

6640



100533

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-05-02

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	9
4.2	Functies van het apparaat	10
4.3	Onderdelenoverzicht	11
5	Installatie en bediening	12
5.1	Installatie	12
5.2	Bediening	14
6	Reiniging	19
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	19
6.2	Reiniging	20
7	Mogelijke storingen	21
8	Verwijdering	22



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingkabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Exploitatie alleen onder toezicht

Veiligheid

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het in technisch veilige staat verkeert, waardoor een veilige werking wordt gegarandeerd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de verbindingen in een technisch goede staat zijn en een veilige werking is gegarandeerd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
- Breng geen modificaties of wijzigingen in het apparaat aan.

- Gebruik het apparaat bij hoge temperaturen niet zonder levensmiddelen, omdat het werkblad dan vervormd kan raken.
- Bij middelhoge of hoge temperaturen **NOOIT** koud water of ijs op het hete braadoppervlak gieten. Dit kan leiden tot vervorming van het braadoppervlak als gevolg van een plotselinge verandering in temperatuur.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- het grillen van vlees, vis en groenten,
- het roosteren van geschikte gerechten,

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- het bereiden van ongeschikte gerechten.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden vervoelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Griddle-Salamander 6640
Artikelnummer:	100533
Materiaal:	roestvast staal
Materiaal braadoppervlak:	speciaal staal
Afmetingen braadoppervlak (b x d) in mm:	700 x 330
Versie braadoppervlak:	glad
Grillplaat temperatuurbereik van - tot in °C	50 - 300
Aantal verwarmingszones:	2
Temperatuurbereik van de salamander tot, in °C:	190
Aantal verwarmingselementen van de salamander:	1
Aantal verwarmingszones van de salamander:	1
Afmetingen van de grillrooster (b x d) in mm:	560 x 400
Versie van de grillrooster:	1/1 GN
Tijdsinstelling van – tot in sec. - min.:	30 - 100
Aantal tijden die kunnen worden opgeslagen:	6
Aansluitingswaarde:	6,64 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	760 x 590 x 465
Gewicht in kg:	51,4

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

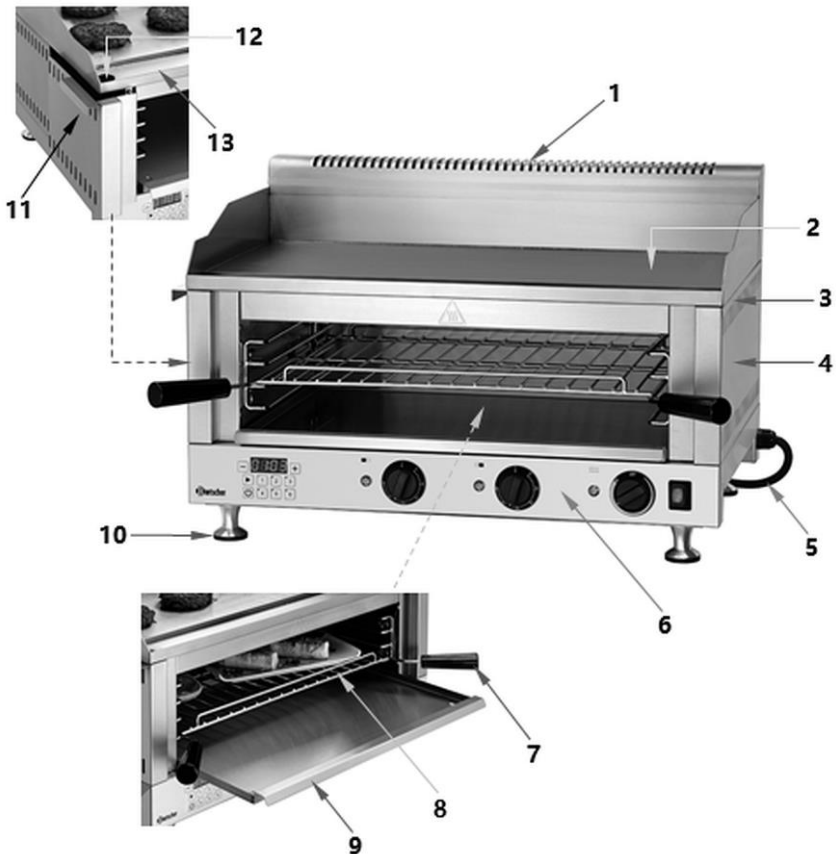
- Type: tafelapparaat
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Apparaataansluitingen: 3 NAC
- Verwarmingszones (2x) van de grillplaat kunnen afzonderlijk worden ingesteld
- Warmtebron in de salamander: stralingsverwarming
- Vermogensaanpassing van de salamander: traploos
- Grillrooster:
 - geschikt voor GN
 - in hoogte verstelbaar
- Vetopvangbak:
 - voor de grillplaat
 - voor de salamander
- Digitaal display
- Besturing
 - draaiknop
 - elektronisch
- Aan/uit-schakelaar
- Controlelampjes:
 - Aan/uit
 - opwarmen

