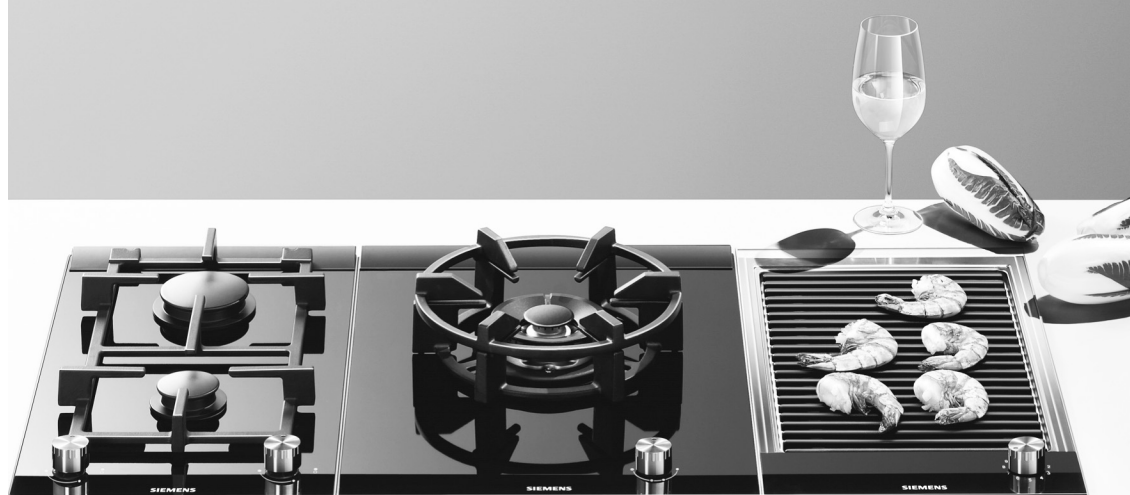


[de]	Gebrauchsanleitung	3
[en]	Instruction manual	 11
[fr]	Notice d'utilisation	 19
[it]	Istruzioni per l'uso	27
[nl]	Gebruiksaanwijzing	35



ET475MY11E

Teppan Yaki
Teppan Yaki
Teppan Yaki
Teppan Yaki
Teppan Yaki

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	4
Umweltschutz	4
Umweltgerecht entsorgen	4
Das Gerät kennen lernen	5
Ihre neue Teppan Yaki.....	5
Das Bedienfeld.....	5
Restwärmanzeige	6
Vor dem ersten Benutzen	6
Reinigen.....	6
Teppan Yaki aufheizen	6
Teppan Yaki einstellen	6
Teppan Yaki ein- und ausschalten	6
Temperatur einstellen.....	6
Warmhaltstufe.....	6
Reinigungsstufe.....	6
Hintere Heizzone abschalten.....	6
Einstelltabelle.....	7
Automatische Zeitbegrenzung	7

Tipps und Tricks	8
Timer.....	8
Grundeinstellungen	8
Grundeinstellungen ändern.....	8
Pflege und Reinigung	9
Gerät reinigen.....	9
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	9
Störung beheben	10
Kundendienst.....	10

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter

Tel.: 089 21 751 751* (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

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

Achtung!

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



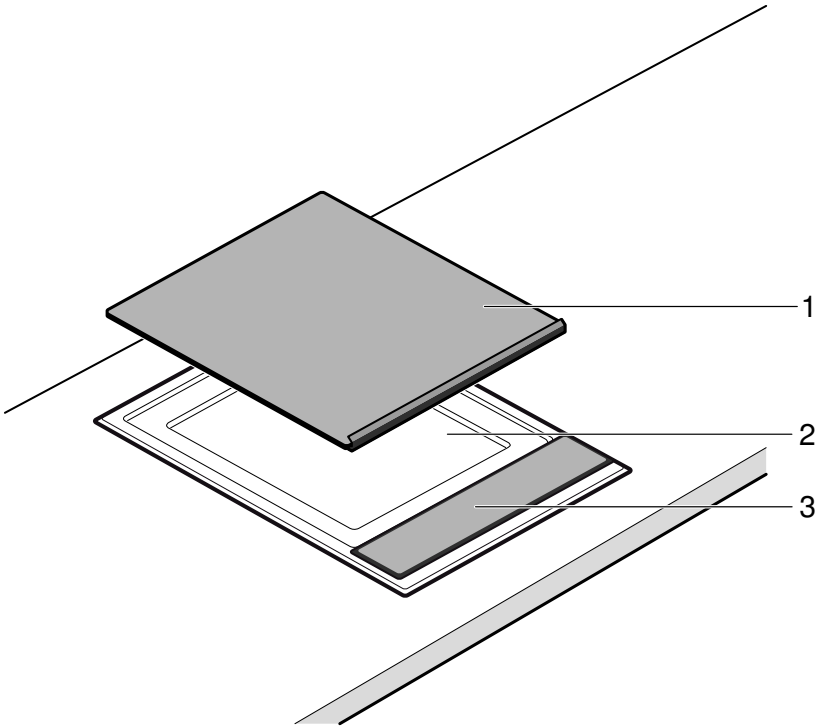
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Das Gerät kennen lernen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.

