

SIEMENS



Teppan Yaki















ET475FYB1E


siemens-home.com/welcome


es	Instrucciones de uso	3
pt	Instruções de serviço	17
cs	Návod k použití	31
sk	Návod na používanie	44

Register
your
product
online

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Causas de los daños	5
	Protección del medio ambiente	5
	Consejos para ahorrar energía	5
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
	Presentación del aparato	6
	Su nuevo Teppan Yaki	6
	Panel de mando	6
	Sensores de selección	7
	Indicador de calor residual	7
	Antes del primer uso	7
	Limpiar el aparato	7
	Calentar el teppanyaki	7
	Manejo del aparato	8
	Conexión o desconexión	8
	Ajustar la temperatura	8
	Nivel para conservar caliente	8
	Nivel de limpieza	8
	Apagar la zona de calentamiento trasera	8
	Tabla de ajustes	9
	Consejos y trucos	10
	Seguro para niños	10
	Activación	10
	Desactivación	10
	Seguro automático para niños	10
	Funciones de programación del tiempo	11
	Reloj avisador	11
	Cronómetro	11
	Desconexión automática de seguridad	11
	Bloqueo del control para limpieza	12
	Activación	12
	Desactivación	12
	Visualizar el consumo de energía	12
	Ajustes básicos	13
	Modificación de los ajustes básicos	13
	Limpieza	14
	No use los medios de limpieza siguientes	14
	Limpiar el aparato	14

	¿Qué hacer en caso de avería?	15
	Mensaje E en los indicadores	15

	Servicio de Asistencia Técnica	16
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	16

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

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

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

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

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

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



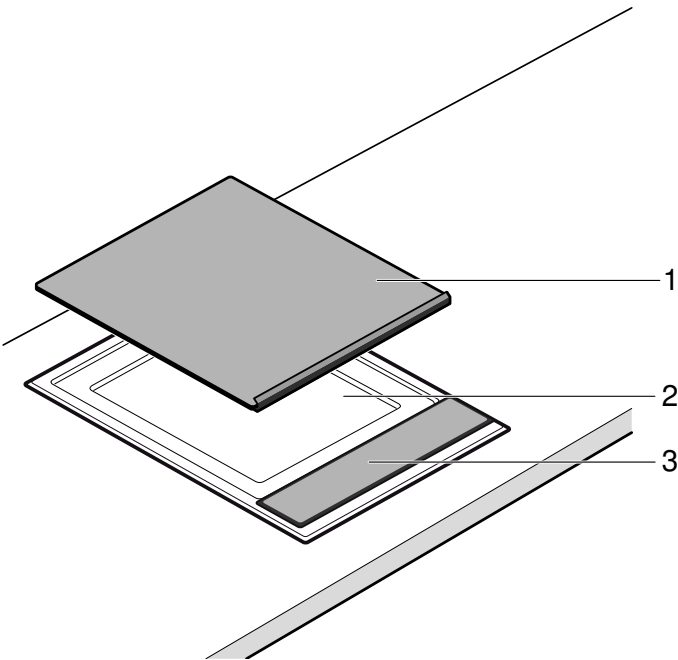
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

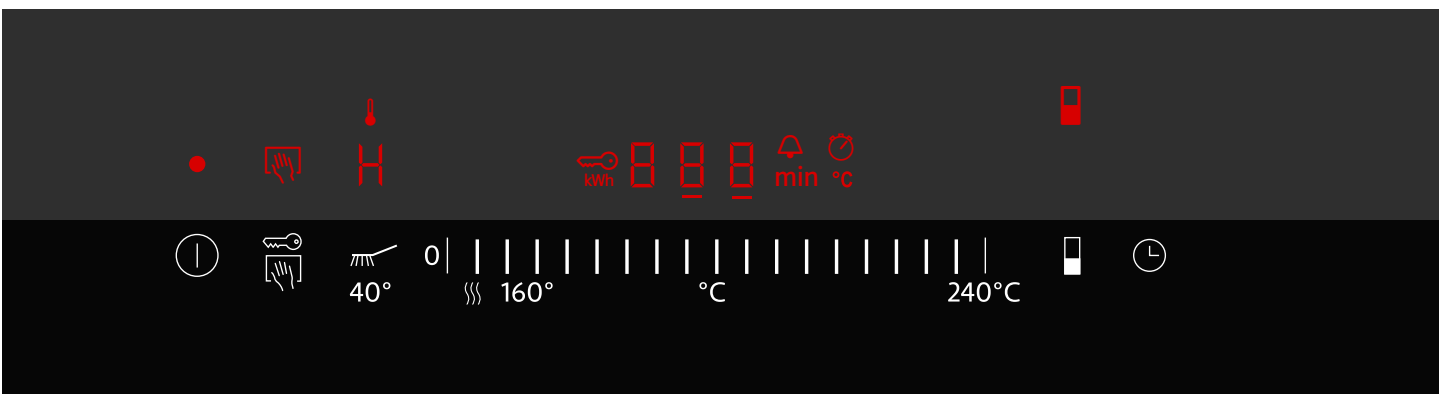
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.




Su nuevo Teppan Yaki






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

Panel de mando



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

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

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

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

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

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



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4

Limpiar el aparato

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

Calentar el teppanyaki

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


Manejo del aparato

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

Conexión o desconexión


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

Activación

Pulsar el símbolo .

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

Desactivación

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

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

Ajustar la temperatura

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




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

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


Nivel para conservar caliente

El teppanyaki debe estar encendido.

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


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

Nivel de limpieza

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

Apagar la zona de calentamiento trasera

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

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

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

Tabla de ajustes

Los datos de las tablas sirven como valores orientativos y son válidos para aparatos precalentados.

Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos para asar.

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

Carne/ave

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

Pescado

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

Verduras

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



Consejos y trucos

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



Seguro para niños

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

Activación

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

Desactivación

Pulsar el símbolo , hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

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

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 13

Funciones de programación del tiempo





Hay 2 funciones de tiempo distintas:

- Reloj avisador
- Cronómetro


Reloj avisador

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

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Con el aparato desconectado, pulsar una vez el símbolo ; con el aparato conectado, pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. En el display se ilumina **00** min.
Nota: Al pulsar una vez el símbolo  con el aparato conectado, se conecta el cronómetro.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.
El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.


Una vez transcurrido el tiempo

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

Pulsar cualquier símbolo.

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

Corregir el tiempo

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



Cronómetro

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


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

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

Activación

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

Desactivación

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

Desconexión automática de seguridad

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

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

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


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


Bloqueo del control para limpieza

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

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


Activación

Pulsar el símbolo  con el aparato conectado.

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

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

Desactivación

Pulsar el símbolo .

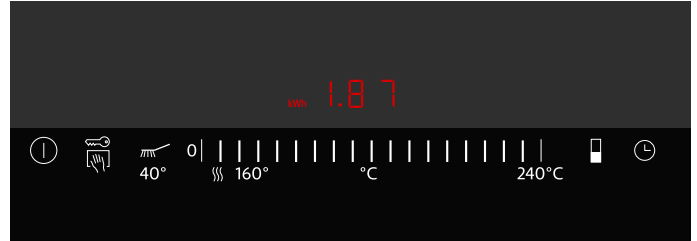
La protección para la limpieza está desconectada.

Visualizar el consumo de energía

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

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


























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






Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 13

Ajustes básicos

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

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


*Ajuste básico

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

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

El aparato debe estar desconectado.


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



 y  parpadean alternadamente y  se ilumina.

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



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

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

No guardar los cambios

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

Limpieza

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

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

No use los medios de limpieza siguientes

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

Limpiar el aparato

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

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

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

Retirar los restos grandes con la espátula.

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

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

Limpiar el aparato en caliente

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

Limpiar el aparato en frío

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

Limpieza intermedia entre dos usos

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

¿Qué hacer en caso de avería?

