

SIEMENS



Teppan Yaki

Teppanyaki

ET475FYB1E

siemens-home.com/welcome

da	Brugsanvisning	3
fi	Käyttöohje	16
no	Bruksveiledning	29
sv	Bruksanvisning	42

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Årsager til skader	5
	Miljøbeskyttelse	5
	Gode råd om energibesparelse	5
	Miljøvenlig bortskaffelse	5
	Lær apparatet at kende	6
	Den nye Teppan Yaki	6
	Betjeningsfelt	6
	Betjeningsfelter	7
	Restvarmeindikator	7
	Før apparatet tages i brug første gang	7
	Rengøring af apparatet	7
	Opvarme Teppan Yaki	7
	Betjening af maskinen	8
	Tænde eller slukke	8
	Indstille temperatur	8
	Varmholdningstrin	8
	Rengøringstrin	8
	Deaktivere bageste varmezone	8
	Indstillingstabel	8
	Tips og tricks	9
	Børnesikring	10
	Tænde	10
	Slukke	10
	Automatisk børnesikring	10
	Tidsfunktioner	10
	Minutur	10
	Stopur	10
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	11
	Aftørringssikring	11
	Tænde	11
	Slukke	11
	Visning af energiforbrug	11
	Grundindstillinger	12
	Ændring af Grundindstillinger	12
	Rengøring	13
	Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	13
	Rengøring af apparatet	13

	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	14
	E-melding på displayerne	14
	Kundeservice	15
	E-nummer og FD-nummer	15

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitter. De kan medføre tilskadecomst.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Stegefladen i rustfrit stål er robust og glat, men vil med tiden bære præg af brug, som en god pande. Dette forringer dog ikke brugsværdien. En let gulfarvning af stegefladen i rustfrit stål er normal.

Pas på!

- **Ridser eller skurer på stegefladen:** Skær aldrig med knive på stegefladen. Anvend den medfølgende spatel til at vende madvarerne. Slå ikke på stegefladen med spatlen.
- Hvis hårde eller spidse genstande falder ned på den glaskeramiske plade eller den glaskeramiske afdækning, kan det medføre skader.
- **Glaskeramisk afdækning:** Læg først den glaskeramiske afdækning på apparat, når det er helt afkølet. Tænd aldrig apparatet med pålagt afdækning. Anvend ikke afdækningen til afsætning eller som varmholdningsflade.

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Gode råd om energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, til det har nået den ønskede temperatur.
- Ved tilberedning af mindre mængder er det tilstrækkeligt at tænde for den forreste varmezone.
- Området ved kanterne af stegefladen kan bruges til varmholdning af færdigt tilberedte madvarer, mens der stadigvæk tilberedes på midten.
- Skru ned til en lavere temperatur i god tid.
- Vælg en passende temperatur. Der forbruges unødigt meget energi, hvis temperaturen er for høj.
- Udnyt restvarmen på Teppan Yaki'en. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for apparatet 5 - 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



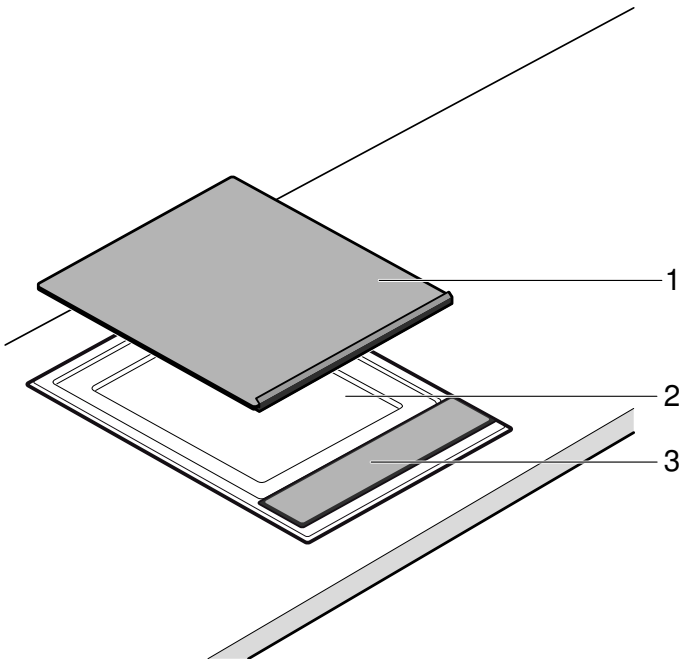
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover bliver apparatets forskellige funktioner beskrevet.

Den nye Teppan Yaki













Nr.	Betegnelse
1	Glaskeramik-afdækning
2	Stegeflade
3	Betjeningsfelt

Betjeningsfelt



Indikatorer	
•	Apparatet er tændt
	Aftørringssikring
	Opvarmningsindikator
H/h	Restvarme
	Børnesikring
kWh	Visning af energiforbrug

Indikatorer	
000	Temperatur/Varighed
	Minutur
min	Varighed
	Stopur
°C	Temperatur
	Bageste varmezone deaktiveret

Betjeningsfelter	
	Tænde for apparatet
	Aktivere aftørringssikring / børnesikring
	Aktivere rengøringstrin
	Aktivere varmholdningstrin
	Indstille temperatur
	Deaktivere bageste varmezone
	Aktivere minutur / stopur

Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis flere felter berøres samtidig. På den måde kan indstillingsområdet tørres af, f.eks. hvis noget er kogt over.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer funktionen.

Restvarmeindikator

Apparatet har en restvarmeindikator med to trin.

Hvis der vises et **H** i indikatoren, er apparatet stadig varmt. Når apparatet køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, slukkes indikatoren.



Før apparatet tages i brug første gang

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden apparatet bruges første gang. Læs først sikkerhedsanvisningerne. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 4

Rengøring af apparatet

Rengør apparatet grundigt med lunkent opvaskevand, inden det bruges første gang.

Opvarme Teppan Yaki

De kan fjerne lugten af nyt produkt ved at opvarme den tomme Teppan Yaki. Det gøres bedst ved 240 °C i 30 minutter.

Betjening af maskinen

I dette kapitel beskrives, hvordan apparatet indstilles. I tabellen findes indstillinger for forskellige retter.

Tænde eller slukke

Bemærk: Apparatet slukkes automatisk, hvis temperaturen har været indstillet til 0 i mere end 20 sekunder.

Tænde

Berør symbolet ①.

Der lyder et signal. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Apparatet er klar til brug.

Slukke

Berør symbolet ①, til indikatoren over hovedafbryderen slukkes.

Apparatet er slukket. Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil apparatet er tilstrækkeligt afkølet.

Indstille temperatur

1. Tænd for apparatet med hovedafbryderen. I temperatur-indikatoren lyser 000.
2. Lad fingrene glide hen over indstillingsområdet, indtil den ønskede temperatur vises i indikatoren. Opvarmningsindikatoren blinker.



Når den indstillede temperatur er nået, lyder der et signal, og opvarmningsindikatoren slukkes. Nu kan madvarerne lægges på.

Kød/fjerkræ

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse	Information
Oksesteak, medium	Bruning 230 - 240 °C Færdigstegning 180 °C	2 - 3 minutter på hver side 5 - 7 min.	ca. 2 cm	F.eks. entrecôte, filetsteak, rumpsteak. Kødet er medium stegt, når der løber kødsaft ud.
Svinenakkesteak, uden ben	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm	
Svinemedaljoner	170 - 180 °C	13 - 17 min.	maks. 2 cm	Tryk dem ned på pladen, vend flere gange.
Schnitzel, svine- eller kalvekød, paneret	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Brug rigeligt olie, så panaden ikke tørrer ud eller brænder på.
Kalkun-steak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Kyllingebrystfilet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Småkød i strimler, okse- eller svinekød, marineret	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Fordel kød-/fjerkræ-strimlerne godt, de må ikke berøre hinanden under stegningen.

Bemærk: Apparatet styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmen. Selv ved den højeste effekt kan opvarmningen tænde/slukke.

Varmholdningstrin

Teppan Yaki skal være tændt.

Vælg varmholdningsstrinnet Ⅲ i indstillingsområdet.

Vælg ikke for store mængder til varmholdning. Al den mad, som skal holdes varm, bør være i berøring med stegefladen, da den ellers bliver kold. Hold ikke maden varm for længe, da den ellers bliver for tør.

Rengøringstrin

Ved rengøringstrin $\frac{m}{40^\circ}$ opvarmes apparatet til 40 °C. På den måde kan smuds sættes i blød med lidt vand og opvaskemiddel på stegefladen (maks. 1 time). Begynd rengøringen, når smudset er blødt op.

Deaktivere bageste varmezone

Ved tilberedning af mindre mængder er det muligt kun at tænde for den forreste varmezone. Den bageste varmezone kan bruges til varmholdning.

1. Tænd for apparatet.
2. Berør symbolet Ⅱ. Indikatoren over symbolet lyser. Den bageste varmezone er deaktiveret.

Bemærk: Indstillingen bliver gemt til næste gang, der tændes for apparatet. Dette kan ændres i Grundindstillingerne.

Indstillingstabel

De angivne værdier i tabellerne er vejledende og gælder for et forvarmet apparat. Værdierne kan variere afhængigt af madvarernes art og mængde.

Læg først maden på, når forvarmningstiden er gået.

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse	Information
Kalkunbryst i strimler	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Fordel kød-/fjerkræ-strimlerne godt, de må ikke berøre hinanden under stegningen.
Hakket kød	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	maks. 1 cm	

Fisk

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse	Information
Fiskefilet	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm	Vælg fiskearter, der er velegnede til stegning, f.eks. laks, tunfisk, havtåske, aborre, sandart. Fiskefileter hænges mindre i, hvis de rulles i mel inden stegningen. Steg fisken på skindsiden først, og vend den så vidt muligt kun én gang.
Laksesteak	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Tunfiskesteak	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Rejer	210 - 220 °C	8 - 10 min.	à 30 g	

Grøntsager

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse	Information
Gulerødder, skåret i pinde	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Paprika i strimler	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g	
Auberginer, i skiver	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	Drys auberginerne med salt inden stegningen, lad dem stå i 30 minutter, og tør dem af.
Squash, i skiver	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Løgringe	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca. 500 g	
Champignoner, i skiver	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	
Kartofler, kogte, i skiver	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	



Tips og tricks

- Læg madvarerne, der skal tilberedes, først på, når opvarmningsindikeringen er gået ud. Dette gælder også, når man forhøjer temperaturen mellem to tilberedningsprocesser.
- Tryk kød-, fjerkræ- og fiskestykker med spatlen fladt på stegepladen. Vend dem først, når de nemt kan løses fra pladen, for ikke at ødelægge fibrene. Ellers kan væske sive ud og føre til, at madvarerne bliver tørre.
- Kød-, fjerkræ- og fiskestykkerne burde ikke berøre hinanden, når de steges, således at de ikke suger væske.
- Før eller under tilberedningen må De ikke stikke eller skære i kødet for at undgå, at kødsaft siver ud.
- Salt kød, fjerkræ og fisk ikke før de steges for ikke at fratage madvarerne vand og opløselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan inden stegningen vendes i mel. På den måde klæber den mindre på.
- Vend fiskefilet om muligt kun én gang. Brun den først på skindsiden.
- Benyt kun olier eller fedter, der kan opvarmes til høje temperaturer og der er egnede til stegningen, f.eks. raffinerede planteolier eller smørfedt (klaret smør).



Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

Tænde

1. Sluk for apparatet.
2. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder. Indikatoren  lyser i ca. 10 sekunder. Apparat er låst.

Slukke

Berør symbolet , indtil symbolet  slukkes. Børnesikringen er deaktiveret.

Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen altid automatisk aktiveret, når der slukkes for apparatet.

Tænde

Aktivere automatisk børnesikring. → "Grundindstillinger" på side 12

Tidsfunktioner






Der findes 2 forskellige tidsfunktioner:

- Minutur
- Stopur



Minutur

Der kan indstilles en tid på op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Indstilling af minutur

1. Ved slukket apparat: Berør symbolet  én gang, ved tændt apparat: Berør symbolet  to gange. Indikatoren  lyser. I indikatoren lyser  min.
Bemærk: Når apparatet er tændt, bliver stopuret aktiveret, når symbolet  berøres én gang.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.


Når tiden er udløbet

Efter udløb af tiden lyder der et signal, og i indikatoren blinker  i 10 sekunder. Indikatoren  blinker.

Berør et vilkårligt symbol.

