

SIEMENS



SIEMENS

Teppan Yaki

ET475FYB1E

de	Gebrauchsanleitung3	it	Istruzioni per l'uso 30
fr	Mode d'emploi16	nl	Gebruiksaanwijzing 44





Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhaltsverzeichnis

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

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

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

Achtung!

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

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



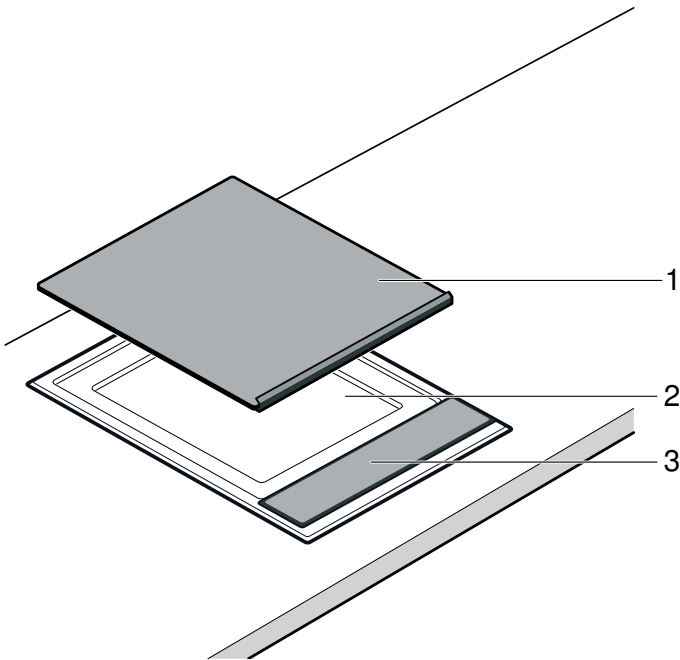
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

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

Ihre neue Teppan Yaki







Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Bratfläche
3	Bedienfeld

Bedienfeld



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

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

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

Bedienflächen

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

Hinweise

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

Restwärmanzeige

Das Gerät hat eine zweistufige Restwärmanzeige.

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



Vor dem ersten Gebrauch

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

Gerät reinigen

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

Teppan Yaki aufheizen

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

Gerät bedienen

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

Einschalten oder ausschalten


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

Einschalten

Symbol  berühren.

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

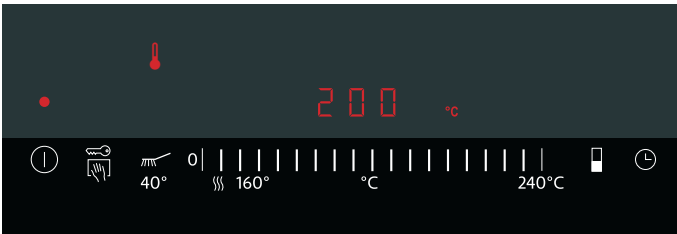
Ausschalten

Symbol  berühren, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt.

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

Temperatur einstellen

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



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

Fleisch/Geflügel

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

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


Warmhaltestufe

Die Teppan Yaki muss eingeschaltet sein.

Im Einstellbereich die Warmhaltestufe  auswählen.


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

Reinigungsstufe

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

Hintere Heizzone abschalten

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

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

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

Einstelltabelle

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

Das Bratgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

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

Fisch

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

Gemüse

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



Tipps und Tricks

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



Kindersicherung

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

Einschalten

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

Ausschalten

Symbol  so lange berühren, bis das Symbol  erlischt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Automatische Kindersicherung

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

Einschalten

Automatische Kindersicherung einschalten. → "Grundeinstellungen" auf Seite 12

Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

- Küchenwecker
- Stoppuhr



Küchenwecker

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

Küchenwecker einstellen

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


Nach Ablauf der Zeit

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

Berühren Sie ein beliebiges Symbol.

Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.




Stoppuhr

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


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

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

Einschalten

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

Ausschalten

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

Automatische Abschaltung

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

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

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


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


Wisch-Schutz

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

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

Einschalten

Bei eingeschaltetem Gerät das Symbol  berühren.

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

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

Ausschalten

Symbol  berühren.

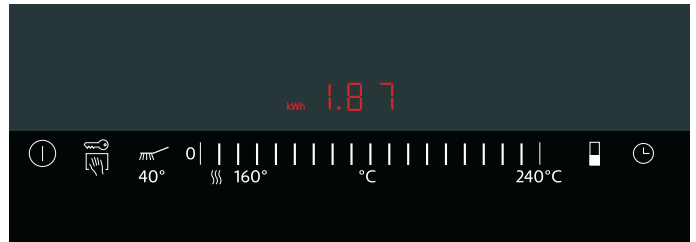
Der Wischschutz ist ausgeschaltet.

Energie- Verbrauchsanzeige

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

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

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



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

Grundeinstellungen


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

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

*Grundeinstellung


Grundeinstellungen ändern

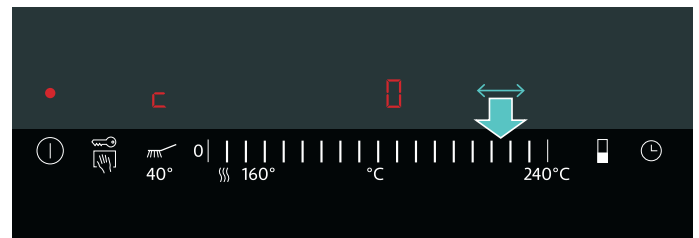
Das Gerät muss ausgeschaltet sein.


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



c und 1 blinken abwechselnd und 0 leuchtet.

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



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

Änderungen nicht speichern

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

Reinigen

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

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Gerät reinigen

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

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

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

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

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

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Warmes Gerät reinigen

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

Abgekühltes Gerät reinigen

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

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

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

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

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

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

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

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

E-Meldung in den Anzeigen

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

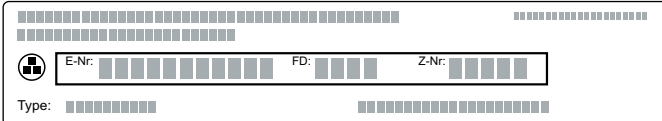
Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer


Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a small icon of a person with a plus sign. The label contains the following fields:

- E-Nr.:** A field with 12 small squares.
- FD:** A field with 4 small squares.
- Z-Nr.:** A field with 4 small squares.
- Type:** A field with 12 small squares.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	

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















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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Table des matières