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

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

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

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

Mensaje E en los indicadores

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

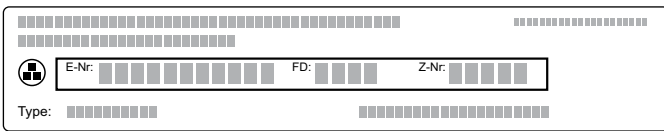
Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

Servicio de Asistencia Técnica


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

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

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



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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

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

Índice

	Utilização adequada	18
	Instruções de segurança importantes	18
	Causas de danos	19
	Protecção do meio ambiente	19
	Dicas para poupar energia	19
	Eliminação ecológica	19
	Conhecer o aparelho	20
	O seu novo Teppan Yaki	20
	Painel de comandos	20
	Zonas de comandos	21
	Indicação de calor residual	21
	Antes da primeira utilização	21
	Limpeza do aparelho	21
	Aquecer o Teppan Yaki	21
	Utilizar o aparelho	22
	Ligar ou desligar	22
	Ajustar a temperatura	22
	Nível para manter os alimentos quentes	22
	Nível de limpeza	22
	Desligar zona de aquecimento traseira	22
	Tabela de regulações	23
	Dicas e truques	24
	Fecho de segurança para crianças	24
	Ligar	24
	Desligar	24
	Fecho de segurança para crianças automático	24
	Funções de tempo	25
	Alarme de cozinha	25
	Cronómetro	25
	Corte automático de segurança	25
	Protecção contra anulação acidental	26
	Ligar	26
	Desligar	26
	Indicação do consumo de energia	26
	Regulações base	27
	Alterar as regulações base	27
	Limpeza	28
	Não usar estes detergentes	28
	Limpeza do aparelho	28

	Defeito: O que fazer?	29
	Mensagem E nas indicações	29
	Serviços Técnicos	30
	Número E e número FD	30

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet:

www.siemens-home.com e na loja Online:
www.siemens-eshop.com

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

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

Aviso – Perigo de incêndio!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

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

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

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

Dicas para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



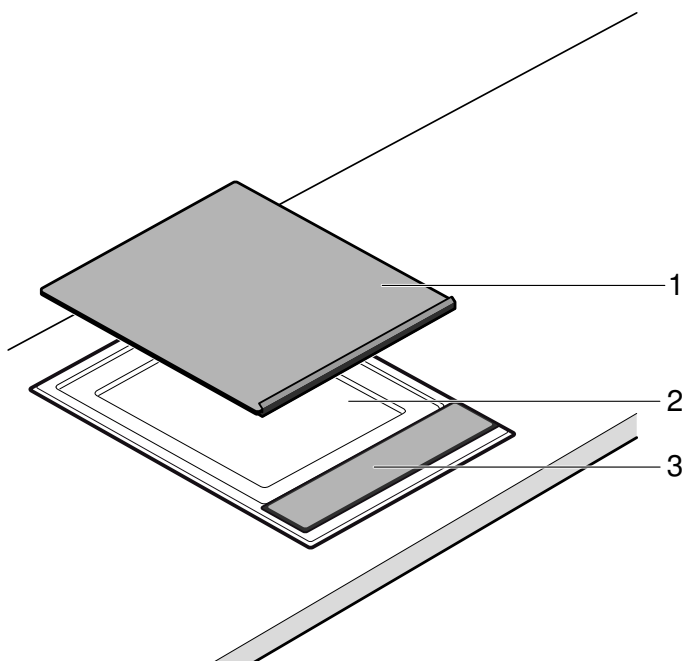
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conhecer o aparelho

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




O seu novo Teppan Yaki












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

Painel de comandos



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

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

Zonas de comandos	
	Ligar o aparelho
	Ativar a proteção contra anulação acidental / fecho de segurança para crianças
 40°	Ligar nível de limpeza
	Ligar nível para manter quente
0 240°	Ajustar a temperatura
	Desligar zona de aquecimento traseira
	Ligar o alarme de cozinha / cronómetro

Zonas de comandos

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

Conselhos

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

Indicação de calor residual

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

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



Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança. → *"Instruções de segurança importantes" na página 18*

Limpeza do aparelho

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

Aquecer o Teppan Yaki

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

Utilizar o aparelho

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

Ligar ou desligar

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

Ligar

Toque no símbolo ①.

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

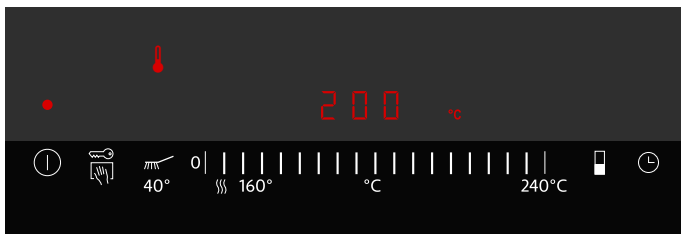
Desligar

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

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

Ajustar a temperatura

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



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

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

Nível para manter os alimentos quentes

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

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


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

Nível de limpeza

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

Desligar zona de aquecimento traseira

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

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

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

Tabela de regulações

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

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

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

Carne/aves

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

Peixe

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

Legumes

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



Dicas e truques

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



Fecho de segurança para crianças

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

Ligar

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

Desligar

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

O fecho de segurança para crianças está desativado.

Fecho de segurança para crianças automático

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

Ligar

Ligue o fecho de segurança automático para crianças. → "Regulações base" na página 27

Funções de tempo





Há 2 funções de tempo diferentes.


- Alarme de cozinha
- Cronómetro

Alarme de cozinha

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



Ajustar o alarme de cozinha

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

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

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


Terminado o tempo

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

Toque num símbolo à escolha.

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

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .




Cronómetro

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


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

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

Ligar



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

Desligar

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

Corte automático de segurança

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

O aquecimento do aparelho é interrompido. Na indicação piscam em alternância  e a indicação de calor residual .

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


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


Proteção contra anulação acidental

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

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


Ligar

Com o aparelho ligado, toque no símbolo .

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

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

Desligar

Toque no símbolo .

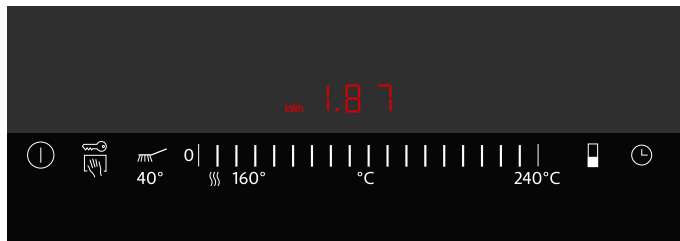
A função contra anulação acidental está desligada.

Indicação do consumo de energia

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

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

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



Possivelmente, a indicação do consumo de energia não está ativada. → "Regulações base" na página 27

Regulações base

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

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


*Regulação base

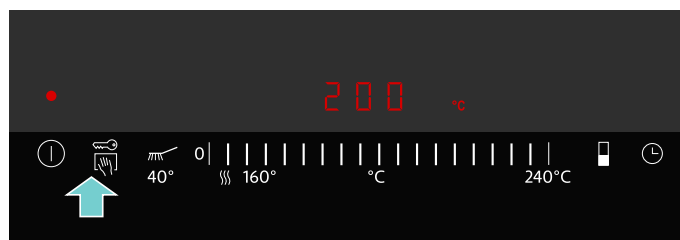
Indicação	Função
c 8	Modo de demonstração
0	Desligado.*
1	Ligado. O aparelho pode ser usado, mas não aquece.

*Regulação base


Alterar as regulações base

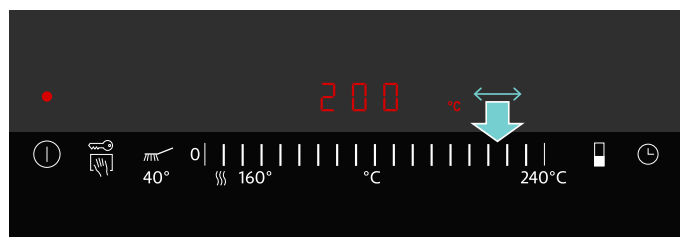
O aparelho tem de estar desligado.


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



c e **1** piscam alternadamente e **0** acende.

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



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

As regulações estão memorizadas.

Não guardar alterações

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

Limpeza

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

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Não usar estes detergentes

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

Limpeza do aparelho

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

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

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

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

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

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

Limpar o aparelho quente

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

Limpar o aparelho arrefecido

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

Limpeza intermédia entre dois processos de cozedura

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

Defeito: O que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

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

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

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

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

Mensagem E nas indicações

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

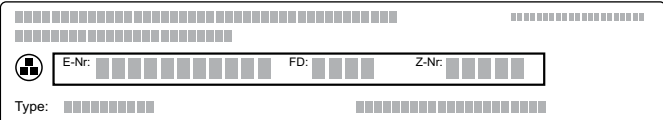
Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e comunique a mensagem de erro exata.

Serviços Técnicos

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


Número E e número FD

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. At the top, there are two rows of these squares. Below them, there is a box containing three fields: 'E-Nr:' followed by a row of squares, 'FD:' followed by a row of squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of squares. Below this box, there is a 'Type:' label followed by a row of squares.

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

N.º E	N.º FD
Assistência Técnica 	

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

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



Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

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

Obsah

	Použití podle určení	32
	Důležitá bezpečnostní upozornění	32
	Příčiny poškození	33
	Ochrana životního prostředí	33
	Tipy, jak ušetřit energii	33
	Ekologická likvidace	33
	Seznámení se spotřebičem	34
	Váš nový gril Teppan Yaki	34
	Ovládací panel	34
	Ovládací plošky	35
	Ukazatel zbytkového tepla	35
	Před prvním použitím	35
	Čistění spotřebiče	35
	První rozehrátí grilu Teppan Yaki	35
	Obsluha spotřebiče	36
	Zapnutí a vypnutí	36
	Nastavení teploty	36
	Stupeň pro udržování teplých pokrmů	36
	Stupeň čištění	36
	Vypnutí zadní pečicí zóny	36
	Tabulka nastavení	37
	Tipy a triky	38
	Dětská pojistka	38
	Zapnutí	38
	Vypnutí	38
	Automatická dětská pojistka	38
	Časové funkce	38
	Kuchyňský budík	38
	Stopky	38
	Automatické vypnutí	39
	Blokování při utírání	39
	Zapnutí	39
	Vypnutí	39
	Ukazatel spotřeby energie	39
	Základní nastavení	40
	Změna základních nastavení	40
	Čištění	41
	Nepoužívejte tyto čisticí prostředky	41
	Čistění spotřebiče	41

	Porucha, co je nutno udělat?	42
	E-hlášení na ukazatelích	42
	Zákaznický servis	43
	Číslo výrobku a výrobní číslo	43

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:

www.siemens-home.com a v internetovém obchodu:
www.siemens-eshop.com

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Mohou způsobit úrazy.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Montáž přístroje se musí provádět podle přiloženého návodu k montáži.

Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Spotřebič je velmi horký, může dojít ke vznícení hořlavých materiálů. Pod spotřebičem ani v jeho bezprostřední blízkosti nikdy neskladujte nebo nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). Na spotřebič ani do něj nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při zavřeném krytu spotřebiče se hromadí horko. Kryt spotřebiče zavírejte, až když je spotřebič vychladlý. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt spotřebiče nikdy nepoužívejte k udržování teploty pokrmů nebo jako odstavnou plochu.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Příčiny poškození

Pečicí plocha z nerezové oceli je odolná a hladká, časem jsou na ní ale patrné stopy používání, stejně jako u dobré pánve. V žádném případě ale nemají negativní vliv na její používání. Mírné zbarvení pečicí plochy z ušlechtilé oceli do žluta je normální.

Pozor!

- **Poškrábání pečicí plochy:** Na pečicí ploše nikdy nekrájejte nožem. Pro obracení pokrmů používejte obracečky, které jsou součástí dodávky. Nebouchejte obracečkou do pečicí plochy.
- Pokud na sklokeramický panel nebo kryt upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, může dojít k poškození.
- **Sklokeramický kryt:** Sklokeramický kryt přiklopte až po úplném vychladnutí spotřebiče. Spotřebič nikdy nezapínejte, když je kryt zavřený. Kryt nikdy nepoužívejte jako odkládací plochu nebo jako plochu pro udržování teploty.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy, jak ušetřit energii

- Nechte spotřebič přehřát jen tak dlouho, dokud nedosáhne požadovanou teplotu.
- Pro přípravu menších množství využijte možnost zapnout jen přední pečicí zónu.
- Okrajovou oblast pečicí plochy využijte k udržování teploty již upečených pokrmů, zatímco budete uprostřed péct dál.
- Včas přepínejte na nižší teplotu.
- Zvolte vhodnou teplotu. Při příliš vysoké teplotě plýtváte energií.
- Využívejte zbytkového tepla grilu Teppan Yaki. Při delší době pečení vypněte spotřebič již 5–10 minut před koncem pečení.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



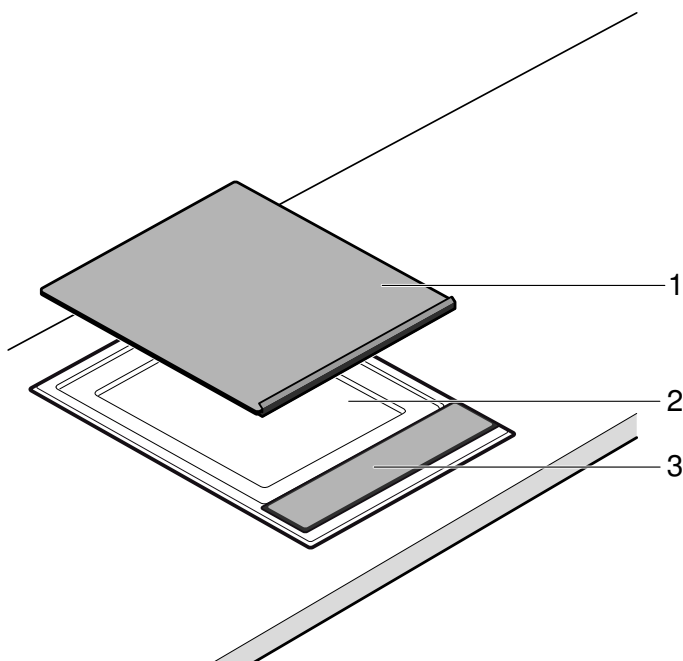
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Váš nový gril Teppan Yaki



Č.	Označení
1	Sklokeramický kryt
2	Pečicí plocha
3	Ovládací panel

Ovládací panel



Ukazatele	
•	Spotřebič je zapnutý
	Blokování při utírání
	Ukazatel zahřívání
H/h	Zbytkové teplo
	Dětská pojistka
kWh	Ukazatel spotřeby energie

Ukazatele	
000	Teplota / doba trvání
	Kuchyňský budík
min	Doba trvání
	Stopky
°C	Teplota
	Zadní pečicí zóna vypnutá

Ovládací plošky	
	Zapnutí spotřebiče
	Zapnutí blokování při utírání / dětské pojistky
	Zapnutí stupně čištění
	Zapnutí stupně udržování teploty
	0 240° Nastavení teploty
	Vypnutí zadní pečicí zóny
	Zapnutí kuchyňského budíku / stopek

Ovládací plošky

Když se dotknete některého symbolu, aktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Když se dotknete několika políček současně, nastavení se nezmění. Můžete tak v oblasti nastavování utírat pokrmy, které přetekly.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost negativně ovlivňuje jejich funkci.

Ukazatel zbytkového tepla

Spotřebič má dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je spotřebič ještě horký. Když spotřebič ještě víc vychladne, ukazatel se změní na **h**. Když spotřebič dostatečně vychladne, ukazatel zhasne.

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete na spotřebiči poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny. → "Důležitá bezpečnostní upozornění" na straně 32

Čištění spotřebiče

Před prvním použitím spotřebič důkladně vyčistěte vlažným mycím roztokem.

První rozehrátí grilu Teppan Yaki

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte prázdný gril Teppan Yaki. Ideální je 30 min na 240 °C.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole je popsáno nastavení spotřebiče. V tabulce najdete nastavení pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí

Upozornění: Když je teplota déle než 20 sekund nastavená na 0, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí

Dotkněte se symbolu ①.

zazní akustický signál. Svítí ukazatel nad hlavním vypínačem. Spotřebič je připravený k provozu.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezhasne.

Spotřebič je vypnutý. Dál svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud spotřebič dostatečně nevychladne.

Nastavení teploty

1. Zapněte spotřebič hlavním vypínačem. Na ukazateli teploty svítí 000.
2. Přejíždějte po oblasti nastavování, dokud se na ukazateli nezobrazí požadovaná teplota. Ukazatel zahřívání bliká.



Po dosažení nastavené teploty zazní akustický signál a ukazatel zahřívání zhasne. Nyní můžete na gril položit pečený pokrm.

Upozornění: Spotřebič provádí regulaci zapínáním a vypínáním ohřevu. I při použití nejvyššího výkonu se může ohřev zapínat a vypínat.

Stupeň pro udržování teplých pokrmů

Gril Teppan Yaki musí být zapnutý.

V oblasti nastavování zvolte stupeň pro udržování teplých pokrmů ㉢.

Udržování teploty nepoužívejte pro příliš velké množství pokrmů. Všechny pokrmy, které chcete udržovat teplé, by měly být v kontaktu s pečicí plochou, protože jinak vychladnou. Neudržujte pokrmy teplé příliš dlouho, protože jinak budou vysušené.

Stupeň čištění

Při stupni čištění $\frac{m}{40}$ hřeje spotřebič na 40 °C. Můžete nechat odmočit nečistoty, když dáte na pečicí plochu trochu vody a mycího prostředku (maximálně 1 hodinu). Po uvolnění nečistot můžete začít s čištěním.

Vypnutí zadní pečicí zóny

Při přípravě menšího množství můžete použít také jen přední pečicí zónu. Zadní pečicí zónu můžete použít pro udržování teploty pokrmů.

1. Zapněte spotřebič.
2. Dotkněte se symbolu ㉢. Ukazatel nad symbolem svítí. Zadní pečicí zóna je vypnutá.

Upozornění: Po příštím zapnutí spotřebiče zůstane toto nastavení uloženo. V základních nastaveních to můžete změnit.

Tabulka nastavení

Údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty a platí pro předehřátý spotřebič. Hodnoty se mohou lišit podle druhu a množství pečeného pokrmu.

Pečený pokrm položte na gril až po uplynutí doby předehřátí.