Indikatorerne slukker, og lydsignalet holder op.

Ændring af tid

Vælg minuturet med symbolet , og indstil igen.




Stopur

Stopuret viser den tid, der er gået siden stopuret blev aktiveret.


Stopuret fungerer kun, når apparatet er tændt. Hvis apparatet slukkes, slukkes stopuret også.

Bemærk: Hvis stopuret også aktiveres sammen med minuturet, vises indstillingen i 10 sekunder i timer-indikatoren. Derefter vises stopuret igen.

Tænde

1. Berør symbolet .
I indikatoren vises .
2. Berør indstillingsområdet.
Tidsregistreringen begynder. I det første minut vises sekunder, derefter minutter. Efter 10 sekunder bliver Timer-indikatoren blændet ud, og temperaturen vises.
3. Berør symbolet  for at vise Timer-indikatoren igen.

Slukke

1. Berør symbolet .
2. Berør indstillingsområdet.
Stopuret bliver deaktiveret. Timer-indikatoren slukkes.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis apparatet er tændt i lang tid, uden at indstillingen bliver ændret, bliver den automatiske slukning aktiveret.

Apparatet holder op med at varme. I indikatoren blinker skiftevis **F B** og restvarmeindikatoren **H/h**.

Hvis et vilkårligt betjeningsfelt berøres, slukkes indikatoren. Der kan indstilles igen.

Tidspunktet for tidsbegrænsningens aktivering afhænger af den indstillede temperatur (2 til 4 timer).


Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens apparatet er tændt, er der risiko for, at indstillingerne bliver ændret.

For at forhindre dette har apparatet en aftørringssikrings-funktion.

Tænde

Berør symbolet , mens apparatet er tændt.

Der lyder et signal. Indikatoren  lyser. Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan når som helst slukkes for apparatet.

Slukke

Berør symbolet .

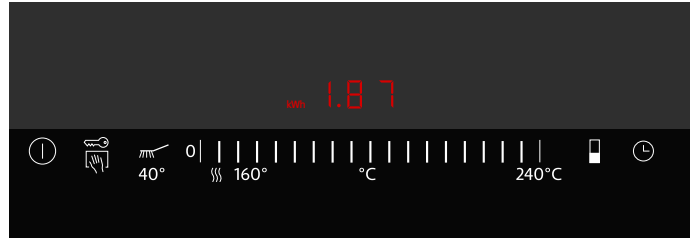
Aftørringssikringen er deaktiveret.

Visning af energiforbrug

Med denne funktion er det muligt at vise det samlede energiforbrug for apparatet, fra det blev tændt, til det blev slukket.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. 1,87 kWh, i 10 sekunder.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.



Muligvis er visning af energiforbrug ikke aktiveret. → "Grundindstillinger" på side 12

Grundindstillinger


Apparatet har forskellige grundindstillinger. Grundindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

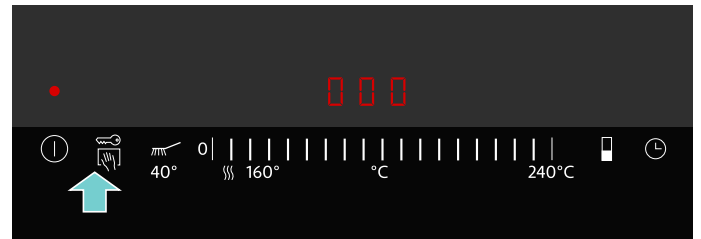
Indikator	Funktion
c 0	Nulstilling af grundindstillinger
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
c 1	Børnesikring
0	Automatisk børnesikring deaktiveret.*
1	Automatisk børnesikring aktiveret.
f	Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.
c 2	Lydsignal
0	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret (hovedafbrydersignalet er altid aktiveret).
1	Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.
2	Kun kvitteringssignal aktiveret.
3	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
c 3	Visning af energiforbrug (elforsyningselskabet kan oplyse den aktuelle netspænding).
0	Visning af energiforbrug deaktiveret.*
1	Visning af energiforbrug ved netspænding 230 V.
3	Visning af energiforbrug ved netspænding 220 V.
4	Visning af energiforbrug ved netspænding 240 V.
c 5	Automatisk slukning (jo højere indstillet trin, desto længere tid frem til slukning.)
0	2-4 timer frem til slukning.*
1	1-2 timer frem til slukning.
2	30-60 minutter frem til slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minut.
c 7	Aktivering af varmeelement
0	Ved aktivering er bageste varmezone deaktiveret.
1	Ved aktivering er begge varmezoner aktiveret.*
2	Ved aktivering anvendes den sidste indstilling, som apparatet havde inden slukning.
c 8	Demotilstand
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret. Apparatet kan betjenes, men varmer ikke.

*Grundindstilling


Ændring af Grundindstillinger

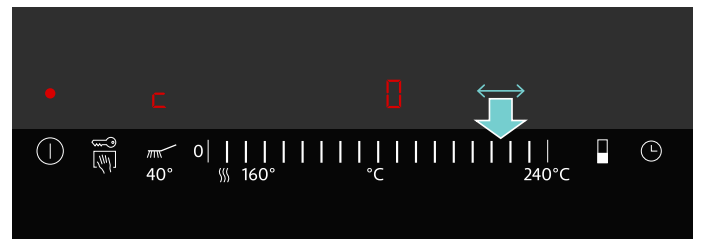
Apparatet skal være slukket.


1. Tænd for apparatet.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder, til der lyder et akustisk signal.



c og 1 blinker skiftevis, og 0 lyser.

3. Berør symbol , indtil den ønskede indikator vises.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



5. Gentag trin 3. og 4. til alle ønskede indstillinger er ændret.
6. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder, til der lyder et akustisk signal. Indstillingerne er gemt.

Ændringer gemmes ikke

Sluk for apparatet med hovedafbryderen, og tænd igen, for at forlade grundindstillingerne. Ændringer bliver ikke gemt.

Rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Hvis De kommer vand eller isterninger på den varme stegeflade, vil der opstå vandsprøjt og vanddamp. Bøj Dem ikke ind over apparatet. Hold en vis sikkerhedsafstand.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.) må ikke kommes på rammen eller panelet
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringssvampe, børster eller skrubbessvampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

Rengøring af apparatet

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Stegeflade	Fjern fedtholdige rester med varmt vand og opvaskemiddel. Afhængigt af de stegte madvarer kan der dannes hvidlige pletter på stegefladen. De kan fjernes med citronsaft eller eddike. Tør derefter grundigt efter med en fugtig klud. Citronsaft og eddike må ikke komme i kontakt med betjeningspanelet.
Fastbrændt smuds på stegefladen	Anvend vores rengøringsmiddel til rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning (bestillingsnummer 00311499). Derved får stegefladen sin glans tilbage. Smør hårdnakkede rester ind med vores grillrense-gel, mens apparatet er koldt (bestillingsnummer 00463582), og lad den virke i mindst 2 timer eller natten over ved særlig kraftig tilsmudsning. Skyl derefter grundigt, og tør efter. Følg anvisningerne på rensedirektets emballage.

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Rustfrit stålramme	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Anvend vores rengøringsmiddel til rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning (bestillingsnummer 00311499). Derved får mat rustfrit glansen tilbage.
Betjeningspanel	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel, kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.

Rengør apparatet efter afkølingen, hver gang det har været i brug. Fastbrændte rester er vanskelige at fjerne. Fjern grovere rester med spatlerne.

Isterninger er mere velegnede til rengøring end vand, når apparatet er varmt, fordi der opstår færre varme vandstænk og mindre damp.

Fjern omhyggeligt rester af rengøringsmidler, inden apparatet bruges næste gang.

Rengøring af apparatet, når det er varmt

1. Sluk for apparatet. Lad apparatet køle af i mindst 15 minutter!
2. Hæld isterninger eller vand over stegefladen. Tilsæt et par stænk opvaskemiddel. Lad smudset stå i blød.
3. Begynd først med rengøringen, når restvarmeindikatoren er skiftet fra **H** til **h**.

Rengøring af apparatet, når det er koldt

1. Hæld lidt vand og opvaskemiddel på stegefladen, så den er dækket med et tyndt lag vand.
2. Tænd for apparatet. Indstil rengøringstrinnet. Lad smudset stå i blød (maks. 1 time).
3. Begynd rengøringen, når smudset er blødt op.

Mellemrengøring mellem to stegninger

1. Sluk for apparatet.
2. Skub 4 - 5 isterninger hen over den varme stegeflade med spatelen.
3. Fjern opblødt smuds med en spatel.
4. Tænd for apparatet igen. Vent med at lægge madvarerne på, til apparatet har opnået den indstillede temperatur igen.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Elektronikken i apparatet befinder sig under betjeningsfeltet. Af forskellige årsager kan temperaturen i dette område stige kraftigt.

For at forhindre at elektronikken bliver overophedet, slukkes apparatet om nødvendigt automatisk. Indikatoren **F2** eller **F4** vises skiftevis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Indikator	Beskrivelse	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
F0 / F6 / F7	Fejl ved apparatet.	Sluk for apparatet, og tænd det igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
F2	Der er blevet grillt i længere tid ved høj effekt. Den forreste varmezone er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør et vilkårligt betjeningsområde. F2 slukkes.
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er apparatet blevet slukket.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør et vilkårligt betjeningsområde. F4 slukkes.
F5 og temperaturen blinker skiftevis. Der lyder et signal.	Advarsel: Der befinder sig en varm genstand i nærheden af betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern genstanden. Fejlindikatoren slukkes.
F5 og et lydsignal.	Advarsel: Der befinder sig en varm genstand i nærheden af betjeningsfeltet. Apparatet er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern genstanden. Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør et vilkårligt betjeningsområde. F5 slukkes.
F8	Apparatet har været i drift for længe og er blevet slukket.	Tænd for apparatet igen.
dE Apparatet varmer ikke.	Demotilstanden er aktiveret.	Deaktivering af demotilstand: Afbryd strømforsyningen til apparatet i 30 sekunder (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet). Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden deaktiveres.

E-melding på displayerne

Hvis der på displayerne vises en fejlmelding med "E", f.eks. E0111, skal apparatet slukkes og derefter tændes igen.

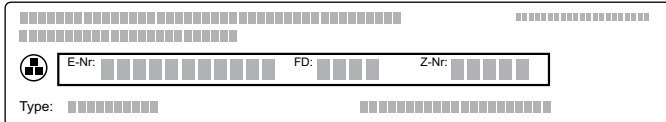
Hvis der kun var tale om en forbigående fejl, forsvinder fejlmeddelelsen. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlmeddelelse, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Kundeservice


Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene findes på undersiden af apparatet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær opmærksom på, at det heller ikke inden for garantiperioden er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.



Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	17
	Tärkeitä turvaohjeita	17
	Vaurioiden syyt	18
	Ympäristönsuojelu	18
	Energiansäästövihiä	18
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	18
	Tutustuminen laitteeseen	19
	Uusi Teppan Yaki	19
	Ohjauspaneeli	19
	Käyttöalueet	20
	Jälkilämmön näyttö	20
	Ennen ensimmäistä käyttöä	20
	Laitteen puhdistus	20
	Teppan Yakin kuumentaminen	20
	Koneen käyttö	21
	Kytkeminen päälle tai pois päältä	21
	Lämpötilan säätäminen	21
	Lämpimänäpilotteho	21
	Puhdistusteho	21
	Takimmaisena kuumennusalueen kytkeminen pois päältä	21
	Säätötaulukko	21
	Hyviä vinkkejä	22
	Lapsilukko	23
	Käynnistys	23
	Pysäytys	23
	Automaattinen lapsilukko	23
	Aikatoiminnot	23
	Minuuttikello	23
	Ajanottokello	23
	Automaattinen turvakatkaisu	24
	Pyyhintäsuoja	24
	Käynnistys	24
	Pysäytys	24
	Energiankulutuksen näyttö	24
	Perusasetukset	25
	Perusasetusten muuttaminen	25
	Puhdistus	26
	Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	26
	Laitteen puhdistus	26

	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	27
	E-ilmoitus näytössä	27
	Huoltopalvelu	28
	Mallinumero ja sarjanumero	28

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-eshop.com**

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä sopimattomia suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Tärkeitä turvaohjeita

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Teräksinen paistopinta on kestävä ja sileä, mutta siihen tulee ajan myötä käytön jälkiä, kuten hyvään pannuun. Nämä eivät kuitenkaan heikennä käyttöominaisuuksia. Teräspinnan värjäytyminen vähän keltaiseksi on normaalia.