4.2 Functies van het apparaat

Deze ruimtebesparende grill-gratincombinatie heeft een efficiënte grillplaat met 2 apart schakelbare verwarmingszones.

De warmtetoevoer van de salamander is perfect te regelen met het in hoogte verstelbare rooster en de traploos instelbare temperatuur. Met de digitale timer zijn het grillen en gratineren goed onder controle - ook op drukke momenten.

4.3 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Schoorsteen | 2. Werkoppervlak glad |
| 3. Ventilatie-openingen | 4. Behuizing |
| 5. Stroomkabel | 6. Bedieningspaneel |
| 7. Handgreep grillrooster (2x) | 8. Grillrooster |
| 9. Vetopvangbak van de salamander | 10. Poten (4x) |
| 11. Vetopvangbak van de grillplaat | 12. Afvoeropening voor vet |
| 13. Afvoergoot voor vet | |

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

NL

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwinginstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:

Installatie en bediening

- recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
 - Houd een afstand van minstens 10 cm tot brandbare wanden en objecten.

Aansluiten

- De aansluiting van het apparaat op de installatie van de voeding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de toepasselijke internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Bediening



VERWITTIGING

Risico op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de behuizing, het werkblad, de grillrooster en het voedsel zeer heet en blijven na het uitschakelen nog enige tijd heet.

Raak het toestel en de grillrooster niet met blote handen aan!

Gebruik geschikt barbecuebestek om gegrilde producten erop te leggen en te verwijderen.

Gebruik de bijgeleverde handgrepen om de grillrooster te verwijderen.

Gebruik hittebestendige beschermende handschoenen wanneer u borden met voedsel van het grillrooster haalt.

De vetopvangbakken en hun inhoud worden erg heet.

Leeg en reinig de vetopvangbakken pas nadat ze afgekoeld zijn.

Gevaar voor brand!

Plaats nooit keukengereedschap, handdoeken, papier enz. op het braadoppervlak van het apparaat tijdens het gebruik. Op het braadoppervlak nooit plastic of andere containers plaatsen.

Het apparaat klaarmaken

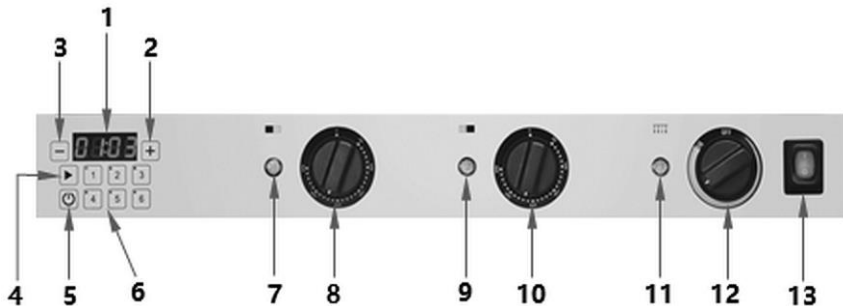
1. Vóór het eerste gebruik met levensmiddelen moet het braadoppervlak van de grillplaat eerst worden voorbereid. Ga als volgt te werk:

