

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the top left corner of the page. The background of the entire page is a photograph of a city skyline at night, viewed from a high vantage point, with various skyscrapers and buildings illuminated by city lights.

SIEMENS

Teppan Yaki

ET475FYB1E

siemens-home.com/welcome

en	Instruction manual	3
es	Instrucciones de uso	17
pt	Instruções de serviço	31
tr	Kullanma kılavuzu	45

Register
your
product
online

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	Causes of damage	5
	Environmental protection	5
	Tips on energy saving	5
	Environmentally-friendly disposal	5
	Getting to know your appliance	6
	Your new teppanyaki	6
	Control panel	6
	Controls	7
	Residual heat indicator	7
	Before using for the first time	7
	Cleaning the appliance	7
	Heating the Teppan Yaki	7
	Operating the appliance	8
	Switching on or off	8
	Setting the temperature	8
	Keep warm setting	8
	Cleaning level	8
	Switching off the rear heating zone	8
	Table of cooking settings	9
	Tips and tricks	10
	Childproof lock	10
	Switching on	10
	Switching off	10
	Automatic childproof lock	10
	Time-setting options	11
	Kitchen timer	11
	Stopwatch	11
	Automatic safety cut-out	11
	Wipe protection	12
	Switching on	12
	Switching off	12
	Energy consumption indicator	12
	Basic settings	13
	Changing the basic settings	13
	Cleaning	14
	Do not use these cleaners	14
	Cleaning the appliance	14

	Trouble shooting	15
	E-report in the displays	15
	Customer service	16
	E number and FD number	16

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.com** and in the online shop **www.siemens-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Warning – Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

The stainless steel grilling surface is sturdy and smooth, but, like any good pan, will show signs of use over time. These do not impair the product use. A slight yellowing of the stainless steel grilling surface is normal.

Caution!

- **Scratches or scores on the grilling surface:** Never use a knife to cut on the grilling surface. Turn food using the spatula provided. Do not hit the grilling surface with the spatula.
- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.
- **Glass ceramic cover:** Only close the glass ceramic cover after the appliance has cooled down completely. Never switch the appliance on with the cover closed. Do not use the cover as a cooker surface or warming zone.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Pre-heat the appliance only until the required temperature is reached.
- If you are preparing small amounts of food, use the option to switch on the front zone only.
- Use the edge of the frying surface to keep food that is already cooked warm, whilst continuing to prepare food in the middle.
- Switch to a lower temperature in good time.
- Select an appropriate temperature. Using a temperature that is too high wastes energy.
- Use the residual heat of the teppanyaki. For longer cooking times, switch the appliance off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

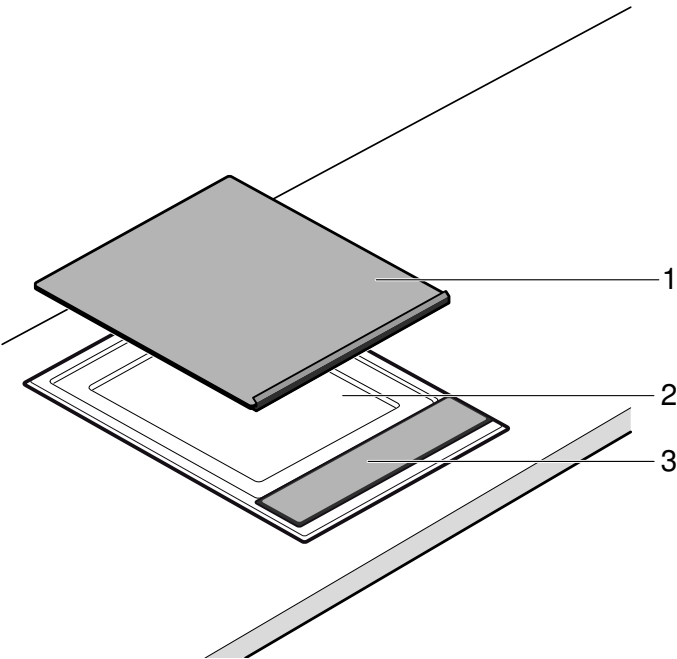


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

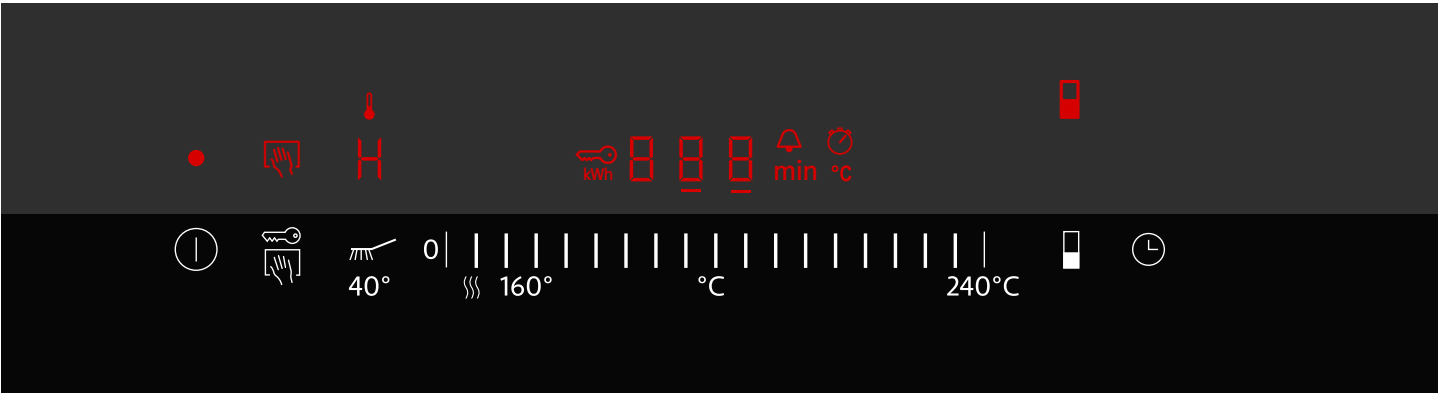
In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Your new teppanyaki



No.	Name
1	Glass ceramic cover
2	Frying surface
3	Control panel

Control panel



Indicators	
•	Appliance is on
	Wipe protection
	Heating indicator
H/h	Residual heat
	Childproof lock
kWh	Energy consumption indicator

Indicators	
000	Temperature/cooking time
	Kitchen timer
min	Cooking time
	Stopwatch
°C	Temperature
	Rear heating zone switched off

Controls	
	Switches on the appliance
	Activates the wipe protection/childproof lock
	Switches on the cleaning setting
	Switches on the warming setting
	Sets the temperature
	Switches off the rear heating zone
	Switches on the kitchen timer/stopwatch

Controls

Touching a symbol activates the associated function.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch multiple symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Residual heat indicator

The appliance has a two-stage residual heat indicator. If **H** appears on the display, the appliance is still hot. As the appliance cools down further, the indicator changes to **h**. The indicator goes out when the appliance has cooled sufficiently.



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start.→ *"Important safety information" on page 4*

Cleaning the appliance

Before using the appliance for the first time, clean it thoroughly with lukewarm soapy water.

Heating the Teppan Yaki

To get rid of the new cooker smell, heat up the empty Teppan Yaki. 30 minutes at 240 °C is ideal.

Operating the appliance

In this section, you can find out how to set your appliance. In the table, you can find the settings for various dishes.

Switching on or off

Note: The appliance switches off automatically when the temperature setting remains at 0 for more than 20 seconds.

Switching on

Touch the ① symbol.

An audible signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The appliance is ready to use.

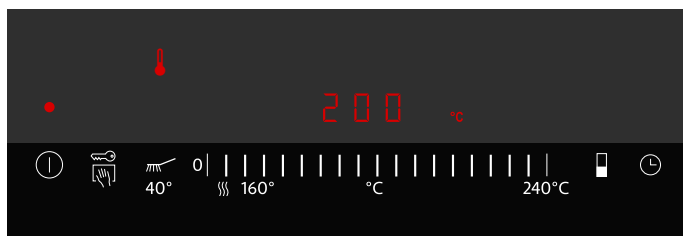
Switching off

Touch the ① symbol until the indicator above the main switch goes out.

The appliance is switched off. The residual heat indicator remains lit until the appliance has cooled down sufficiently.

Setting the temperature

1. Switch on the appliance with the main switch. **000** lights up on the temperature display.
2. Slide your finger along the control panel until the required temperature appears on the display. The heating indicator flashes.



Once the set temperature has been reached, an audible signal sounds and the heating indicator goes out. Now you can place the food onto the teppanyaki.

Note: The appliance regulates the temperature by switching the heat on and off. The heat may switch on and off even at the highest setting.

Keep warm setting

The Teppan Yaki must be switched on.

Select the keep warm setting **|||** in the settings range.

Do not try to keep too much food warm at once. All food to be kept warm should be in contact with the grilling surface, as otherwise it will cool down. Do not keep food warm for too long as it will dry out.

Cleaning level

At the **40°** cleaning setting, the appliance heats to 40 °C. This enables you to leave the dirt to soak once you have poured a little water and added a drop of washing-up liquid on the frying surface (1 hour maximum). You can begin cleaning once the dirt has begun to soften.

Switching off the rear heating zone

If you are preparing small amounts of food, you can also just use the front heating zone. You can use the rear heating zone for keeping food warm.

1. Switch on the appliance.
2. Touch the **■** symbol.

The display above the symbol lights up. The rear heating zone is switched off.

Note: The next time you switch the appliance on, this setting will be retained. You can change this behaviour in the basic settings.

Table of cooking settings

The values in the tables are given as a guide and are based on a pre-heated appliance. The values may vary depending on the type and amount of food to be cooked.

Do not place the food onto the frying surface until the pre-heating time has elapsed.

Meat/poultry

Roast	Temperature	Cooking time	Amount/thickness	Information
Beefsteak, medium	Searing 230 - 240 °C Frying 180 °C	2 - 3 min. on each side 5 - 7 min.	Approx. 2 cm	For example, entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium when meat juice escapes.
Pork neck steaks, boned	210 - 220 °C	15 - 20 min.	Approx. 2 cm	
Pork medallions	170 - 180 °C	13 - 17 min.	Max. 2 cm	Press firmly down on the frying surface, turn several times.
Escalope, pork or veal, breaded	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0.5 - 1 cm	Use sufficient oil to prevent the breadcrumb coating from drying out and burning.
Turkey steak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1.5 cm	
Chicken breast fillet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2.5 - 3 cm	
Strips of meat/diced meat, beef or pork, marinated	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Spread out the strips of meat/poultry so they are not touching.
Strips of turkey breast	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Spread out the strips of meat/poultry so they are not touching.
Minced meat	230 - 240 °C	9 - 11 min.	Approx. 600 g	
Hamburgers	180 - 190 °C	13 - 16 min.	Max. 1 cm	

Fish

Roast	Temperature	Cooking time	Amount/thickness	Information
Fish fillet	190 - 200 °C	7 - 10 min.	Approx. 2 cm	Use types of fish that are suitable for frying, e.g. salmon, tuna, monkfish, perch and pike-perch. To prevent the fish fillets sticking to the teppanyaki they can be rolled in flour before frying. Start by frying them skin-side down and turn just once if possible.
Salmon steak	170 - 180 °C	18 - 20 min.	Approx. 3 cm	
Tuna steak	190 - 200 °C	18 - 20 min.	Approx. 3 cm	
Prawns	210 - 220 °C	8 - 10 min.	30 g each	

Vegetables

Roast	Temperature	Cooking time	Amount/thickness	Information
Carrots, julienne	190 - 200 °C	6 - 8 min.	Approx. 500 g	
Sliced peppers	200 - 210 °C	4 - 6 min.	Approx. 500 g	
Aubergines, sliced	200 - 210 °C	6 - 8 min.	Approx. 500 g	Salt the aubergines before frying, leave for 30 minutes and dry off.
Courgettes, sliced	190 - 200 °C	6 - 8 min.	Approx. 500 g	
Onion rings	190 - 210 °C	5 - 7 min.	Approx. 500 g	
Mushrooms, sliced	230 - 240 °C	10 - 12 min.	Approx. 500 g	
Potatoes, boiled, sliced	210 - 220 °C	10 - 12 min.	Approx. 500 g	

Tips and tricks

- When the heating up light goes off, place the food on the appliance. This also applies when raising the temperature to fry a second item which requires a higher setting.
- Press the pieces of meat, poultry or fish flat onto the frying surface using the spatula. Only turn the meat, when it comes away from the surface easily, in order to protect the structure of the meat. Damaging the structure can cause juices to escape and results in the meat drying out.
- Keep the pieces of meat, poultry or fish apart so that they do not draw any liquid.
- Avoid pricking or cutting meat before or during frying, in order to retain meat juices.
- Do not salt the food before frying, to prevent liquid and soluble nutrients from escaping.
- Turn fish fillets in flour before frying. The fish will be easier to turn.
- Turn fish fillets only once if possible. Place fish onto the appliance with the skin facing downward.
- Use oil and fat that is suitable for frying, for example plant oil or concentrated butter.