Huomio!

- **Naarmut tai viillot paistopinnalla:** Älä leikkaa koskaan veitsellä paistopintaa myöten. Käytä ruokien kääntämiseen mukana toimitettua lastaa. Älä lyö paistopintaa lastalla.
- Jos kovat tai terävät esineet putoavat keraamiselle paneelille tai kansilevyille, seurauksena voi olla vaurioita.
- **Keraaminen kansilevy:** Laita keraaminen kansilevy laitteen päälle vasta, kun laite on jäähtynyt kokonaan. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on päällä. Älä käytä kansilevyä laskupintana tai lämpimänäpitoalustana.

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästövihteitä

- Esikuumenna laitetta vain niin kauan, kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Käytä mahdollisuutta kypsentää pieniä määriä vai etummaisella kuumennusalueella.
- Käytä paistopinnan reuna-alueita jo kypsennettyjen tuotteiden lämpimänä pitämiseen samalla, kun kypsennät keskellä lisää.
- Kytke ajoissa matalammalle lämpötilalle.
- Valitse sopiva lämpötila. Liian korkealla lämpötilalla tuhlautuu energiaa.
- Käytä Teppan Yakin jälkilämpö hyödyksi. Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite jo 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



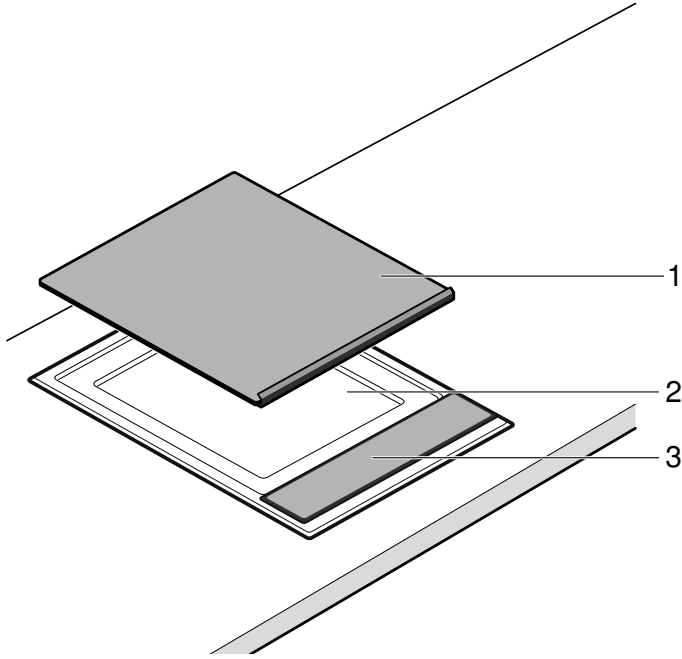
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Uusi Teppan Yaki






Nro	Nimitys
1	Keraamista lasia oleva kansi
2	Paistopinta
3	Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



Näytöt	
•	Laite on kytketty päälle
	Pyyhintäsuoja
	Kuumentamisen näyttö
H/H	Jälkilämpö
	Lapsilukko
kWh	Energiankulutusnäyttö
000	Lämpötila/aika

Näytöt	
	Minuuttikello
min	Aika
	Ajanottokello
°C	Lämpötila
	Takimmainen kuumentusalue kytketty pois päältä

Käyttöalueet	
①	Laitteen kytkeminen päälle
	Pyyhintäsuojan / lapsilukon kytkeminen päälle
	Puhdistustehon kytkeminen päälle
	Lämpimänäpito-tilan kytkeminen päälle
0 240°	Lämpötilan säätäminen
	Takimaisen kuumennusalueen kytkeminen pois päältä
⌚	Minuuttikellon / ajanottokellon kytkeminen päälle

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtä aikaa. Voit siis pyyhkiä ylikiehuneen ruoan pois säätöalueelta.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus heikentää toimintaa.

Jälkilämmön näyttö

Laitteessa on kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näyttöön ilmestyy **H**, laite on vielä kuuma. Kun laite jäähtyy lisää, näyttöön vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun laite on jäähtynyt riittävästi.



Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa laitteella. Lue ensin turvallisuusohjeet. → *"Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 17*

Laitteen puhdistus

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti haalealla astianpesuaineliuksella.

Teppan Yakin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää Teppan Yakia. Parhaiten tähän sopii 30 minuuttia lämpötilassa 240 °C.

Koneen käyttö

Tästä luvusta löydät ohjeet laitteen säätöjen tekemisestä. Taulukosta löydät asetukset eri ruokia varten.

Kytkeminen päälle tai pois päältä

Huomautus: Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos lämpötila on yli 20 sekunnin ajan asetettuna arvoon 0.

Käynnistys

Kosketa symbolia ①.

Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Laite on käyttövalmis.

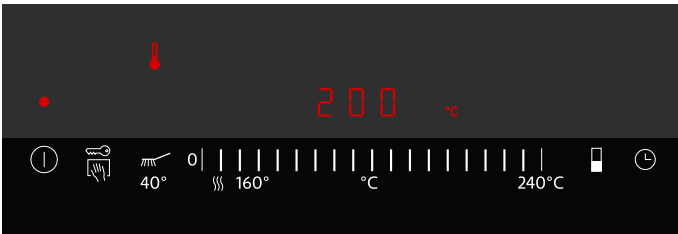
Pysäytys

Kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu.

Laite on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes laite on jäähtynyt riittävästi.

Lämpötilan säätäminen

1. Kytke laite pääkytkimellä päälle. Lämpötilanäytössä palaa 000.
2. Liikuta sormeasi säätöalueen yli, kunnes haluamasi lämpötila näkyy näytössä. Kuumenemisen näyttö vilkkuu.



Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu. Nyt voit laittaa paistettavan tuotteen paistopinnalle.

Liha/lintu

Paistettava tuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus	Info
Naudanlihapihvi, medium	ruskistaminen 230 - 240 °C jatkokypsennys 180 °C	2 - 3 min per puoli 5 - 7 min	n. 2 cm	esim. entrecôte, fileepihvi, välikyljys. Pihvin kypsyys on medium, kun siitä valuu leikattaessa lihanestettä.
Porsaan niskapalapihvi, luuton	210 - 220 °C	15 - 20 min	n. 2 cm	
Porsaanmedaljongit	170 - 180 °C	13 - 17 min	maks. 2 cm	Paina tiukasti levyä vasten, käännä useita kertoja.
Leike, porsaan- tai vasikanlihasta, paneroitu	190 - 200 °C	10 - 13 min	0,5 - 1 cm	Käytä riittävästi öljyä, jotta panerointi ei kuivu ja pala.
Kalkkunanlihapihvi	210 - 220 °C	8 - 15 min	1 - 1,5 cm	
Broilerin rintafilee	180 - 190 °C	15 - 20 min	2,5 - 3 cm	

Huomautus: Laite säätelee kuumuutta kytkeytymällä päälle- ja pois päältä. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.

Lämpimänäpito

Teppan Yaki pitää olla kytketty päälle.

Valitse säätöalueella lämpimänäpito III.

Älä valitse liian suuria määriä lämpimänäpitoon. Kaikkien lämpimänä pidettävien ruokien pitää koskettaa paistopintaa, koska ne muutoin jäähtyvät. Älä pidä ruokia liian kauan lämpimänä, koska ne muutoin kuivuvat.

Puhdistusteho

Puhdistusteholla $\frac{m}{40^\circ}$ laite kuumenee lämpötilaan 40 °C. Voit liottaa likaa pehmeämmäksi kaatamalla paistopinnalle vähän vettä ja astianpesuainetta (maks. 1 tunnin ajan). Kun lika alkaa irrota, voit aloittaa puhdistuksen.

Takimmaisen kuumennusalueen kytkeminen pois päältä

Voit käyttää pienempien määrien kypsentämiseen myös vain etummaista kuumennusaluetta. Takimmaista kuumennusaluetta voit käyttää lämpimänäpitoon.

1. Kytke laite päälle.
2. Kosketa symbolia ②. Symbolin yläpuolella oleva näyttö palaa. Takimmainen kuumennusalue on kytketty pois päältä.

Huomautus: Kun laite kytketään seuraavan kerran päälle, tämä asetusta pysyy tallennettuna muistiin. Voit muuttaa tätä toimintoa perusasetuksissa.

Säätötaulukko

Taulukon arvot ovat ohjearvoja, ja ne pätevät esikuumennettuun laitteeseen. Arvot voivat vaihdella paistettavan tuotteen tyyppin ja määrän mukaan.

Laita paistettava tuote paistopinnalle vasta, kun esikuumennusaika on kulunut.

Paistettava tuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus	Info
Suikaleliha, naudan- tai porsaanlihasta, marinoitu	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g	Levitä liha- / linnunlihasuikaleet paistopinnalle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
Kalkkunan rintafilee-suikaleet	180 - 190 °C	7 - 9 min	600 - 700 g	Levitä liha- / linnunlihasuikaleet paistopinnalle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
Jauheliha	230 - 240 °C	9 - 11 min	n. 600 g	
Hampurilainen	180 - 190 °C	13 - 16 min	maks. 1 cm	

Kala

Paistettava tuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus	Info
Kalafilee	190 - 200 °C	7 - 10 min.	n. 2 cm	käytä paistamiseen soveltuvia kalalajeja, esim. lohta, tonnikalaa, merikrotilia, ahventa, kuhaa. Jotta kalafileeet eivät tartu niin voimakkaasti paistopintaan, voit kääntää ne ennen paistamista jauhoissa. Aloita paistaminen nahkapuolelta ja käännä mieluiten vain yhden kerran.
Lohihipi	170 - 180 °C	18 - 20 min	n. 3 cm	
Tonnikalapihvi	190 - 200 °C	18 - 20 min	n. 3 cm	
Katkaravut	210 - 220 °C	8 - 10 min	à 30 g	

Vihannekset

Paistettava tuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus	Info
Porkkanat, tikkuina	190 - 200 °C	6 - 8 min	n. 500 g	
Paprikasuikaleet	200 - 210 °C	4 - 6 min	n. 500 g	
Munakoisot, viipaleina	200 - 210 °C	6 - 8 min	n. 500 g	Suolaa munakoisoviipaleet ennen paistamista, anna seistä 30 minuuttia ja kuivaa.
Kesäkurpitsa, viipaleina	190 - 200 °C	6 - 8 min	n. 500 g	
Sipulirenkaat	190 - 210 °C	5 - 7 min	n. 500 g	
Herkkusienet, viipaleina	230 - 240 °C	10 - 12 min	n. 500 g	
Porkkanat, keitetyt, viipaleina	210 - 220 °C	10 - 12 min	n. 500 g	

Hyviä vinkkejä



- Aseta kypsennettävät ruuat paistopinnalle vasta, kun kuumentamisen näyttö on sammunut. Tämä pätee myös silloin, kun nostetaan lämpötilaa kahden eri ruuan kypsytyksen välillä.
- Paina lihapalat, linnun liha ja kalapalat lastalla litteäksi paistopintaa vasten. Kääntelee ruokia vasta, kun ne irtoavat hyvin paistopinnasta, siten et tuhoa ruuan pinnassa olevia syitä. Muutoin ruuasta pääsisi valumaan nestettä ja kypsennettävät palat eivät säilyisi mehukkaina.
- Lihapalojen, linnun lihan ja kalapalojen tulisi olla erillään toisistaan paistettaessa, jotta ne eivät imisi nestettä.
- Lihaa ei saa pistellä eikä leikata kypsennyksen aikana, jotta lihaneste ei valuisi ulos.
- Älä suolaa lihaa, linnun lihaa eikä kalaa ennen paistamista, jotta niissä säilyisi neste ja muut vesiliukoiset ravintoaineet.

- Kalafilee voidaan jauhoittaa ennen paistamista pyörittelemällä sitä jauhoissa. Siten sen pinta ei tartu niin herkästi paistopintaan.
- Kalafilee tulisi, jos mahdollista, kääntää vain kerran. Paista se ensin nahan puolelta.
- Käytä vain korkeilla kuumuuksilla paistamiseen sopivia öljyjä ja rasvoja, esim. raffinoituja kasvisöljyjä tai kirkastettua voita.



Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Käynnistys

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan. Näyttö  palaa noin 10 sekunnin ajan. Laite on lukittu.

Pysäytys

Kosketa symbolia  niin kauan, kunnes symboli  sammuu.

Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket laitteen pois päältä.

Käynnistys

Automaattisen lapsilukon kytkeminen päälle. → "Perusasetukset" sivulla 25

Aikatoiminnot






Laitteessa on 2 erilaista aikatoimintoa:

- Minuuttikello
- Ajanottokello



Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista säädöistä riippumaton.

Minuuttikellon säätäminen

1. Jos laite on kytketty pois päältä, kosketa symbolia  yhden kerran, jos laite on kytketty päälle, kosketa symbolia  kaksi kertaa. Näyttö  palaa. Näytössä palaa  min.
Huomautus: Kun laite on kytketty päälle ja symbolia  kosketaan yhden kerran, ajanottokello kytkeytyy päälle.
2. Aseta säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.


Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu  10 sekunnin ajan. Näyttö  vilkkuu.

Kosketa jotain symbolia.

Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

Aika-asetuksen korjaaminen

Valitse symbolilla  minuuttikello ja tee uusi asetus.




Ajanottokello

Ajanottokello näyttää ajan, joka on kulunut ajanottokellon aktivoinnista lähtien.


Ajanottokello toimii vain, kun laite on kytketty päälle. Kun laite kytkeytyy pois päältä, myös ajanottokello kytkeytyy pois päältä.

Huomautus: Jos ajanottokellon lisäksi kytketään päälle minuuttikello, asetus näkyy 10 sekunnin ajan ajastimen näytössä. Sen jälkeen näytössä näkyy taas ajanottokello.

Käynnistys

1. Kosketa symbolia .
Näytössä näkyy .
2. Kosketa säätöaluetta.
Ajanotto käynnistyy. Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit; sen jälkeen minuutit. Ajastimen näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy taas lämpötila.
3. Koskettamalla symbolia  saat näyttöön taas ajastimen näytön.

Pysäytys

1. Kosketa symbolia .
Näytössä näkyy ajastimen näyttö.
2. Kosketa säätöaluetta.
Ajanottokello kytkeytyy pois päältä. Ajastimen näyttö sammuu.

Automaattinen turvakatkaisu

Jos laite on pitkän aikaa päällä ilman, että asetuksia muutetaan, automaattinen poiskytkentä aktivoituu.

Laitteen kuumeneminen keskeytyy. Näytössä vilkkuvat vuorotellen **F B** ja jälkilämmön näyttö **H/h**.

Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit tehdä uudet asetukset.


Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu asetetusta lämpötilasta (2 - 4 tuntia).


Pyyhintäsuoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia laitteen ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia.

Tämän välttämiseksi laitteessa on pyyhintäsuojatoiminto.


Käynnistys

Kun laite on kytketty päälle, kosketa symbolia .

Kuulet äänimerkin. Näyttö  palaa. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi. Voit nyt pyyhkiä ohjauspaneelia asetuksia muuttamatta.

Huomautus: Pyyhintäsuojatoiminto ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä laitteen milloin tahansa pois päältä.

Pysäytys

Kosketa symbolia .

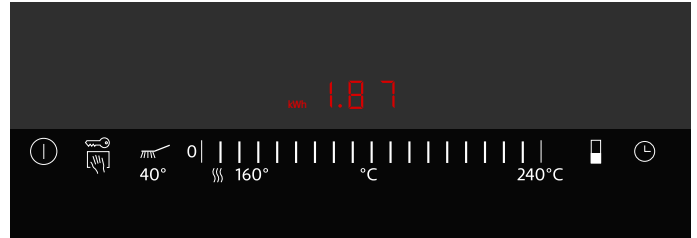
Pyyhintäsuoja on kytkeytynyt pois päältä.

Energiankulutuksen näyttö

Tällä toiminnolla voit hakea näyttöön energian kokonaiskulutuksen laitteen päälle ja pois päältä kytkemisen välillä.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,87 kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.



Energiankulutuksen näyttö ei ole ehkä aktivoitu. → "Perusasetukset" sivulla 25

Perusasetukset


Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia omien tarpeittesi mukaan.

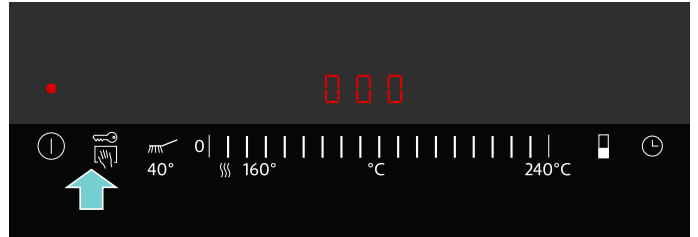
Näyttö	Toiminto
c 0	Palautus perusasetuksiin
0	Kytetty pois päältä.*
1	Kytetty päälle.
c 1	Lapsilukko
0	Automaattinen lapsilukko kytketty pois päältä.*
1	Automaattinen lapsilukko kytketty päälle.
f	Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytketty pois päältä.
c 2	Merkkiääni
0	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni pois päältä (pääkytkimen merkkiääni on aina päällä).
1	Vain virhetoiminnon merkkiääni päällä.
2	Vain vahvistuksen merkkiääni päällä.
3	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni päällä.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö (kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta)
0	Kulutusnäyttö kytketty pois päältä.*
1	Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 230 V.
3	Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 220 V.
4	Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 240 V.
c 5	Kytkeytyminen automaattisesti pois päältä (mitä korkeampi asetettu teho, sitä pidempi aika pois päältä kytkeytymiseen)
0	2-4 tuntia pois päältä kytkeytymiseen.*
1	1-2 tuntia pois päältä kytkeytymiseen.
2	30-60 minuuttia pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto
1	10 sekuntia.*
2	30 sekuntia.
3	1 minuutti.
c 7	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle
0	Kun laite kytketään päälle, takimmainen kuumennusalue on pois päältä.
1	Kun laite kytketään päälle, molemmat kuumennusalueet ovat päällä.*
2	Kun laite kytketään päälle, käytössä on viimeinen ennen laitteen pois päältä kytkemistä valittuna ollut asetetus.
c 8	Esittelykäyttö
0	Kytetty pois päältä.*
1	Kytetty päälle. Laitetta voidaan käyttää, mutta se ei kuumene.

*Perusasetus


Perusasetusten muuttaminen

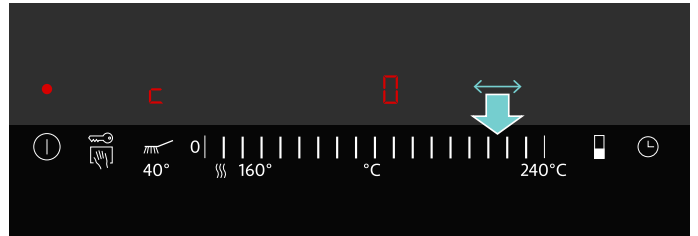
Laitteen pitää olla pois päältä.


1. Kytke laite päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  noin 4 sekunnin ajan, kunnes kuuluu äänimerkki.



c ja 1 vilkkuvat vuorotellen ja 0 palaa.

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi näyttö ilmestyy näyttöön.
4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.



5. Toista vaiheet 3. ja 4., kunnes olet muuttanut kaikki haluamasi asetukset.
 6. Kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan, kunnes kuuluu äänimerkki.
- Asetukset on tallennettu muistiin.

Muutoksia ei tallenneta muistiin

Poistu perusasetuksista kytkemällä laite pääkytkimellä pois päältä. Muutokset eivät tallennu muistiin.

Puhdistus

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa palovamman. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Varoitus – Palovamman vaara!

Kun vettä tai jääpaloja laitetaan kuumalle paistopinnalle, muodostuu roiskeita ja vesihöyryä. Älä kumarru laitteen päälle. Noudata turvaetäisyyttä.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Laitteen rungolle tai käyttöpaneelille ei saa päästää happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa, sitruunahappoja)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Laitteen puhdistus

Laitteen osa/pinta	Suosittelava puhdistusaine
Paistopinta	Poista rasvapitoiset tähteet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Paistopinnalle voi jäädä kypsennettävästä tuotteesta riippuen valkoisia tahroja. Poista ne sitruunanmehulla tai etikalla. Pyyhi lopuksi huolellisesti kostealla liinalla. Sitruunanmehu tai etikka ei saa päästä kosketuksiin ohjauspaneelin kanssa.
Paistopinta, kiinni palanut lika	Käytä runsaaseen likaan teräspintojen puhdistusainettamme (tilausno 00311499). Siten paistopinta tulee taas kiiltäväksi. Kun laite on kylmä, sivele kiinni tarttuneelle lialle grillinpuhdistusgeeliämme (tilausnumero 00463582) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tuntia, jos likaantuminen on runsasta, yön yli. Huuhtelee ja kuivaa sitten huolellisesti. Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia ohjeita.

Laitteen osa/pinta	Suosittelava puhdistusaine
Teräsreunus	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Käytä runsaaseen likaan teräspintojen puhdistusainettamme (tilausno 00311499). Siten matta teräspinta tulee taas kiiltäväksi.
Ohjauspaneeli	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta; liina ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on vaikea poistaa.

Poista karkeat tähteet lastalla.

Jääpalat soveltuvat vettä paremmin lämpimän laitteen puhdistukseen, koska siten muodostuu vähemmän kuumia roiskeita ja vesihöyryä.

Poista puhdistusainejäämät huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.

Lämpimän laitteen puhdistus

1. Kytke laite pois päältä. Anna jäähtyä vähintään 15 minuuttia!
2. Laita paistopinnalle jääpaloja tai vettä. Lisää joukkoon muutama tippa astianpesuainetta. Anna lian pehmetä.
3. Aloita puhdistus vasta, kun jäännöslämmön näyttö on vaihtunut symbolista **H** symboliksi **h**.

Jäähtyneen laitteen puhdistus

1. Kaada paistopinnalle vähän vettä ja astianpesuainetta siten, että vesi peittää pinnan ohuelti.
2. Kytke laite päälle. Säädä puhdistusteho. Anna lian pehmetä (enint. 1 tunnin).
3. Kun lika alkaa irrota, aloita puhdistus.

Puhdistus kahden paistokerran välillä

1. Kytke laite pois päältä.
2. Työntelee 4 - 5 jääpalaa lastoilla kuumalla paistopinnalla.
3. Poista irronnut lika lastoilla.
4. Kytke laite taas päälle. Odota, että laite on saavuttanut asetetun lämpötilan ennen kuin laitat ruoan paistumaan.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Huomioi taulukossa olevat ohjeet, ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Laitteen elektroniikka sijaitsee ohjauspaneelin alla. Lämpötila voi eri syistä nousta tällä alueella korkeaksi.

Jotta elektroniikka ei ylikuumene, laite kytkeytyy tarvittaessa automaattisesti pois päältä. Näyttöön ilmestyy näyttö **F2** tai **F4** vuorotellen jälkilämmön näytön **H** tai **h** kanssa.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkista, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on märkä tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
F0 / F6 / F7	Laittevikka	Kytke laite pois päältä ja taas päälle. Jos näyttö tulee uudestaan näkyviin, soita huoltopalveluun.
F2	Laitetta on käytetty pidemmän aikaa suurella teholla. Etummainen kuumennusalue on kytkeyty elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. F2 sammuu.
F4	Vaikka kuumennusalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2 , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Laite on kytkeytynyt sen tähden pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. F4 sammuu.
F5 ja lämpötila vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu merkkiäänäni.	Varoitus: ohjauspaneelin lähellä on kuuma esine. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista esine. Virheilmoitus sammuu.
F5 ja merkkiäänäni	Ohjauspaneelin lähellä on kuuma esine. Laite on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista esine. Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. F5 sammuu.
F8	Laite on ollut liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Kytke laite taas päälle.
dE Laite ei kuumene	Esittelytila on kytkeyty päälle	Esittelytilan kytkeminen pois päältä: Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila kytkeytyy pois päältä.

E-ilmoitus näytöissä

Jos näyttöihin ilmestyy virheilmoitus, jolla alkaa kirjaimella "E", esim. E0111, kytke laite pois päältä ja uudelleen päälle.

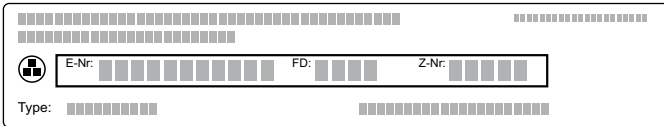
Jos kyseessä oli tilapäinen häiriö, näyttö sammuu. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero


Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteen alapuolelta.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field for the model number, consisting of 10 grid squares.
- FD-Nr.:** A field for the serial number, consisting of 5 grid squares.
- Z-Nr.:** A field for the version number, consisting of 5 grid squares.
- Type:** A field for the type, consisting of 10 grid squares.