- verwijder de verpakking van het toestel en het papier van het werkblad,
- veeg overtollig vet van het braadoppervlak,
- bestrijk het braadoppervlak royaal met frituurvet met behulp van een kwast,
- bestrooi het oppervlak met een laagje zout,
- het apparaat aanzetten met de schakelaar,
- gebruik de temperatuurregelaars voor beide verwarmingszones om de temperatuur in te stellen op ca. 180 °C,
- verwarm het braadoppervlak gedurende ongeveer 25 minuten,
- schakel de machine uit en laat het apparaat, de olie en het zout afkoelen,

Installatie en bediening

- zodra ze afgekoeld zijn, verwijdt u voorzichtig de olie en het zout zonder het oppervlak te beschadigen.
 - smeer het braadoppervlak opnieuw in met olie en verhit het tot de olie verbrandt, waardoor een laagje op het oppervlak ontstaat,
 - bestrijk het werkblad nogmaals met olie; de grillplaat is nu klaar voor gebruik.
2. Reinig vóór gebruik de behuizing en de apparatuur volgens de aanwijzingen in hoofdstuk 6 “Reiniging”.
 3. Droog het apparaat en de componenten grondig.
 4. Alvorens het toestel in gebruik te nemen, moeten de vetopvangbakken voor de grillplaat en de salamander in de daarvoor bestemde gaten worden geplaatst.

Besturingselementen/ indicatielampje



Afb. 2

1. Digitaal display voor tijdstelling
2. Knop om tijdstellingen te verhogen
3. Knop om de tijdsinstellingen te verkleinen
4. Knop Start/Stop
5. Timer AAN/UIT toets
6. Knoppen voor het opslaan van tijd 1-6
7. Voorverwarmingsindicielampje (oranje) voor de linker verwarmingszone van de grillplaat
8. Temperatuurregelaar voor de linker verwarmingszone van de grillplaat
9. Voorverwarmingsindicator (oranje) voor het rechter grill-oppervlak
10. Temperatuurregelaar voor de rechter verwarmingszone van de grillplaat
11. Voorverwarmingslampje (oranje) salamander
12. Energieregelaar salamander
13. Schakelaar met geïntegreerd lichtnet controlelampje (groen)

Instellingen

Aan/uit-schakelaar

Door de aan/uit-schakelaar in de stand "O" te zetten, wordt het apparaat van het elektriciteitsnet.

Het groene lampje van de aan/uit-schakelaar gaat branden telkens wanneer deze in de stand "I" wordt gezet, om aan te geven dat het toestel stroom ontvangt.

Door de schakelaar op "I" te zetten, gebeurt het volgende:

- de activering van alle roterende regelaars: zowel temperatuurregelaars (voor de grillplaat) als energieregelaars (voor de salamander).

AANWIJZING: De verwarmingszones van de grillplaat en de salamanderverwarming zijn nog niet geactiveerd.

De timer is nog niet geactiveerd.

Temperatuurregelaar

Gebruik de juiste temperatuurregelaars om de temperatuur in te stellen voor elke verwarmingszone van de grillplaat

De thermostaat schakelt in en uit om de ingestelde temperatuur te handhaven. Het bereik dat ingesteld kan worden ligt tussen 50 °C en 300 °C.

De meeste grillprocessen worden uitgevoerd bij temperaturen tussen 180 °C en 240 °C.

Tijdens de opwarmfase gaat het oranje opwarmindicatielampje voor de betreffende verwarmingszone branden. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het opwarmcontrolelampje.

Energieregelaar

De energieregelaar regelt het verwarmingselement van de salamander.

Roosteren is het doeltreffendst wanneer de energieregelaar op de hoogste stand "MAX" staat. Bij deze maximuminstelling "HI" werkt het verwarmingselement continu. Wanneer de energieregelaar aan het verwarmen is, gaat het oranje verwarmingsindicatielampje naast de energieregelaar branden. Wanneer de energieregelaar niet opwarmt, gaat het opwarmindicatielampje uit.

Timer

De timer wordt geactiveerd door op de aan/uit-knop van de timer te drukken.

U kunt de gewenste waarden invoeren onder de tijdopslagtoetsen 1 - 6. Het bereik dat ingesteld kan worden ligt tussen 30 seconden en 100 minuten.