Childproof lock

Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Switching on

1. Switch off the appliance.
2. Touch the  symbol for at least 4 seconds.
The  indicator lights up for approximately 10 seconds. The appliance is locked.

Switching off

Touch the  symbol until the  symbol goes out.
The childproof lock is deactivated.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the appliance off.

Switching on

Switch on the automatic childproof lock. → "Basic settings" on page 13

Time-setting options

There are 2 different time-setting options:

- Kitchen timer
- Stopwatch

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting the kitchen timer

1. If the appliance is switched off, touch the  symbol once; if it is switched on, touch the  symbol twice. The  indicator lights up.  min lights up on the display.
Note: When the appliance is switched on, pressing the  symbol once switches on the stopwatch.
2. Set the desired time in the settings range. The timer starts counting down after a few seconds.

When the time has elapsed

When the time has elapsed, an audible signal sounds and  flashes on the display for 10 seconds. The  indicator flashes.

Touch any symbol.

The indicators go out and the audible signal ceases.

Setting the correct time

Use the  symbol to select the kitchen timer and reset the time.

Stopwatch

The stopwatch displays the time that has passed since it was activated.

The stopwatch only works when the appliance is switched on. When the appliance is switched off, the stopwatch is switched off as well.

Note: If the kitchen timer is selected in addition to the stopwatch, the setting will appear on the timer display for 10 seconds. The stopwatch will then be displayed again.

Switching on

1. Touch the  symbol.  is shown on the display.
2. Touch the control panel. Timing starts. Seconds are displayed during the first minute, then minutes. After 10 seconds the timer display goes out and the temperature is shown.
3. Touch the  symbol to show the timer display again.

Switching off

1. Touch the  symbol. The timer display will be shown.
2. Touch the control panel. The stopwatch will be switched off. The timer display will go out.

Automatic safety cut-out

If an appliance has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic switch-off is activated.

The appliance stops heating.  and the residual heat indicator  flash alternately on the display.

The indicator goes out when you touch any of the controls. You can implement new settings.

When the time limit is activated depends on the temperature selected (2 to 4 hours).



Wipe protection

If you wipe over the control panel while the appliance is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your appliance has a wipe protection function.

Switching on

Touch the  symbol when the appliance is switched on.

An audible signal sounds. The  indicator lights up. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note: The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the appliance at any time.

Switching off

Touch the  symbol.

The wipe protection function is switched off.

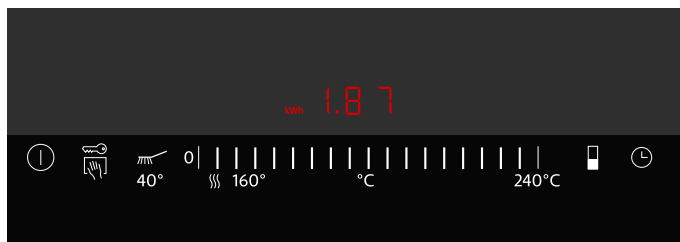


Energy consumption indicator

You can use this function to display the total energy consumption between switching the appliance on and off.

Once switched off, the energy consumption in kilowatt hours (e.g. 1.87 kWh) is displayed for 10 seconds.

The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The energy consumption display may not be activated. → "Basic settings" on page 13

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to suit your own needs.

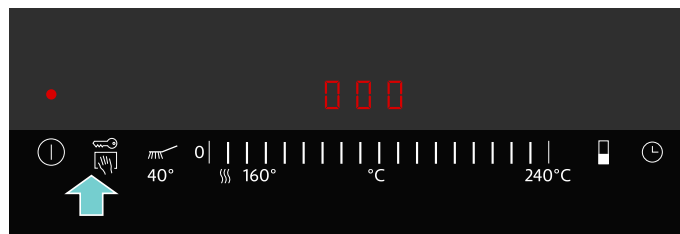
Display	Function
c 0	Reset the basic settings
0	Switched off.*
1	Switched on.
c 1	Childproof lock
0	Automatic childproof lock switched off.*
1	Automatic childproof lock switched on.
f	Manual and automatic childproof lock switched off.
c 2	Audible signal
0	Confirmation signal and operation error signal switched off (main switch signal always remains on).
1	Only the operation error signal is switched on.
2	Only the confirmation signal is switched on.
3	Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 3	Energy consumption display (Ask your electricity supply company what the mains voltage is.)
0	Consumption display switched off.*
1	Consumption display with mains voltage at 230 V.
3	Consumption display with mains voltage at 220 V.
4	Consumption display with mains voltage at 240 V.
c 5	Automatic switch-off (The higher the level selected, the longer the period of time until the appliance switches off.)
0	Switch off after 2-4 hours.*
1	Switch off after 1-2 hours.
2	Switch off after 30-60 minutes.
c 6	Duration of the timer end signal
1	10 seconds.*
2	30 seconds.
3	1 minute.
c 7	Activation of the heating elements
0	When the appliance is switched on, the rear heating zone is off.
1	When the appliance is switched on, both heating zones are on.*
2	When the appliance is switched on, the last setting before it was switched off is retained.
c 8	Demo mode
0	Switched off.*
1	Switched on. Appliance can be operated but does not heat up.

*Basic setting

Changing the basic settings

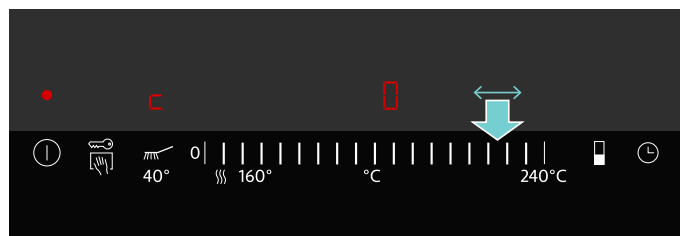
The appliance must be switched off.

1. Switch on the appliance.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.



c and **1** flash alternately and **0** lights up.

3. Touch the  symbol as many times as necessary until the required indicator appears.
4. Set the desired value on the control panel.



5. Repeat steps 3 and 4 until all the required settings have been changed.
6. Touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.

The settings have been saved.

Discarding the changes

To exit the basic settings, switch off the appliance with the main switch. Changes are not saved.



Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Warning – Risk of burns!

When you add water or ice cubes to the hot grilling surface, it will spit and steam will form. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance away.

Do not use these cleaners

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel.
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Cleaning the appliance

Appliance part/surface	Recommended cleaning
Frying surface	Use hot water and washing-up liquid to remove greasy residues. Depending on what has been cooked, whitish stains may remain on the frying surface. Remove these with lemon juice or vinegar. Then thoroughly wipe the frying surface with a damp cloth. Lemon juice and vinegar must not be allowed to come into contact with the control panel.
Frying surface, burnt-on dirt	For heavy soiling, use our stainless-steel cleaner (order no. 00311499). This gives dull stainless steel its shine back. Apply our grill cleaner gel (order no. 00463582) to stubborn dirt once the appliance has cooled down and let it work for at least 2 hours, or overnight for heavy soiling. Then rinse off thoroughly and dry. Follow the instructions on the cleaner's packaging.

Appliance part/surface	Recommended cleaning
Stainless steel frame	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid. For heavy soiling, use our stainless-steel cleaner (order no. 00311499). This gives dull stainless steel its shine back.
Control panel	Clean using a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth must not be too wet. Dry with a soft cloth.

Clean the appliance after each use once it has cooled down. Burnt-on residues can only be removed with difficulty.

Remove large clumps of residue using a spatula.

Ice cubes are better suited to cleaning the hot appliance than water as they cause less splashing of hot water and less steam.

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

Cleaning the appliance when it is hot

1. Switch off the appliance. Leave the appliance to cool down for at least 15 minutes.
2. Pour ice cubes or water onto the frying surface. Add a few drops of washing-up liquid. Leave the dirt to soak.
3. Do not start cleaning until the residual heat indicator has changed from **H** to **h**.

Cleaning the appliance once it has cooled down

1. Pour a little water and add a drop of washing-up liquid on the frying surface so that it is just covered.
2. Switch on the appliance. Set the cleaning setting. Leave the dirt to soak (max. 1 hour).
3. Begin cleaning once the dirt has begun to soften.

Cleaning between uses

1. Switch off the appliance.
2. Use a spatula to push 4 – 5 ice cubes over the hot frying surface.
3. Use a spatula to remove dirt which has begun to soften.
4. Switch the appliance on again. Wait until the appliance has reached the set temperature again before placing food on the frying surface.

Trouble shooting

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your appliance are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

So that the electronics do not overheat, the appliance is automatically switched off as required. **F2** or **F4** is displayed alternately with the residual heat indicator **H** or **h**.

Display	Error	Remedy
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
F0 / F6 / F7	Appliance fault	Switch the appliance off and back on again. If this is displayed again, call the after-sales service.
F2	The appliance has been grilling for a long time at a high setting. To protect the electronics, the front heating zone has been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F2 goes out.
F4	Despite the switch-off by F2 , the electronics have become hot again. The appliance has therefore been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F4 goes out.
FS and the temperature flash alternately. An audible signal can be heard.	Warning: There is a hot object near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the object. The fault indicator goes out.
FS and audible signal	There is a hot object near the control panel. To protect the electronics, the appliance has been switched off.	Remove the object. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. FS goes out.
F8	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	Switch the appliance on again.
DE Appliance does not heat up	Demo mode is switched on	Switch off demo mode: Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Touch any touch control in the next 3 minutes. Demo mode will be switched off.

E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.



Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the underside of the appliance.

The diagram shows a rectangular rating plate. At the top, there are two rows of small squares representing a barcode. Below the barcode, there is a circular logo on the left. To the right of the logo, there are three labeled fields: 'E-Nr:' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of 4 squares. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a row of 10 squares.