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu 	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
 Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	30
	Viktige sikkerhetsanvisninger	30
	Årsaker til skader	31
	Miljøvern	31
	Energisparetips	31
	Miljøvennlig håndtering	31
	Bli kjent med apparatet	32
	Din nye teppanyaki	32
	Betjeningsfelt	32
	Betjeningsfelt	33
	Restvarmeindikator	33
	Før første gangs idriftsetting	33
	Rengjøre apparatet	33
	Varme opp Teppan Yaki	33
	Betjening av apparatet	34
	Slå på eller av	34
	Stille inn temperatur	34
	Varmholdingstrinn	34
	Rengjøringstrinn	34
	Slå av bakre varmesone	34
	Innstillingstabell	34
	Tips og triks	35
	Barnesikring	36
	Innkobling	36
	Utkobling	36
	Automatisk barnesikring	36
	Tidsfunksjoner	36
	Varselur	36
	Stoppeklokke	36
	Automatisk sikkerhetsutkobling	37
	Vaskebeskyttelse	37
	Innkobling	37
	Utkobling	37
	Energibruksindikasjon	37
	Grunninnstillinger	38
	Endre grunninnstillinger	38
	Rengjøring	39
	Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes	39
	Rengjøre apparatet	39

	Hva kan du gjøre ved feil?	40
	E-melding i indikatorene	40
	Kundeservice	41
	E-nummer og FD-nummer	41

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.siemens-home.com** og nettbutikk: **www.siemens-eshop.com**

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Unngå bruk av uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. Disse kan forårsake ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekslet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekslet på. Bruk ikke dekslet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker til skader

Stekeflaten av rustfritt stål er robust og glatt, men vil med tiden vise tegn på bruk, som en god stekepanne. Dette forringer ikke nytteeffekten. En lett gulfarge på stekeflater av rustfritt stål er normalt.

Obs!

- **Riper eller hakk på stekeflaten:** Bruk aldri kniv på stekeflaten. Bruk spatelen som følger med til å vende maten. Ikke slå på stekeflaten med spatelen.
- Harde eller spisse gjenstander som faller på glasskeramikkpanelet eller glasskeramikkdekselet, kan gi skader.
- **Glasskeramikkdeksel:** Ikke legg på glasskeramikkdekslet før apparatet er fullstendig avkjølt. Slå aldri på apparatet med dekslet på. Bruk ikke dekslet til å sette ting på eller holde maten varm.

Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortscaffing av apparatet.

Energisparetips

- Apparatet skal bare forvarmes til ønsket temperatur er oppnådd.
- Benytt muligheten til bare å slå på den fremre varmesonen når det er små mengder som skal tilberedes.
- Bruk området rundt stekeflaten til å holde ferdigstekt mat varm mens du fortsetter steking i midten.
- Juster ned til en lavere temperatur i rett tid.
- Velg en egnet temperatur. Velger du for høy temperatur, sløser du bort energi.
- Utnytt restvarmen i teppanyakien. Ved langvarig tilberedning kan du slå av apparatet allerede 5–10 minutter før endt tilberedningstid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



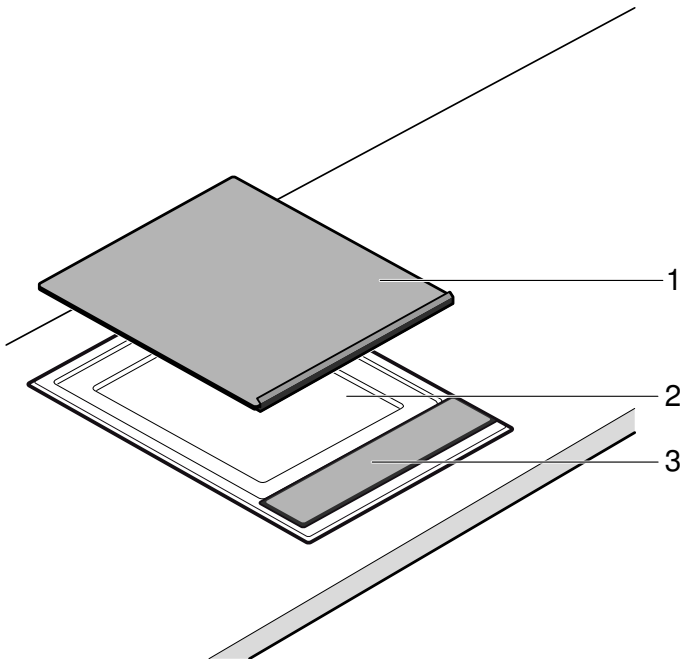
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I dette kapitlet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Din nye teppanyaki



Nr.	Betegnelse
1	Glasskeramisk plate
2	Stekeflate
3	Betjeningsfelt

Betjeningsfelt



Visninger	
•	Apparatet er slått på
	Vaskebeskyttelse
	Oppvarmingsindikator
H/h	Restvarme
	Barnesikring
kWh	Energiforbruktvisning

Visninger	
000	Temperatur/varighet
	Varselur
min	Varighet
	Stoppeklokke
°C	Temperatur
	Bakre varmesone er slått av

Betjeningsfelt	
	Slå på apparatet
	Slå på vaskebeskyttelsen/barnesikringen
	Slå på rengjøringstrinn
	Slå på varmholdingstrinn
	0 240° Stille inn temperatur
	Slå av bakre varmesone
	Slå på varseluret/stoppeklokken

Betjeningsfelt

Når du trykker på et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felt samtidig. På den måten kan du tørke opp overkok i innstillingsområdet.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

Restvarmeindikator

Apparatet har en totrinns restvarmeindikator.

Hvis **H** vises i displayet, er apparatet fortsatt varmt. Når apparatet avkjøles ytterligere, bytter displayet til **h**. Indikatoren slukker når apparatet er tilstrekkelig avkjølt.



Før første gangs idriftsetting

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les gjennom sikkerhetsanvisningene først. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 30

Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet i lunkent såpevann før du tar det i bruk for første gang.

Varme opp Teppan Yaki

Du kan kvitte deg med lukten av "nytt apparat" ved å varme opp Teppan Yaki uten noe inni. Den passende tidsinnstillingen til dette er 30 minutter ved 240 °C.


Betjening av apparatet

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn apparatet. I tabellen finner du innstillinger for forskjellige retter.

Slå på eller av


Merk: Apparatet slår seg automatisk av når temperaturen er stilt til 0 i mer enn 20 sekunder.

Innkobling

Trykk på symbolet .

Du hører et lydsignal. Visningen over hovedbryteren lyser. Apparatet er klart til bruk.

Utkobling

Trykk på symbolet  til visningen over hovedbryteren slukker.

Maskinen er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil apparatet er tilstrekkelig avkjølt.

Stille inn temperatur

- Slå på apparatet med hovedbryteren. I temperaturindikasjonen lyser **000**.
- Stryk over innstillingsområdet til ønsket temperatur vises i displayet. Oppvarmingsindikatoren blinker.



Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et lydsignal, og indikatoren for oppvarmingen slukker. Nå kan du legge på maten som skal tilberedes.


Kjøtt/fjærkre

Type mat	Temperatur	Tilberedningstid	Mengde/tykkelse	Informasjon
Oksestek, medium	bruning 230–240 °C videre steking 180 °C	2–3 min på hver side 5–7 min	ca. 2 cm	f.eks. entrecôte, fileter, biff. Biffen er medium stekt når det pipler ut rosa kjøttssaft.
Nakkekoteletter, uten bein	210–220 °C	15–20 min	ca. 2 cm	
Svinemedaljonger	170–180 °C	13–17 min	maks. 2 cm	Trykkes ned mot platen, vendes flere ganger.
Schnitzel av svin eller kalv, panert	190–200 °C	10–13 min	0,5–1 cm	Bruk tilstrekkelig med olje, slik at paneringen ikke tørker og brenner seg fast.
Kalkunkjøtt	210–220 °C	8–15 min	1–1,5 cm	
Kyllingfilet	180–190 °C	15–20 min	2,5–3 cm	
Kjøttstrimler av okse eller svin, marinert	200–210 °C	8–10 min	600–700 g	Fordel kjøttstrimlene godt slik at de ikke er i kontakt med hverandre.

Merk: Apparatet reguleres ved at varmen slås av og på. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.


Varmholdingstrinn

Teppan Yaki må være slått på.

Velg trinnet for å holde maten varm  i innstillingsområdet.


Begrens mengden som skal holdes varm. All mat som skal holdes varm, må være i kontakt med kokeflaten for at den ikke skal bli kald. Ikke hold maten for lenge varm, ellers blir den tørr.

Rengjøringstrinn

På rengjøringstrinn  varmer apparatet seg opp til 40 °C. Deretter kan du bløte opp smusset ved å ha litt vann og oppvaskmiddel på stekeflaten (maks. 1 time). Når smusset begynner å løsne, kan du begynne rengjøringen.

Slå av bakre varmesone

Ved tilberedning av små mengder kan du også velge å bare bruke fremre varmesone. Bakre varmesone kan brukes til varmholding.

- Slå på apparatet.
- Trykk på symbolet . Indikasjonen over symbolet lyser. Bakre varmesone er slått av.

Merk: Denne innstillingen forblir lagret til neste gang du slår på apparatet. Dette kan endres i grunninnstillingene.

Innstillingstabell

Angivelsene i tabellen er veiledende og gjelder for et forvarmet apparat. Verdien kan variere avhengig av hva og hvor mye som skal stekes.

Ikke legg på mat før forvarmingen er ferdig.

Type mat	Temperatur	Tilberedningstid	Mengde/tykkelse	Informasjon
Kalkunstrimler	180–190 °C	7–9 min	600–700 g	Fordel kjøttstrimlene godt slik at de ikke er i kontakt med hverandre.
Kjøttdeig	230–240 °C	9–11 min	ca. 600 g	
Hamburger	180–190 °C	13–16 min	maks. 1 cm	

Fisk

Type mat	Temperatur	Tilberedningstid	Mengde/tykkelse	Informasjon
Fiskefilet	190–200 °C	7–10 min	ca. 2 cm	Bruk fisk som er egnet til steking, f.eks. laks, tunfisk, breiflabb, abbor, ørret. For å unngå at fisken henger igjen på pannen, kan du vende den i mel før steking. Stek fisken med skinnsiden ned først, og snu den bare én gang om mulig.
Lakseskiver	170–180 °C	18–20 min	ca. 3 cm	
Tunfiskkotelett	190–200 °C	18–20 min	ca. 3 cm	
Reker	210–220 °C	8–10 min	à 30 g	

Grønnsaker

Type mat	Temperatur	Tilberedningstid	Mengde/tykkelse	Informasjon
Gulrøtter, i strimler	190–200 °C	6–8 min	ca. 500 g	
Paprikastrimler	200–210 °C	4–6 min	ca. 500 g	
Auberginer, i skiver	200–210 °C	6–8 min	ca. 500 g	Før steking skal du drysse salt på auberginene. La stå i 30 minutter og tørk av dem.
Squash, i skiver	190–200 °C	6–8 min	ca. 500 g	
Løkringer	190–210 °C	5–7 min	ca. 500 g	
Sjampinjong, i skiver	230–240 °C	10–12 min	ca. 500 g	
Poteter, kokte, i skiver	210–220 °C	10–12 min	ca. 500 g	



Tips og triks

- Legg maten først på når oppvarmingsindikatoren har sluknet. Dette gjelder likeledes for økning av temperaturen mellom to matlaginger.
- Trykk kjøtt-, fjærkre- og fiskestykkene med spatelen flatt på stekeflaten. Snu først når de lett kan løsnes fra platen slik at fibrene ikke ødelegges. Det kan ellers piple frem væske som medfører at maten blir tørr.
- Kjøtt-, fjærkre- og fiskestykker bør ikke komme i kontakt med hverandre under steking slik at de ikke trekker væske.
- Verken stikk eller skjær i kjøttet under steking for å hindre at kjøttsaft siver ut.
- Ikke salt kjøtt, fjærkre og fisk før du steker for ikke å fjerne vann og løselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan vendes i mel før du steker den. Slik sitter det mindre fast.
- Snu fiskefilet helst bare én gang. Brun det først på hudsiden.
- Benytt kun oljer og fett egnet for steking og som tåler høy temperatur, f.eks. raffinerte vegetabiliske oljer eller smørfett (klarnet smør).



Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Innkobling

1. Slå av apparatet.
2. Trykk på symbolet  i minst 4 sekunder. Visningen  lyser i ca. 10 sekunder. Apparatet er sperret.

Utkobling

Berør symbolet  helt til symbolet  slukker. Barnesikringen er slått av.

Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen alltid automatisk når apparatet slås av.

Innkobling

Slå på automatisk barnesikring. → "Grunninnstillinger" på side 38

Tidsfunksjoner





Det finnes to forskjellige tidsfunksjoner:


- Varselur
- Stoppeklokke

Varselur



Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Det fungerer uavhengig av alle andre innstillinger.

Stille inn varseluret

1. Trykk en gang på symbolet  hvis apparatet er slått av. Trykk to ganger på symbolet  hvis apparatet er slått på. Indikatoren  lyser. I displayet lyser  min.

Merk: Når apparatet er slått på, slås stoppeklokken på når du trykker på symbolet .
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder telles tiden ned.

Når tiden er over

Når tiden er telt ned, hører du et signal, og i displayet blinker  i 10 sekunder. Indikatoren  blinker.

Berør et tilfeldig symbol.

Indikatorene slokner, og lydsignalet opphører.

Korrigere tiden

Velg varseluret med symbolet , og still inn på nytt.




Stoppeklokke

Stoppeklokken viser tiden som har gått etter at stoppeklokken ble aktivert.


Stoppeklokken går bare så fremt apparatet er slått på. Hvis apparatet slår seg av, slås også stoppeklokken av.

Merk: Hvis stoppeklokken slås på i tillegg til varseluret, vises innstillingen i tidsurdisplayet i 10 sekunder. Deretter vises stoppeklokken igjen.

Innkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Berør innstillingsområdet.  vises i displayet. Tidtakingen begynner. Det første minuttet vises tiden i sekunder, deretter i minutter. Etter 10 sekunder slukker tidsurvisningen, og temperaturen vises.
3. Trykk på symbolet  for å få frem tidsurvisningen igjen.

Utkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Berør innstillingsområdet. Stoppeklokken slås av. Tidsurindikasjonen slukker.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Hvis et apparat har stått på over lengre tid uten at innstillingen er blitt endret, aktiveres den automatiske utkoblingen.

Oppvarmingen av apparatet avbrytes. I displayet blinker **F B** og restvarmevisningen **H/h** vekselvis.

Visningen slukker når du trykker på en vilkårlig knapp. Du kan stille inn på nytt.


Når tidsbegrensningen aktiveres, er avhengig av hvilken temperatur som er innstilt (2 til 4 timer).


Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens apparatet er slått på, kan innstillingene forandre seg.

For å forhindre dette har apparatet en vaskebeskyttelsesfunksjon.


Innkobling

Berør symbolet  når apparatet er slått på.

Du hører et lydsignal. Indikatoren  lyser. Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder. Du kan vaske over betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Merk: Hovedbryteren kommer ikke inn under vaskebeskyttelsesfunksjonen. Du kan når som helst slå av apparatet.

Utkobling

Trykk på symbolet .

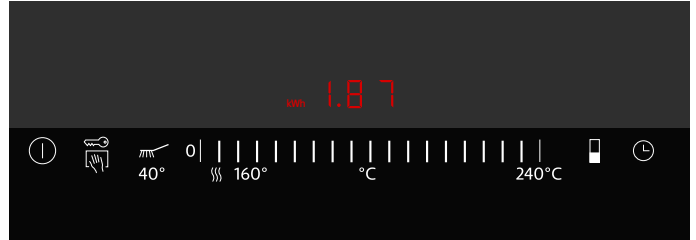
Vaskebeskyttelsen er slått av.

Energibruksindikasjon

Med denne funksjonen kan du se det totale strømforbruket fra du slår apparatet på til du slår det av.

Når du slår av, vises forbruket målt i kilowattimer, for eksempel 1,87 kWh, i 10 sekunder.

Visningens presisjonsnivå avhenger bl.a. av spenningskvaliteten til strømmettet.



Energiforbruksvisningen er muligens ikke aktivert. → "Grunninnstillinger" på side 38

Grunninnstillinger


Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse innstillingene kan tilpasses dine preferanser.

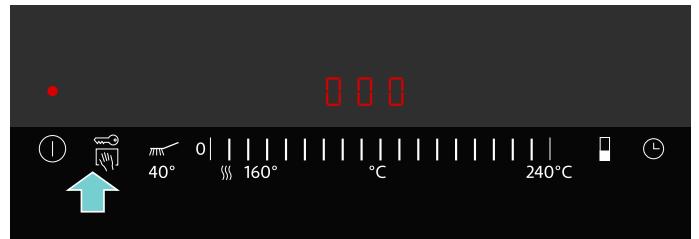
Visning	Funksjon
c 0	Tilbakestill til grunninnstillingene
0	Utkoblet.*
1	Innkoblet
c 1	Barnesikring
0	Automatisk barnesikring slått av.*
1	Automatisk barnesikring slått på.
f	Manuell og automatisk barnesikring slått av.
c 2	Signaltone
0	Bekreftessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignalet er alltid aktivert).
1	Kun feilmeldingssignal aktivert.
2	Kun bekreftessignal aktivert.
3	Bekreftessignal og feilmeldingssignal aktivert*
c 3	Indikator for energiforbruk (spør din strømleverandør om nettspenningen)
0	Forbruksindikator deaktivert.*
1	Forbruksindikator ved en nettspenning på 230 V.
3	Forbruksindikator ved en nettspenning på 220 V.
4	Forbruksindikator ved en nettspenning på 240 V.
c 5	Automatisk utkobling (jo høyere trinn som er innstilt, desto lenger tid før utkobling.)
0	2-4 timer til utkobling.*
1	1-2 timer til utkobling.
2	30-60 minutter til utkobling.
c 6	Varighet for signalet for tidsurslutt
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder
3	1 minutt.
c 7	Varmeelementene kobles inn
0	Ved innkobling er bakre varmesone slått av.
1	Ved innkobling er begge varmesoner slått på.*
2	Ved innkobling brukes innstillingen som sist ble brukt før apparatet ble slått av.
c 8	Demo-modus
0	Utkoblet.*
1	Innkoblet Apparatet kan betjenes, men varmer ikke.

*Grunninnstilling


Endre grunninnstillinger

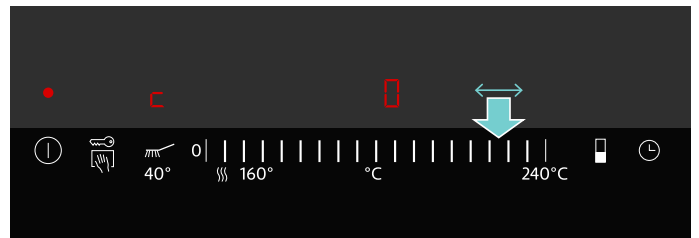
Apparatet må være slått av.


1. Slå på apparatet.
2. Trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene, helt til du hører et lydsignal.



c og 1 blinker vekselvis, og 0 lyser.

3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger til den ønskede indikasjonen vises.
4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. Gjenta trinn 3 og 4 til alle ønskede innstillinger er foretatt.
6. Trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder, til du hører et lydsignal. Innstillingene er lagret.

Ikke lagre endringene

Du går vekk fra grunninnstillingene på apparatet ved å trykke på hovedbryteren. Endringene blir ikke lagret.

Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

Ved påføring av vann eller isbiter på kokeplaten oppstår det sprut og vanndamp. Ikke bøy deg over apparatet. Overhold sikkerhetsavstanden.

Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- La ikke syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.) komme på rammen eller panelet
- Klorholdige eller meget alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Nye svampkluter må vaskes grundig før bruk.

Rengjøre apparatet

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Stekeflate	Fjern fettholdige rester med varmt vann og oppvaskmiddel. Avhengig av hvilken matvare som skal tilberedes, kan det bli igjen hvitaktige flekker på stekeflaten. Fjern dem med sitronsaft eller eddik. Deretter vasker du godt av med en fuktig klut. Sitronsaft eller eddik må ikke komme i kontakt med betjeningspanelet.
Stekeflate, fastbrente rester	Ved kraftig tilsmussing anbefaler vi å bruke vår stållrens (bestillingsnummer 00311499). Dette gir stekeflaten glansen tilbake. Smuss som er vanskelig å fjerne, kan smøres inn med vår grill-resegele (bestillingsnummer 00463582) når apparatet er kaldt. La virke i 2 timer, ev. over natten ved kraftig tilsmussing. Til slutt skyller du risten godt og tørker den. Følg bruksanvisningen som følger med oppvaskmiddelet.

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Rammer i rustfritt stål	Rengjøres med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Ved kraftig tilsmussing anbefaler vi å bruke vår stållrens (bestillingsnummer 00311499). Dette får matt rustfritt stål til å skinne igjen.
Betjeningspanel	Vask av med en myk og fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Kluten må ikke være for våt. Tørk deretter av med en myk klut.

Rengjør apparatet etter hver bruk når det er tilstrekkelig avkjølt. Det er vanskelig å fjerne fastbrente rester.

Fjern grove rester med spatlene.

Det er bedre å bruke isbiter enn vann til å rengjøre et varmt apparat fordi det da oppstår mindre varm sprut og vanndamp.

Vær nøye med å fjerne alle rester etter oppvaskmiddel før neste gangs bruk.

Rengjøre det varme apparatet

1. Slå av apparatet. La avkjøle i minst 15 minutter.
2. Ha isbiter eller vann på stekeflaten. Tilstett noen sprut med oppvaskmiddel. La smusset bløtgjøres.
3. Ikke begynn med rengjøringen før restvarmeindikatoren skifter fra **H** til **h**.

Rengjøre avkjølt apparat

1. Ha litt vann og oppvaskmiddel på stekeflaten slik at den dekkes lett.
2. Slå på apparatet. Still inn rengjøringstrinn. La smusset bløtgjøres (maks. 1 time).
3. Begynn å gjøre rent når smusset begynner å løsne.

Mellomrengjøring mellom to stekeomganger

1. Slå av apparatet.
2. Skyv 4–5 isbiter over den varme stekeflaten med spatlene.
3. Fjern smuss som løsner, med spatlene.
4. Slå på apparatet igjen. Vent med å legge på matvarene til apparatet har nådd den innstilte temperaturen igjen.

? Hva kan du gjøre ved feil?

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Elektronikken til apparatet ligger under betjeningspanelet. Av ulike årsaker kan temperaturen i dette området stige sterkt.

For at elektronikken ikke skal bli for varm, slår apparatet seg automatisk av ved behov. Visningen **F2** eller **F4** vises vekselvis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Visning	Feil	Tiltak
Ingen	Strømtilførselen er brutt.	Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsfeltet, eller fjern gjenstanden.
F0 / F6 / F7	Feil ved apparatet	Slå apparatet av og på igjen. Kontakt kundeservice dersom visningen dukker opp igjen.
F2	Det er blitt grillt ved høy effekt over lengre tid. For å beskytte elektronikken slo fremre varme-sone seg av.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. F2 slukker.
F4	Til tross for utkoblingen gjennom F2 har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor ble apparatet slått av.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. F4 slukker.
F5 og temperaturen blinker vekselvis. Du hører et varselsignal.	Advarsel: En varm gjenstand befinner seg i nærheten av betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern gjenstanden. Feilindikasjonen slukker.
F5 og signaltone	En varm gjenstand befinner seg i nærheten av betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo apparatet seg av.	Fjern gjenstanden. Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. F5 slukker.
F8	Apparatet var for lenge i bruk og ble slått av.	Slå på apparatet igjen.
dE Apparatet varmer ikke.	Demo-modus er aktivert	Deaktiver demo-modus: Koble apparatet fra strømmettet i 30 sekunder (slå av hovedsikringen i huset eller den aktuelle sikringen i sikringsskapet). Berør en vilkårlig betjeningsflate i løpet av de neste 3 minuttene. Demo-modus deaktiveres.

E-melding i indikatorene

Hvis det vises en feilmelding med "E" i indikatorene, f.eks. E0111, må du slå apparatet av og på igjen.