	Utilisation conforme	17
	Précautions de sécurité importantes	17
	Causes de dommages	18
	Protection de l'environnement	18
	Conseils pour économiser l'énergie	18
	Élimination écologique	18
	Présentation de l'appareil	19
	Votre nouveau Teppan Yaki	19
	Bandeau de commande	19
	Bandeau de commande	20
	Indicateur de chaleur résiduelle	20
	Avant la première utilisation	20
	Nettoyage de l'appareil	20
	Chauffer le Teppan Yaki	20
	Utilisation de l'appareil	21
	Activer ou désactiver	21
	Régler la température	21
	Position maintien au chaud	21
	Position de nettoyage	21
	Désactivation de la zone de chauffe arrière	21
	Tableau de réglage	21
	Conseils et astuces	23
	Sécurité-enfants	23
	Activation	23
	Désactivation	23
	Sécurité enfants automatique	23
	Fonctions temps	24
	Minuteur	24
	Minuterie	24
	Coupure de sécurité automatique	24
	Anti-effacement	25
	Activation	25
	Désactivation	25
	Indication de la consommation d'énergie	25
	Réglages de base	26
	Modifier les réglages de base	26
	Nettoyage	27
	N'utilisez pas ces produits nettoyants	27
	Nettoyage de l'appareil	27

	Anomalies, que faire ?	28
	Message E dans les affichages	28
	Service après-vente	29
	Numéro E et numéro FD	29

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.bsh-group.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Utilisation conforme

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

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Précautions de sécurité importantes

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

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil reste chaud pendant longtemps, même après avoir été éteint. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

La surface de cuisson en inox est robuste et lisse, mais avec le temps, elle va présenter des traces d'usure, de la même façon qu'une bonne poêle. Toutefois, ces traces n'affectent rien la valeur d'usage. Une légère coloration jaune de la surface en inox est normale.

Attention !

- **Rayures ou entailles sur la surface de cuisson :** Ne coupez pas avec un couteau directement sur la surface de cuisson. Pour retourner les mets, utilisez les spatules. Ne tapez pas avec les spatules sur la surface de cuisson.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.
- **Couvercle en vitrocéramique :** Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Lors de la préparation de petites quantités, profitez aussi de la possibilité de n'allumer que la zone de cuisson avant.
- Utilisez le bord de la surface de cuisson pour maintenir au chaud les plats déjà cuits, pendant que vous continuez de préparer au centre.
- Revenez à temps à une température plus basse.
- Sélectionnez une température adaptée. Vous gaspillez de l'énergie avec une température trop élevée.
- Utilisez la chaleur résiduelle du Teppan Yaki. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

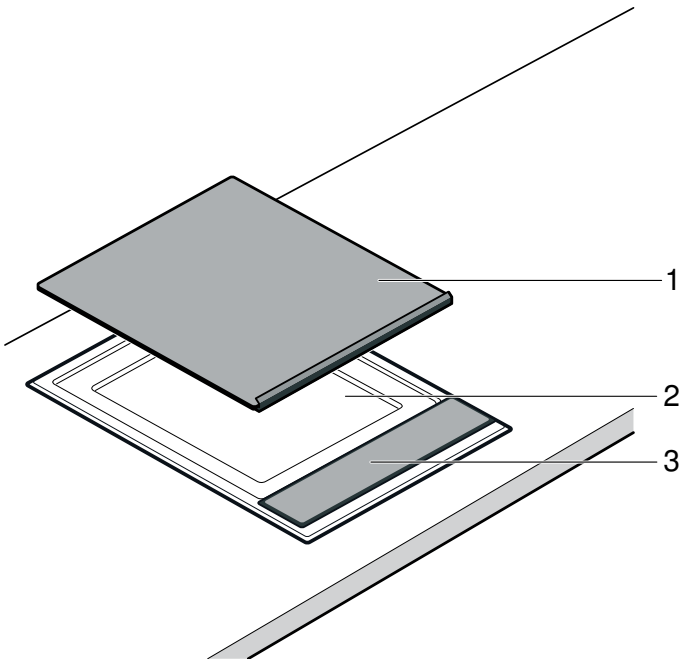


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

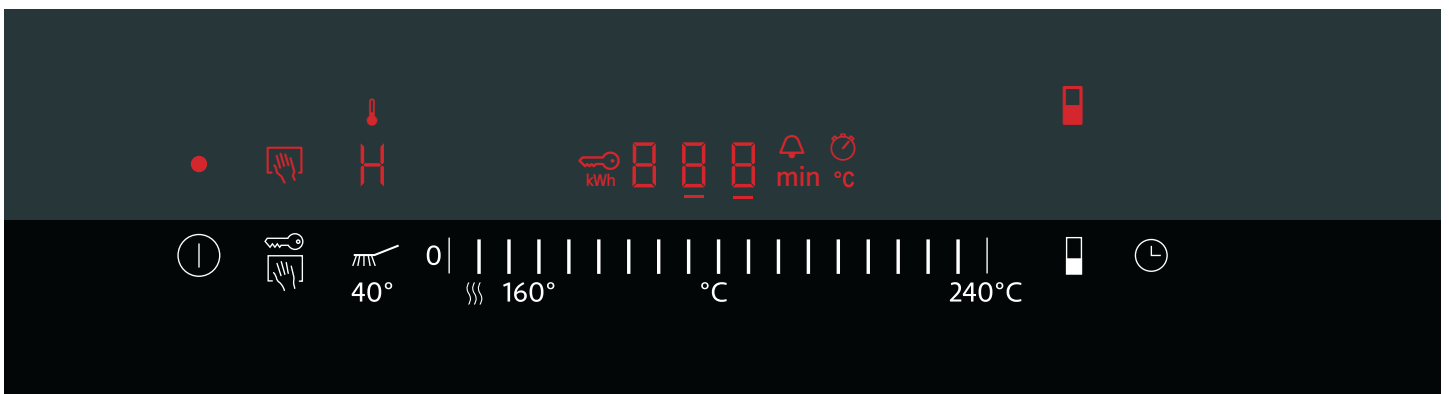
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.




Votre nouveau Teppan Yaki













N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Surface de cuisson
3	Bandeau de commande

Bandeau de commande



Affichages	
•	L'appareil est allumé
	Protection anti-effacement
	Voyant de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
	Sécurité enfants
kWh	Indicateur de consommation d'énergie

Affichages	
000	Température/durée
	Minuteur
min	Durée
	Minuterie
°C	Température
	Zone de chauffe arrière désactivée

Bandeau de commande	
	Mettre l'appareil sous tension
	Protection anti-effacement / activer la sécurité enfants
	Activer la position de nettoyage
	Activer la position de maintien au chaud
	Régler la température
	Désactiver la zone de chauffe arrière
	Activer minuteur/ minuterie

Bandeau de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction associée sera activée.

Remarques

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

Indicateur de chaleur résiduelle

L'appareil est doté d'un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, c'est que le foyer est encore chaud. Une fois que l'appareil a refroidi, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.



Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 17

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Chauffer le Teppan Yaki

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le Teppan Yaki à vide pendant quelques minutes à 200 °C.

Utilisation de l'appareil

Ce chapitre vous permet d'apprendre comment régler votre appareil. Dans le tableau, vous trouverez les réglages pour différents plats.

Activer ou désactiver

Remarque : L'appareil s'éteint automatiquement quand la température est réglée sur 0 pendant plus de 20 secondes.

Activation

Effleurez le symbole ①.

Un signal retentit. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. L'appareil est opérationnel.

Désactivation

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne.

L'appareil est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le gril ait suffisamment refroidi.

Régler la température

1. Mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur principal.
000 s'allume dans l'affichage de la température.
2. Passer par dessus la zone de réglage jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse dans l'affichage.
Le voyant de chauffe clignote.



Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint. Maintenant, vous pouvez mettre les aliments en place.

Viande/volaille

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Bifteck, médium	saisir 230 - 240 °C continuer à cuire 180 °C	2 - 3 min. par face 5 - 7 min.	env. 2 cm	par ex. entrecôte, filet de bœuf, rums-teak. Le steak est médium quand du jus de viande en sort.
Échine de porc, sans os	210 - 220°C	15 - 20 min.	env. 2 cm	
Médallions de porc	170 - 180°C	13 - 17 min.	2 cm max.	Appuyer fermement sur la plaque, retourner plusieurs fois.
Escalope, porc ou veau, panée	190 - 200°C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utiliser suffisamment d'huile afin que la panade ne s'assèche pas et ne brûle pas.
Steak de dinde	210 - 220°C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	

Remarque : L'appareil se règle via l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Position maintien au chaud

Le teppan yaki doit être allumé.

Dans la zone de réglage, sélectionner la position maintien au chaud IIII.


Ne choisissez pas de trop grandes quantités pour le maintien au chaud. Tous les mets à maintenir au chaud doivent être en contact avec la surface de cuisson, sinon ils refroidissent. Ne maintenez pas les mets trop longtemps au chaud, sinon ils se dessèchent.

Position de nettoyage

En position de chauffe $\frac{m}{40^\circ}$, l'appareil chauffe à 40 °C. Ce qui permet de laisser tremper les salissures, en appliquant un peu d'eau additionnée de liquide vaisselle sur la surface de cuisson (1 heure max.). Une fois les salissures ramollies, vous pouvez commencer à nettoyer.

Désactivation de la zone de chauffe arrière

Lors de la préparation de petites quantités, vous pouvez aussi n'utiliser que la zone de chauffe avant. Vous pouvez utiliser la zone de chauffe arrière pour le maintien au chaud.

1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Effleurez le symbole .
L'affichage au-dessus du symbole s'allume. La zone de chauffe arrière est désactivée.

Remarque : Quand vous mettez l'appareil en marche la prochaine fois, ce réglage reste mémorisé. Vous pouvez modifier ce comportement dans les réglages de base.

Tableau de réglage

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont indicatives et concernent un appareil préchauffé. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à frire et de la quantité.

Poser la pièce à rôtir seulement après la fin du temps de préchauffage.

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Blanc de poulet	180 - 190°C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Aiguillettes/viande émincée, bœuf ou veau, mariné	200 - 210°C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Bien répartir les émincés de viande/aiguillettes de volaille, ils ne devraient pas se toucher.
Aiguillettes de dinde	180 - 190°C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Bien répartir les émincés de viande/aiguillettes de volaille, ils ne devraient pas se toucher.
Viande hachée	230 - 240°C	9 - 11 min.	env. 600 g	
Hamburger	180 - 190°C	13 - 16 min.	1 cm max.	

Poisson

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Filet de poisson	190 - 200 °C	7 - 10 min.	env. 2 cm	pour la friture, utiliser des poissons adaptés, par ex. le saumon, le thon, la lotte, la perche, le sandre. Afin que les filets de poisson n'adhèrent pas trop, vous pouvez les rouler dans la farine avant de les faire frire. Commencez à les frire du côté eau et, si possible, ne les retournez qu'une seule fois.
Pavé de saumon	170 - 180°C	18 - 20 min.	env. 3 cm	
Steak de thon	190 - 200°C	18 - 20 min.	env. 3 cm	
Crevettes	210 - 220°C	8 - 10 min.	de 30 g	

Légumes

Pièces à rôtir	Température	Temps de cuisson	Quantité/Épaisseur	Information
Carottes, en bâtonnets	190 - 200 °C	6 - 8 min.	env. 500 g	
Poivron en bandes	200 - 210°C	4 - 6 min.	env. 500 g	
Aubergines, en tranches	200 - 210°C	6 - 8 min.	env. 500 g	Saler les aubergines avant de les frire, les laisser reposer 30 minutes et les sécher.
Courgettes, en rondelles	190 - 200°C	6 - 8 min.	env. 500 g	
Oignons en rondelles	190 - 210°C	5 - 7 min.	env. 500 g	
Champignons, en lamelles	230 - 240°C	10 - 12 min.	env. 500 g	
Pommes de terre, cuites, en rondelles	210 - 220°C	10 - 12 min.	env. 500 g	



Conseils et astuces

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les nutriments solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).



Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.
Le voyant  s'allume pendant env. 10 secondes. L'appareil est verrouillé.

Désactivation

Effleurez le symbole  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité enfants automatique

Cette fonction permet de toujours activer automatiquement la sécurité enfants lorsque vous éteignez l'appareil.

Activation

Activer la sécurité enfants automatique. → "Réglages de base" à la page 26

Fonctions temps





Votre appareil possède 2 fonctions de temps différentes.


- Minuteur
- Minuterie

Minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant de tous les autres réglages.



Réglage du minuteur

1. Quand l'appareil est éteint, effleurez une fois le symbole , quand il est allumé, effleurez le symbole  deux fois. L'afficheur  s'allume.  min s'allume dans l'affichage.

Remarque : Quand l'appareil est allumé, effleurez une fois le symbole  pour déclencher le chronomètre.

2. Réglez le temps désiré dans la zone de réglage. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.


Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et  clignote pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage  clignote.

Effleurez un quelconque symbole.

Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez le minuteur avec le symbole  et régler de nouveau.




Minuterie

La minuterie indique le temps écoulé depuis son activation.


La minuterie fonctionne uniquement si l'appareil est allumé. Si l'appareil s'éteint, la minuterie sera également désactivée.

Remarque : Si la minuterie est activée en plus du minuteur, le réglage apparaît pendant 10 secondes sur l'afficheur de la minuterie. Ensuite, la minuterie s'affiche de nouveau.