To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E-Nr Number	FD Number
After-sales service	

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event of misuse of the appliance, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Índice

	Uso correcto del aparato	18
	Indicaciones de seguridad importantes	18
	Causas de los daños	19
	Protección del medio ambiente	19
	Consejos para ahorrar energía	19
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	19
	Presentación del aparato	20
	Su nuevo Teppan Yaki	20
	Panel de mando	20
	Sensores de selección	21
	Indicador de calor residual	21
	Antes del primer uso	21
	Limpiar el aparato	21
	Calentar el teppanyaki	21
	Manejo del aparato	22
	Conexión o desconexión	22
	Ajustar la temperatura	22
	Nivel para conservar caliente	22
	Nivel de limpieza	22
	Apagar la zona de calentamiento trasera	22
	Tabla de ajustes	23
	Consejos y trucos	24
	Seguro para niños	24
	Activación	24
	Desactivación	24
	Seguro automático para niños	24
	Funciones de programación del tiempo	25
	Reloj avisador	25
	Cronómetro	25
	Desconexión automática de seguridad	25
	Bloqueo del control para limpieza	26
	Activación	26
	Desactivación	26
	Visualizar el consumo de energía	26
	Ajustes básicos	27
	Modificación de los ajustes básicos	27
	Limpieza	28
	No use los medios de limpieza siguientes	28
	Limpiar el aparato	28
	¿Qué hacer en caso de avería?	29
	Mensaje E en los indicadores	29
	Servicio de Asistencia Técnica	30
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	30

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:
www.siemens-home.com
 y también en la tienda online:
www.siemens-eshop.com



Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.



Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.



Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.



Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

La superficie de asado de acero inoxidable es robusta y lisa pero con el tiempo acusa la huella del uso, como una buena sartén. Sin embargo, esto no afecta al funcionamiento de uso. Es normal que se produzca una ligera decoloración amarillenta en la superficie de asado de acero inoxidable.

¡Atención!

- **Ralladuras o muescas sobre la superficie de asado:** No cortar nunca con cuchillo sobre la superficie de asado. Para dar la vuelta a los platos, utilizar la espátula suministrada. No golpear la superficie de asado con la espátula.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.
- **Tapa vitrocerámica:** Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el aparato se ha enfriado completamente. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No usar nunca la tapa como superficie de apoyo o zona calentaplatos.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Para cocinar pequeñas cantidades se puede encender únicamente la zona de cocción delantera.
- Utilizar la zona de los bordes de la superficie de asado para mantener calientes los alimentos cocidos, mientras se sigue cocinando en el centro.
- Seleccionar la temperatura más baja que mantenga la cocción.
- Seleccionar la temperatura adecuada. Con una temperatura demasiado elevada, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del Teppan Yaki. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

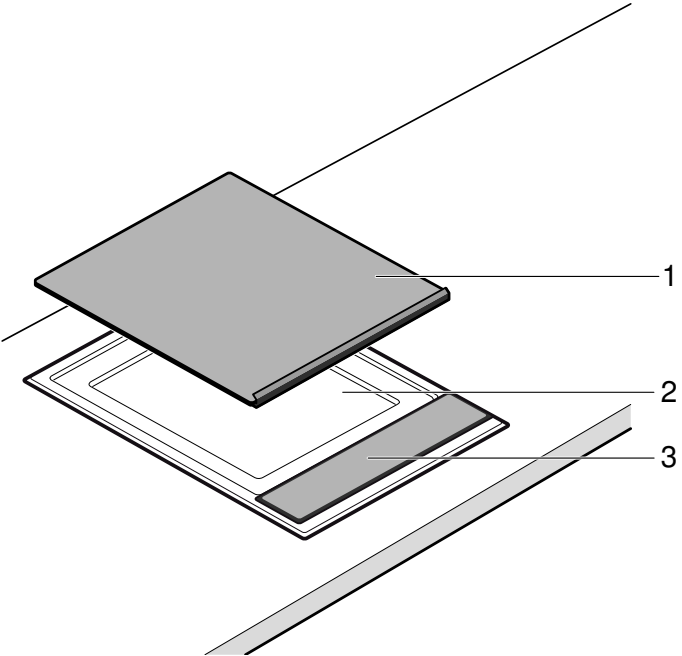
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



Presentación del aparato

En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Su nuevo Teppan Yaki



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Superficie de asado
3	Panel de mando

Panel de mando



Mostrar	
•	El aparato está conectado
	Protección para limpieza
	Indicador de calentamiento
H/h	Calor residual
	Seguro para niños
kWh	Indicador de consumo de energía

Mostrar	
000	Temperatura/duración
	Reloj avisador
min	Duración
	Cronómetro
°C	Temperatura
	Zona de calentamiento trasera apagada

Sensores de selección	
	Conectar el aparato
	Protección para limpieza/activación del seguro para niños
	Conectar el nivel de limpieza
	Conectar la posición de conservación en caliente
	Ajustar la temperatura
	Apagar la zona de calentamiento trasera
	Encender el reloj avisador/cronómetro

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Indicador de calor residual

El aparato está dotado con un indicador de calor residual de dos niveles.

Cuando el indicador muestra **H**, significa que el aparato todavía está caliente. Cuando el aparato se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el aparato se ha enfriado lo suficiente.



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → *"Indicaciones de seguridad importantes" en la página 18*

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

Calentar el Teppanyaki

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el Teppanyaki vacío. Lo ideal es calentarlo 30 minutos a 240 °C.



Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

Conexión o desconexión

Nota: El aparato se apaga de forma automática cuando la temperatura permanece en 0 más de 20 segundos.

Activación

Pulsar el símbolo ①.

Suena una señal de aviso. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El aparato ya está listo para funcionar.

Desactivación

Pulsar el símbolo ① hasta que se apague el indicador situado sobre el interruptor principal.

El aparato se desconecta. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el aparato se enfríe lo suficiente.

Ajustar la temperatura

1. Conectar el aparato a través del interruptor principal. En el display de temperatura se ilumina 000.
2. Ir pasando las opciones de la zona de programación hasta que se muestre la temperatura deseada en el display. El indicador de calentamiento parpadea.



Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. En ese momento se pueden colocar los alimentos para asar.

Nota: El aparato se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.

Nivel para conservar caliente

El Teppanyaki debe estar encendido.

Seleccionar el nivel de conservar caliente Ⅲ en la zona de programación.

No conservar calientes cantidades demasiado grandes. Todos los platos que se deseen conservar calientes deben estar en contacto con la superficie de asado, en caso contrario se enfriarán. No conservar calientes los platos demasiado tiempo porque se secarán.

Nivel de limpieza

En el nivel de limpieza $\frac{m}{40^\circ}$ el aparato calienta a 40 °C. Poner un poco de agua y de detergente para vajillas sobre la superficie de asado (dejar actuar máximo 1 hora) para que se ablande la suciedad. Después de haber desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Apagar la zona de calentamiento trasera

Para cocinar pequeñas cantidades se puede usar también solo la zona de calentamiento delantera. La zona de calentamiento trasera puede usarse para conservar el calor.

1. Conectar el aparato.
2. Pulsar el símbolo Ⅲ. Se ilumina el indicador situado sobre el símbolo. La zona de calentamiento trasera está apagada.

Nota: Cuando se vuelva a encender el aparato este ajuste seguirá guardado. Esto puede modificarse en los ajustes básicos.

Tabla de ajustes

Los datos de las tablas sirven como valores orientativos y son válidos para aparatos precalentados. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos para asar.

Colocar el alimento para asar una vez que el tiempo de precalentamiento haya acabado.

Carne/ave

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Filete, medio hecho	Sofreír 230-240 °C Asar a 180 °C	2-3 min. por lado 5-7 min	aprox. 2 cm	Por ejemplo, entrecot, solomillo, filete. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Chuleta de aguja de cerdo, sin hueso	210-220 °C	15-20 min	aprox. 2 cm	
Medallones de cerdo	170-180 °C	13-17 min	máx. 2 cm	Presionar firmemente sobre la plancha, girar varias veces.
Escalope, cerdo o ternera, rebozados	190-200 °C	10-13 min	0,5 - 1 cm	Utilizar suficiente aceite para que el rebozado no se seque ni se queme.
Filete de pavo	210-220 °C	8-15 min	1 - 1,5 cm	
Filete de pechuga de pollo	180-190 °C	15-20 min	2,5 - 3 cm	
Tiras de carne/ragú, ternera o cerdo, marinados	200-210 °C	8-10 min	600-700 g	Distribuir bien las tiras de carne/ave, no deben tocarse entre sí.
Tiras de pechuga de pavo	180-190 °C	7-9 min	600-700 g	Distribuir bien las tiras de carne/ave, no deben tocarse entre sí.
Carne picada	230-240 °C	9-11 min	aprox. 600 g	
Hamburguesa	180-190 °C	13-16 min	máx. 1 cm	

Pescado

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Filete de pescado	190-200 °C	7-10 min	aprox. 2 cm	Asar tipos de pescado adecuados, p. ej., salmón, atún, rape, perca o lucio-perca. Para que los filetes de pescado se peguen menos, antes de asarlos, rebozarlos con un poco de harina. Empezar a asar por el lado de la piel y girarlo solo una vez si es posible.
Filete de salmón	170-180 °C	18-20 min	aprox. 3 cm	
Filete de atún	190-200 °C	18-20 min	aprox. 3 cm	
Gambas	210-220 °C	8-10 min	30 g/pieza	

Verduras

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Zanahorias, en juliana	190-200 °C	6-8 min	aprox. 500 g	
Tiras de pimiento	200-210 °C	4-6 min	aprox. 500 g	
Berenjenas, en rodajas	200-210 °C	6-8 min	aprox. 500 g	Salmar las berenjenas antes de asarlas, dejarlas 30 minutos y secar.
Calabacines, en rodajas	190-200 °C	6-8 min	aprox. 500 g	
Aros de cebolla	190-210 °C	5-7 min	aprox. 500 g	
Champiñones, en rodajas	230-240 °C	10-12 min	aprox. 500 g	
Patatas, cocidas, en rodajas	210-220 °C	10-12 min	aprox. 500 g	

Consejos y trucos

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).

Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Activación

1. Desconectar el aparato.
2. Pulsar el símbolo  durante más de 4 s.
El indicador  se ilumina aproximadamente 10 s.
El aparato queda bloqueado.

Desactivación

Pulsar el símbolo , hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar el aparato.

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 27

Funciones de programación del tiempo

Hay 2 funciones de tiempo distintas:

- Reloj avisador
- Cronómetro

Reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Con el aparato desconectado, pulsar una vez el símbolo ; con el aparato conectado, pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. En el display se ilumina **00** min.

Nota: Al pulsar una vez el símbolo  con el aparato conectado, se conecta el cronómetro.

2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena un tono de aviso y en el indicador parpadea **00** durante 10 s.

El indicador  parpadea.

Pulsar cualquier símbolo.

Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj avisador de cocina con el símbolo  y volver a programarlo.

Cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación del cronómetro.

Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando el aparato está activado. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la función de cronómetro.

Nota: Si se conecta el reloj avisador además del cronómetro, el ajuste aparece durante 10 s en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo el cronómetro.

Activación

1. Pulsar el símbolo .
En el display se muestra **00**.
2. Pulsar la zona de programación.
Empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos. Tras 10 s se apaga el indicador del reloj temporizador y se muestra la temperatura.
3. Pulsar el símbolo  para volver a visualizar el indicador del reloj temporizador.

Desactivación

1. Pulsar el símbolo .
Se muestra el indicador del reloj temporizador.
2. Pulsar la zona de programación.
Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática se activa cuando un aparato permanece encendido durante un tiempo prolongado sin haberse modificado los ajustes.

El calentamiento del aparato se interrumpe. En el display parpadean de forma alterna **F 8** y el indicador de calor residual **H/h**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación temporal se activa en la temperatura correspondiente programada (entre 2 y 4 horas).

Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras el aparato está encendido, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, el aparato dispone de una función de protección para limpieza.

Activación

Pulsar el símbolo  con el aparato conectado.

Suena una señal de aviso. El indicador  se ilumina. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Nota: La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. El aparato se puede desconectar en cualquier momento.