Ihre neue Teppan Yaki



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Bratfläche

Nr.	Bezeichnung
3	Bedienfeld

Das Bedienfeld



Bedienflächen	
ⓘ	Hauptschalter
■	Heizzone hinten aus
-...+	Einstellbereich
≡	Warmhaltestufe
⌚	Timer
🔪	Reinigungsstufe

Anzeigen	
H/h	Restwärme
°C	Aufheizanzeige
🔔	Timer
8.8.8.	Temperatur/Dauer

Bedienflächen

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

Hinweise

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

Restwärmearzeige

Die Teppan Yaki hat eine zweistufige Restwärmearzeige.

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

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrer Teppan Yaki zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Reinigen

Reinigen Sie die Teppan Yaki vor dem ersten Gebrauch gründlich mit lauwarmen Spüllauge.

Teppan Yaki aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie die leere Teppan Yaki auf. Ideal dafür sind 30 Minuten bei 240 °C.

Teppan Yaki einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Teppan Yaki einstellen. In der Tabelle finden Sie Temperaturen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Teppan Yaki ein- und ausschalten

Die Teppan Yaki schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

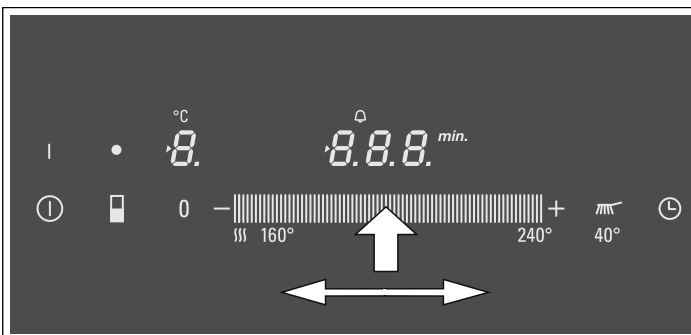
Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Die Teppan Yaki ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Die Teppan Yaki ist ausgeschaltet. Die Restwärmearzeige leuchtet weiter, bis die Teppan Yaki ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis: Die Teppan Yaki schaltet sich automatisch aus, wenn die Temperatur länger als 20 Sekunden auf 0 eingestellt ist.

Temperatur einstellen

1. Teppan Yaki mit dem Hauptschalter einschalten.
In der Temperatur-Anzeige leuchtet **0.0.0** und das Symbol ►.
2. Über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Temperatur in der Anzeige erscheint.



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

Hinweis: Die Teppan Yaki regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Warmhaltestufe

Die Teppan Yaki muss eingeschaltet sein.

Im Einstellbereich die Warmhaltestufe **III** auswählen.

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

Reinigungsstufe

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

Hintere Heizzone abschalten

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

Die Teppan Yaki muss eingeschaltet sein.

Das Symbol **■** berühren. Die Anzeige über dem Symbol leuchtet. Die hintere Heizzone ist nun abgeschaltet.

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

Einstelltabelle

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

Das Bratgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Fleisch/Geflügel

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke
Rindersteak, medium*	anbraten 230 - 240 °C fortbraten 180 °C	2 - 3 Min. je Seite 5 - 7 Min.	ca. 2 cm
Schweinenackensteak, ohne Knochen	210 - 220 °C	15 - 20 Min.	ca. 2 cm
Schweinemedallions**	170 - 180 °C	13 - 17 Min.	max. 2 cm
Schnitzel, Schwein oder Kalb, paniert***	190 - 200 °C	10 - 13 Min.	0,5 - 1 cm
Putensteak	210 - 220 °C	8 - 15 Min.	1 - 1,5 cm
Hähnchenbrustfilet	180 - 190 °C	15 - 20 Min.	2,5 - 3 cm
Fleischstreifen/Geschnetzeltes, Rind oder Schwein, mariniert****	200 - 210 °C	8 - 10 Min.	600 - 700 g
Putenbruststreifen****	180 - 190 °C	7 - 9 Min.	600 - 700 g
Hackfleisch	230 - 240 °C	9 - 11 Min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 Min.	max. 1 cm

* z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft austritt.

