.
3. Veeg met de pasta in de borstelrichting van het oppervlak en reinig het braadoppervlak.

8.3 Braadoppervlak tussen twee braadprocessen reinigen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het opbrengen van water of ijsblokjes op het hete braadoppervlak ontstaan spetters en waterdamp.

- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.
 - ▶ Houd een veilige afstand aan.
1. Schakel het apparaat uit.
 2. Schuif ca. 4 tot 5 ijsblokjes met de spatel over het hete braadoppervlak.
 3. Verwijder opgeloste verontreinigingen met de spatel.
 4. Schakel het apparaat in.
 5. Wacht tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
 - ✓ De lichtring op de bedieningsknop brandt constant.
 6. Leg de producten op het braadoppervlak.

8.4 Bedieningspaneel reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen natte vaatdoekjes gebruiken.

LET OP

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het bedieningspaneel doen verkleuren.

- ▶ Verwijder zuurhoudende levensmiddelen die op het bedieningspaneel terechtkomen direct, bijv. azijn, ketchup, mosterd of marinade.

1. Reiken met een vochtig sponsdoekje en zeepsop.
2. Met een zachte doek nadrogen.

8.5 Bedieningselementen reinigen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan tot elektrische schokken leiden.

- ▶ De bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.
- ▶ Gebruik geen natte vaatdoekjes.

1. De informatie over de reinigingsmiddelen in acht nemen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 7
2. Met een vochtig vaatdoekje en heet zeepsop reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

8.6 Spatel reinigen

1. Reinig de spatel met een sopje en een schoonmaakdoekje.
2. Reinig indien nodig de spatel in de vaatwasser.

8.7 Verbindingslijst reinigen

Opmerkingen

- Gebruik geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat.
- Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het reinigen en kunnen leiden tot matte plekken.
- ▶ De verbindingslijst met warm zeepsop en een zachte doek reinigen.

9 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 9

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

9.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ► Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. Dezekering in dezekeringenkast is in werking getreden. ► Controleer dezekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ► Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Het apparaat warmt niet op. De lichtring van de bedieningsknop brandt wit.	Demomodus is geactiveerd. ► Deactiveer de demomodus. → <i>Pagina 9</i>
Apparaat gaat tijdens het gebruik uit. De lichtring op de bedieningsknop knippert afwisselend oranje en wit.	De automatische uitschakeling → <i>Pagina 4</i> heeft het verwarmingsproces uitgeschakeld. 1. Draai de bedieningsknop op 0. 2. Schakel het apparaat weer in. Stroomuitval in het huishouden: na een stroomuitval blijft het apparaat vanwege veiligheidsredenen uitgeschakeld. 1. Draai de bedieningsknop op 0. 2. Schakel het apparaat weer in.
De lichtring knippert oranje.	Fout van het elektronische systeem 1. Draai de bedieningsknop op 0. 2. Schakel het apparaat weer in. 3. Wanneer na het opnieuw inschakelen de lichtring nog steeds knippert, neem dan contact op met de service → <i>Pagina 9</i>.

9.2 Demomodus deactiveren

In de demomodus warmt het apparaat niet op. Wanneer de lichtring op de bedieningsknop na het inschakelen wit brandt, dan is de demomodus geactiveerd.

1. Draai de bedieningsknop op 0.
2. Koppel het apparaat los van het stroomnet.
3. Wacht minstens 30 seconden.

4. Sluit het apparaat weer aan.
5. Draai binnen de volgende 3 minuten de bedieningsknop op .
- ✓ De lichtring is wit verlicht.
6. Draai de bedieningsknop op 230.
7. Draai de bedieningsknop op 0.
- ✓ Twee geluidssignalen bevestigen dat de demomodus is gedeactiveerd.

10 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de

servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

10.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

U vindt het typeplaatje op de achterkant van het toestel. Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

11 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Accessoires	Functie
Spatel (2)	Om de gerechten te keren

12 Afvoeren

12.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraads kantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