Maso/drůbež

Pečený pokrm	Teplota	Doba vaření	Množství/tloušťka	Informace
Hovězí steak, medium	opečení 230–240 °C další pečení 180 °C	2–3 min. z každé strany 5–7 min	cca 2 cm	Např. vysoký roštěnec, svíčková, rum-psteak. Steak je upečený jako medium, když z masa vytéká šťáva.
Steak z vepřové krkvice, bez kosti	210–220 °C	15–20 min	cca 2 cm	
Vepřové medailonky	170–180 °C	13–17 min	max. 2 cm	Pevně přitlačte na desku, několikrát obraťte.
Řízek, vepřový nebo telecí, obalovaný	190–200 °C	10–13 min	0,5–1 cm	Použijte dostatečné množství oleje, aby strouhanka nebyla vysušená a nepřipálila se.
Krůtí steak	210–220 °C	8–15 min	1–1,5 cm	
Kuřecí prsa	180–190 °C	15–20 min	2,5–3 cm	
Maso na nudličky, hovězí nebo vepřové, naložené	200–210 °C	8–10 min	600–700 g	Nudličky (drůbežího) masa dobře rozprostřete, neměly by se dotýkat.
Krůtí prsa na nudličky	180–190 °C	7–9 min	600–700 g	Nudličky (drůbežího) masa dobře rozprostřete, neměly by se dotýkat.
Mleté maso	230–240 °C	9–11 min	cca 600 g	
Hamburger	180–190 °C	13–16 min	max. 1 cm	

Ryby

Pečený pokrm	Teplota	Doba vaření	Množství/tloušťka	Informace
Rybí filé	190 až 200 °C	7–10 min	cca 2 cm	Použijte druhy ryb vhodné pro pečení, např. lososa, tuňáka, mořského đasa, okouna, candáta. Aby se rybí filé méně přichytávalo, můžete ho před pečením obalit v mouce. Rybu pečte nejprve kůží dolů a obraťte ji pokud možno jen jednou.
Steak z lososa	170–180 °C	18–20 min	cca 3 cm	
Steak z tuňáka	190–200 °C	18–20 min	cca 3 cm	
Garnáti	210–220 °C	8–10 min	à 30 g	

Zelenina

Pečený pokrm	Teplota	Doba vaření	Množství/tloušťka	Informace
Mrkev, na nudličky	190 až 200 °C	6–8 min	cca 500 g	
Paprika na nudličky	200–210 °C	4–6 min	cca 500 g	
Lilky, na kolečka	200–210 °C	6–8 min	cca 500 g	Lilky před pečením osolte, nechte 30 minut odležet a osušte.
Cuketa, na kolečka	190–200 °C	6–8 min	cca 500 g	
Cibulové kroužky	190–210 °C	5–7 min	cca 500 g	
Žampiony, na plátky	230–240 °C	10–12 min	cca 500 g	
Brambory, vařené, na plátky	210–220 °C	10–12 min	cca 500 g	



Tipy a triky

- Pokládejte připravované potraviny teprve po zhasnutí indikátoru nahřívání. To platí rovněž při zvýšení teploty mezi dvěma přípravami pokrmů.
- Kousky masa, drůbežního a rybího masa přitiskněte obracečkou tak, aby celou plochou ležely na pečicí ploše. Obracejte teprve, když je lze snadno od desky uvolnit, abyste nepoškodili vlákna. Jinak může vytéci šťáva, což vede k vysušení připravovaných potravin.
- Kousky masa a drůbežního a rybího masa by se neměly při pečení dotýkat, aby nedošlo ke ztrátě vody.
- Maso před přípravou a během pečení nepropichujte nebo nekrájejte, aby nevytekla šťáva.
- Před pečením maso, drůbež a rybu nesolte, aby neztratilo vodu a rozpustné živiny.
- Před pečením obalte rybí filé v mouce. Nebude tolik ulpívat.
- Rybí filé obraťte podle možnosti pouze jednou. Nejprve opečte stranu s kůží.
- Používejte pouze tuk a oleje vhodné pro přípravu pokrmů při vysokých teplotách, např. rafinovaný rostlinný olej nebo rozpuštěné máslo.



Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Zapnutí

1. Vypněte spotřebič.
2. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na cca 10 sekund se rozsvítí ukazatel . Spotřebič je zablokovaný.

Vypnutí

Tak dlouho se dotýkejte symbolu , dokud symbol  nezhasne.

Dětská pojistka je vypnutá.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí spotřebiče.

Zapnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky → "Základní nastavení" na straně 40.

Časové funkce






K dispozici jsou 2 různé časové funkce:

- Kuchyňský budík
- Stopky



Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních.

Nastavení kuchyňského budíku

1. Při vypnutém spotřebiči se jednou dotkněte symbolu , při zapnutém spotřebiči se symbolu  dotkněte dvakrát. Svítí ukazatel . Na ukazateli svítí  min.
Upozornění: Když se při zapnutém spotřebiči dvakrát dotknete symbolu , zapnou se stopky.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se začne čas odměřovat.


Po uplynutí doby

Po uplynutí doby zazní akustický signál a na ukazateli bliká 10 sekund . Bliká ukazatel .

Dotkněte se libovolného symbolu.

Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

Oprava času

Pomocí symbolu  zvolte kuchyňský budík a znovu ho nastavte.




Stopky

Stopky zobrazují dobu, která uplynula od jejich aktivace.


Stopky fungují jen při zapnutém spotřebiči. Při vypnutí spotřebiče se vypnou také stopky.

Upozornění: Když ke stopkám zapnete navíc kuchyňský budík, nastavení se na 10 sekund zobrazí na ukazateli timeru. Poté se opět zobrazí stopky.

Zapnutí

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli se zobrazí .
2. Dotkněte se oblasti nastavování. Začne se měřit čas. V průběhu první minuty se zobrazují sekundy, poté minuty. Po 10 sekundách ukazatel timeru zhasne a zobrazí se teplota.
3. Pro opětovné zobrazení ukazatele timeru se dotkněte symbolu .

Vypnutí

1. Dotkněte se symbolu . Zobrazí se ukazatel timeru.
2. Dotkněte se oblasti nastavování. Stopky se vypnou. Ukazatel timeru zhasne.

Automatické vypnutí

Pokud je spotřebič dlouhou dobu zapnutý beze změny nastavení, aktivuje se automatické vypnutí.

Ohřev spotřebiče se přeruší. Na ukazateli bliká střídavě **F B** a ukazatel zbytkového tepla **H/h**.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.


Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastavené teplotě (2 až 4 hodiny).


Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je spotřebič zapnutý, může dojít ke změně nastavení.

Aby se tomu zabránilo, je spotřebič vybavený funkcí blokování při utírání.


Zapnutí

Při zapnutém spotřebiči se dotkněte symbolu .

zazní akustický signál. Svítí ukazatel . Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete utřít, aniž by se změnila nastavení.

Upozornění: Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Spotřebič můžete kdykoli vypnout.

Vypnutí

Dotkněte se symbolu .

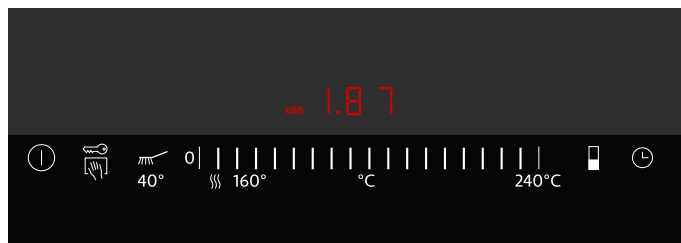
Blokování při utírání je vypnuté.

Ukazatel spotřeby energie

Pomocí této funkce si můžete nechat zobrazit celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím spotřebiče.

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. 1,87 kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.



Ukazatel spotřeby energie případně nemusí být aktivovaný. → "Základní nastavení" na straně 40

Základní nastavení


Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit podle svých vlastních zvyklostí.

Ukazatel	Funkce
c 0	Resetování na základní nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
c 1	Dětská pojistka
0	Automatická dětská pojistka vypnutá.*
1	Automatická dětská pojistka zapnutá.
f	Manuální a automatická dětská pojistka vypnutá.
c 2	Akustický signál
0	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní vypnutý (signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
1	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.
2	Je zapnutý jen potvrzující signál.
3	Jsou zapnuté potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie (Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie.)
0	Ukazatel spotřeby vypnutý.*
1	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 230 V.
3	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 220 V.
4	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 240 V.
c 5	Automatické vypnutí (Čím vyšší je nastavený stupeň, tím je doba do vypnutí delší.)
0	2–4 hodiny do vypnutí.*
1	1–2 hodiny do vypnutí.
2	30–60 minut do vypnutí.
c 6	Délka signálu timeru
1	10 sekund.*
2	30 sekund.
3	1 minuta.
c 7	Připojení topných těles
0	Při zapnutí je zadní pečicí zóna vypnutá.
1	Při zapnutí jsou zapnuté obě pečicí zóny.*
2	Při zapnutí zůstává zachované poslední nastavení před vypnutím spotřebiče.
c 8	Demo režim
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté. Spotřebič lze ovládat, ale nehřeje.

*Základní nastavení


Změna základních nastavení

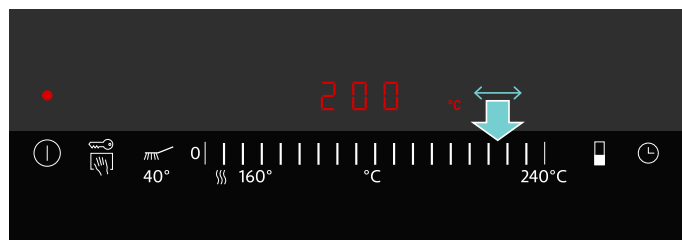
Spotřebič musí být vypnutý.