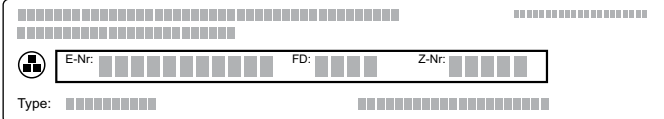
Dersom det var en engangsfeil, slukkes indikatoren. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice og fortelle hva som står i meldingen.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer


Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan hjelpe deg best mulig. Du finner typeskiltet med numrene på undersiden av apparatet.



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

- E-Nr.:** A field with 10 small squares.
- FD:** A field with 4 small squares.
- Z-Nr.:** A field with 4 small squares.
- Type:** A field with 10 small squares.

For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker som følge av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.



Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	43
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	43
	Skadeorsaker	44
	Återvinning	44
	Energispartips	44
	Återvinning	44
	Lär dig enheten	45
	Din nya Teppan Yaki	45
	Kontroller	45
	Kontroller	46
	Restvärmeindikering	46
	Före första användning	46
	Rengöra enheten	46
	Värma upp Teppanyakin	46
	Använda maskinen	47
	Slå på eller av	47
	Ställa in temperaturen	47
	Varmhållningsläge	47
	Rengöringsläge	47
	Slå av bakre zonen	47
	Inställningstabell	47
	Råd och tips	48
	Barnspärr	49
	Slå PÅ	49
	Slå AV	49
	Automatisk barnspärr	49
	Tidsfunktioner	49
	Äggklocka	49
	Stoppur	49
	Automatisk säkerhetsavstängning	50
	Torkskydd	50
	Slå PÅ	50
	Slå AV	50
	Effektförbrukningsdisplay	50
	Grundinställningar	51
	Ändra grundinställningarna	51
	Rengöring	52
	Använd inte dessa rengöringsmedel	52
	Rengöra enheten	52

	Hur åtgärda fel?	53
	E-meddelande i displayen	53
	Service	54
	E- och FD-nummer	54

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.siemens-home.com** och onlineshop: **www.siemens-eshop.com**

Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lägga aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

Varning – Risk för brännskador!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägga inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtrycksvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Skadeorsaker

Stekytan av rostfritt stål är robust och slät, men kommer med tiden att visa spår efter användning, precis som en bra stekpanna. Detta påverkar dock inte dess funktionalitet. En lätt gulnad ton hos den rostfria stekytan är helt normalt.

Obs!

- **Skrapa eller skura stekytan:** Använd aldrig kniv för att skrapa bort fläckar på stekytan. Använd medföljande spatel för att vända på maten. Slå aldrig på stekytan med spateln.
- Tappa inte hårda eller vassa föremål av glaskeramiklegering på locket, det kan orsaka skador.
- **Glaskeramiklock:** Lagg inte på glaskeramiklocket förrän enheten har svalnat helt. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket som avställningsyta eller för varmhållning.

Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Energispartips

- Förvärm bara enheten så att den uppnår den temperatur du vill ha.
- Ska du bara tillaga små mängder, använd möjligheten att bara slå på den främre zonen.
- Använd kantdelen runt stekytan för varmhållning av redan tillagat och mitten för fortsatt tillagning.
- Vrid ned till lägre temperatur i god tid.
- Välj rätt temperatur. För hög temperatur slösar effekt.
- Använd restvärmen på Teppan Yakin. Slå av enheten 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

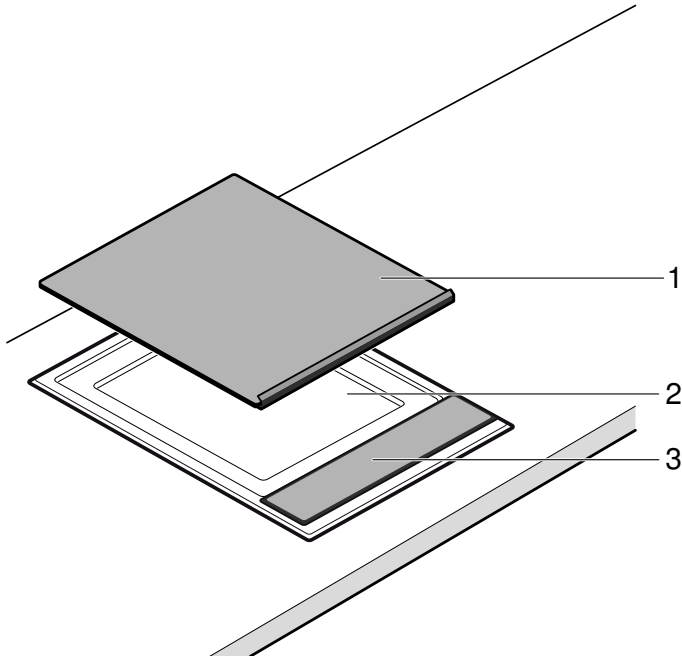


Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Din nya Teppan Yaki






Nr	Beteckning
1	Glaskeramiskt skydd
2	Stekytan
3	Kontroller

Kontroller



Indikeringar	
•	Enheten är på
	Torkskydd
	Uppvärmningsindikering
H/h	Restvärme
	Barnspärr
kWh	Effektförbrukningsdisplay
000	Temperatur/tillagningstid

Indikeringar	
	Äggklocka
min	Tillagningstid
	Stoppur
°C	Temperatur
	Bakre zonen av

Kontroller	
ⓘ	Slå på enheten
🔒	Slå på torkskyddet/barnspärren
40°	Slå på rengöringsläget
	Slå på varmhållningsläget
0 240°	Ställa in temperaturen
🔇	Slå av bakre zonen
⏸	Slå på äggklockan/stoppuret

Kontroller

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

Anvisningar

- Om du trycker på flera fält samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt kan du torka upp något som kokat över på kontrollerna.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

Restvärmeindikering

Enheten har en tvåläges restvärmeindikering.

Får du upp **H** på displayen är enheten fortfarande het.

Displayen slår om till **h** när enheten svalnar.

Indikeringen slocknar när enheten svalnat tillräckligt.



Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i enheten första gången. Läs Säkerhetsanvisningarna först. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 43

Rengöra enheten

Rengör enheten ordentligt före första användning med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp Teppanyakin

För att få bort fabrikslukten bör du värma upp Teppanyakin tom. Kör 30 minuter vid 240 °C.

Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in enheten. I tabellen hittar du de bästa inställningarna för olika maträtter.

Slå på eller av

Anvisning: Enheten slår av automatiskt när temperaturen varit inställt på 0 längre än 20 sekunder.

Slå PÅ

Tryck på ①.

Enheten ger signal. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Enheten är klar att använda.

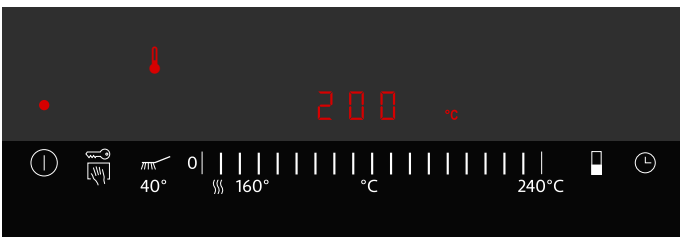
Slå AV

Tryck på ① tills indikeringen över huvudbrytaren slocknar.

Enheten är av. Restvärmeindikeringen lyser tills enheten svalnat tillräckligt.

Ställa in temperaturen

- Slå på enheten med huvudbrytaren. **000** lyser på temperaturdisplayen.
- Dra över inställningsdelen tills du får upp den temperatur du vill ha på displayen. Uppvärmningsindikeringen blinkar.



Enheten ger signal vid inställd temperatur och uppvärmningsindikeringen slocknar. Nu kan du lägga på stekmaten.

Kött/fågel

Stekmat	Temperatur	Tillagningstid	Mängd/tjocklek	Information
Nötbiff, medium	Bryn på 230 - 240°C fortsatt stekning 180°C	2 - 3 min. per sida 5 - 7 min.	ca 2 cm	t.ex. entrecôte, bifilé, rumpstek. Biffen är medium när det tränger ut kötsaft.
Fläskkarré, benfri	210 - 220°C	15 - 20 min.	ca 2 cm	
Fläskmedaljonger	170 - 180°C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Tryck ned mot plattan, vänd flera gånger.
Schnitzel, fläsk eller kalv, panerad	190 - 200°C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Använd tillräckligt med olja så att paneringen inte torkar ur och bränner vid.
Kalkonstek	210 - 220°C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Kycklingbröstfilé	180 - 190°C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Strimlat kött, nöt eller fläsk, marinerat	200 - 210°C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Sprid ut kött-/fågelstrimlorna ordentligt så de inte ligger emot varandra.
Strimlat kalkonbröst	180 - 190°C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Sprid ut kött-/fågelstrimlorna ordentligt så de inte ligger emot varandra.

Anvisning: Enheten styr genom att slå på och av uppvärmningen. Uppvärmningen kan slå på och av även vid maxeffekt.

Varmhållningsläge

Teppanyakin måste vara igång.

Välj varmhållningsläge **|||** via inställningsområdet.

Försök inte varmhålla alltför stora volymer. Alla varmhållna maträtter måste komma i beröring med stekytan, annars kallnar de. Varmhåll inte maträtter för länge, då torkar de ut.

Rengöringsläge

I rengöringsläge $\frac{m}{40^\circ}$ värmer enheten upp till 40°C. Du kan blöta upp smuts genom att hälla på lite vatten och diskmedel på stekytan (max. 1 timme). Börja rengöra när smutsen lossar.

Slå av bakre zonen

Ska du bara tillaga små mängder, så kan du välja att bara använda framre zonen. Du kan använda bakre zonen för varmhållning.

- Slå på enheten.
- Tryck på **■**.
Indikeringen ovanför symbolen lyser. Den bakre zonen är av.

Anvisning: Inställningen ligger kvar nästa gång du slår på enheten. Du kan ändra den inställningen i grundinställningarna.

Inställningstabell

Tabelluppgifterna är riktvärden och gäller förvärmad enhet. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket du ska steka.

Lägg inte på stekmaten förrän förvärmningstiden gått ut.

Stekmat	Temperatur	Tillagningstid	Mängd/tjocklek	Information
Köttfärs	230 - 240°C	9 - 11 min.	ca 600 g	
Hamburgare	180 - 190°C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

Fisk

Stekmat	Temperatur	Tillagningstid	Mängd/tjocklek	Information
Fiskfilé	190 - 200°C	7 - 10 min.	ca 2 cm	lämplig stekfisk, t.ex. lax, tonfisk, marulk, aborre, gös. Vänd fiskfiléerna i mjöl före stekning, så fastnar de inte så lätt. Stek först på skinnsidan och vänd helst bara en gång.
Laxkotlett	170 - 180°C	18 - 20 min.	ca 3 cm	
Tonfiskkotlett	190 - 200°C	18 - 20 min.	ca 3 cm	
Räkor	210 - 220°C	8 - 10 min.	à 30 g	

Grönsaker

Stekmat	Temperatur	Tillagningstid	Mängd/tjocklek	Information
Morötter, stavar	190 - 200°C	6 - 8 min.	ca 500 g	
Strimlad paprika	200 - 210°C	4 - 6 min.	ca 500 g	
Aubergine, skivad	200 - 210°C	6 - 8 min.	ca 500 g	Salta auberginen, låt den ligga 30 min. och torka av före stekning.
Zucchini, skivad	190 - 200°C	6 - 8 min.	ca 500 g	
Lökringar	190 - 210°C	5 - 7 min.	ca 500 g	
Champinjoner, skivade	230 - 240°C	10 - 12 min.	ca 500 g	
Potatis, kokt, skivad	210 - 220°C	10 - 12 min.	ca 500 g	



Råd och tips

- Lägg inte på matvaran förrän uppvärmningsindikatorn har slocknat. Detta gäller också om du höjer temperaturen mellan två olika tillagningar.
- Tryck på kött-, fågel- och fiskbitar med spateln så att de ligger platt på stekytan. Vänd bitarna först när det går lätt att lossa dem från plattan, så att fibrerna inte förstörs. Annars kan vätska sippra ut, vilket gör att maträtten torkas ut.
- Kött- fågel- och fiskbitar skall inte röra vid varandra vid stekningen, så att de inte drar åt sig vätska.
- Stick eller skär inte i köttet före eller under tillagningen för att undvika att kötsaften tränger ut.
- Salta inte kött, fågel eller fisk före stekningen, så att inte vatten eller lösliga näringsämnen dras ur.
- Fiskfilé kan vändas i mjöl (paneras) före stekningen. Då fastnar den inte så lätt.
- Vänd fiskfilé helst bara en gång. Stek först skinnsidan.
- Använd bara oljor och fettsorter som som är lämpliga till stekning och kan hettas upp till höga temperaturer, t.ex. raffinerade vegetabiliska oljor eller smält smör.