Om de gewenste tijd in te stellen, drukt u op een van de tijdopslagtoetsen 1 - 6 en gebruikt u de "+" of "-" toetsen om de gewenste tijd in te stellen.

Door op de Start/Stop-toets te drukken, wordt de tijd opgeslagen en kan deze opnieuw worden gebruikt.

Herhaal de bovenstaande stappen om de gewenste waarden op te slaan onder de resterende tijdsteltoetsen.

De ingestelde tijd kan vrij worden gewijzigd voor elke tijdopslagknop.

Om de ingestelde tijd te activeren, drukt u op één van de tijdopslagtoetsen.

De digitale display toont de opgeslagen tijdstelling en de tijd telt af. Na verloop van de ingestelde kooktijd klinkt een akoestisch signaal en verschijnt op het digitale "End".

Om de timer voortijdig te stoppen, drukt u op de aan/uit timer knop.

Houd de aan/uit-knop langer ingedrukt om de timer aan of uit te zetten.

Inbedrijfstelling van het apparaat

1. Sluit het apparaat aan op de voeding.
2. De schakelaar in positie "I" zetten.

Het groene lichtnet controlelampje op de schakelaar licht op.

NL

Bereiden van voedsel op de grillplaat

1. Vet het braadoppervlak licht in.

TIP!

Het gehele braadoppervlak is verdeeld in twee verwarmingszones, die afzonderlijk kunnen worden ingesteld met de bijbehorende regelaars.

De braadoppervlakken moeten altijd eerst worden voorverwarmd voordat u de levensmiddelen aanbrengt.

2. Stel de vereiste temperatuur voor elke verwarmingszone in met de juiste temperatuurregelaar.

Het oranje voorverwarmingslampje voor de gekozen verwarmingszone gaat branden.

Om het werkblad voor het eerste gebruik te verwarmen, moet u rekenen op een opwarmtijd van ongeveer 20 minuten.

Wanneer de ingestelde temperatuur voor de verwarmingszone is bereikt, gaat het bijbehorende controlelampje voor de voorverwarming uit. Wanneer de temperatuur daalt, schakelt de thermostaat weer in en gaat het controlelampje van de voorverwarming weer branden.

3. Leg de bereide grillproducten één voor één op het braadoppervlak.
4. Bekijk het gegrilde product tijdens het grillproces.
5. Draai ondertussen gegrilde producten om.

Tijdens het grillen stromen vet en restjes door de vetopvangopening aan de linkerkant van het toestel in de vetopvangbak.

Verwijder zonodig grillresten van het werkblad door ze over de vetopvangopening in de vetopvangbak te schuiven met een geschikte metalen schraper.

6. Controleer de vetopvangbak regelmatig, maak hem zo nodig leeg als hij afgekoeld is.
7. Verwijder kant-en-klare gegrilde producten van het braadoppervlak met geschikt grillbestek (grilltangen, barbecuevork, enz.)
8. Als het grillen klaar is en de grillplaat niet meer gebruikt wordt, zet u de temperatuurregelaar(s) in de stand "0".

Voedsel grillen/roosteren in de salamander

1. Kies, afhankelijk van het soort bereiding of de hoogte van de voedselcontainer, een van de geleiders voor de grillrooster en plaats deze in het apparaat.
2. Plaats de vetopvangbak onder de grillrooster in het apparaat.
3. Plaats het voedsel in geschikte containers (borden, ovenvaste schalen, enz.) op de grillplaat onder de warmtestraler.

VOORZICHTIG !

Gevaar voor brand!

Zorg ervoor dat het voedsel op de grillrooster niet in aanraking komt met de warmtestraler.

4. Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de energieregelaar.
 - kies de hoogste stand op de energieregelaar voor roosteren en grillen,
 - kies een lagere stand om de temperatuur te verwarmen of te handhaven.

Het oranje controlelampje van de salamanderverwarming brandt tijdens het verwarmen. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het opwarmcontrolelampje. Als de temperatuur in het apparaat daalt en de stralingsverwarming weer wordt ingeschakeld met behulp van de energieregelaar, gaat het opwarmcontrolelampje opnieuw branden. Dit proces wordt herhaald totdat de energieregelaar in de stand "0" (UIT) wordt gezet.