Activation

1. Effleurez le symbole .  est indiqué dans l'affichage.
2. Effleurez la zone de réglage. L'enregistrement du temps commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes. Au bout de 10 secondes, l'affichage de la minuterie s'éteint et la température s'affiche.
3. Effleurez le symbole  pour faire réapparaître l'affichage de la minuterie.

Désactivation

1. Effleurez le symbole . L'affichage de la minuterie s'affiche.
2. Effleurez la zone de réglage. La minuterie est désactivée. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Coupure de sécurité automatique

Si un appareil est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, l'arrêt automatique est activé.

La chauffe de l'appareil est interrompu. Dans l'affiche, **F** **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

À quel moment la limitation de durée sera activée dépend de la température réglée (2 à 4 heures).


Anti-effacement

Si vous essayez le bandeau de commande pendant que l'appareil est allumé, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter cela, votre appareil est doté d'une fonction anti-effacement.


Activation

Quand l'appareil est allumé, effleurez le symbole .

Un signal retentit. L'afficheur  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil.

Désactivation

Effleurez le symbole .

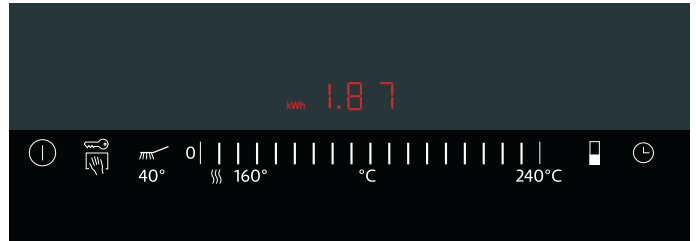
La fonction anti-effacement est désactivée.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et hors service de l'appareil.

Après la mise hors service, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. 1,87 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



Il se peut que l'indicateur de consommation d'énergie ne soit pas activé. → "Réglages de base" à la page 26

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
c 0	Restauration du réglage de base
0	Désactivée.*
1	Activée.
c 1	Sécurité enfants
0	Sécurité enfants automatique désactivée.*
1	Sécurité enfants automatique activée.
f	Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (Signal de l'interrupteur principal reste activé).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c 3	Affichage consommation d'énergie (demandez la tension du secteur à votre fournisseur d'électricité.)
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 230 V.
3	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 220 V.
4	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 240 V.
c 5	Arrêt automatique (plus la position de chauffe est élevée, plus la durée avant arrêt est longue.)
0	2-4 heures jusqu'à l'arrêt.*
1	1-2 heures jusqu'à l'arrêt.
2	30-60 minutes jusqu'à l'arrêt.
c 6	Durée du signal de fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe
0	Lors de la mise en marche, la zone de chauffe arrière est éteinte.
1	Lors de la mise en service, les deux zones de chauffe sont allumées.*
2	Lors de la mise en service, le dernier réglage avant arrêt de l'appareil reste préservé.


*Réglage de base

Affichage	Fonction
c 8	Mode démonstration
0	Désactivée.*
1	Activée. L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas.

*Réglage de base


Modifier les réglages de base

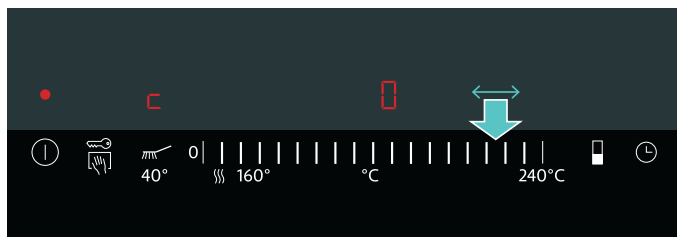
L'appareil doit être éteint.


1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Au cours des 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.



c et **1** clignotent en alternance et **0** est allumé.

3. Effleurez le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Réglez la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Répétez l'étape 3. et 4. jusqu'à ce que tous les réglages souhaités soient modifiés.
6. Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Les réglages sont mémorisés.

Ne pas enregistrer les modifications

Éteindre l'appareil avec l'interrupteur principal pour quitter le réglage de base. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'eau ou des glaçons versés sur la surface de cuisson chaude provoque de la vapeur et des projections brûlantes. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Évitez tout contact de nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.) avec le cadre ou le bandeau
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

Élément de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus gras avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Certains aliments à cuire peuvent laisser des taches blanchâtres sur la surface de cuisson. Éliminez-les avec du jus de citron ou du vinaigre. Ensuite, nettoyez soigneusement avec une éponge humide. Ne pas appliquer de jus de citron ou de vinaigre sur le bandeau de commande.
Surface de cuisson, salissures brûlées	Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 00311499). Ce qui redonne son brillant d'origine à la surface de cuisson. Quand l'appareil est froid, appliquez notre gel nettoyant pour grill (référence 00463582) sur les salissures tenaces et laissez-le agir au moins 2 heures, voire la nuit entière si elles ne partent pas. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.

Élément de l'appareil/ surface	Nettoyage recommandé
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 00311499). Ce qui redonne son brillant d'origine à l'acier devenu mat.
Bandeau de commande	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et une fois qu'il a refroidi. Les résidus brûlés ne s'enlèvent que difficilement.

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

Pour le nettoyage de l'appareil chaud, des glaçons sont plus appropriés que de l'eau car il y aura moins de production de projections brûlantes et de vapeur d'eau.

Avant la première utilisation, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil chaud

1. Mettre l'appareil hors tension. Laissez-le refroidir au moins 15 minutes !
2. Mettez des glaçons ou de l'eau sur la surface de cuisson. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle. Laissez tremper les salissures.
3. Ne commencez à nettoyer que lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est passé de **H** à **h**.

Nettoyage de l'appareil refroidi

1. Versez un peu d'eau et de liquide vaisselle sur la surface de cuisson de façon à la recouvrir légèrement.
2. Mettre l'appareil sous tension. Réglez la position de nettoyage. Laissez tremper les salissures (1 heure max.).
3. Une fois que les salissures sont bien ramollies, commencez à nettoyer.

Nettoyage intermédiaire entre deux cuissons

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson chaude.
3. Enlevez les salissures ramollies avec les spatules.
4. Rallumez l'appareil. Pour mettre les aliments en place, attendez que l'appareil ait de nouveau atteint la température configurée.

Anomalies, que faire ?