Desactivación

Pulsar el símbolo .

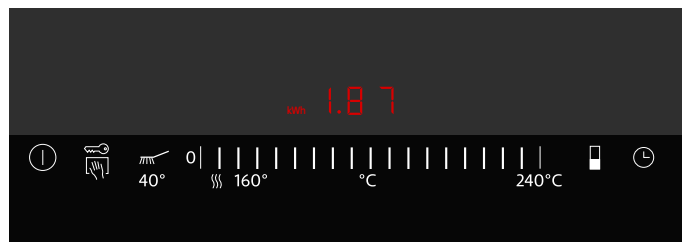
La protección para la limpieza está desconectada.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado del aparato.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 s el consumo en kilovatios por hora, p. ej. 1,87 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 27

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	Reinicio de la configuración básica
	Desactivada.*
	Activada.
	Seguro para niños
	Seguro automático para niños desconectado.*
	Seguro automático para niños conectado.
	Seguro automático y manual para niños desconectado.
	Tono de aviso
	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
	Solo señal de error conectada.
	Solo señal de confirmación conectada.
	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad).
	Indicador de consumo de energía apagado.*
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
	2-4 horas hasta la desconexión.*
	1-2 horas hasta la desconexión.
	30-60 minutos hasta la desconexión.
	Duración de la señal de fin del temporizador
	10 segundos.*
	30 segundos.
	1 minuto.
	Conexión de las resistencias
	Al encender, la zona de calentamiento trasera está apagada.
	Al encender, las dos zonas de calentamiento están activadas.*
	Al encender, se mantiene la última configuración existente antes de apagar el aparato.

*Ajuste básico

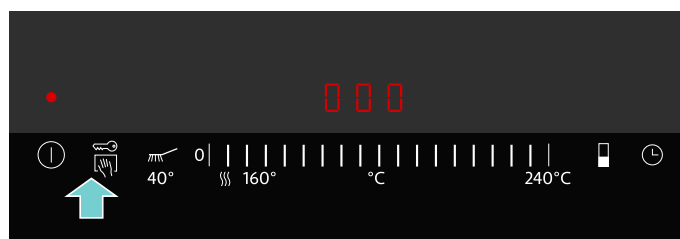
Indicador	Función
	Modo demo
	Desactivada.*
	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico

Modificación de los ajustes básicos

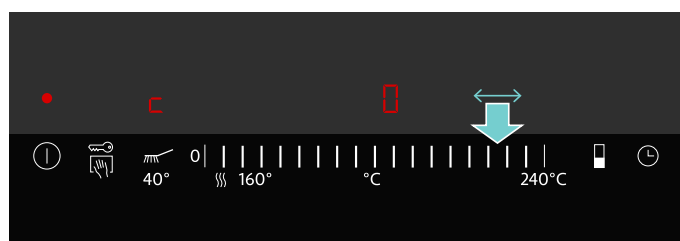
El aparato debe estar desconectado.

1. Conectar el aparato.
2. En los 10 s siguientes, mantener pulsado el símbolo  aproximadamente 4 s, hasta que suene una señal acústica.



 y  parpadean alternadamente y  se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Repetir los pasos 3 y 4 hasta haber modificado los ajustes deseados.
6. Pulsar el símbolo  aproximadamente 4 s hasta que suene una señal acústica.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

No guardar los cambios

Para salir de los ajustes básicos, apagar el aparato con el interruptor principal. Los cambios no se guardan.



Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al añadir agua o cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente se producen salpicaduras y vapor de agua. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Limpiar el aparato

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con detergente para vajillas y agua caliente. Dependiendo del tipo de alimento, se pueden formar manchas blanquecinas sobre la superficie de asado. Limpiarlas con zumo de limón o vinagre. A continuación, volver a humedecer y limpiar bien. El zumo de limón o el vinagre no pueden entrar en contacto con el cuadro de mandos.
Superficie de asado, suciedad quemada	Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 00311499). La superficie de asado volverá a tener brillo. La suciedad persistente en el aparato en frío se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 00463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 00311499). El acero inoxidable mate volverá a tener brillo.
Cuadro de mandos	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. Resulta muy difícil quitar los restos quemados.

Retirar los restos grandes con la espátula.

Los aparatos calientes se limpian mejor con cubitos de hielo que con agua porque se producen menos salpicaduras calientes y vapor de agua.

Retirar los restos del limpiador con cuidado antes del siguiente uso.

Limpiar el aparato en caliente

1. Desconectar el aparato. Dejarlo enfriar al menos durante 15 minutos.
2. Poner cubitos de hielo o agua sobre la superficie de asado. Añadir unas gotas de lavavajillas. Dejar que se ablande la suciedad.
3. Comenzar con la limpieza cuando el indicador de calor residual haya cambiado de **H** a **h**.

Limpiar el aparato en frío

1. Poner un poco de agua y detergente para vajillas sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
2. Conectar el aparato. Programar el nivel de limpieza. Dejar ablandar la suciedad (máx. 1 hora).
3. Después de haberse desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpieza intermedia entre dos usos

1. Desconectar el aparato.
2. Colocar con la espátula 4 o 5 cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente.
3. Retirar la suciedad desprendida con la espátula.
4. Volver a conectar el aparato. Colocar los alimentos cuando el aparato haya vuelto a alcanzar la temperatura programada.

¿Qué hacer en caso de avería?

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico del aparato se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no se sobrecaliente, el aparato se desconecta automáticamente según sea necesario. El indicador **F2** o **F4** se enciende alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Indicación	Error	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F0 / F6 / F7	Avería en el aparato	Desconectar y volver a conectar el aparato. En caso de que vuelva a aparecer el aviso, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
F2	Se ha asado demasiado tiempo con una potencia superior. La zona de calentamiento delantera se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F2 se apaga.
F4	A pesar de la desconexión con F2 el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por este motivo se ha desconectado el aparato.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F4 se apaga.
F5 y la temperatura parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso.	Atención: Hay un objeto caliente cerca del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho objeto. El indicador de avería se apaga.
F5 y tono de aviso	Hay un objeto caliente cerca del panel de mando. El aparato se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho objeto. Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F5 se apaga.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en marcha y se ha apagado.	Volver a conectar el aparato.
⚡ El aparato no calienta	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Pulsar cualquier superficie de mando en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Cuando se llame, indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números está en la parte inferior del aparato.

.....		
.....		
E-Nr: FD: Z-Nr:		
Type:		

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Índice

	Utilização adequada	32
	Instruções de segurança importantes	32
	Causas de danos	33
	Protecção do meio ambiente	33
	Dicas para poupar energia	33
	Eliminação ecológica	33
	Conhecer o aparelho	34
	O seu novo Teppan Yaki	34
	Painel de comandos	34
	Zonas de comandos	35
	Indicação de calor residual	35
	Antes da primeira utilização	35
	Limpeza do aparelho	35
	Aquecer o Teppan Yaki	35
	Utilizar o aparelho	36
	Ligar ou desligar	36
	Ajustar a temperatura	36
	Nível para manter os alimentos quentes	36
	Nível de limpeza	36
	Desligar zona de aquecimento traseira	36
	Tabela de regulações	37
	Dicas e truques	38
	Fecho de segurança para crianças	38
	Ligar	38
	Desligar	38
	Fecho de segurança para crianças automático	38
	Funções de tempo	39
	Alarme de cozinha	39
	Cronómetro	39
	Corte automático de segurança	39
	Protecção contra anulação accidental	40
	Ligar	40
	Desligar	40
	Indicação do consumo de energia	40
	Regulações base	41
	Alterar as regulações base	41
	Limpeza	42
	Não usar estes detergentes	42
	Limpeza do aparelho	42

	Defeito: O que fazer?	43
	Mensagem E nas indicações	43
	Serviços Técnicos	44
	Número E e número FD	44

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.com** e na loja Online: **www.siemens-eshop.com**



Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.



Instruções de segurança importantes

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.



Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.



Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

🔧 Causas de danos

A superfície em aço inoxidável do aparelho é robusta e lisa, mas com o tempo adquire marcas de uso, tal como qualquer boa frigideira. Contudo, estas não afectam a sua utilidade. Uma ligeira coloração amarelada da superfície em aço inoxidável do aparelho é normal.

Atenção!

- **Riscos ou fendas sobre a superfície do aparelho:** Nunca utilize facas para cortar alimentos sobre a superfície do aparelho. Para virar os alimentos, utilize as espátulas fornecidas com o aparelho. Não bata com as espátulas sobre a superfície do aparelho.
- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.
- **Cobertura de vitrocerâmica:** Coloque a cobertura de vitrocerâmica só depois de o aparelho ter arrefecido completamente. Nunca ligue o aparelho com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para manter os alimentos quentes nem como superfície de suporte.

🌿 Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Aqueça o aparelho apenas até atingir a temperatura desejada.
- Aproveite a oportunidade de usar apenas a zona de cozedura dianteira para preparar pequenas quantidades.
- Aproveite o rebordo da superfície de cozedura para manter quente os pratos já cozinhados, enquanto prepara outros no centro.
- Reduza atempadamente a temperatura para um nível mais baixo.
- Selecione uma temperatura adequada. Se a temperatura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.
- Aproveite o calor residual do Teppan Yaki. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



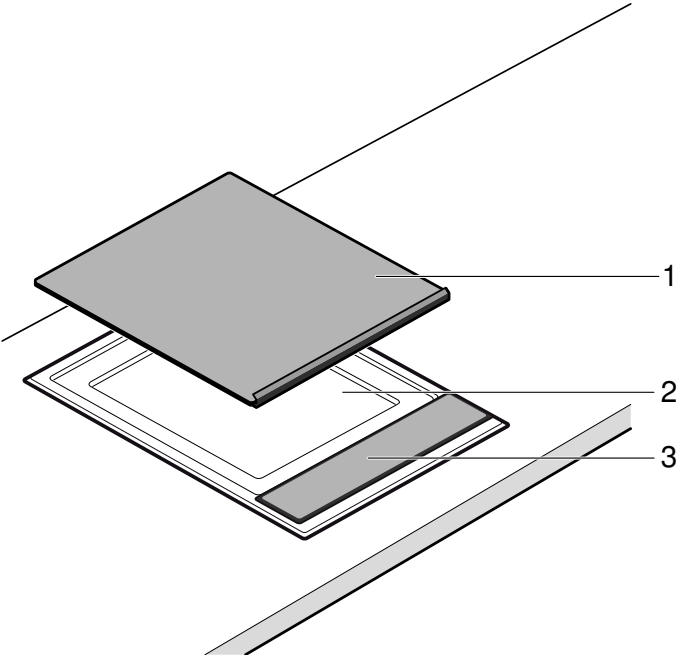
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

O seu novo Teppan Yaki



N.º	Designação
1	Cobertura em vitrocerâmica
2	Superfície de cozedura
3	Painel de comandos

Painel de comandos



Indicações	
•	O aparelho está ligado
	Proteção contra anulação accidental
	Indicação de aquecimento
H/h	Calor residual
	Fecho de segurança para crianças
kWh	Indicação do consumo energético

Indicações	
000	Temperatura/duração
	Alarme de cozinha
min	Tempo de duração
	Cronómetro
°C	Temperatura
	Zona de aquecimento traseira desligada

Zonas de comandos	
	Ligar o aparelho
	Ativar a proteção contra anulação acidental / fecho de segurança para crianças
	Ligar nível de limpeza
	Ligar nível para manter quente
	Ajustar a temperatura
	Desligar zona de aquecimento traseira
	Ligar o alarme de cozinha / cronómetro

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.

Conselhos

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, A humidade prejudica o seu funcionamento.