Reiniging

5. Kies, indien nodig, een van de toetsen om de tijd 1 - 6 op te slaan. Om de tijd in te stellen, houdt u rekening met de instructies onder "**Instellingen/timer**".
6. Verwijder de bereide gerechten in de containers met behulp van theedoeken of servetten en serveer.
7. Trek de grillrooster met de handgrepen uit het apparaat.

OPGELET!

Tijdens het bereiden van gerechten wordt de grillrooster erg heet.

De hete grillrooster altijd op een hittebestendige ondergrond plaatsen.

8. Eenmaal afgekoeld, de vetopvangbak van de salamander regelmatig legen.
9. Als de salamander niet meer gebruikt wordt, moeten de energieregelaars op de stand "0" gezet worden (UIT).
10. Als het apparaat niet meer wordt gebruikt, moet de aan / uit-schakelaar op "O" worden gezet.
11. Haal het apparaat van het lichtnet.

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

Aan het einde van de werkdag moeten de afgekoelde eenheid en de apparatuur grondig gereinigd worden.

Grillplaat

1. Verwijder grillresten van het werkblad door ze met een geschikte metalen schraper over de vetafvoeropening, in de vetopvangbak te schuiven.
2. Reinig vervolgens het nog lauwe werkblad met een zachte doek of spons gedrenkt in warm water met afwasmiddel (water met een mild schoonmaakmiddel).
3. Veeg af met een in schoon water gedrenkte doek om de resten van het afwasmiddel volledig te verwijderen.
4. Droog het braadoppervlak grondig af.

OPGELET!

Schrob de grillplaat niet te hard met een metalen schraper! Als ze zo hard wordt geschrobd, dat ze weer glimt, moet ze opnieuw worden gekalibreerd. Denk eraan, dat een lichte schoonmaakbeurt veel eenvoudiger is dan het verwijderen van veel aangebrand voedsel en kolen. In uitzonderlijke gevallen kan de grillplaat zeer moeilijk schoon te maken zijn. Gebruik in dat geval, en alleen als dat nodig is, een in de handel verkrijgbaar niet-bijtende ovenreiniger, laat die niet langer dan 30 seconden inwerken en herhaal het proces zo nodig. Zorg ervoor dat alle resten reinigingsmiddel verwijderd zijn.

Mogelijke storingen

Salamander en grill

1. Verwijder de grillrooster van het apparaat en reinig hem met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel
2. Reinig de salamander aan de binnenkant met een zachte, vochtige doek. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken.
3. Veeg de grillrooster en de gereinigde binnenoppervlakken van de salamander af met een in schoon water gedrenkte doek om alle resten reinigingsmiddel volledig te verwijderen.
4. Zorgvuldig de gereinigde oppervlakken en de grillrooster drogen.

Vetopvangbak

1. De vetopvangbakken uit het apparaat halen en ze leegmaken.
2. De vetopvangbakken reinigen met warm water, een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek of spons.
3. Spoel met schoon water.
4. Droog de vetopvangbakken grondig voordat u ze terugplaatst in het apparaat.

Apparaat

1. Reinig de behuizing van het toestel, het rookkanaal en het spatscherm met een zachte doek, gedrenkt in warm water en een mild schoonmaakmiddel.
2. Veeg de bedieningselementen, de draaigelaars en de aansluitkabel alleen met een licht vochtige doek af.
3. Alle gewassen oppervlakken dienen tot slot zorgvuldig te worden gedroogd.
4. Zet de verwijderde onderdelen weer in elkaar op het apparaat.

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Fout	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
De grillplaat of de stralingsverwarming van de salamander warmen niet op	Beschadigde aansluitkabel	Neem contact op met de verkoper
	Het apparaat is niet juist aangesloten op het elektriciteitsnet	Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet
	Beschadigde zekering	Neem contact op met de verkoper
	De schakelaar is niet aangezet	Schakelaar in de positie "I"
	De temperatuur- of de energieregelaar is niet geactiveerd	Zet de temperatuur- of de energieregelaar op de gewenste stand
	De thermostaat is beschadigd	Neem contact op met de verkoper
	Het verwarmingselement is beschadigd	Neem contact op met de verkoper

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.