** Fest auf die Platte andrücken, mehrmals wenden.

*** Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.

**** Die Fleisch- / Geflügelstreifen gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.

Fisch

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke
Fischfilet*	190 - 200 °C	7 - 10 Min.	ca. 2 cm
Lachssteak	170 - 180 °C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm
Thunfischsteak	190 - 200 °C	18 - 20 Min.	ca. 3 cm
Garnelen	210 - 220 °C	8 - 10 Min.	à 30 g

* zum Braten geeignete Fischarten verwenden, z.B. Lachs, Thunfisch, Seeteufel, Barsch, Zander. Damit die Fischfilets weniger stark haften, können Sie vor dem Braten in Mehl gewälzt werden. Beginnen Sie mit dem Braten auf der Hautseite und wenden Sie nach Möglichkeit nur einmal.

Gemüse

Bratgut	Temperatur	Garzeit	Menge/Dicke
Karotten, gestiftelt	190 - 200 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Paprikastreifen	200 - 210 °C	4 - 6 Min.	ca. 500 g
Auberginen, in Scheiben*	200 - 210 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Zucchini, in Scheiben	190 - 200 °C	6 - 8 Min.	ca. 500 g
Zwiebelringe	190 - 210 °C	5 - 7 Min.	ca. 500 g
Champignons, in Scheiben	230 - 240 °C	10 - 12 Min.	ca. 500 g
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben	210 - 220 °C	10 - 12 Min.	ca. 500 g

* Auberginen vor dem Braten salzen, 30 Minuten stehen lassen und abtrocknen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist die Teppan Yaki lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**.

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

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.

Tipps und Tricks

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

Timer

Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht die Teppan Yaki ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschalteter Teppan Yaki verwenden.

So stellen Sie ein

1. Symbol  berühren, bis die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .

2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Um die Zeit zu korrigieren, berühren Sie das Symbol  und stellen im Einstellbereich die Zeit neu ein.

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden.*  30 Sekunden  1 Minute.
	Kombination der Heizzonen  Beim Einschalten sind beide Heizzonen an.  Beim Einschalten sind beide Heizzonen aus.  Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung erhalten.*
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.
*Grundeinstellung	

Grundeinstellungen ändern

Die Teppan Yaki muss ausgeschaltet sein.

1. Teppan Yaki einschalten.

2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Im linken Display blinkt , im rechten Display leuchtet .

3. Symbol  so oft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige blinkt.

4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.

5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist gespeichert.

Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung die Teppan Yaki mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Gerät reinigen

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

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

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

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Warmes Gerät reinigen

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

Abgekühltes Gerät reinigen

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

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

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

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit Spülmittel entfernen. Je nach Gargut können weißliche Flecken auf der Bratfläche zurückbleiben. Mit Zitronensaft oder Essig entfernen. Anschließend gründlich feucht nachwischen. Zitronensaft oder Essig dürfen nicht mit der Bedienblende in Kontakt kommen.
Bratfläche, eingebrannte Verschmutzungen	Harthäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Edelstahlrahmen	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnummer 464524) verwenden. Dadurch bekommt matter Edelstahl wieder Glanz.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

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

Störung beheben

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
E_r + Zahl $FQ / F6 / F7$	Gerätefehler	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.
$F8$	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können das Gerät sofort wieder einschalten.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Important safety information	11	Settings table	15
Causes of damage	12	Automatic time limit	15
Environmental protection	12	Tips and tricks	16
Environmentally-friendly disposal.....	12	Timer	16
Getting to know the appliance	13	Basic settings	16
Your new Teppan Yaki.....	13	Changing the basic settings	16
The control panel	13	Care and cleaning	17
Residual heat indicator	14	Cleaning the appliance.....	17
Before using for the first time	14	Do not use these cleaners.....	17
Cleaning.....	14	Rectifying faults	17
Heating the Teppan Yaki.....	14	After-sales service	18
Setting the Teppan Yaki	14		
Switching the Teppan Yaki on and off.....	14		
Setting the temperature	14		
Keep warm setting.....	14		
Cleaning level.....	14		
Switching off the rear heating zone.....	14		

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

Important safety information

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

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

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

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

Caution!