Indicação de calor residual

O aparelho possui uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se surgir um **H** na indicação, o aparelho ainda está quente. Se o aparelho continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando o aparelho já estiver suficientemente arrefecido.



Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança. → *"Instruções de segurança importantes" na página 32*

Limpeza do aparelho

Antes da primeira utilização, limpe muito bem o aparelho com solução de água morna e detergente.

Aquecer o Teppan Yaki

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o Teppan Yaki vazio. Para o efeito, o ideal são 30 minutos a 240 °C.



Utilizar o aparelho

Neste capítulo saberá como regular o seu aparelho. Na tabela encontra as regulações para diferentes pratos.

Ligar ou desligar

Conselho: O aparelho desliga-se automaticamente, quando a temperatura está definida em 0 durante mais de 20 segundos.

Ligar

Toque no símbolo ①.

Ouve-se um sinal. A indicação por cima do interruptor principal acende. O aparelho está pronto a funcionar.

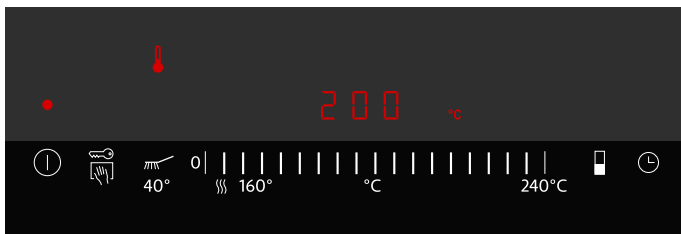
Desligar

Toque no símbolo ① até a indicação por cima do interruptor principal se apagar.

O aparelho está desligado. A indicação de calor residual continua acesa até o aparelho estar suficientemente arrefecido.

Ajustar a temperatura

1. Ligue o aparelho com o interruptor principal. Na indicação da temperatura acende-se 000.
2. Passe com o dedo sobre a área de regulação até a temperatura desejada aparecer no visor. A indicação do aquecimento pisca.



Quando a temperatura definida for atingida, soa um sinal e a indicação do aquecimento apaga-se. Agora, pode colocar os alimentos a cozinhar.

Conselho: O aparelho regula a ligação e desconexão do aquecimento. Mesmo com a potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.

Nível para manter os alimentos quentes

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

Na área de regulação seleccione o nível para manter os alimentos quentes IIII.

Para manter os alimentos quentes, não seleccione quantidades demasiado elevadas. Todos os alimentos que deseja manter quentes devem estar em contacto com a superfície do aparelho, pois caso contrário arrefecem. Não mantenha os alimentos quentes durante demasiado tempo senão ficam secos.

Nível de limpeza

No nível de limpeza $\frac{m}{40^\circ}$ o aparelho aquece a 40 °C. Assim, pode deixar a sujidade amolecer, depois de ter colocado água e detergente da louça na superfície de cozedura (máximo 1 hora). Depois de a sujidade se soltar, pode começar a limpar.

Desligar zona de aquecimento traseira

Ao preparar pequenas quantidades, pode usar apenas a zona de aquecimento dianteira. É possível usar a zona de aquecimento traseira para manter quente.

1. Ligar o aparelho.
2. Toque no símbolo .
A indicação por cima do símbolo acende-se. A zona de aquecimento traseira está desligada.

Conselho: Da próxima vez que ligar o aparelho, esta regulação permanece memorizada. É possível alterar este comportamento nas regulações base.

Tabela de regulações

As indicações presentes nas tabelas são valores de referência e aplicam-se a um aparelho pré-aquecido.

Os valores podem variar conforme o tipo e a quantidade do alimento a cozinhar.

Só coloque o alimento a cozinhar quando o tempo de pré-aquecimento tiver decorrido.

Carne/aves

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espessura	Informação
Bife, no ponto	saltear 230 - 240 °C assar 180 °C	2 - 3 min. de cada lado 5 - 7 min.	aprox. 2 cm	por ex. entrecosto, lombo, picanha. O bife está no ponto quando sai molho da carne.
Bife do cachaço, sem osso	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm	
Medalhões de porco	170 - 180 °C	13 - 17 min.	máx. 2 cm	Pressionar na placa, virar várias vezes.
Escalope, porco ou vitela, panado	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Use óleo suficiente, para que os panados não fiquem secos nem queimem.
Bife de peru	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Bife de frango	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Carne às tiras, vitela ou porco, marinada	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Distribua bem as tiras de carne / aves, sem que toquem umas nas outras.
Tiras de peito de peru	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Distribua bem as tiras de carne / aves, sem que toquem umas nas outras.
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g	
Hambúrguer	180 - 190 °C	13 - 16 min.	máx. 1 cm	

Peixe

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espessura	Informação
Filete de peixe	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm	usar para cozinhar tipos de peixe adequados, por ex. salmão, atum, tamboril, perca, lúcio. Para que os filetes de peixe não adiram muito, podem ser passados por farinha antes de cozinhados. Comece a cozinhar com o lado da pele virado para baixo e, se possível, vire apenas uma vez.
Bife de salmão	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm	
Bife de atum	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm	
Gambas	210 - 220 °C	8 - 10 min.	de 30 g cada	

Legumes

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espessura	Informação
Cenouras, em juliana	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	
Tiras de pimento	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g	
Beringela, em fatias	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	Salgar a beringela antes de cozinhar, deixar repousar durante 30 minutos e secar.
Curgete, em fatias	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	
Rodelas de cebola	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g	
Cogumelos, em fatias	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g	
Batatas, cozidas, em fatias	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g	

Dicas e truques

- Coloque o alimento na chapa apenas depois do indicador de aquecimento estar apagado. Isto também se aplica em caso de aumento da temperatura entre duas utilizações.
- Pressione as peças de carne, ave e peixe sobre a chapa com ajuda da espátula. Para preservar as fibras, vire as peças apenas quando elas já se soltam facilmente da chapa. Caso contrário, são libertados sucos e isso faz com que os alimentos fiquem mais secos.
- Enquanto as peças de carne, ave e peixe são cozinhadas, estas não devem tocar umas nas outras, para que não absorvam sucos.
- Para impedir a saída de sucos, não perfure nem corte a carne antes de a cozinhar ou durante o processo de cozedura.
- Não tempere carne, aves e peixe com sal, antes de os cozinhar, para que este não lhes retire água e nutrientes solúveis.
- Antes de cozinhar os filetes de peixe, pode passá-los por farinha. Desta forma não aderem tão facilmente.
- Se possível, não virar os filetes de peixe mais do que uma vez. Cozinhe primeiro o lado da pele.
- Utilize apenas óleos e gorduras adequados para fritura, resistentes a altas temperaturas, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga clarificada.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

Ligar

1. Desligue o aparelho.
2. Toque no símbolo  durante, pelo menos, 4 segundos.
A indicação  acende-se durante aprox. 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar

Toque no símbolo  as vezes necessárias, até o símbolo  se apagar.

O fecho de segurança para crianças está desativado.

Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, a segurança para crianças é sempre ativada automaticamente quando o aparelho é desligado.

Ligar

Ligue o fecho de segurança automático para crianças. → "Regulações base" na página 41

Funções de tempo

Há 2 funções de tempo diferentes.

- Alarme de cozinha
- Cronómetro

Alarme de cozinha

O alarme de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O alarme é independente de todas as outras regulações.

Ajustar o alarme de cozinha

1. Com o aparelho desligado, toque uma vez no símbolo , com o aparelho ligado, toque duas vezes no símbolo . A indicação  acende-se. Na indicação acende-se **00** min.

Conselho: Com o aparelho ligado, o cronómetro é ligado ao tocar uma vez no símbolo .

2. Regule o tempo pretendido na zona de regulação. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Terminado o tempo

Depois de decorrido o tempo, soa um sinal sonoro e no visor pisca **00** durante 10 segundos. A indicação  pisca.

Toque num símbolo à escolha.

As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

Cronómetro

O cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação do cronómetro.

O cronómetro funciona apenas quando o aparelho está ligado. Quando o aparelho se desliga, o cronómetro também é desligado.

Conselho: Se ligar o alarme de cozinha para além do cronómetro, a regulação aparece durante 10 segundos no campo de indicação do temporizador. Depois, volta a ser indicada a função de cronómetro.

Ligar

1. Toque no símbolo .
No visor é exibido **00**.
2. Toque na zona de regulação.
Começa a contagem do tempo. No primeiro minuto são indicados segundos e depois minutos.
10 segundos depois, a indicação do temporizador desaparece e é indicada a temperatura.
3. Toque no símbolo , para exibir novamente a indicação do temporizador.

Desligar

1. Toque no símbolo .
A indicação do temporizador é exibida.
2. Toque na zona de regulação.
O cronómetro é desligado. A indicação do temporizador apaga-se.

Corte automático de segurança

Se um aparelho estiver demasiado tempo ligado sem que a regulação seja alterada, a desconexão automática é ativada.

O aquecimento do aparelho é interrompido. Na indicação piscam em alternância **F B** e a indicação de calor residual **H/h**.

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da temperatura regulada (2 a 4 horas).

Proteção contra anulação acidental

Se passar com o dedo no painel de comandos enquanto o aparelho estiver ligado, as regulações podem alterar-se.

Para evitar que isso aconteça, o seu aparelho dispõe de uma função de proteção contra anulação acidental.

Ligar

Com o aparelho ligado, toque no símbolo .

Ouve-se um sinal. A indicação  acende-se. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

Conselho: O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação acidental. Pode desligar o aparelho a qualquer momento.

Desligar

Toque no símbolo .

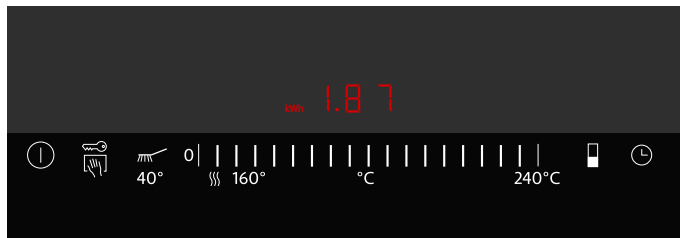
A função contra anulação acidental está desligada.

Indicação do consumo de energia

Esta função permite-lhe ver o consumo de energia total desde a ligação até à desconexão do aparelho.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, por exemplo, 1,87 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.



Possivelmente, a indicação do consumo de energia não está ativada. → "Regulações base" na página 41

Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Pode adaptar estas regulações aos seus hábitos.

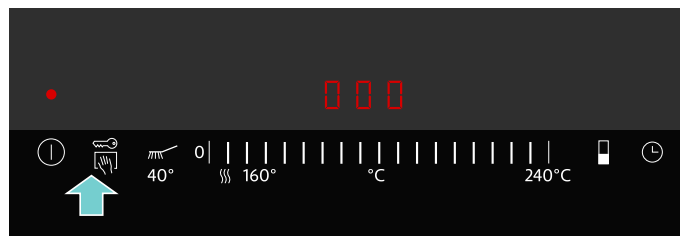
Indicação	Função
c 0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.
c 1	Fecho de segurança para crianças
0	Fecho de segurança para crianças automático desativado.*
1	Fecho de segurança para crianças automático ativado.
f	Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre ativado).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
c 3	Indicação do consumo de energia (obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade.)
0	Indicação de consumo desligada.*
1	Indicação de consumo com tensão de rede 230 V.
3	Indicação de consumo com tensão de rede 220 V.
4	Indicação de consumo com tensão de rede 240 V.
c 5	Desconexão automática (quando maior o nível definido, tanto maior a duração até à desconexão.)
0	2-4 horas até à desconexão.*
1	1-2 horas até à desconexão.
2	30-60 minutos até à desconexão.
c 6	Duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Ativação dos elementos de aquecimento
0	Ao ligar, a zona de aquecimento traseira está desligada.
1	Ao ligar, as duas zonas de aquecimento estão ligadas.*
2	Ao ligar, a última regulação antes da desconexão do aparelho permanece inalterada.
c 8	Modo de demonstração
0	Desligado.*
1	Ligado. O aparelho pode ser usado, mas não aquece.