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

L'électronique de votre appareil est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne chauffe pas trop, si nécessaire, l'appareil est automatiquement éteint. L'affichage **F2** ou **F4** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Contrôlez le disjoncteur générale de l'appareil. Vérifiez à l'aide d'autres appareils électroniques s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou retirez l'objet.
F0 / F6 / F7	Défaillance de l'appareil	Éteignez et rallumez l'appareil. Si l'affichage réapparaît, appelez le service après-vente.
F2	Le gril a été utilisé à grande puissance pendant une période prolongée. Pour protéger l'électronique, la zone de chauffe avant a été désactivée.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F2 s'éteint.
F4	Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi l'appareil a été éteint.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F4 s'éteint.
F5 et la température clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Avertissement : un objet chaud se trouve à proximité du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez l'objet. L'affichage d'anomalie s'éteint.
F5 et signal sonore	Un objet chaud se trouve à proximité du bandeau de commande. Pour protéger l'électronique, l'appareil a été éteint.	Enlevez l'objet. Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F5 s'éteint.
F8	L'appareil était trop longtemps en service et s'est éteint.	Rallumez l'appareil.
DE l'appareil ne chauffe pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : séparez l'appareil du réseau électrique pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode Démonstration va être désactivé.

Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

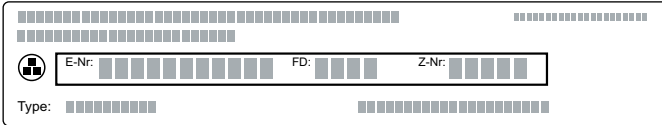
S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.


Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de l'appareil.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. At the top, there are two rows of these squares. Below them, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a row of squares, 'FD:' followed by a row of squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of squares. At the bottom left, there is a 'Type:' label followed by a row of squares. A small icon of a person is located to the left of the 'E-Nr.' field.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
Service après-vente 	

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

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




Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

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

Indice

	Conformità d'uso	31
	Importanti avvertenze di sicurezza	31
	Cause dei danni	32
	Tutela dell'ambiente	32
	Consigli per il risparmio energetico	32
	Smaltimento ecocompatibile	32
	Conoscere l'apparecchio	33
	I nuovi Teppan Yaki	33
	Pannello di comando	33
	Superfici di comando	34
	Indicatore di calore residuo	34
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	34
	Pulizia dell'apparecchio	34
	Riscaldamento Teppan Yaki	34
	Uso dell'apparecchio	35
	Attivazione o disattivazione	35
	Impostazione della temperatura	35
	Livello dello scaldavivande	35
	Livello di pulizia	35
	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore	35
	Tabella delle impostazioni	36
	Consigli e suggerimenti	37
	Sicurezza bambino	38
	Attivazione	38
	Disattivazione	38
	Sicurezza bambini automatica	38
	Funzioni durata	38
	Contaminuti	38
	Cronometro	38
	Spegnimento di sicurezza automatico	39
	Protezione per la pulizia	39
	Attivazione	39
	Disattivazione	39
	Indicatore consumo di energia	39
	Impostazioni di base	40
	Modifica delle impostazioni di base	40

	Pulizia	41
	Non usare questi detersivi	41
	Pulizia dell'apparecchio	41
	Malfunzionamento, che fare?	42
	Messaggio di errore E negli indicatori	42
	Servizio assistenza clienti	43
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	43

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.bsh-group.com e l'eShop www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

🔧 Cause dei danni

La piastra in acciaio è solida e liscia, ma col tempo possono comparire tracce d'usura, come avviene per qualsiasi padella di buona qualità. Queste non ne pregiudicano però l'utilizzo. Un leggero ingiallimento della piastra in acciaio è normale.

Attenzione!

- **Graffi o incisioni sulla piastra:** Non tagliare mai con il coltello sulla piastra. Per girare le pietanze utilizzare la spatola fornita in dotazione. Non sbattere mai la spatola sulla piastra.
- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.
- **Copertura in vetroceramica:** Posizionare la copertura in vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura riposizionata. Non utilizzare la copertura come superficie di appoggio o come scaldavivande.

🌿 Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preiscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Sfruttate la possibilità di accendere solo la zona anteriore per la preparazione di quantità ridotte di cibo.
- Utilizzate l'area esterna della piastra per mantenere in caldo pietanze già preparate, mentre continuate la cottura nella zona centrale.
- Quando possibile passare a una temperatura più bassa.
- Selezionare la temperatura adatta. Utilizzando una temperatura troppo elevata, si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo di Teppan Yaki. In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere l'apparecchio già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



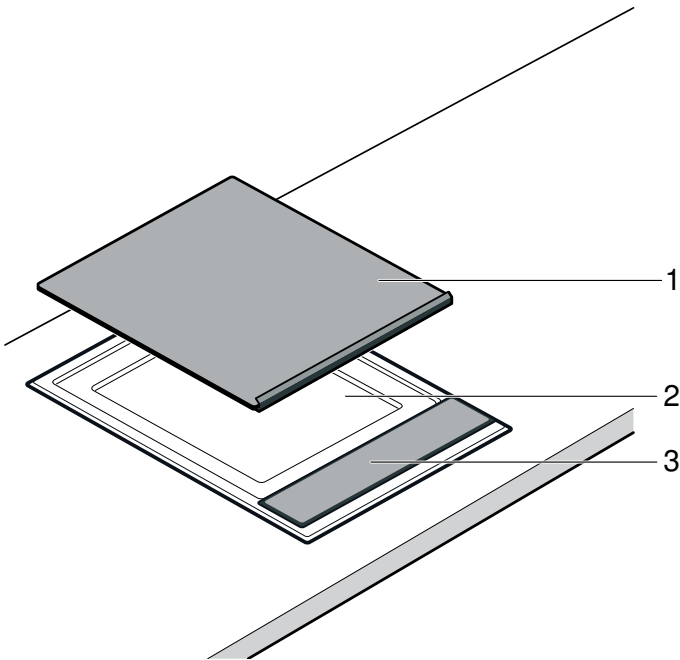
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

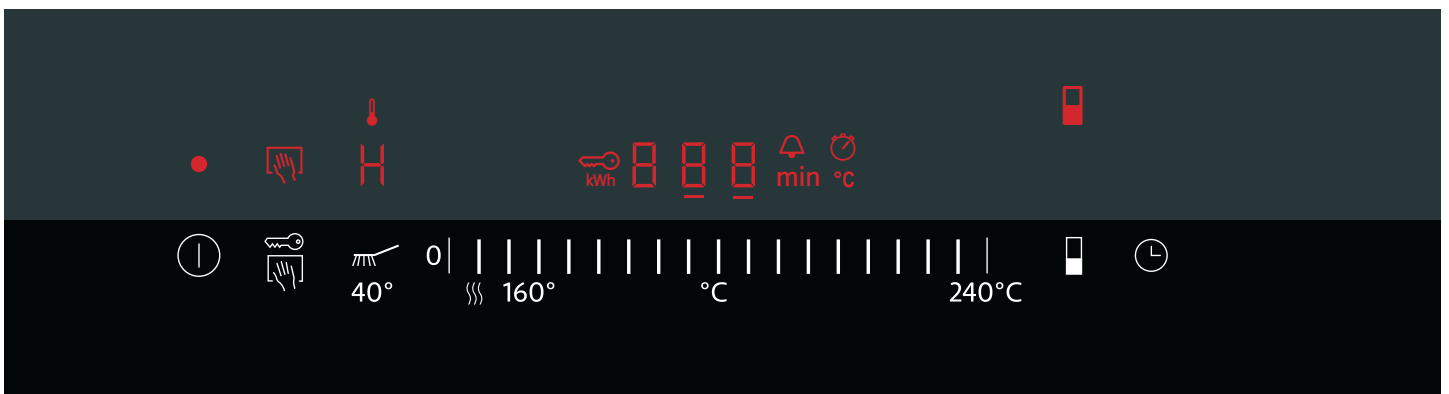
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.