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

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

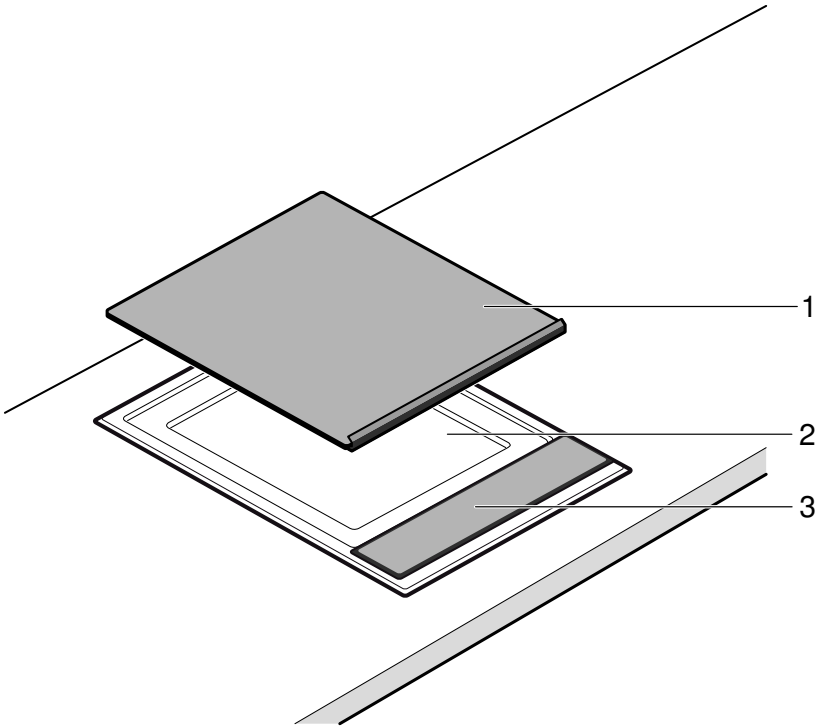


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know the appliance

Here you can gain an overview of your new appliance's components and control panel.

Your new Teppan Yaki



No.	Designation
1	Glass ceramic cover
2	Grilling surface

No.	Designation
3	Control panel

The control panel



Controls	
ⓘ	Main switch
■	Rear heating zone off
-...+	Settings range
≡	Keep warm setting
⌚	Timer
🧼	Cleaning level

Displays	
H/h	Residual heat
°C	Heating indicator
🔔	Timer
8.8.8.	Temperature/cooking time

Controls

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Notes

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

Residual heat indicator

The Teppan Yaki has a two-stage residual heat indicator.

If an **H** appears in the display, the Teppan Yaki is still hot. When the Teppan Yaki cools down further, the display switches to **h**. The indicator goes out when the Teppan Yaki has cooled down sufficiently.

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your Teppan Yaki to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Cleaning

Clean the Teppan Yaki thoroughly with lukewarm soapy water before first use.

Heating the Teppan Yaki

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

Setting the Teppan Yaki

In this section, you can find out how to set the Teppan Yaki. The table shows temperatures and cooking times for various meals.

Switching the Teppan Yaki on and off

Use the main switch to switch the Teppan Yaki on and off.

Switching on: Touch the ① symbol. An audible signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The Teppan Yaki is ready for use.

Switching off: Touch the ① symbol until the indicator above the main switch goes out. The Teppan Yaki is switched off. The residual heat indicator remains on until the Teppan Yaki has cooled down sufficiently.

Note: The Teppan Yaki switches off automatically if the grill setting is set to 0 for more than 20 seconds.

Setting the temperature

1. Switch the Teppan Yaki on using the main switch. **0.0.0.** and the ► symbol light up in the temperature display.
2. Slide your finger along the settings range until the desired temperature appears on the display.



Once the set temperature is reached, a signal sounds and the heating indicator goes out. Now you can place the food on the Teppan Yaki.

Note: The Teppan Yaki regulates the heat level by switching on and off. Even at maximum power, the heating can switch on and off.