*Regulação base

Alterar as regulações base

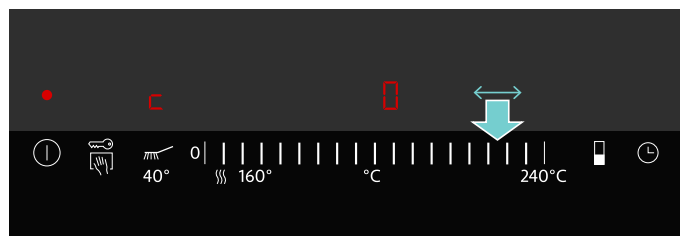
O aparelho tem de estar desligado.

1. Ligar o aparelho.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante cerca de 4 segundos, até soar um sinal acústico.



c e 1 piscam alternadamente e 0 acende.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação pretendida aparecer.
4. Regule o valor desejado na zona de regulação.



5. Repita os passos 3. e 4. até todas as regulações pretendidas terem sido alteradas.
6. Toque no símbolo  durante 4 segundos, até ouvir um sinal sonoro.

As regulações estão memorizadas.

Não guardar alterações

Para sair da regulação base, desligue o aparelho com o interruptor principal. As alterações não são memorizadas.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Deitar água ou cubos de gelo sobre a superfície quente do aparelho produz salpicos e vapor de água. Não se debruce sobre o aparelho. Mantenha uma distância de segurança.

Não usar estes detergentes

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Não permitir o contacto de produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.) com o aro ou o painel
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Limpeza do aparelho

Parte do aparelho/ superfície	Limpeza recomendada
Superfície de cozedura	Remova resíduos gordurosos com água quente e detergente da louça. Conforme o alimento, podem permanecer manchas brancas na superfície de cozedura. Remova com sumo de limão ou vinagre. Em seguida, enxague muito bem. O sumo de limão ou o vinagre não devem entrar em contacto com o painel de comandos.
Superfície de cozedura, sujidade incrustada	Para sujidade mais difícil, use o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (Ref. 00311499). Com ele, a superfície de cozedura voltará a brilhar. Na sujidade persistente, aplique no aparelho frio o nosso gel de limpeza para grelhadores (Referência 00463582) e deixe atuar durante, pelo menos, 2 horas, no caso de sujidade mais resistente deixe atuar durante a noite. Em seguida, enxague muito bem e deixe secar. Respeite as instruções na embalagem do produto de limpeza.

Parte do aparelho/ superfície	Limpeza recomendada
Moldura em aço inoxidável	Limpe com um pano macio, húmido e um pouco de detergente da louça. Para sujidade mais difícil, use o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (Ref. 00311499). Com ele, o aço inoxidável volta a brilhar.
Painel de comandos	Limpe com um pano macio, húmido e um pouco de detergente da louça; o pano não deve estar demasiado molhado. Seque com um pano macio.

Limpe o aparelho depois de o usar, quanto tiver arrefecido. Restos ressequidos são difíceis de remover.

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

Os cubos de gelo são mais adequados para limpar o aparelho quente do que água, pois provocam menos salpicos quentes e vapor de água.

Remova com cuidado os restos dos produtos de limpeza antes da utilização seguinte.

Limpar o aparelho quente

1. Desligue o aparelho. Deixe arrefecer durante 15 minutos, pelo menos!
2. Coloque cubos de gelo ou água por cima da superfície de cozinhar. Salpique algumas vezes com detergente da louça. Deixe a sujidade mergulhada.
3. Só comece com a limpeza quando a indicação de calor residual tiver mudado de **H** para **h**.

Limpar o aparelho arrefecido

1. Coloque alguma água e detergente da louça na superfície de cozinhar, de forma que fique ligeiramente coberta.
2. Ligar o aparelho. Regule o nível de limpeza. Deixe a sujidade mergulhada (máx. 1 hora).
3. Depois de a sujidade se soltar, pode começar a limpar.

Limpeza intermédia entre dois processos de cozedura

1. Desligue o aparelho.
2. Passe 4 - 5 cubos de gelo com as espátulas por cima da superfície de cozinhar quente.
3. Remova a sujidade solta com as espátulas.
4. Ligue novamente o aparelho. Antes de colocar os alimentos, aguarde até o aparelho atingir novamente a temperatura definida.

Defeito: O que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

O sistema eletrónico do seu aparelho está situado por baixo do painel de comandos. Diferentes causas podem originar uma forte subida da temperatura nesta área.

Para que o sistema eletrónico não aqueça em demasia, o aparelho é desligado automaticamente, quando necessário. A indicação **F2** ou **F4** surge alternadamente com a indicação de calor residual **H** ou **h**.

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
F0 / F6 / F7	Falha do aparelho	Desligue o aparelho e ligue novamente. Se a indicação aparecer novamente, chame a Assistência Técnica.
F2	O grelhador esteve durante muito tempo ligado com uma potência elevada. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de aquecimento dianteira foi desligada.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Toque numa zona de comandos à escolha. F2 apaga-se.
F4	Apesar da desativação através de F2 , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, o aparelho foi desligado.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Toque numa zona de comandos à escolha. F4 apaga-se.
F5 e a temperatura pisca alternadamente. Ouve-se um sinal sonoro.	Aviso: um objeto quente encontra-se perto do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o objeto. A indicação de falha apaga-se.
F5 e sinal sonoro	Um objeto quente encontra-se perto do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, o aparelho foi desligado.	Remova o objeto. Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Toque numa zona de comandos à escolha. F5 apaga-se.
F8	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Ligue novamente o aparelho.
de O aparelho não aquece.	O modo de demonstração está ligado	Desligue o modo de demonstração: desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos qualquer. O modo de demonstração é desligado.

Mensagem E nas indicações

Se, nas indicações, aparecer uma mensagem de erro com “E”, p. ex. E0111, desligue e volte a ligar o aparelho.

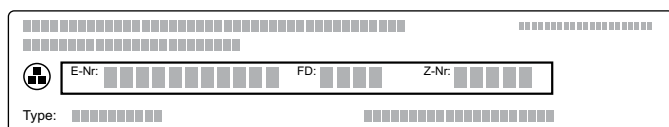
Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e comunique a mensagem de erro exata.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Pode encontrar a placa de características com os números no lado inferior do aparelho.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Inside the grid, there are four main sections: 'E-Nr:' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, 'Z-Nr:' followed by a row of 4 squares, and 'Type:' followed by a row of 10 squares. A small icon of a person is located to the left of the 'E-Nr:' field.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E	N.º FD
Assistência Técnica 	

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	46
	Önemli güvenlik uyarıları	46
	Hasar nedenleri	47
	Çevre koruma	47
	Enerji tasarrufu için öneriler	47
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	47
	Cihazı tanıyınız	48
	Yeni Teppan Yaki'niz	48
	Kumanda bölümü.	48
	Kumanda alanları.	49
	Kalan ısı göstergesi	49
	İlk kullanımdan önce	49
	Cihazın temizlenmesi	49
	Teppan Yaki'nin ısıtılması	49
	Cihazın kullanılması	50
	Açılması veya kapatılması	50
	Sıcaklığın ayarlanması	50
	Sıcak tutma kademesi	50
	Temizleme seviyesi	50
	Arka ısıtma alanının kapatılması	50
	Ayar tablosu	51
	Öneriler ve pratik bilgiler	52
	Çocuk emniyeti	52
	Çalıştırılması	52
	Kapatılması	52
	Otomatik çocuk emniyeti	52
	Zaman fonksiyonları	53
	Mutfak saati	53
	Süre ölçer.	53
	Otomatik kapama sistemi	53
	Temizlik koruması	54
	Çalıştırılması	54
	Kapatılması	54
	Enerji tüketim göstergesi	54
	Temel ayarlar	55
	Temel ayarların değiştirilmesi	55
	Temizleme	56
	Bu temizleme maddelerini kullanmayın	56
	Cihazın temizlenmesi	56

	Arıza halinde ne yapmalı?	57
	Göstergelerde E-mesaj	57
	Yetkili servisin çağırılması	58
	E numarası ve FD numarası	58

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: **www.siemens-home.com**
ve Online-Mağaza: **www.siemens-eshop.com**

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Önemli güvenlik uyarıları

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Paslanmaz çelik kızartma yüzeyi dayanıklı ve parlaktır ancak iyi bir tavada olduğu gibi zamanla kullanımdan kaynaklanan izler oluşur. Bu izler ürünü olumsuz yönde etkilemez. Paslanmaz çelik kızartma yüzeyinin hafifçe sararması normaldir.

Dikkat!

- **Kızartma yüzeyinde çizik veya kazıntı:** Kızartma yüzeyinin üzerinde kesinlikle bıçakla bir şey kesmeyiniz. Yemekleri çevirmek için cihazla birlikte verilen spatulayı kullanınız. Spatula ile kızartma yüzeyine vurmayınız.
- Sert veya sivri cisimler cam seramiği kapağına düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- **Cam seramik kapak:** Cam seramik kapak ancak cihaz tamamen soğuduktan sonra kapatılmalıdır. Kapak cihazın üzerindeyken cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Kapağı kesinlik altlık veya ısıtma yüzeyi olarak kullanmayınız.

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Cihazı sadece istenen sıcaklığa ulaşınca kadar ısıtınız.
- Küçük miktarlarda yemek pişireceğinizde, sadece ön ocağı açma seçeneğini kullanmanız mümkündür.
- Kızartma alanının kenar kısımlarını pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için kullanırken, ortada yemek hazırlamaya devam edebilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt sıcaklığa geçiniz.
- Uygun sıcaklığı seçiniz. Çok yüksek sıcaklık kullandığınızda enerjiyi boşa harcarsınız.
- Teppan Yaki'nin kalan ısını kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce cihazı kapatınız.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



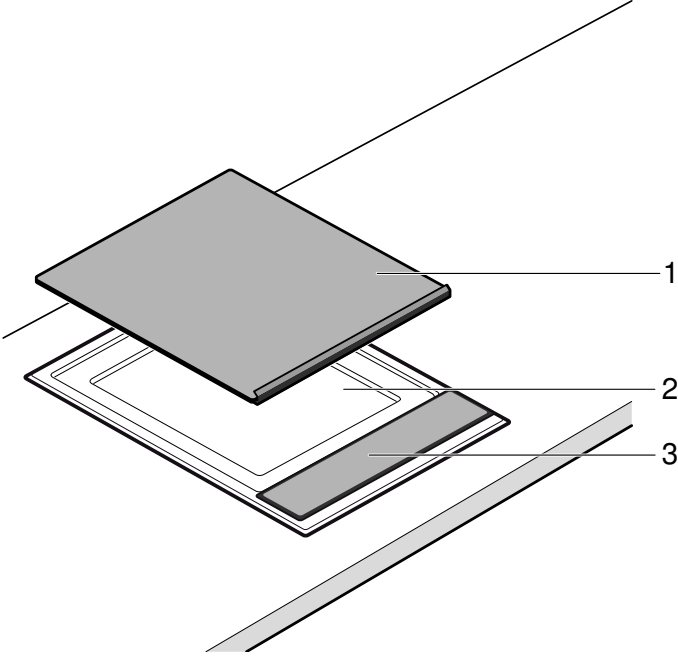
Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

Yeni Teppan Yaki'niz



No.	Tanım
1	Cam seramik kapak
2	Kızartma yüzeyi
3	Kumanda bölümü

Kumanda bölümü



Göstergeler	
•	Cihaz açıktır
👉	Silme koruması
🔥	Isıtma göstergesi
H/h	Atıl ısı
🔑	Çocuk emniyeti
kWh	Enerji tüketim göstergesi

Göstergeler	
000	Sıcaklık/süre
🔔	Mutfak saati
min	Süre
🕒	Süre ölçer
°C	Sıcaklık
🔋	Arka ısıtma alanı kapatıldı

Kumanda alanları

①	Cihazın devreye sokulması
	Silme koruması / çocuk emniyetinin açılması
	Temizleme seviyesinin açılması
	Sıcak tutma kademesinin açılması
0 240°	Sıcaklığın ayarlanması
	Arka ısıtma alanının kapatılması
	Mutfak saatinin / süre ölçerin açılması

Kumanda alanları

Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon etkinleştirilir.