13 Montagehandleiding

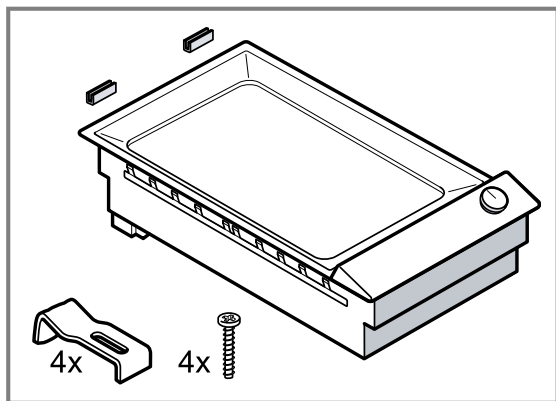
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



mm

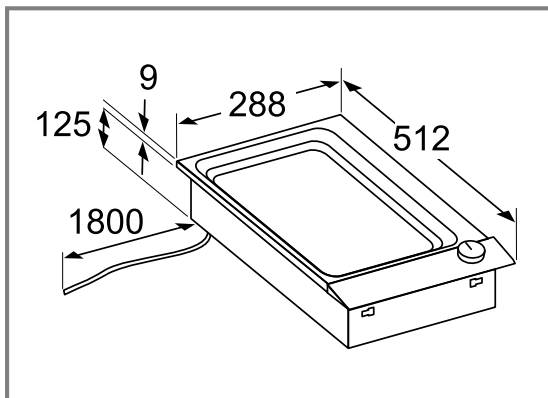
13.1 Meegeleverd

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



13.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



13.3 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Alleen een geautoriseerde vakman mag het apparaat aansluiten.
- Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroomtoevoer af.
- Dit apparaat nooit in boten of voertuigen gebruiken.
- Houd de aanbevelingen van de fabrikant van het werkblad aan.

13.4 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Houd voor het veilig aansluiten van het apparaat deze aanwijzingen aan.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit. Zorg voor een ge-

schikte veiligheidsautomaat van de huisinstallatie. Spanning en frequentie van het apparaat moeten overeenstemmen met de elektrische installatie, raadpleeg het typeplaatje.

- Zorg ervoor dat het elektriciteitsnet volgens voorschrift geaard is en de zekering en het kabelsysteem en het leidingsysteem van het gebouw voldoende gedimensioneerd zijn voor het elektrisch vermogen van het apparaat.
- De aansluitkabel zodanig leggen dat deze de hete behuizing van het apparaat niet raakt.
- Gebruik uitsluitend de bij het apparaat meegeleverde of door de technische servicedienst geleverde aansluitkabel.
- Dit apparaat voldoet aan de ontstoringsvoorschriften van de EG.
- Het apparaat is conform de beschermingsklasse 1. Gebruik daarom het apparaat alleen met aansluiting voorzien van randaarde.
- Zorg ervoor dat de aanrakingsveiligheid door de inbouw is gewaarborgd.
- Alleen een geautoriseerde vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Voor hem gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij. Wij adviseren een aardlekschakelaar in het stroomcircuit van de apparaatvoeding te installeren.
- Voer de elektrische installatie overeenkomstig de montage-aanwijzingen uit. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor bedrijfsstoringen of mogelijke schade als gevolg van een onjuiste elektrische installatie.
- We raden aan om ca. 70 cm boven de vloer achter het apparaat een geaard stopcontact reglementair te installeren. Uitsluitend een elektromonteur mag een stopcontact met randaarde installeren, rekening houdend met de geldende voorschriften.

13.5 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Het apparaat moet op elk gewenst moment van de stroom kunnen worden afgesloten. Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- ▶ De netstekker van de netaansluitkabel moet na de inbouw van het apparaat vrij toegankelijk zijn.
- ▶ Is dit niet mogelijk, dan moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de voorwaarden van de overspannings-

categorie III en volgens de opbouwvoorschriften worden ingebouwd.

- ▶ De vaste aansluiting mag alleen door een elektricien worden aangelegd. Wij adviseren een aardlekschakelaar (FI-schakelaar) in de stroomkring naar het apparaat te installeren.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netsstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.
- ▶ Bij het opstellen van het apparaat erop letten dat het netsnoer niet wordt afgeklemd of beschadigd.

13.6 Aanwijzingen voor de opstellingsruimte

Voor een veilige werking dient u de volgende aanwijzingen omtrent de opstellingsruimte in acht te nemen.

- Bouw het apparaat in overeenkomstig de inbouwtekening.
- Zorg ervoor dat de wand achter het apparaat uit niet brandbaar materiaal bestaat.

13.7 Installatietoebehoren

Hier ziet u een overzicht van de installatietoebehoren van uw apparaat.