1. Zapněte spotřebič.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu , dokud nezazní akustický signál.



Bliká střídavě **c** a **1** a svítí **0**.

3. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. Opakujte krok 3. a 4., dokud nezměníte všechna požadovaná nastavení.
6. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu , dokud nezazní akustický signál. Nastavení jsou uložena.

Když nechcete změny uložit

Pro opuštění základních nastavení vypněte spotřebič hlavním vypínačem. Změny se neuloží.

Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Varování – Nebezpečí popálení!

Pokud dáte na horkou pečicí plochu vodu nebo kostky ledu, stříká voda a vzniká pára. Nenaklánějte se nad spotřebič. Udržujte bezpečnou vzdálenost.

Nepoužívejte tyto čisticí prostředky

- Ostré nebo abrazivní čisticí prostředky
- Čisticí prostředky na bázi kyselin (např. ocet, kyselina citronová atd.) se nesmí dostat na rám nebo ovládací panel
- Čisticí prostředky obsahující chlór nebo s vysokým obsahem alkoholu
- Sprej na čištění trouby
- Tvrdé, kovové drátěnky a houby na mytí, kartáče a jiné čisticí prostředky s drsným povrchem
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně poperte.

Čištění spotřebiče

Část spotřebiče / povrch	Doporučené čištění
Pečicí plocha	Mastné zbytky odstraňte horkou vodou a mycím prostředkem. V závislosti na pečeném pokrmu mohou na pečicí ploše zůstat bělavé skvrny. Odstraňte je citronovou šťávou nebo octem. Poté důkladně otřete vlhkým hadrem. Citronová šťáva nebo ocet se nesmí dostat do kontaktu s ovládacím panelem.
Pečicí plocha, připečené nečistoty	Na silné znečištění použijte náš čisticí prostředek na ušlechtilou ocel (objednací číslo 00311499). Pečicí plocha se pak bude opět lesknout. Na úporné nečistoty naneste při studeném spotřebiči náš gel na čištění grilů (objednací číslo 00463582) a nechte působit minimálně 2 hodiny, při silném znečištění přes noc. Poté důkladně omyjte a osušte. Řiďte se pokyny na obalu čisticího prostředku.

Část spotřebiče / povrch	Doporučené čištění
Rám z ušlechtilé oceli	Vyčistěte měkkým, vlhkým hadrem a malým množstvím mycího prostředku. Na silné znečištění použijte náš čisticí prostředek na ušlechtilou ocel (objednací číslo 00311499). Matná ušlechtilá ocel tak znovu získá lesk.
Ovládací panel	Vyčistěte měkkým, vlhkým hadrem a malým množstvím mycího prostředku; hadr nesmí být příliš mokrá. Osušte měkkým hadříkem.

Spotřebič čistěte po každém použití, když vychladne. Připečené zbytky se špatně odstraňují.

Hrubé zbytky odstraňte stěrkou.

K čištění teplého spotřebiče jsou vhodnější kostky ledu než voda, protože vzniká méně teplých stříkanců a páry.

Před dalším použitím pečlivě odstraňte zbytky čisticích prostředků.

Čištění teplého spotřebiče

1. Vypněte spotřebič. Nechte spotřebič minimálně 15 minut vychladnout.
2. Na pečicí plochu dejte kostky ledu nebo vodu. Stříkněte trochu čisticího prostředku. Nechte nečistoty odmočit.
3. S čištěním začněte teprve tehdy, když se ukazatel zbytkového tepla změnil z **H** na **h**.

Čištění vychladlého spotřebiče

1. Na pečicí plochu dejte trochu vody a mycího prostředku tak, aby byla mírně pokrytá.
2. Zapněte spotřebič. Nastavte stupeň čištění. Nechte nečistoty odmočit (max. 1 hodinu).
3. Po uvolnění nečistot začněte s čištěním.

Čištění mezi dvojím pečením

1. Vypněte spotřebič.
2. Pomocí stěrky přejeďte přes horkou pečicí plochu 4–5 kostkami ledu.
3. Uvolněné nečistoty odstraňte stěrkou.
4. Spotřebič znovu zapněte. Pokrm dejte na gril až poté, co spotřebič znovu dosáhne nastavenou teplotu.

Porucha, co je nutno udělat?

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Elektronika spotřebiče je umístěná pod ovládacím panelem. V důsledku různých příčin může teplota v této oblasti silně stoupnout.

Aby se elektronika nepřehřála, spotřebič se v případě potřeby automaticky vypne. Zobrazí se střídavě ukazatel **F2** nebo **F4** a ukazatel zbytkového tepla **H** nebo **h**.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Na jiných elektrických spotřebičích zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Osušte ovládací plošku nebo odstraňte předmět.
F0 / F6 / F7	Chyba spotřebiče	Spotřebič vypněte a znovu zapněte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.
F2	Grilovali jste delší dobu s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se přední pečicí zóna vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Dotkněte libovolné ovládací plošky. F2 zhasne.
F4	I přes vypnutí v důsledku F2 se elektronika dále zahřívá. Proto se spotřebič vypnul.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Dotkněte libovolné ovládací plošky. F4 zhasne.
Střídavě bliká F5 a teplota. Zní akustický signál.	Varování: V blízkosti ovládacího panelu se nachází horký předmět. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte předmět. Chybový ukazatel zhasne.
F5 a akustický signál	V blízkosti ovládacího panelu se nachází horký předmět. Kvůli ochraně elektroniky se spotřebič vypnul.	Odstraňte předmět. Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Dotkněte libovolné ovládací plošky. F5 zhasne.
F8	Spotřebič byl v provozu příliš dlouho a vypnul se.	Spotřebič znovu zapněte.
dE Spotřebič nehřeje.	Je zapnutý režim demo	Vypněte režim demo: Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte domovní pojistku nebo jistič v pojistkové skříňce). Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Režim demo se vypne.

E-hlášení na ukazatelích

Pokud se na ukazatelích zobrazí chybové hlášení s písmenem "E", např. E0111, spotřebič vypněte a opět zapněte.


Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesné chybové hlášení.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo výrobku a výrobní číslo

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na spodní straně spotřebiče.

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

Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
Zákaznický servis 	

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Obsah

	Použitie k určenému účelu	45
	Dôležité bezpečnostné pokyny	45
	Príčiny škôd	46
	Ochrana životného prostredia	46
	Tipy na úsporu energie	46
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	46
	Oboznámenie sa so spotrebičom	47
	Váš nový Teppan Yaki	47
	Ovládací panel	47
	Ovládacie plochy	48
	Ukazovateľ zvyškového tepla	48
	Pred prvým použitím	48
	Čistenie spotrebiča	48
	Rozohriatie Teppan Yaki	48
	Ovládanie spotrebiča	49
	Zapnutie alebo vypnutie	49
	Nastavenie teploty	49
	Stupeň na udržiavanie teploty potravín	49
	Stupeň čistenia	49
	Vypnutie zadnej ohrievacej zóny	49
	Tabuľka nastavení	50
	Tipy a triky	51
	Detská poistka	51
	Zapnutie	51
	Vypnutie	51
	Automatická detská poistka	51
	Časové funkcie	52
	Kuchynský budík	52
	Stopky	52
	Automatické vypnutie	52
	Blokovanie pred utieraním	52
	Zapnutie	52
	Vypnutie	52
	Indikátor spotreby energie	52
	Základné nastavenia	53
	Zmena základných nastavení	53
	Čistenie	54
	Nevhodné čistiace prostriedky	54
	Čistenie spotrebiča	54

	Porucha - čo robiť?	55
	Chybové hlásenie na displeji	55
	Služba zákazníkom	56
	Číslo E a číslo FD	56

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.siemens-home.com** a v internetovom obchode: **www.siemens-eshop.com**

Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Spotrebič je potrebné inštalovať v súlade s priloženými pokynmi určenými na jeho montáž.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Spotrebič je veľmi horúci, horľavé materiály sa môžu vznietiť. Horľavé predmety (napr. plechovky sprejov, čistiace prostriedky) neuskladňujte a nepoužívajte na spotrebiči alebo v jeho bezprostrednej blízkosti. Na spotrebič alebo do spotrebiča nikdy neodkladajte horľavé predmety.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri zatvorenom kryte spotrebiča dochádza k nahromadeniu tepla. Kryt spotrebiča zatvorte až vtedy, keď je spotrebič vychladnutý. Spotrebič nikdy nezapínajte s nasadeným krytom. Kryt spotrebiča nepoužívajte na udržiavanie teploty alebo na odkladanie.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sifovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

Príčiny škôd

Plocha na pečenie z ušľachtilej ocele je robustná a hladká, časom však nadobudne stopy po používaní, rovnako ako dobrá panvica. Toto však neobmedzí jej používanie. Mierne žlté sfarbenie plochy na pečenie z ušľachtilej ocele je normálne.

Pozor!