Bilgiler

- Aynı anda birkaç alana dokunduğunuzda ayarlar değişmez. Taşan yemekleri ayar alanından kolayca temizleyebilirsiniz.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.

Kalan ısı göstergesi

Cihazın iki kademeli kalan ısı göstergesi bulunur.

Göstergede **H** görünüyorsa cihaz hala sıcak demektir. Cihaz biraz daha soğuduğunda gösterge değişerek **h** olur. Cihaz yeteri kadar soğuduğunda ise gösterge söner.

**İlk kullanımdan önce**

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce güvenlik uyarılarını okuyunuz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 46

Cihazın temizlenmesi

Cihazı ilk kez kullanmadan önce ılık deterjanlı suyla iyice temizleyiniz.

Teppan Yaki'nin ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için Teppan Yaki'yi boş durumdayken ısıtınız. İdeal olan 30 dakika 240 °C'de kalmasıdır.



Cihazın kullanılması

Bu bölümde, cihazınızı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemeklere ilişkin ayarları bulacaksınız.

Açılması veya kapatılması

Bilgi: Sıcaklık 20 saniyeden uzun süre 0 değerine ayarlanmış olarak kalırsa, cihaz otomatik olarak kapanır.

Çalıştırılması

① sembolüne dokununuz.

Bir sinyal duyulur. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Cihaz çalışmaya hazırdır.

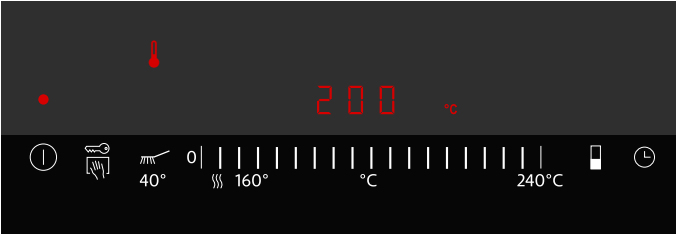
Kapatılması

Ana şalter üzerindeki gösterge sönene kadar ① sembolüne dokununuz.

Cihaz kapatılmıştır. Kalan ısı göstergesi, cihaz yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Sıcaklığın ayarlanması

1. Cihazı ana şalterden açınız. Sıcaklık göstergesi yanar 000.
2. İstenilen sıcaklık göstergede görüne kadar ayar alanı üzerinden kaydırınız. Isıtma göstergesi yanıp söner.



Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma göstergesi söner. Şimdi kızartılacak malzemeyi yerleştirebilirsiniz.

Bilgi: Cihaz açma ve kapama işlemleriyle sıcaklığı ayarlar. Ayrıca en yüksek güçte bile ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.

Sıcak tutma kademesi

Teppean Yaki açık olmalıdır.

Ayar alanında sıcak tutma kademesini Ⅲ seçiniz.

Sıcak tutulacak miktarı çok fazla seçmeyiniz. Sıcak tutulacak yemekler kızartma yüzeyine temas etmelidir, aksi takdirde soğuyabilir. Yemekleri çok uzun süre sıcak tutmayınız, aksi takdirde kuruyabilirler.

Temizleme seviyesi

40° temizleme seviyesinde cihaz 40 °C sıcaklığa kadar ısıtılır. Kızartma yüzeyine biraz su ve deterjan uygulayarak kirleri suda bekletip yumuşatmanız mümkündür (maksimum süre 1 saat). Kirler yumuşadıktan sonra temizliğe başlayabilirsiniz.

Arka ısıtma alanının kapatılması

Küçük miktarlarda yemek pişireceğinizde, sadece ön ısıtma alanını kullanmanız mümkündür. Arka ısıtma alanı, sıcak tutmak için kullanılır.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Ⅲ sembolüne dokununuz. Sembol üzerindeki gösterge yanar. Arka ısıtma alanı kapatılır.

Bilgi: Cihazı daha sonra yeniden açtığınızda, bu ayar aynen korunur. Bu davranış biçimini temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.

Ayar tablosu

Tablolardaki veriler referans değerlerdir ve önceden ısıtılmış cihaz için geçerlidir. Değerler kızartılacak malzemenin türüne ve miktarına göre farklılık gösterebilir.

Kızartılacak malzemeyi ancak ön ısıtma süresi tamamlandıktan sonra yerleştiriniz.

Et/kümes hayvanı

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar/kalınlık	Bilgi
Siğir biftek, orta	kızartma 230 - 240 °C kızartma 180 °C	Her tarafı 2 - 3 dakika 5 - 7 dakika	yakl. 2 cm	örneğin antrikot, bonfile, rumstek. Etin suyu dışarı çıktığında biftek orta pişmiştir.
Domuz bifteği, kemiksiz	210 - 220°C	15 - 20 dakika	yakl. 2 cm	
Domuz madalyon	170 - 180°C	13 - 17 dakika	maks. 2 cm	Plakaya iyice bastırınız, birden çok defa çeviriniz.
Domuz veya siğir şnitzel, panelenmiş	190 - 200°C	10 - 13 dakika	0,5 - 1 cm	Panenin kurumaması ve yanmaması için yeterince yağ kullanınız.
Hindi bifteği	210 - 220°C	8 - 15 dakika	1 - 1,5 cm	
Tavuk göğsü filetosu	180 - 190°C	15 - 20 dakika	2,5 - 3 cm	
Siğir veya domuz et şeritleri/ et parçaları, marine	200 - 210°C	8 - 10 dakika	600 - 700 g	Et / kümes hayvanı şeritleri iyi dağıtılmalıdır, birbirlerine temas etmemelidir.
Hindi göğüs şeritleri	180 - 190°C	7 - 9 dakika	600 - 700 g	Et / kümes hayvanı şeritleri iyi dağıtılmalıdır, birbirlerine temas etmemelidir.
Kıyma	230 - 240°C	9 - 11 dakika	yakl. 600 g	
Hamburger	180 - 190°C	13 - 16 dakika	maks. 1 cm	

Balık

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar/kalınlık	Bilgi
Balık filetosu	190 - 200 °C	7 - 10 dakika	yakl. 2 cm	Kızartma için uygun balık türleri kullanınız, örneğin alabalık, ton balığı, keler balığı, levrek, uzun levrek. Balık fileto- larının daha az yapışmasını sağlamak için balıkları kızartmadan önce una bulamak mümkündür. Kızartmaya derili tarafından başlayınız ve mümkünse balığı sadece bir defa çeviriniz.
Levrek fileto	170 - 180°C	18 - 20 dakika	yakl. 3 cm	
Ton balığı bifteği	190 - 200°C	18 - 20 dakika	yakl. 3 cm	
Karides	210 - 220°C	8 - 10 dakika	Her biri 30 g	

Sebze

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar/kalınlık	Bilgi
Havuç, jülyen kesilmiş	190 - 200 °C	6 - 8 dakika	yakl. 500 g	
Şerit biber	200 - 210°C	4 - 6 dakika	yakl. 500 g	
Patlıcan, dilimler	200 - 210°C	6 - 8 dakika	yakl. 500 g	Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayınız, 30 dakika bekletin ve kurulayınız.
Kabak, dilimler halinde	190 - 200°C	6 - 8 dakika	yakl. 500 g	
Soğan halkaları	190 - 210°C	5 - 7 dakika	yakl. 500 g	
Dilimlenmiş mantar	230 - 240°C	10 - 12 dakika	yakl. 500 g	
Patatesler, haşlanmış, dilimlenmiş	210 - 220°C	10 - 12 dakika	yakl. 500 g	

Öneriler ve pratik bilgiler

- Pişirilecek yiyeceği ancak ısıtma göstergesi söndükten sonra koyun. Aynı husus, iki ayrı hazırlama işlemi esnasında sıcaklığın yükseltilmesi halinde de geçerlidir.
- Et, tavuk ve balık parçalarını spatula yardımıyla kızartma yüzeyine bastırın. Liflerin zarar görmemesi için et parçalarını ancak kızartma yüzeyinden kolaylıkla çözüldüklerinde çevirin. Aksi takdirde sıvı dışarı çıkabilir ve pişirilecek gıdanın kurumasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbiriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için pişirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya eti kesmeyin.
- Suyunu ve suda çözülür besin maddelerini kaybetmemek için et, tavuk eti ve balığı kızartmadan önce tuzlamayın.
- Balık filetoları kızartmadan önce una bulanabilir. Böylece daha az yapışma görülür.
- Balık filetosunu mümkün oldukça sadece bir kez çevirin. İlk önce deri kısmını kızartın.
- Sadece örneğin rafine bitkisel yağlar veya sızdırılmış tereyağı gibi yüksek derecelerde ısıtılabilir ve kızartmaya uygun olan sıvı ve katı yağlar kullanın.

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları ve ayarları değiştirmemeleri için cihazınız bir çocuk emniyeti ile donatılmıştır.

Çalıştırılması

1. Cihazı kapatınız.
2.  sembolüne en az 4 saniye boyunca dokununuz.  göstergesi yaklaşık 10 saniye süreyle yanar. Cihaz kilitli.

Kapatılması

 sembolü sönene kadar  sembolüne dokununuz. Çocuk emniyeti kapalı.

Otomatik çocuk emniyeti

Cihazı kapatırsanız, bu fonksiyon ile çocuk emniyeti daima otomatik olarak etkin hale geçer.

Çalıştırılması

Otomatik çocuk emniyetini açınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 55

Zaman fonksiyonları

2 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

- Mutfak saati
- Süre ölçer

Mutfak saati

Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu tüm diğer ayarlardan farklıdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

1. Cihaz kapalıyken  sembolüne bir defa basınız, cihaz açıkken  sembolüne iki defa basınız. Gösterge  yanar. Göstergede **00** min. yanar.
Bilgi: Cihaz açıkken  sembolüne bir defa basıldığında süre ölçer açılmış olur.
2. Ayar alanında istenen zamanı ayarlayınız. Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur ve 10 saniye süreyle göstergede **00** yanıp söner.  göstergesi yanıp söner.

Herhangi bir sembole dokununuz.
Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Zamanın düzeltilmesi

 sembolü ile mutfak saatini seçiniz ve yeniden ayarlayınız.

Süre ölçer

Süre ölçer, kendisi çalıştırıldıktan sonra geçen süreyi gösterir.

Süre ölçer sadece cihaz açık olduğunda çalışır. Cihaz kapandığında, süre ölçer de cihazla birlikte kapanır.

Bilgi: Süre ölçere ilave olarak mutfak saati fonksiyonu açılırsa, ayar 10 saniyeliliğine zamanlayıcı göstergesinde gösterilir. Bunun ardından süre ölçer görüntülenir.