I nuovi Teppan Yaki



N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Piastra
3	Pannello di comando

Pannello di comando



Indicatori	
•	L'apparecchio è acceso
	Protezione per la pulizia
	Display del riscaldamento
H/h	Calore residuo
	Sicurezza bambini
kWh	Indicatore del consumo di energia

Indicatori	
000	Temperatura/durata
	Contaminuti
min	Durata
	Cronometro
°C	Temperatura
	La zona di riscaldamento posteriore è spenta

Superfici di comando	
ⓘ	Accensione dell'apparecchio
	Attivazione protezione per la pulizia/sicurezza bambini
	Attivazione del livello di pulizia
	Attivazione del grado scaldavivande
0 240°	Impostazione della temperatura
	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore
⌚	Attivazione del contaminuti/cronometro

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Indicatore di calore residuo

L'apparecchio dispone di un indicatore del calore residuo con due livelli.

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



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 31

Pulizia dell'apparecchio

Pulire approfonditamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio prima di usarlo la prima volta.

Riscaldamento Teppan Yaki

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il Teppan Yaki vuoto per alcuni minuti a 200 °C.


Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare l'apparecchio. Nella tabella vengono indicate le impostazioni per i diversi piatti.

Attivazione o disattivazione


Avvertenza: L'apparecchio si spegne automaticamente se la temperatura resta impostata su 0 per oltre 20 secondi.

Attivazione

Toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

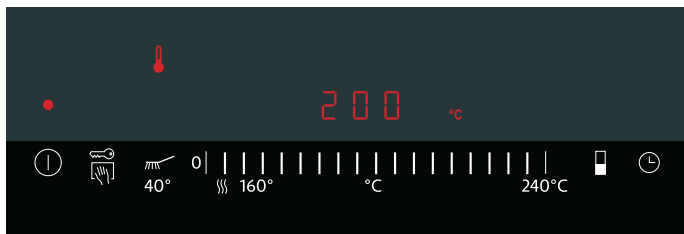
Disattivazione

Toccare il simbolo  finché l'indicatore sopra all'interruttore generale non si spegne.

L'apparecchio è spento. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché l'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato.

Impostazione della temperatura

1. Attivare l'apparecchio tramite l'interruttore principale. Sull'indicatore della temperatura si accende **000**.
2. Fare scorrere il dito sul campo di regolazione finché sull'indicatore non viene visualizzata la temperatura desiderata.
L'indicatore del riscaldamento lampeggia.




Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si spegne l'indicazione del riscaldamento. È ora possibile disporre la pietanza.

Avvertenza: L'apparecchio si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.


Livello dello scaldavivande

Il Teppan Yaki deve essere attivato.

Selezionare il livello dello scaldavivande  nel campo di regolazione.


Non selezionare quantità troppo grandi per lo scaldavivande. Tutte le pietanze da tenere nello scaldavivande devono restare in contatto con la piastra altrimenti si raffreddano. Non lasciare le pietanze troppo a lungo altrimenti si seccano.

Livello di pulizia

Il livello di pulizia  riscalda l'apparecchio a 40 °C. In questo modo è possibile lasciare ammorbidire lo sporco versando un po' di acqua e detergente sulla piastra (massimo 1 ora). Una volta che lo sporco si è sciolto, è possibile avviare la pulizia.

Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore

Per la preparazione di quantità ridotte di cibo è possibile utilizzare solo la zona di riscaldamento anteriore. È possibile utilizzare la zona di riscaldamento posteriore come scaldavivande.

1. Accendere l'apparecchio.
2. Toccare il simbolo .
L'indicatore sopra al simbolo si accende. La zona di riscaldamento posteriore è spenta.

Avvertenza: La prossima volta che verrà utilizzato l'apparecchio, questa impostazione resta memorizzata. È possibile modificare tale comportamento nelle impostazioni di base.

Tabella delle impostazioni

Le indicazioni riportate nelle tabelle costituiscono valori indicativi e valgono per l'apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza.

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

Carne/pollame

Pietanza da arrostire	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Bistecca di manzo medio	Rosolatura 230 - 240 °C continuare la cottura 180 °C	2 - 3 min. per ogni lato 5 - 7 min.	ca. 2 cm	ad es. entrecôte, filetto, tagliata. La bistecca è a cottura media quando fuoriescono i succhi della carne.
Capocollo di maiale, disossato	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm	
Medaglioni di maiale	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Premere sul piatto e girare ripetutamente.
Cotoletta, maiale o vitello, impanata	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utilizzare una quantità d'olio sufficiente affinché l'impanatura non si secchi e non bruci.
Bistecca di tacchino	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Filetto di petto di pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Straccetti di carne/Geschnetzeltes, manzo o maiale, marinato	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Distribuire bene gli straccetti di carne/pollo, non dovrebbero toccarsi.
Straccetti di petto di tacchino	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Distribuire bene gli straccetti di carne/pollo, non dovrebbero toccarsi.
Carne tritata	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

Pesce

Pietanza da arrostire	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Filetto di pesce	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm	per la cottura al forno, utilizzare i tipi di pesce adatti, ad es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico, lucioperca. Affinché i filetti di pesce restino meno attaccati alla padella, è possibile infarinarli prima della cottura. Iniziare la cottura dalla parte della pelle e, se possibile, girare solo una volta.
Fettina di salmone	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Fettina di tonno	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Gamberetti	210 - 220 °C	8 - 10 min.	da 30 g	

Verdura

Pietanza da arrostire	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Carote, a fiammifero	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Striscioline di peperoni	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g	
Melanzane, a fette	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	Salare le melanzane prima di grigliarle, lasciare riposare per 30 minuti e asciugarle.
Zucchine, a rondelle	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Anelli di cipolla	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca. 500 g	
Champignon, a fettine	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	
Patate, lesse, a fette	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	



Consigli e suggerimenti

- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pignite i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.



Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Attivazione

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. L'indicatore  si accende per circa 10 secondi. L'apparecchio è disabilitato.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché non si spegne il simbolo .

La sicurezza bambino è disattivata.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambini viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Attivazione

Attivare la sicurezza bambini automatica. → "Impostazioni di base" a pagina 40

Funzioni durata






Sono disponibili 2 diverse funzioni durata:

- Contaminuti
- Cronometro



Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minutie funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Ad apparecchio spento, toccare una volta il simbolo , ad apparecchio acceso, toccare due volte il simbolo . L'indicatore  si accende. Sull'indicatore compare  min.
Avvertenza: Ad apparecchio acceso, viene attivato il cronometro toccando una volta il simbolo .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione. Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi. L'indicatore  lampeggia.

Toccare un simbolo qualsiasi.

Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.




Cronometro

Il cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.


La funzione cronometro funziona soltanto se l'apparecchio è attivato. Quando l'apparecchio si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

Avvertenza: Se oltre alla funzione cronometro viene attivata inoltre una funzione di contaminuti, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi sull'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.

Attivazione

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore compare .
2. Toccare il campo di regolazione. Il tempo inizia a scorrere. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti. Dopo 10 secondi, l'indicatore del timer viene oscurato e viene visualizzata la temperatura.
3. Toccare il simbolo , per visualizzare di nuovo l'indicatore del timer.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo . Viene visualizzato l'indicatore del timer.
2. Toccare il campo di regolazione. La funzione cronometro viene disattivata. L'indicatore del timer si spegne.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se l'apparecchio è attivato da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivato lo spegnimento automatico.

Il riscaldamento dell'apparecchio viene interrotto. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F B** e l'indicatore del calore residuo **H/h**.

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


L'attivazione della limitazione di tempo dipende dalla temperatura impostata (da 2 a 4 ore).


Protezione per la pulizia

La pulizia dell'apparecchio quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, l'apparecchio è dotato di una speciale funzione di protezione.


Attivazione

Ad apparecchio acceso, toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi. Si può pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. L'apparecchio può essere disattivato in qualsiasi momento.

Disattivazione

Toccare il simbolo .

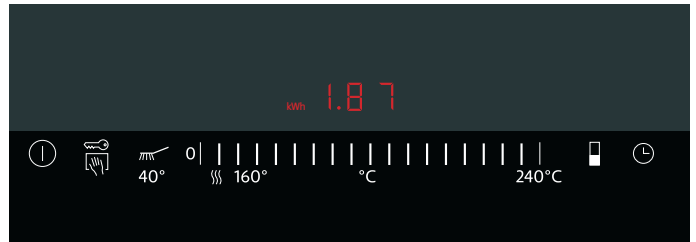
La funzione di protezione viene disattivata.

Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'apparecchio.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.



È possibile che l'indicatore del consumo di energia non sia attivato. → "Impostazioni di base" a pagina 40

Impostazioni di base

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

Indicatore	Funzione
c 0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.
c 1	Sicurezza bambini
0	Sicurezza bambini automatica disattivata.*
1	Sicurezza bambini automatica attivata.
f	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivato).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica.)
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V.
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Spegnimento automatico (maggiore è il livello impostato, maggiore è la tempo prima dello spegnimento)
0	2-4 ore fino allo spegnimento.*
1	1-2 ore fino allo spegnimento.*
2	30-60 minuti fino allo spegnimento.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi.
3	1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti
0	Durante l'accensione la zona di riscaldamento posteriore è spenta.
1	All'accensione entrambe le zone di riscaldamento sono accese.*
2	All'accensione viene mantenuta l'ultima impostazione impiegata prima dello spegnimento dell'apparecchio.


*Impostazione di base

Indicatore	Funzione
c 8	Modalità demo
0	Disattivata.*
1	Attivata. L'apparecchio può essere utilizzato ma non scalda.

*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

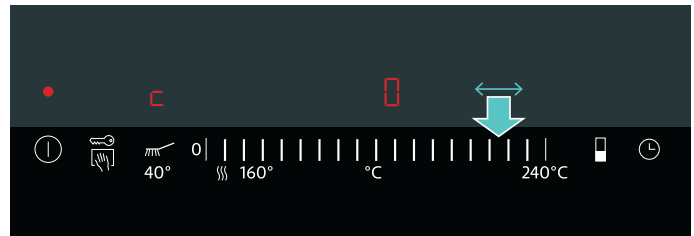
L'apparecchio deve essere spento.


1. Accendere l'apparecchio.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico.



c e **1** lampeggiano in maniera alternata e viene visualizzato **0**.

3. Toccare il simbolo  finché sul display non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Ripetere le fasi 3 e 4 finché non sono modificate tutte le impostazioni desiderate.
6. Toccare il simbolo  per circa 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico. Le impostazioni sono memorizzate.

Non salvare le modifiche

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare l'apparecchio dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni. Le modifiche non vengono memorizzate.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

Quando si versa l'acqua o si mettono i cubetti di ghiaccio sulla piastra calda possono verificarsi degli schizzi e si può creare del vapore. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

Non usare questi detersivi

- Detersivi abrasivi o aggressivi
- Non versare detersivi contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detersivi a base di cloro e a forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, abrasive, spazzole o pagliette abrasive
- Lavare accuratamente i panni per la pulizia prima dell'uso.

Pulizia dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detersivo e dell'acqua calda rimuovere i residui di sporco unti. A seconda delle pietanze possono restare delle macchie biancastre sulla piastra. Rimuoverle con il succo di limone o con l'aceto. Infine risciacquare accuratamente. Il succo di limone e l'aceto non devono entrare in contatto con il pannello di comando.
Piastra, sporco incrostato	Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detersivo per acciaio inox (codice ordine 00311499). In questo modo la piastra tornerà a splendere. Quando l'apparecchio è freddo, cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia del grill (codice ordine 00463582) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detersivo.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Cornice in acciaio inox	Pulire con un panno morbido e umido e un po' di detersivo. Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detersivo per acciaio inox (codice ordine 00311499) che ridà splendore all'acciaio opaco.
Pannello comandi	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Dopo che si è raffreddato, pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. È difficile rimuovere i residui incrostati.

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

Per la pulizia dell'apparecchio caldo si addicono meglio i cubetti di ghiaccio rispetto all'acqua, poiché producono meno spruzzi e creano meno vapore acqueo.

Rimuovere accuratamente i residui della pulizia prima di un ulteriore utilizzo.

Pulizia dell'apparecchio caldo

1. Spegner l'apparecchio. Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti!
2. Aggiungere cubetti di ghiaccio o acqua sulla piastra. Aggiungere qualche goccia di detersivo. Fare ammorbidire lo sporco.
3. Iniziare la pulizia soltanto quando l'indicatore del calore residuo è passato da **H** a **h**.