Keep warm setting

The Teppan Yaki must be switched on.

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

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

Cleaning level

In cleaning level **||||**, the appliances heats up to 40 °C. You can leave dirt to soak by adding some water and washing-up liquid to the grilling surface (max. 1 hour). After dissolving the dirt, you can begin cleaning.

Switching off the rear heating zone

When preparing small quantities, you can choose to use only the front zone. You can use the rear zone to keep the food warm.

The Teppan Yaki must be switched on.

Touch the **■** symbol. The indicator above the symbol lights up. The rear heating zone is now switched off.

When you switch the appliance on again, this setting is retained. You can change this behaviour in the basic settings.

Settings table

The details given in the tables are guidelines and apply to a preheated appliance. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

Only add the food when the preheating time has elapsed.

Meat/poultry

Food to be grilled	Temperature	Cooking time	Quantity/thickness
Beef steak, medium*	Sear at 230 - 240 °C Continue grilling at 180 °C	2 - 3 min. on each side 5 - 7 mins	approx. 2 cm
Pork neck steak, boned	210 - 220 °C	15 - 20 mins	approx. 2 cm
Pork medallions**	170 - 180 °C	13 - 17 mins	max. 2 cm
Escalopes, pork or veal, breaded***	190 - 200 °C	10 - 13 mins	0.5 - 1 cm
Turkey steak	210 - 220 °C	8 - 15 mins	1 - 1.5 cm
Chicken breast fillet	180 - 190 °C	15 - 20 mins	2.5 - 3 cm
Strips of meat, beef or pork, marinated****	200 - 210 °C	8 - 10 mins	600 - 700 g
Turkey breast strips****	180 - 190 °C	7 - 9 mins	600 - 700 g
Minced meat	230 - 240 °C	9 - 11 mins	approx. 600 g
Hamburgers	180 - 190 °C	13 - 16 mins	max. 1 cm

* e.g. entrecôte, fillet steak, rump steak. The steak is medium if meat juices escape.

** Press firmly on the plate, turn several times.

*** Use sufficient oil to prevent the breading from drying out and burning.

**** Distribute the meat/poultry strips well, they should not touch each other.

Fish

Food to be grilled	Temperature	Cooking time	Quantity/thickness
Fish fillet*	190 - 200 °C	7 - 10 mins	approx. 2 cm
Salmon steak	170 - 180 °C	18 - 20 mins	approx. 3 cm
Tuna steak	190 - 200 °C	18 - 20 mins	approx. 3 cm
Prawns	210 - 220 °C	8 - 10 mins	30 g each

* Use suitable fish types for grilling, e.g. salmon, tuna, monkfish, perch, pike-perch. To prevent the fish fillets from sticking, you can toss them in flour before grilling. Start grilling skin side down and turn them only once, if possible.

Vegetables

Food to be grilled	Temperature	Cooking time	Quantity/thickness
Carrots, julienne	190 - 200 °C	6 - 8 mins	approx. 500 g
Strips of pepper	200 - 210 °C	4 - 6 mins	approx. 500 g
Aubergines, sliced*	200 - 210 °C	6 - 8 mins	approx. 500 g
Courgettes, sliced	190 - 200 °C	6 - 8 mins	approx. 500 g
Onion rings	190 - 210 °C	5 - 7 mins	approx. 500 g
Mushrooms, sliced	230 - 240 °C	10 - 12 mins	approx. 500 g
Potatoes, cooked, sliced	210 - 220 °C	10 - 12 mins	approx. 500 g

* Before grilling, salt aubergines, leave to stand for 30 minutes and pat dry.

Automatic time limit

The automatic time limit is activated if the Teppan Yaki is in operation for a long time and you do not change the setting.

The heating element is switched off. **F** and **B** flash alternately in the display.

If you touch any control, the display goes out. You can make new settings.

A time limit is activated based on the temperature setting.

Tips and tricks

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

Timer

The timer can be used as a kitchen timer. The timer does not switch the Teppan Yaki on or off.

With the timer, you can set a time up to 99 minutes. You can also use the timer when the Teppan Yaki is switched off.

Setting procedure

1. Touch the  symbol until the  indicator lights up.
 lights up on the timer display.
2. Set the desired time in the settings range.
A signal sounds once the time has elapsed.  lights up on the timer display. The display switches off after 10 seconds.
To correct the time, touch the  symbol and set the time again in the settings range.