- **Škrabance alebo ryhy na ploche na pečenie:** Na ploche na pečenie nikdy nekrájajte nožom. Na obracanie potravín používajte dodanú obracačku. Obracačkou nikdy neudierajte po ploche na pečenie.
- Ak na sklokeramický panel alebo kryt spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môžu sa poškodiť.
- **Sklokeramický kryt:** Sklokeramický kryt položte na spotrebič až po jeho úplnom vychladnutí. Spotrebič nikdy nezapínajte s nasadeným krytom. Kryt nepoužívajte ako odkladaciu plochu alebo ako plochu na udržiavanie teploty.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Spotrebič predhrievajte len dovtedy, kým sa nedosiahne požadovaná teplota.
- Využite možnosť prípravy malých množstiev len na prednej alebo zadnej varnej zóne.
- Použite okraj plochy na pečenie na udržiavanie teploty práve pripraveného jedla, kým sa ďalšie jedlo pripravuje v strede plochy.
- Včas prepnite na nižšiu teplotu.
- Zvoľte vhodnú teplotu. Príliš vysokou teplotou plytváte elektrickou energiou.
- Využite zvyškové teplo Teppan Yaki. Pri dlhšom čase prípravy vypnite spotrebič už 5 – 10 minút pred skončením času prípravy.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

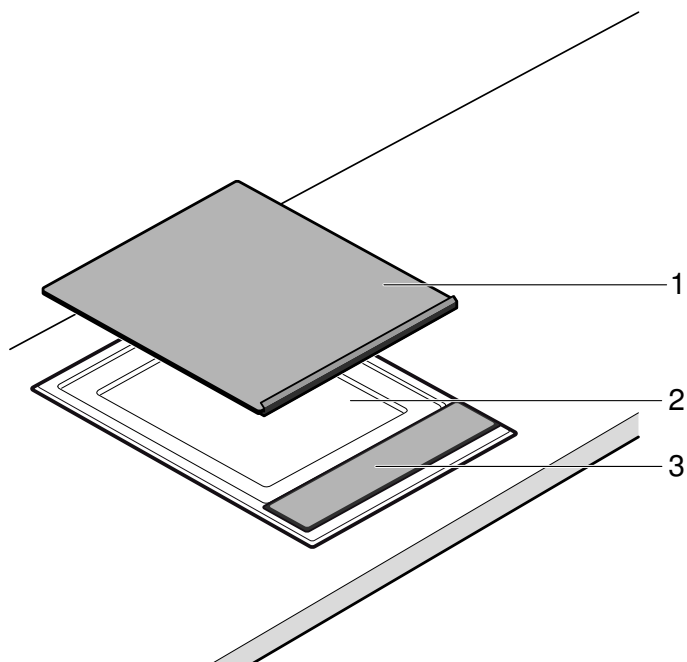


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Váš nový Teppan Yaki





Č.	Označenie
1	Sklokeramický kryt
2	Plocha na pečenie
3	Ovládací panel

Ovládací panel



Ukazovatele	
•	Spotrebič je zapnutý
	Ochrana pri utieraní
	Indikátor rozohrievania
H/h	Zvyškové teplo

Ukazovatele	
	Detská poistka
kWh	Indikátor spotreby energie
000	Teplota/čas trvania
	Kuchynský budík
min	Čas trvania

Ukazovatele	
	Stopky
°C	Teplota
	Zadná ohrievacia zóna vypnutá

Ovládacie plochy	
	Zapnutie spotrebiča
	Zapnutie blokovania pri utieraní/detskej poistky
	Zapnutie stupňa čistenia
	Zapnutie stupňa na udržiavanie teploty
0 240°	Nastavenie teploty
	Vypnutie zadnej ohrievacej zóny
	Zapnutie kuchynského budíka/stopiek

Ovládacie plochy

Keď sa dotknete symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.

Upozornenia

- Keď sa dotknete viacerých polí súčasne, nastavenia zostanú nezmenené. Tak môžete utrieť vykypené jedlo v oblasti nastavenia.
- Ovládacie plochy udržiavajte vždy suché. Vlhkosť má negatívny vplyv na jeho funkciu.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Spotrebič má dvojstupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak sa na ukazovateli objaví **H**, spotrebič je ešte horúci. Ak sa spotrebič viac ochladí, ukazovateľ sa zmení na **h**. Keď je spotrebič dostatočne vychladnutý, ukazovateľ zhasne.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo svojom spotrebiči. Najprv si prečítajte bezpečnostné upozornenia. → "Dôležité bezpečnostné pokyny" na strane 45

Čistenie spotrebiča

Pred prvým použitím spotrebič dôkladne vyčistite vlažnou vodou.

Rozohriatie Teppan Yaki

Aby sa odstránila vôňa novoty, prázdny Teppan Yaki rozohrejte. Ideálne je rozohrievanie 30 minút pri teplote 240 °C.

Ovládanie spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviete, ako nastavíte váš spotrebič. V tabuľke nájdete nastavenia pre rôzne jedlá.

Zapnutie alebo vypnutie

Upozornenie: Spotrebič sa automaticky vypne, keď je teplota dlhšie ako 20 sekúnd nastavená na 0.

Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①.

Zaznie signál. Indikátor nad hlavným vypínačom svieti. Spotrebič je pripravený na použitie.

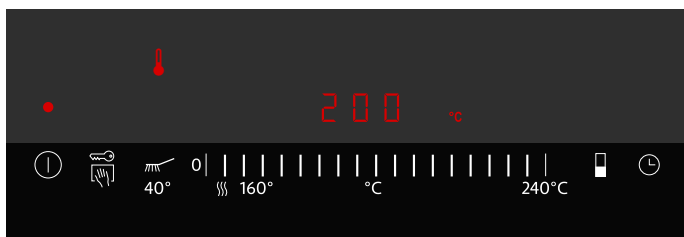
Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu ① dovedy, kým ukazovateľ nad hlavným vypínačom nezhasne.

Spotrebič je vypnutý. Indikátor zvyškového tepla svieti ďalej, kým nie je spotrebič dostatočne vychladnutý.

Nastavenie teploty

- Spotrebič zapnite hlavným vypínačom. Na ukazovateli teploty svieti 000.
- Prechádzajte prstom po oblasti nastavenia, kým sa na ukazovali neobjaví požadovaná teplota. Indikátor rozohrievania bliká.



Keď je nastavená teplota dosiahnutá, zaznie signál a indikátor rozohrievania zhasne. Teraz môžete položiť potravinu.

Upozornenie: Spotrebič sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapnúť alebo vypnúť.

Stupeň na udržiavanie teploty potravín

Gril Teppan Yaki musí byť zapnutý.

V oblasti nastavenia zvolte stupeň na udržiavanie teploty potravín III.


Udržiavanie teploty nevolte pre príliš veľké množstvá pokrmov. Všetky potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, by mali byť v styku s plochou na pečenie, v opačnom prípade vychladnú. Jedlá neudržiavajte teplé príliš dlho, mohli by vyschnúť.

Stupeň čistenia

Na stupni čistenia $\frac{m}{40}$ sa spotrebič rozohreje na 40 °C. Keď na plochu na pečenie dáte trochu vody a umývacieho prostriedku, znečistenia môžete nechať odmočiť (maximálne 1 hodinu). Po uvoľnení nečistôt môžete začať s čistením.

Vypnutie zadnej ohrievacej zóny

Na prípravu malých množstiev môžete používať len prednú ohrievaciu zónu. Zadnú ohrievaciu zónu môžete použiť na udržiavanie teploty.

- Spotrebič zapnite.
- Dotknite sa symbolu . Indikátor nad symbolom svieti. Zadná ohrievacia zóna je vypnutá.

Upozornenie: Keď spotrebič ďalší raz zapnete, toto nastavenie zostane uložené. V základných nastaveniach to môžete zmeniť.

Tabuľka nastavení

Potravinu položte až po uplynutí času predhrievania.

Údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty a platia pre predhriaty spotrebič. Hodnoty sa môžu v závislosti od druhu a množstva potravín líšiť.