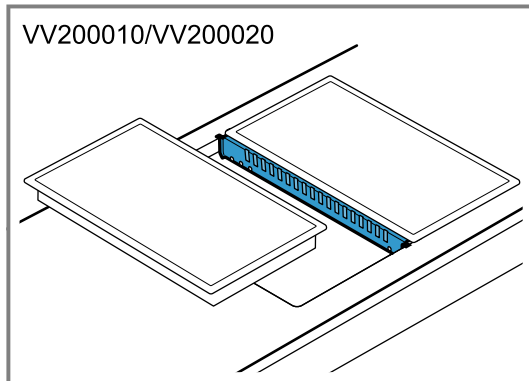
Gebruik de toebehoren uitsluitend zoals aangegeven. De producent is niet aansprakelijk wanneer u de toebehoren op onjuiste wijze gebruikt.

Accessoires	Bestelnummer
Apparaatbedekking, zwart	VD200020
Verbindingslijst, roestvaststaal	VV200010
Verbindingslijst, zwart	VV200020

13.8 Meerdere apparaten combineren

Vereiste: U heeft een passende verbindingslijst nodig om meerdere apparaten van de apparaatserie Vario te combineren. U kunt deze verbindingslijst als speciaal accessoire verkrijgen.

- Houd bij het maken van de uitsparing in het meubel rekening met de extra benodigde ruimte voor de verbindingslijst tussen de apparaten.
 - Houd de montagehandleiding van de verbindingslijst aan.



- Bouw indien nodig de apparaten in afzonderlijke uitsparingen in.
 - Houd een onderlinge afstand van minimaal 40 mm aan tussen de afzonderlijke uitsparingen.

13.9 Apparaatbedekking inbouwen

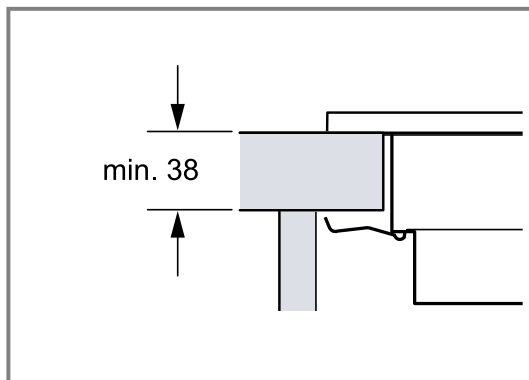
U kunt een passende apparaatbedekking verkrijgen als speciaal accessoire.

- Bevestig de apparaatafdekking vóór de inbouw op het apparaat.
 - Houd de montagehandleiding van de apparaatafdekking aan.

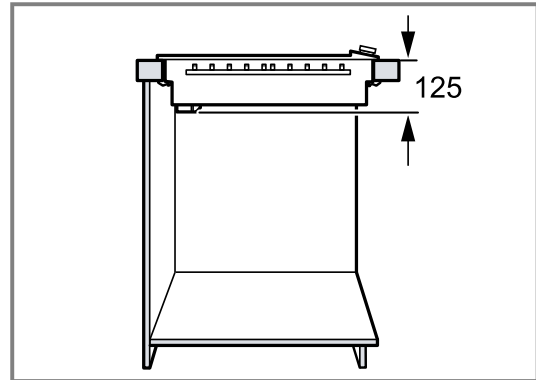
13.10 Meubel voorbereiden

Vereisten

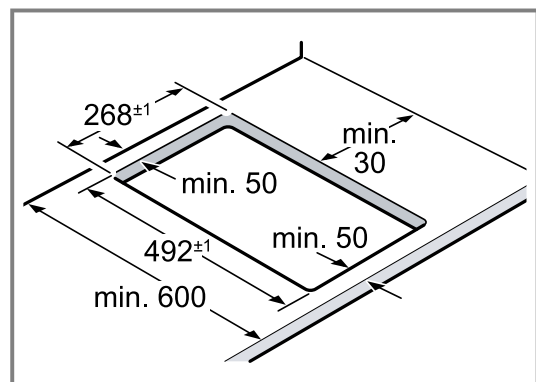
- De inbouwmeubelen zijn tot 90°C temperatuurbestendig.
 - Het werkblad is egaal, waterpas en stabiel.
- Houd de aanwijzingen omtrent het combineren van meerdere apparaten aan.
 - "Meerdere apparaten combineren", Pagina 11
 - Zorg ervoor dat na het maken van de uitsparing de stabiliteit van het inbouwmeubel is gewaarborgd.
 - Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad overeenkomt met de noodzakelijke minimale dikte.