Çalıştırılması

1.  sembolüne dokununuz. Göstergede **00** gösterilir.
2. Ayar alanına dokununuz. Zaman sayımı başlar. Birinci dakika esnasında saniyeler ve ardından dakikalar gösterilir. 10 saniye sonra zamanlayıcı göstergesi gizlenir ve sıcaklık gösterilir.
3. Zamanlayıcı göstergesini yeniden göstermek için  sembolüne dokununuz.

Kapatılması

1.  sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesi gösterilir.
2. Ayar alanına dokununuz. Süre ölçer kapatılır. Zamanlayıcı göstergesi söner.

Otomatik kapama sistemi

Bir cihaz uzun süre ayarlarında herhangi bir değişiklik olmaksızın açık kalırsa, otomatik kapatma etkinleştirilir.

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Göstergede değişmeli olarak **F 8** ve kalan ısı göstergesi **H/h** yanıp söner.

Eğer herhangi bir kumanda alanına dokunursanız gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Zaman sınırlamasının ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış olan sıcaklığa (2 ile 4 saat arası) bağlıdır.



Temizlik koruması

Kumanda bölümünün üzerini silerken cihaz açılacağı için ayarları değiştirmeniz söz konusu olabilir.

Bunu önlemek için cihazınızda bir temizlik koruması fonksiyonu vardır.

Çalıştırılması

Cihaz açıkken  sembolüne dokununuz.

Bir sinyal duyulur. Gösterge  yanar. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü silebilirsiniz.

Bilgi: Ana şalter, temizlik koruma fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Cihazı her zaman kapatabilirsiniz.

Kapatılması

 sembolüne dokununuz.

Temizlik koruması kapatılmalıdır.

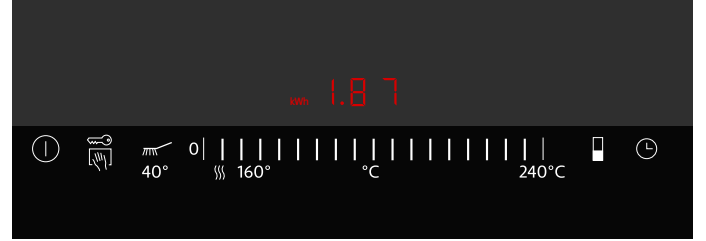


Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon ile cihazın açılması ve kapatılması arasındaki tüm enerji tüketimini görüntüleyebilirsiniz.

Kapatma işleminden sonra 10 saniye süresince kilowatt saat cinsinde tüketim, örn. 1,87kWh, görüntülenir.

Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.



Muhtemelen enerji tüketimi göstergesi etkinleştirilmemiştir. → "Temel ayarlar", Sayfa 55

Temel ayarlar

Cihazınız çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.

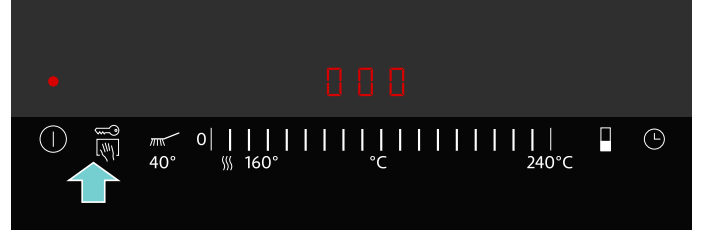
Gösterge	Fonksiyon
	Temel ayarlara geri alma
	Kapalı.*
	Açıldı.
	Çocuk emniyeti
	Otomatik çocuk emniyeti kapatıldı.*
	Otomatik çocuk emniyeti açıldı.
	Manuel ve otomatik çocuk emniyeti kapalı.
	Sinyal sesi
	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapatıldı (ana şalter sinyali her zaman açık kalır).
	Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.
	Sadece onay sinyali açık.
	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
	Enerji tüketim göstergesi (elektrik tedarikçinize şebeke gerilimini sorunuz.)
	Tüketim göstergesi kapalı.*
	230V'lık şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	220V'luk şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	240V'luk şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	Otomatik kapatma (ayarlanan kademe ne kadar yükseğe, kapatmaya kadar geçecek süre o kadar uzundur.)
	Kapanmaya kadar 2-4 saat.*
	Kapanmaya kadar 1-2 saat.*
	Kapanmaya kadar 30-60 dakika.
	Zamanlayıcı bitiş sinyali süresi
	10 saniye.*
	30 saniye.
	1 dakika.
	Isıtıcı parçaların açılması
	Açma sırasında arka ısıtma alanı kapalıdır.
	Açma sırasında her iki ısıtma alanı açıktır.*
	Açma sırasında, cihaz kapatılmadan önce yapılan son ayar aynen devam eder.
	Demo mode (Demo modu)
	Kapalı.*
	Açıldı. Cihaz kullanılabilir, ama ısıtmıyor.

*Temel ayar

Temel ayarların değiştirilmesi

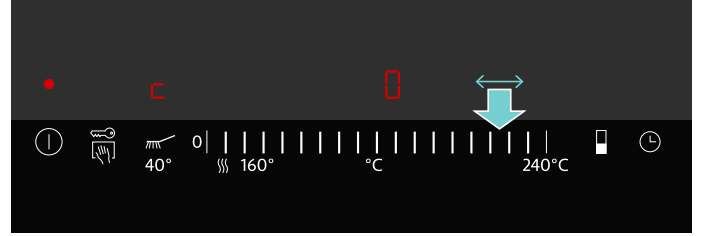
Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Sonraki 10 saniye içinde sesli bir sinyal duyulana kadar sembolüne yaklaşık 4 saniye süreyle dokununuz.



ve değişmeli olarak yanıp söner ve yanar.

3. İstedığınız gösterge görüntülenene kadar birden çok defa sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istenilen değeri ayarlayınız.



5. Tüm istenen ayarlar değiştirilene kadar adım 3 ve 4'ü tekrarlayınız.
6. Sesli bir sinyal duyulana kadar sembolünü yaklaşık 4 saniye süreyle basılı tutunuz. Ayarlar kaydedilmiştir.

Değişiklikler kaydedilmesin

Temel ayarlardan çıkmak için cihazı ana şalterden kapatınız. Değişiklikler kaydedilmez.

Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Sıcak kızartma yüzeyine su veya buz küpü koyarken sıçrama ve su buharı çıkışı olur. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafede durunuz.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanların (örneğin sirke, limon asidi vs.) çerçeve veya panelle temas etmelerini önleyin
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Cihazın temizlenmesi

Cihaz parçası/yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Kızartma yüzeyi	Yağlı artıkları sıcak su ve deterjanla temizleyiniz. Pişirilen yemeğe bağlı olarak kızartma yüzeyinde beyaz lekeler kalabilir. Limon suyu veya sirke ile temizleyiniz. Ardından nemli bezle iyice siliniz. Limon suyu veya sirke kumanda paneline temas etmemelidir.
Kızartma yüzeyi, yanmış kirler	Zorlu kirler için paslanmaz çelik temizleyicimizi (sipariş numarası 00311499) kullanabilirsiniz. Böylece kızartma yüzeyi parlaklığına yeniden kavuşur. Zorlu kirlere cihaz soğukken ızgara temizleme jelimizle (sipariş numarası 00463582) sürünüz ve etkili olması için en az 2 saat bekleyiniz, eğer kirler çok sertse bütün bir gece beklemeniz önerilir. Ardından iyice yıkayınız ve kurulayınız. Temizleyicinin ambalajı üzerindeki uyarılara dikkat ediniz.

Cihaz parçası/yüzey	Tavsiye edilen temizleme
Paslanmaz çelik çerçeve	Yumuşak ve nemli bir bezle ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Zorlu kirler için paslanmaz çelik temizleyicimizi (sipariş numarası 00311499) kullanabilirsiniz. Böylece mat paslanmaz çelik yüzeyler parlaklığına yeniden kavuşur.
Kumanda paneli	Yumuşak ve nemli bir bezle ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyiniz, bezin çok ıslak olmamasına dikkat ediniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Cihazı her kullanımdan sonra soğuduğunda temizleyiniz. Yanmış artıkları temizlemek zor olabilir.

Kaba artıkları spatula ile kazıyınız.

Cihaz sıcakken cihazı temizlemek için su yerine buz küpleri kullanmak daha uygundur, böylece sıçrayan sıcak sulardan ve buhardan kurtulmak mümkündür.

Sonraki kullanımdan önce kalan artıkları temizleyicilerle dikkatlice temizleyiniz.

Sıcak cihazın temizlenmesi

1. Cihazı kapatınız. En az 15 dakika soğumasını bekleyiniz!
2. Kızartma yüzeyine buz kalıpları veya su dökünüz. Ayrıca az miktarda deterjan püskürtünüz. Kirlerin yumuşamasını bekleyiniz.
3. Kalan ısı göstergesi **H** iken **h** olana kadar temizliğe başlamayınız.

Soğutulmuş cihazın temizlenmesi

1. Kızartma yüzeyine biraz su ve deterjan dökerek yüzeyin tamamen su altında kalmasını sağlayınız.
2. Cihazı çalıştırın. Temizleme seviyesini ayarlayınız. Kirlerin yumuşamasını bekleyiniz (maksimum 1 saat).
3. Kirler yumuşadıktan sonra temizliğe başlayabilirsiniz.

İki kızartma işlemi arasında ara temizleme

1. Cihazı kapatınız.
2. 4 - 5 buz küpünü spatulayla sıcak kızartma yüzeyine itiniz.
3. Yumuşayan kirleri spatula ile temizleyiniz.
4. Cihazı tekrar açınız. Yemekleri yerleştirmek için cihaz yeniden ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar bekleyiniz.

? Arıza halinde ne yapmalı?

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Cihazınızın elektroniği kumanda bölümünün altındadır. Farklı sebeplerden dolayı bu alandaki sıcaklık güçlü bir artış gösterebilir.

Elektronüğün aşırı ısınmaması için, cihaz ihtiyaç duyulduğunda otomatik olarak kapatılır. **F2** veya **F4** göstergesi, **H** veya **h** kalan ısı göstergesi ile değişmeli olarak gösterilir.

Gösterge	Hata	Önlem
Yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Diğer elektronik cihazların yardımı ile bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönmesi F0 / F6 / F7	Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulayınız veya cismi kaldırınız.
F2	Cihaz hatası	Cihazı kapatınız ve yeniden açınız. Gösterge yeniden belirirse, müşteri hizmetlerini arayınız.
F2	Uzun süre yüksek güç ile ızgara yapıldı. Elektronüğün korunması için ön ısıtma alanı kapatıldı.	Elektronik yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F2 söner.
F4	F2 üzerinden kapatılmaya rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle cihaz kapatıldı.	Elektronik yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F4 söner.
F5 ve sıcaklık dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur.	Uyarı: Kumanda bölümü yakınında sıcak bir nesne mevcut. Elektronik aşırı ısınma tehlikesi altında.	Nesneyi uzaklaştırınız. Hata göstergesi söner.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü yakınında sıcak bir nesne mevcut. Elektronüğün korunması için cihaz kapatılır.	Nesneyi uzaklaştırınız. Elektronik yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F5 söner.
F8	Cihaz çok uzun bir süre çalıştı ve kendi kendine kapandı.	Cihazı tekrar açınız.
DE Cihaz ısıtmıyor	Demo modu açık	Demo modunun kapatılması: Cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız). Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modu kapatılır.

Göstergelerde E-mesajı

Göstergelerde başında "E" olan bir hata mesajı görüntülenirse, örn. E0111, cihazı kapatıp tekrar açınız.

Bir defalık bir arıza ise gösterge söner. Hata mesajı yeniden görünürse, müşteri hizmetlerini arayınız ve bu sırada hata mesajı kesin olarak belirtiniz.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001165532
951201