Barnspärr

Enheten har barnspärr så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Slå PÅ

1. Slå av enheten.
2. Tryck minst 4 sekunder på . Indikeringen  lyser i ca 10 sekunder. Enheten är spärrad.

Slå AV

Tryck på  tills  slocknar.

Barnspärren är av.

Automatisk barnspärr

Funktionen slår automatiskt på barnspärren när du slår av enheten.

Slå PÅ

Slå på den automatiska barnspärren. → "Grundinställningar" på sidan 51

Tidsfunktioner





Det finns 2 olika tidsfunktioner:

- Äggklocka
- Stoppur


Äggklocka

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan. Den är helt oberoende av övriga inställningar.

Ställa äggklockan

1. Tryck 1 ggn på  om enheten är av, tryck 2 ggr på  om den är på. Indikeringen  lyser. **00** min. lyser på displayen.
Anvisning: Tryck 1 ggn på  om enheten är på för att slå på stoppuret.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.


När tiden har gått ut

Enheten ger signal när tiden går ut och **00** blinkar på displayen i 10 sekunder. -indikeringen blinkar.

Tryck på någon av symbolerna.

Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Ändra tiden

Välj äggklockan med  och ställ in den på nytt.



Stoppur

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på det.

Stoppuret fungerar bara när enheten är på. Stoppuret slår av när enheten slår av.

Anvisning: Slår du förutom stoppuret även på äggklockan, så får du upp inställningen i 10 sekunder på timerdisplayen. Sedan återgår den till att visa stoppuret.

Slå PÅ

1. Tryck på .
Du får upp **00** på displayen.
2. Tryck på inställningsdelen. Tidräkningen börjar. Den första minuten visar enheten sekunder, sedan minuter. Enheten följer timerdisplayen efter 10 sekunder och du får upp temperaturen i stället.
3. Tryck på  för att visa timerdisplayen igen.

Slå AV

1. Tryck på .
Du får upp timerdisplayen.
2. Tryck på inställningsdelen.
Stoppuret slår av. Timerdisplayen slocknar.

Automatisk säkerhetsavstängning

Om enheten är igång en längre tid utan att du ändrar inställning, så slår den automatiska avstängningen av enheten.

Enhetens uppvärmning slår av. På displayen blinkar omväxlande **F B** och restvärmeindikeringen **H/h**.

När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.


När tidsbegränsningen blir aktiverad beror på inställd temperatur (2 till 4 timmar).


Torkskydd

Torkar du av kontrollerna när enheten är på, så kan inställningarna bli ändrade.

Enheten har torkskydd för att undvika det problemet.

Slå PÅ

Tryck på  när enheten är på.

Enheten ger signal. Indikeringen  lyser. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder. Nu kan du torka av kontrollerna utan att inställningarna blir ändrade.

Anvisning: Torkskyddsfunktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan slå av enheten närsomhelst.

Slå AV

Tryck på .

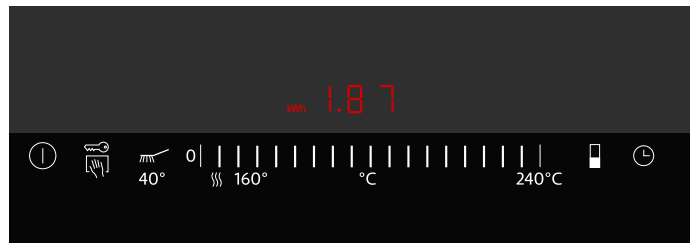
Torkskyddet slår av.

Effektförbrukningsdisplay

Funktionen visar total effektförbrukning från det att du slog på enheten tills du slog av.

Du får upp förbrukningen i kWh i 10 sekunder när du slår av, t.ex. 1,87 kWh.

Den här angivelsens precision beror framförallt på elnätets spänningskvalitet.



Visa effektförbrukning är kanske inte på. → "Grundinställningar" på sidan 51

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du själv vill ha dem.

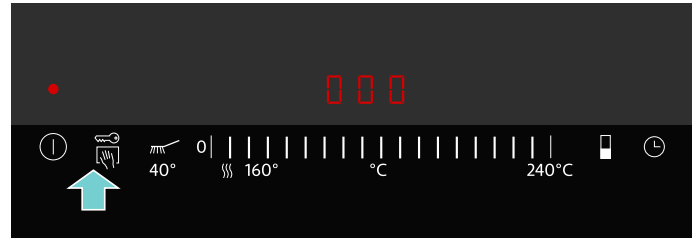
Indikering	Funktion
c 0	Återställning av grundinställningarna
0	Av.*
1	På.
c 1	Barnspärr
0	Automatisk barnspärr av.*
1	Automatisk barnspärr på.
f	Manuell och automatisk barnspärr av.
c 2	Ljudsignal
0	Kvitterings- och felindikeringssignal av (huvudbrytarsignalen är alltid på).
1	Bara felindikeringssignal på.
2	Bara kvitteringssignal på.
3	Kvitterings- och felindikeringssignal på.*
c 3	Visa effektförbrukning (kontrollera nätspanningen med din elleverantör).
0	Förbrukningsindikering av.*
1	Förbrukningsindikering vid nätspanning 230 V.
3	Förbrukningsindikering vid nätspanning 220 V.
4	Förbrukningsindikering vid nätspanning 240 V.
c 5	Automatisk avstängning (ju högre inställt läge, desto längre tid till avstängning.)
0	2-4 timmar till avstängning.*
1	1-2 timmar till avstängning.
2	30-60 minuter till avstängning.
c 6	Signaltid timerslut
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minut.
c 7	Slå på värmeelementet
0	Bakre zonen är av när du slår på.
1	Båda zonerna är på när du slår på.*
2	Senaste inställningen innan du slog av enheten ligger kvar när du slår på.
c 8	Demoläge
0	Av.*
1	På. Enheten går att använda, men värmer inte upp.

* Grundinställning


Ändra grundinställningarna

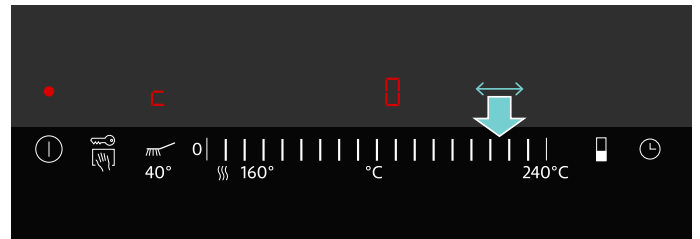
Enheten måste vara av.


1. Slå på enheten.
2. Tryck ca 4 sekunder på  inom 10 sekunder tills enheten ger signal.



c och **!** blinkar växelvis och  lyser.

3. Tryck på  tills du får upp den indikering du vill ha.
4. Ställ in det värde du vill ha på inställningsdelen.



5. Upprepa steg 3 och 4 tills du ändrat de inställningar du vill.
6. Tryck på  ca 4 sekunder tills enheten ger ljudsignal. Inställningarna är sparade.

Spara inte ändringarna

Vill du gå ur grundinställningen, slå av enheten med huvudbrytaren. Enheten sparar inte inställningarna.

Rengöring

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning – Risk för brännskador!

Enheter blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Varning – Risk för brännskador!!

När du applicerar vatten eller isbitar på den heta stekytan stänker det och ånga bildas. Luta dig inte över enheten. Håll säkerhetsavståndet.

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Låt inte syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra, osv.) hamna på ramen eller panelen.
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem.

Rengöra enheten

Del/yta	Rekommenderad rengöring
Stekytan	Ta bort fet smuts med varmt vatten och diskmedel. Det kan bli vita fläckar på stekytan beroende på vad du steker. Ta bort med citronsaft eller ättika. Torka av ordentligt med fuktig trasa efteråt. Citronsaft och ättika får inte komma i kontakt med kontrollerna.
Stekytan, fastbränd smuts	Är det jättesmutsigt, använd vårt rengöringsmedel för rostfritt (beställningsnummer 00311499). Det ger stekytan glansen åter. Stryk på vår grillrengöringsgel (best.nr 00463582) på hårt sittande smuts på kall enhet och låt den verka i minst 2 timmar, över natt om det är jättesmutsigt. Skölj sedan av ordentligt och torka. Följ anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Del/yta	Rekommenderad rengöring
Rostfri ram	Torka av med lite diskmedel och mjukt, fuktig trasa. Är det jättesmutsigt, använd vårt rengöringsmedel för rostfritt (beställningsnummer 00311499). Det ger matta rostfria ytor glansen åter.
Kontroller	Rengör med mjuk, fuktad trasa med lite diskmedel; trasan får inte vara för blöt. Efter torka med mjuk trasa.

Rengör enheten efter varje användning när den svalnat. Fastbrända rester är svåra att få bort.

Ta bort grovsmuts med stekspade.

Det är bättre att rengöra varm enhet med isbitar än vatten eftersom du får mindre heta stänk och vattenånga.

Se till så att du får bort alla rester av rengöringsmedel före nästa användning.

Rengöra varm enhet

1. Slå av enheten. Låt den svalna minst 15 minuter!
2. Lägg på isbitar eller håll på lite vatten på stekytan. Tillsätt några droppar diskmedel. Blöt upp smutsen.
3. Påbörja inte rengöringen förrän restvärmeindikeringen slagit om från **H** till **h**.

Rengöra avsvalnad enhet

1. Håll på lite vatten och diskmedel så att du precis täcker stekytan.
2. Slå på enheten. Ställ in rengöringsläget. Blöt upp smutsen (max. 1 timme).
3. Börja rengöra när smutsen lossar.

Rengöring mellan 2 stekomgångar

1. Slå av enheten.
2. Dra 4-5 isbitar med stekspaden över den heta stekytan.
3. Ta bort lossad smuts med stekspaden.
4. Slå på enheten igen. Lägg inte på maten förrän enheten uppnått inställd temperatur igen.

Hur åtgärda fel?

Varning – Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Enhetens elektronik sitter under kontrollerna. Temperaturen kan av olika anledningar öka kraftigt i den delen.

Enheten slår av automatiskt för att inte överhätta elektroniken, om det behövs. Du får upp indikering **F2** eller **F4** omväxlande med restvärmeindikering **H** eller **h**.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera säkringarna till enheten. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla indikeringar blinkar	Kontrollerna är blöta eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F0 / F6 / F7	Fel på enheten	Slå av och på enheten igen. Får du upp indikeringen igen, ring service.
F2	Du har grillat på hög effekt länge. Enheten slog av den främre zonen för att skydda elektroniken.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck på någon av kontrollerna. F2 slocknar.
F4	Elektroniken är fortfarande överhettad trots avstängningen med F2 . Det är därför enheten slagit av.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck på någon av kontrollerna. F4 slocknar.
F5 och temperaturen blinkar växelvis. Enheten ger signal.	Varning! Det finns ett hett föremål nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Ta bort föremålet. Felindikeringen slocknar.
F5 och ljudsignal	Det finns ett hett föremål nära kontrollerna. Enheten slår av för att skydda elektroniken.	Ta bort föremålet. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck på någon av kontrollerna. F5 slocknar.
F8	Enheten har varit på för länge och har slagit av sig.	Slå på enheten igen.
dE Enheten värmer inte upp	Demoläget är på	Slå av demoläget: slå av elen till enheten i 30 sekunder (med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet). Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.

E-meddelande i displayen

Om det syns ett felmeddelande med "E" i displayen, t.ex. E0111, ska du stänga av enheten och sedan slå på den igen.

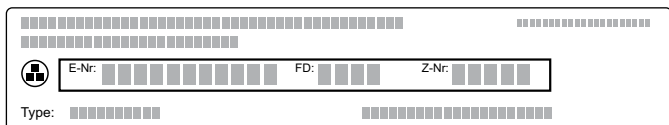
Om det var ett tillfälligt fel, så slocknar displayen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.


E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren hittar du på enhetens undersida.



The diagram shows a typewriter keyboard with a small window containing three labels: 'E-Nr:', 'FD:', and 'Z-Nr:'. Each label is followed by a series of small rectangular keys. Below the window, the word 'Type:' is followed by a series of small rectangular keys.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr	FD-nr
Service 	

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

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

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001215966
951201