Mäso/hydina

Potravina	Teplota	Čas pečenia	Množstvo/hrúbka	Informácia
Hovädzí steak, medium	opieť 230 – 240 °C pieť ďalej 180 °C	2 – 3 min. z každej strany 5 - 7 min	cca 2 cm	Napr. entrecôte, steak z filé, rampstek. Steak je stredne prepečený (medium), keď na povrchu vyteká šťava.
Bravčový steak, bez kostí	210 - 220 °C	15 - 20 min	cca 2 cm	
Bravčové medailóniky	170 - 180 °C	13 - 17 min	max. 2 cm	Pevne pritlačíť na dosku, viackrát obrátiť.
Rezne, bravčové alebo teľacie, obaľované	190 - 200 °C	10 - 13 min	0,5 – 1 cm	Použite dostatok oleja, aby panáda nevyschla a nespálila sa.
Morčací steak	210 - 220 °C	8 - 15 min	1 – 1,5 cm	
Filé z kuracích prs	180 - 190 °C	15 - 20 min	2,5 – 3 cm	
Pásiky mäsa/soté, hovädzie alebo bravčové, marinované	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g	Pásiky mäsa/hydiny dobre rozdelte, nemali by sa navzájom dotýkať.
Pásiky morčacích prs	180 - 190 °C	7 - 9 min	600 - 700 g	Pásiky mäsa/hydiny dobre rozdelte, nemali by sa navzájom dotýkať.
Mleté mäso	230 - 240 °C	9 - 11 min	cca 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min	max. 1 cm	

Ryby

Potravina	Teplota	Čas pečenia	Množstvo/hrúbka	Informácia
Rybíe filé	190 - 200 °C	7 – 10 min.	cca 2 cm	Používajte na pečenie vhodných druhov rýb, napr. losos, tuniak, morský čert, ostriež, zubáč. Aby sa rybíe filé silno neprilepili, pred pečením ich môžete obaliť v múke. Začnite s pečením na strane s kožou a podľa možnosti obráťte iba jedenkrát.
Steak z lososa	170 - 180 °C	18 - 20 min	cca 3 cm	
Steak z tuniaka	190 - 200 °C	18 - 20 min	cca 3 cm	
Krevety	210 - 220 °C	8 - 10 min	à 30 g	

Zelenina

Potravina	Teplota	Čas pečenia	Množstvo/hrúbka	Informácia
Karotka, paličky	190 - 200 °C	6 – 8 min.	cca 500 g	
Pásiky papriky	200 - 210 °C	4 - 6 min	cca 500 g	
Baklažány, plátky	200 - 210 °C	6 - 8 min	cca 500 g	Baklažány pred pečením posolte a nechajte stáť a vysušiť cca 30 minút.
Cuketa, plátky	190 - 200 °C	6 - 8 min	cca 500 g	
Kolieska cibule	190 - 210 °C	5 - 7 min	cca 500 g	
Šampiňóny, plátky	230 - 240 °C	10 - 12 min	cca 500 g	
Zemiaky, varené, plátky	210 - 220 °C	10 - 12 min	cca 500 g	



Tipy a triky

- Potravinu, ktorú chcete grilovať, položte na gril až vtedy, keď ukazovateľ rozohrievania zhasne. To platí aj pri zvýšení teploty medzi dvomi grilovaniami.
- Pritlačte obracačkou na plochu na pečenie kúsky mäsa, hydiny a rýb. Otočte ich až vtedy, keď sa ľahko uvoľňujú z platne, aby sa vlákna neporušili. V opačnom prípade môže vytečť tekutina, čo vedie k vysušeniu grilovaných potravín.
- Kúsky mäsa, hydiny a rýb by sa pri pečení nemali dotýkať, aby si navzájom nevyťahli tekutinu.
- Počas grilovania mäso nerezte a nepichajte doň, aby sa zabránilo vytekaniu jeho šťavy.
- Kúsky mäsa, hydiny a rýb nesolte pred pečením, aby soľ z mäsa nevyťahla vodu a rozpustné živiny.
- Rybie filé možno pred pečením obaliť v múke. Neprichytia sa tak silno na plochu na pečenie.
- Rybie filé podľa možnosti obráťte iba raz. Najprv opečte stranu s kožou.
- Používajte len oleje alebo tuky vhodné na pečenie, ktoré možno zohriať na vysokú teplotu, napr. rafinované rastlinné oleje alebo roztopené maslo (prečistené maslo).

Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Zapnutie

1. Vypnite spotrebič.
2. Dotýkajte sa symbolu  minimálne 4 sekundy. Ukazovateľ  svieti asi 10 sekúnd. Spotrebič je zablokovaný.

Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu  do vtedy, kým symbol  nezhasne.

Detská poistka je vypnutá.

Automatická detská poistka

Touto funkciou sa detská poistka aktivuje vždy automaticky, keď spotrebič vypnete.

Zapnutie

Zapnite automatickú detskú poistku. → "Základné nastavenia" na strane 53

Časové funkcie





Existujú 2 rôzne časové funkcie:


- Kuchynský budík
- Stopky

Kuchynský budík

Pomocou kuchynského budíka môžete nastaviť čas do 99 minút. Je nezávislý od všetkých ostatných nastavení.



Nastavenie kuchynského budíka

1. Keď je vypnutý spotrebič, dotknite sa jedenkrát symbolu , keď je spotrebič zapnutý, dotknite sa symbolu  dvakrát. Ukazovateľ  svieti. Na ukazovateli svieti  min.

Upozornenie: Keď je spotrebič zapnutý, jednorazovým dotykem symbolu  sa zapnú stopky.

2. Požadovaný čas nastavte v oblasti nastavenia. Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavať čas.


Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál na ukazovateli a bude 10 sekúnd blikať . Blika indikátor .

Dotknite sa ľubovoľného symbolu.

Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.

Úprava času

Pomocou symbolu  vyberte kuchynský budík a nastavte ho nanovo.




Stopky

Stopky ukazujú čas, ktorý uplynul od aktivácie stopiek.


Stopky pracujú iba vtedy, keď je spotrebič zapnutý. Keď sa spotrebič vypne, spolu s ním sa vypnú aj stopky.

Upozornenie: Ak sa stopky dodatočne zapnú ku kuchynskému budíku, zobrazí sa nastavenie na 10 sekúnd na ukazovateli časovača. Potom sa budú opäť zobrazovať stopky.

Zapnutie




1. Dotknite sa symbolu . Na ukazovateli sa zobrazí .
2. Dotknite sa oblasti nastavenia. Spustí sa záznam času. V priebehu prvej minúty sa zobrazuje čas v sekundách, potom v minútach. Po 10 sekundách ukazovateľ časovača zhasne a zobrazí sa teplota.
3. Keď chcete ukazovateľ časovača znova zobraziť, dotknite sa symbolu .

Vypnutie

1. Dotknite sa symbolu . Zobrazí sa ukazovateľ časovača.
2. Dotknite sa oblasti nastavenia. Stopky sa vypnú. Ukazovateľ časovača zhasne.

Automatické vypnutie

Ak je spotrebič zapnutý dlhší čas bez zmeny nastavenia, aktivuje sa automatické vypnutie.

Ohrev spotrebiča sa preruší. Na ukazovateli varnej zóny blikajú striedavo   a ukazovateľ zvyškového tepla .

Keď sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy, indikátor zhasne. Môžete znova vykonať nastavenie.

Kedy sa aktivuje časový limit, závisí od nastavenej teploty (2 až 4 hodiny).


Blokované pred utieraním

Ak utierate ovládací panel, keď je spotrebič zapnutý, môže dôjsť k zmene nastavení.

Aby sa tomu predišlo, váš spotrebič má funkciu ochrany pri utieraní.


Zapnutie

Na zapnutom spotrebiči sa dotknite symbolu .

Zaznie signál. Ukazovateľ  svieti. Ovládací panel je na 30 sekúnd zablokovaný. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby ste zmenili nastavenia.

Upozornenie: Hlavný vypínač je z funkcie ochrany pri utieraní vyňatý. Spotrebič môžete kedykoľvek vypnúť.

Vypnutie

Dotknite sa symbolu .

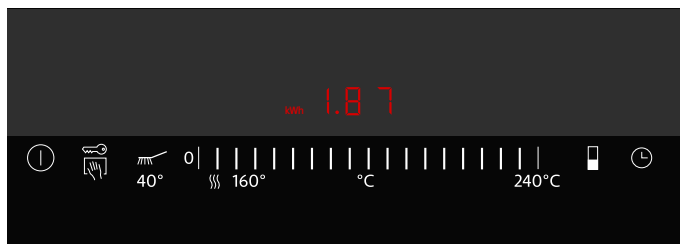
Ochrana pri utieraní je vypnutá.

Indikátor spotreby energie

Pomocou tejto funkcie môžete zobraziť celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím spotrebiča.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatthodinách, napr. 1,87 kWh.

Presnosť zobrazovanej hodnoty je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.



Indikátor spotreby energie pravdepodobne nie je aktivovaný. → "Základné nastavenia" na strane 53

Základné nastavenia


Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

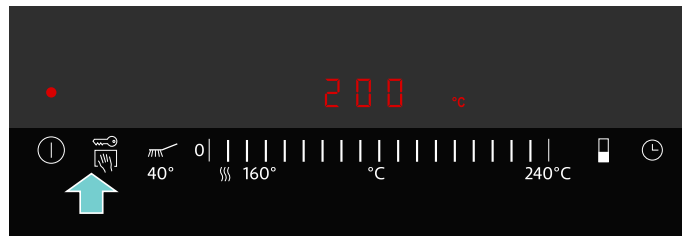
Indikátor	Funkcia
c 0	Obnovenie základných nastavení
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
c 1	Detská poistka
0	Automatická detská poistka vypnutá.*
1	Automatická detská poistka zapnutá.
f	Manuálna a automatická detská poistka vypnutá.
c 2	Zvukový signál
0	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva zapnutý).
1	Zapnutý je len signál chybnéj obsluhy.
2	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
3	Potvrdzujúci signál a signál chybnéj obsluhy sú zapnuté.*
c 3	Indikátor spotreby energie (Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžadajte od svojho dodávateľa elektrickej energie.)
0	Indikátor spotreby vypnutý.*
1	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 230 V.
3	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 220 V.
4	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
c 5	Automatické vypnutie (Čím vyšší stupeň je nastavený, tým dlhší je čas do vypnutia.)
0	2 – 4 hodiny do vypnutia.*
1	1 – 2 hodiny do vypnutia.
2	30 – 60 minút do vypnutia.
c 6	Trvanie signálu uplynutia času nastaveného na časovači
1	10 sekúnd*
2	30 sekúnd.
3	1 minúta
c 7	Pripojenie ohrevných telies
0	Pri zapnutí je zadná ohrievacia zóna vypnutá.
1	Pri zapnutí sú obidve ohrievacie zóny zapnuté.*
2	Pri zapnutí zostane zachované posledné nastavenie pred vypnutím spotrebiča.
c 8	Demonštračný režim
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté. Spotrebič sa môže obsluhovať, ale nehreje.