Pulizia dell'apparecchio freddo

1. Aggiungere un po' di acqua e detersivo sulla piastra, in modo tale che venga leggermente ricoperta.
2. Accendere l'apparecchio. Impostare il livello di pulizia. Fare ammorbidire lo sporco (max 1 ora).
3. Una volta che lo sporco si è sciolto, avviare la pulizia.

Pulizia intermedia tra due processi di cottura

1. Spegner l'apparecchio.
2. Spingere 4 - 5 cubetti di ghiaccio con la spatola sulla piastra calda.
3. Rimuovere lo sporco sciolto con la spatola.
4. Accendere di nuovo l'apparecchio. Prima di collocare le pietanze attendere finché l'apparecchio non raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

Malf funzionamento, che fare?

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

Il sistema elettronico dell'apparecchio si trova sotto il pannello di comando. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché l'impianto elettrico non si surriscaldi, se necessario l'apparecchio viene automaticamente spento. L'indicatore **F2**, o **F4** compare alternativamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

Indicatore	Guasto	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'apparecchio. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F0/F6/F7	Errore dell'apparecchio	Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo. Se l'indicazione appare di nuovo, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F2	È stata impiegata la funzione Grill per molto tempo a una potenza maggiore. Per proteggere il sistema elettronico la zona di riscaldamento anteriore è stata spenta.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F2 si spegne.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò l'apparecchio è stato spento.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F4 si spegne.
F5 e la temperatura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Attenzione: un oggetto caldo si trova vicino al pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere l'oggetto. L'indicatore di errore si spegne.
F5 e segnale acustico	Attenzione: un oggetto caldo si trova vicino al pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'apparecchio è stato spento.	Rimuovere l'oggetto. Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F5 si spegne.
F8	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	Accendere di nuovo l'apparecchio.
dE L'apparecchio non scalda	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

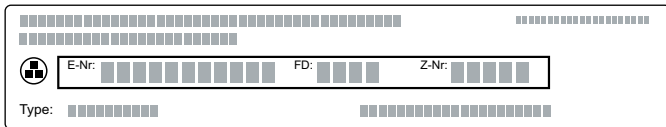
Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti


Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica	
	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti


I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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 kinderalarmen. 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 kerven 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.

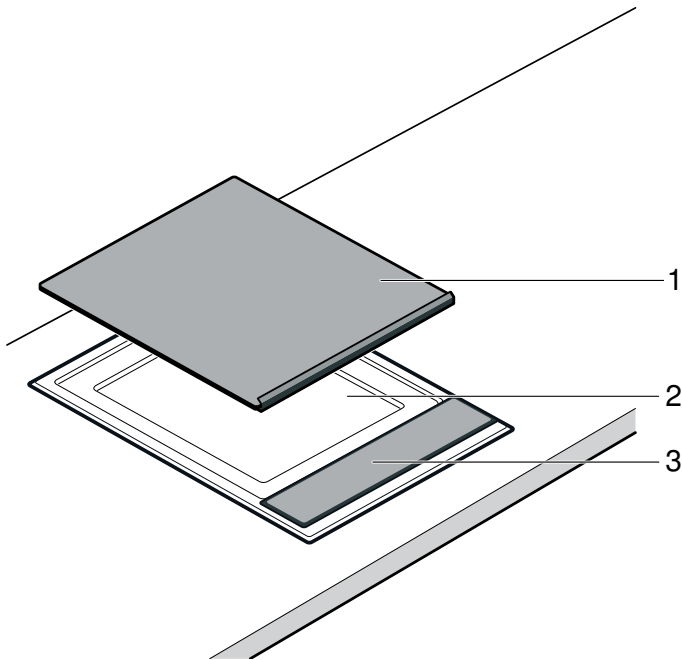


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

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.

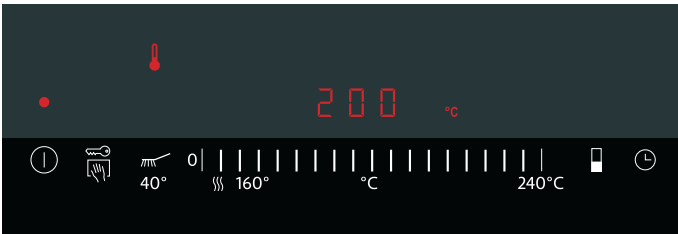
Uitschakelen

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.

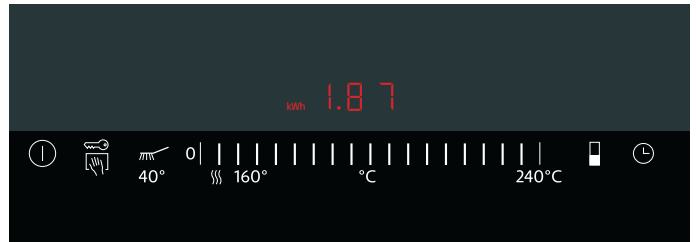
De wrijfbeveiligingsfunctie is uitgeschakeld.

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.

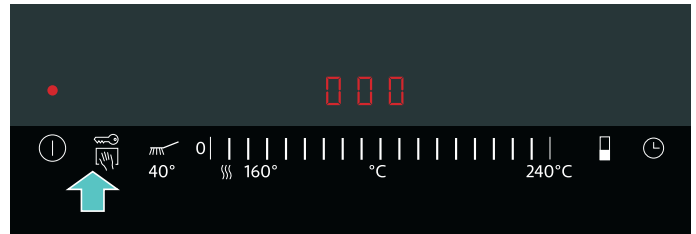
Indicatie	Functie
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
c 1	Kinderslot
0	Automatisch kinderslot uitgeschakeld.*
1	Automatisch kinderslot ingeschakeld.
f	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c 2	Geluidssignaal
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde 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

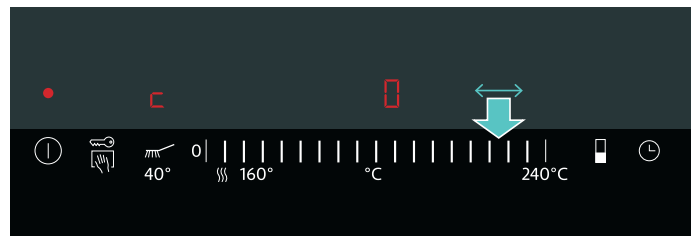
Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.


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.



The diagram shows a rectangular typeplate with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a series of squares, 'FD:' followed by a series of squares, and 'Z-Nr.' followed by a series of squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by another series of squares.

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.



A series of horizontal lines for writing or drawing.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001042747 (990930)