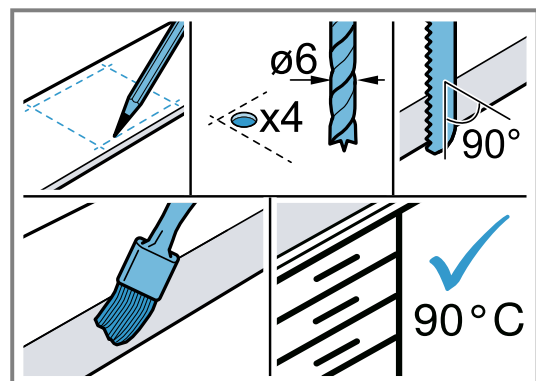
- Houd rekening met de afstand van de bovenkant van het werkblad tot de onderkant van het apparaat.



- Maak de meubeluitsparing voor één of meer Vario-apparaten in het werkblad overeenkomstig de inbouwtekening.



- Zorg ervoor dat de hoek van het snijvlak tot het werkblad 90° bedraagt.



- Verwijder stof en resten van het maken van de uitsparing. Snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.
- Verifieer dat de minimale afstand van de onderkant van het apparaat tot de meubeldelen 10 mm bedraagt.
- Zorg voor de aanrakingsveiligheid.
 - Indien de onderkant van het apparaat na de inbouw aangeraakt kan worden, dan moet een tussenschot worden ingebouwd, dat alleen met gereedschap gedemonteerd kan worden.
 - Zorg ervoor dat de minimale afstand van het tussenschot tot de onderkant van het apparaat 10 mm bedraagt.

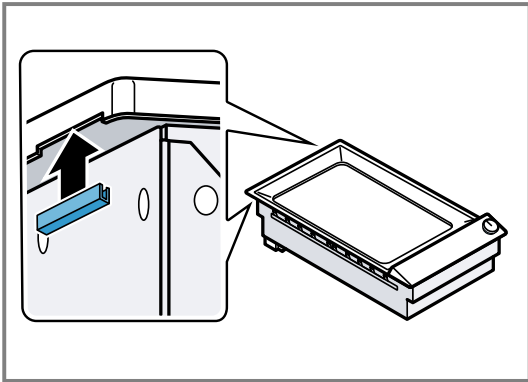
13.11 Apparaat inbouwen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

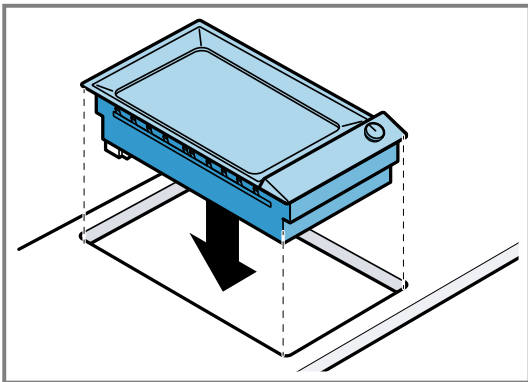
Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

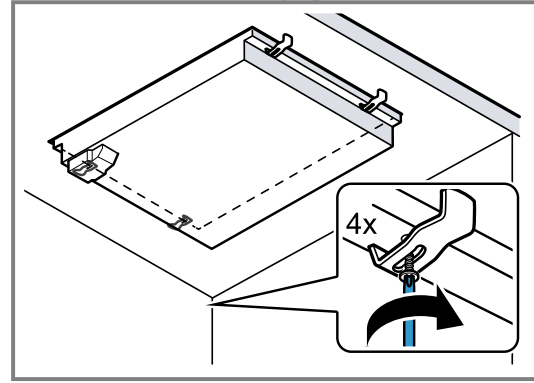
1. Houd de aanwijzing omtrent de apparaatbedekking aan.
→ "Meerdere apparaten combineren", Pagina 12
2. Sluit om het apparaat zonder apparaatbedekking te installeren, de openingen aan de achterzijde van het apparaat af met de meegeleverde afdekkappen.



3. Plaats het apparaat gelijkmatig in de meubeluitsparing.
4. Duw het apparaat van boven stevig in de meubeluitsparing.
 - ▶ Verifieer dat het apparaat stevig in de meubeluitsparing zit en niet verschuift.
 - ▶ Wanneer de uitsnijbreedte zich aan de bovenste tolerantiegrens bevindt, indien nodig eventueel strips aan de zijkant van de meubeluitsparing bevestigen.



5. Bevestig het apparaat met de 4 meegeleverde klemmen aan de voorkant en achterkant van onder af.



13.12 Apparaat uitbouwen

LET OP

Gereedschappen kunnen het apparaatframe beschadigen.

- ▶ Het apparaat er niet van bovenaf uittillen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Het apparaat van onderaf naar buiten drukken.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001866635 (050311) REG25
nl