*Základné nastavenie


Zmena základných nastavení

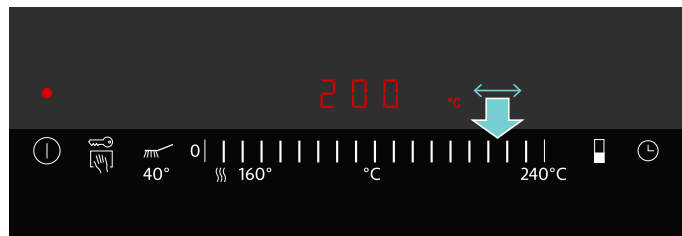
Spotrebič musí byť vypnutý.


1. Spotrebič zapnite.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa symbolu  dotýkajte asi 4 sekundy, kým nezaznie akustický signál.



c a 1 striedavo blikajú a 0 svieti.

3. Symbol  viackrát stláčajte, kým sa neobjaví požadovaný ukazovateľ.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanú hodnotu.



5. Krok 3 a 4 opakujte, kým požadované nastavenia nebudú zmenené.
6. Dotýkajte sa symbolu  asi 4 sekundy, kým nezaznie akustický signál. Nastavenia sú uložené.

Neuloženie zmien

Základné nastavenie opustíte vypnutím spotrebiča hlavným vypínačom. Zmeny sa neuložia.

Čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Keď dáte vodu alebo kocky ľadu na horúcu plochu na pečenie, začnú prskať a tvorí sa vodná para. Nenahýňajte sa nad spotrebič. Dodržiavajte bezpečnostnú vzdialenosť.

Nevhodné čistiace prostriedky

- Abrázívne alebo ostré čistiace prostriedky
- Zabráňte, aby sa čistiace prostriedky s obsahom kyselín (napr. ocot, kyselina citrónová atď.) dostali na rám alebo na ovládací panel
- Čistiace prostriedky s obsahom chlóru a vysokým obsahom alkoholu
- Sprej na rúry
- Tvrdé špongie, kefy alebo abrazívne vankúšiky
- Nové špongiové utierky pred použitím dôkladne premyte.

Čistenie spotrebiča

Časť spotrebiča/povrch	Odporúčané čistenie
Plocha na pečenie	Zvyšky s obsahom tuku odstráňte horúcou vodou a umývacím prostriedkom. V závislosti od pripravovanej potraviny môžu na ploche na pečenie zostať belavé škvrny. Odstráňte ich citrónovou šťavou alebo octom. Potom dôkladne navlhko utrite. Citrónová šťava alebo ocot nesmú prísť do kontaktu s ovládacím panelom.
Plocha na pečenie, pripálené nečistoty	Pri silnom znečistení použite náš čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ (obj. číslo 00311499). Plocha na pečenie tak znova získa svoj lesk. Ťažko odstrániteľné nečistoty natrite na studenom spotrebiči naším gélovým čističom grilov (obj. číslo 00463582) a nechajte pôsobiť min. 2 hodiny, pri silnom znečistení cez noc. Potom dôkladne opláchnite a osušte. Dodržiavajte pokyny uvedené na obale čistiaceho prostriedku.

Časť spotrebiča/povrch	Odporúčané čistenie
Rám z nehrdzavejúcej ocele	Vyčistite mäkkou, vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Pri silnom znečistení použite náš čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ (obj. číslo 00311499). Plocha na pečenie tak znova získa matný lesk nehrdzavejúcej ocele.
Ovládací panel	Vyčistite mäkkou, vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku, handrička nesmie byť príliš mokrá. Osušte mäkkou utierkou.

Vyčistite spotrebič po každom použití, keď je vychladnutý. Pripálené zvyšky sa dajú len ťažko odstrániť.

Odstráňte hrubé zvyšky škrabkami.

Kocky ľadu sa lepšie hodia na čistenie teplého spotrebiča ako voda, pretože menej striekajú a vytvára sa menej vodnej pary.

Pred ďalším použitím starostlivo odstráňte zvyšky z čistenia.

Čistenie teplého spotrebiča

1. Vypnite spotrebič. Nechajte minimálne 15 minút vychladnúť!
2. Na plochu na pečenie dajte kocky ľadu alebo vodu. Pridajte trochu umývacieho prostriedku. Nečistoty nechajte odmočiť.
3. S čistením začnite až vtedy, keď ukazovateľ zvyškového tepla prejde z **H** na **h**.

Čistenie vychladnutého spotrebiča

1. Na plochu na pečenie dajte trochu vody a umývacieho prostriedku, aby bola mierne zakrytá.
2. Spotrebič zapnite. Nastavte stupeň čistenia. Nečistoty nechajte odmočiť (max. 1 hodinu).
3. Po uvoľnení nečistôt začnite s čistením.

Priebežné čistenie medzi jednotlivými procesmi pečenia

1. Vypnite spotrebič.
2. 4 - 5 kociek ľadu posúvajte stierkami po horúcej ploche na pečenie.
3. Uvoľnené nečistoty odstráňte stierkami.
4. Spotrebič opäť zapnite. Po položení jedál počkajte, kým spotrebič znova dosiahne nastavenú teplotu.

Porucha - čo robiť?

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená iba nejakou maličkosťou. Dodržte pokyny uvedené v tabuľke, až potom kontaktujte zákaznícky servis.

Elektronika spotrebiča sa nachádza pod ovládacím panelom. Z rôznych príčin môže teplota v tejto oblasti výrazne vzrásť.

Aby sa elektronika neprehriala, spotrebič sa v prípade potreby automaticky vypne. Striedavo sa zobrazí indikátor **F2** alebo **F4** spolu s ukazovateľom zvyškového tepla **H** alebo **h**.

Indikátor	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Napájanie je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Pomocou iných elektronických spotrebičov skontrolujte, či nejde o výpadok elektrického prúdu.
Všetky indikátory blikajú	Ovládací plocha je mokrá, alebo sa na nej nachádza nejaký predmet.	Ovládaciu plochu osušte alebo odstráňte predmet.
F0 / F6 / F7	Chyba spotrebiča	Spotrebič vypnite a opäť zapnite. Ak sa indikácia zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis.
F2	Dlhší čas sa grilovalo na vyššom výkone. Na ochranu elektroniky sa predná ohrievacia varná zóna vyplá.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. F2 zhasne.
F4	Napriek vypnutiu pomocou F2 sa elektronika zahrieva aj naďalej. Preto sa spotrebič vypol.	Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. F4 zhasne.
F5 a teplota striedavo blikajú. Počúť zvukový signál.	Varovanie: Horúci predmet sa nachádza v blízkosti ovládacieho panela. Hrozí, že sa elektronika prehreje.	Predmet odstráňte. Indikátor chyby zhasne.
F5 a zvukový signál	Horúci predmet sa nachádza v blízkosti ovládacieho panela. Z dôvodu ochrany elektroniky sa spotrebič vypne.	Predmet odstráňte. Počkajte, kým elektronika dostatočne nevychladne. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. F5 zhasne.
F8	Spotrebič bol príliš dlho v prevádzke a vypol sa.	Spotrebič opäť zapnite.
dE Spotrebič nehreje	Je zapnutý demo režim	Vypnutie demo režimu: Spotrebič odpojte na 30 sekúnd od elektrickej siete (vypnite domovú poistku alebo istič v poistkovej skrinke). Počas nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Demo režim sa vypne.

Chybové hlásenie na displeji

Keď sa na displeji s ukazovateľmi zobrazí chybové hlásenie označené písmenom „E“, napr. E0111, spotrebič vypnite a znova zapnite.


Ak ide o jednorazovú poruchu, hlásenie zmizne. Ak sa chybové hlásenie zobrazí znova, kontaktujte zákaznícky servis a uveďte pritom presné znenie chybového hlásenia.

Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete na spodnej strane spotrebiča.



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

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobné číslo (FD-Nr.)
Zákaznícky servis 	

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručného obdobia spoplatnená.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoliehajte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

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

siemens-home.com



9001042748
950601