Basic settings

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

Display	Function
 	Audible signal  Confirmation signal and operation error signal are switched off.  Only the operation error signal is switched on.  Confirmation signal and operation error signal switched on.*
 	Duration of the timer end signal  10 seconds.*  30 seconds.  1 minute.
 	Combination of heating zones  Both heating zones are on when the appliance is switched on.  Both heating zones are off when the appliance is switched on.  The last setting made is retained when the appliance is switched on.*
 	Reset to basic setting  Switched off.  Switched on.
* Basic setting	

Changing the basic settings

The Teppan Yaki must be switched off.

1. Switch on the Teppan Yaki.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for 4 seconds.
 flashes in the left-hand display and  appears in the right-hand display.
3. Touch the  symbol repeatedly until the desired indicator flashes in the left-hand display.
4. Set the desired value on the settings range.
5. Touch the  symbol for 4 seconds.
The setting is saved.

Switching off without saving

To exit the basic setting, switch the Teppan Yaki off with the main switch. Changes are not saved.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns!

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

Risk of burns!

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

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. Burnt on residue is difficult to remove.

Remove rough residue with the spatula.

Ice cubes are better suited to cleaning the warm appliance than water as they create fewer splashes and less steam.

Remove residue of cleaning agent carefully before the next use.

Cleaning the warm appliance

1. Switch off the appliance. Leave to cool down for at least 15 minutes!
2. Place ice cubes or water on the grilling surface. Add a few squirts of washing-up liquid. Leave the dirt to soak.
3. Only begin cleaning once the residual heat indicator has switched from **H** to **h**.

Cleaning the appliance when cold

1. Place some water and washing-up liquid on the grilling surface until it is just covered.
2. Switch on the appliance. Set cleaning level . Leave the dirt to soak (max. 1 hour).
3. After dissolving the dirt, you can begin cleaning.

Intermediate cleaning between two grilling processes

1. Switch off the appliance.
2. Push 4 - 5 ice cubes over the hot grilling surface using the spatula.

3. Remove dissolved dirt with the spatula.
4. Switch the appliance on again. Do not add food until the appliance has reached the set temperature again.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Grilling surface	Remove fatty residues with washing-up liquid. Depending on the type of food, white flecks may remain on the grilling surface. Remove with lemon juice or vinegar. Then wipe thoroughly with a damp cloth. Lemon juice or vinegar must not come into contact with the control panel.
Grilling surface, burnt-on dirt	Brush stubborn dirt on the cold appliance with our grill cleaner gel (order no. 463582) and leave to act for at least 2 hours, or overnight in severe cases. Then rinse thoroughly and dry. Note the packaging instructions of the cleaner.
Stainless steel frame	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid. Use our stainless steel cleaner (order no. 464524) for stubborn dirt. This will give matt stainless steel shine again.
Control panel	Clean with a soft, damp cloth and some washing-up liquid; the cloth should not be too wet. Dry off with a soft cloth.

Do not use these cleaners

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

Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Display	Fault	Measure
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
E is flashing	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel or remove the object. Then touch any control.
E + number F0 / F6 / F7	Appliance fault	Switch the appliance off and on again. Contact the after-sales service if this appears in the display again.
F4	The electronics have overheated and have switched off the appliance.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.
F8	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the appliance back on again immediately.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928999
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Précautions de sécurité importantes	19
Causes des dommages	20
Protection de l'environnement	20
Élimination écologique.....	20
Se familiariser avec l'appareil	21
Votre nouveau teppan yaki	21
Le bandeau de commande	21
Indicateur de chaleur résiduelle.....	22
Avant la première utilisation	22
Nettoyage	22
Préchauffage du teppan yaki.....	22
Réglage du teppan yaki	22
Allumage et extinction du teppan yaki	22
Réglage de la température	22
Position maintien au chaud	22
Position de nettoyage	22
Désactiver la zone de chauffe arrière	22

Tableau de réglage	23
Limitation automatique du temps	23
Conseils et astuces	24
Minuteur	24
Réglages de base	24
Modifier les réglages de base.....	24
Entretien et nettoyage	25
Nettoyage de l'appareil.....	25
N'utilisez pas ces produits nettoyants	25
Remédier à une anomalie de fonctionnement	26
Service après-vente	26

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes des dommages

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

Attention !

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

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



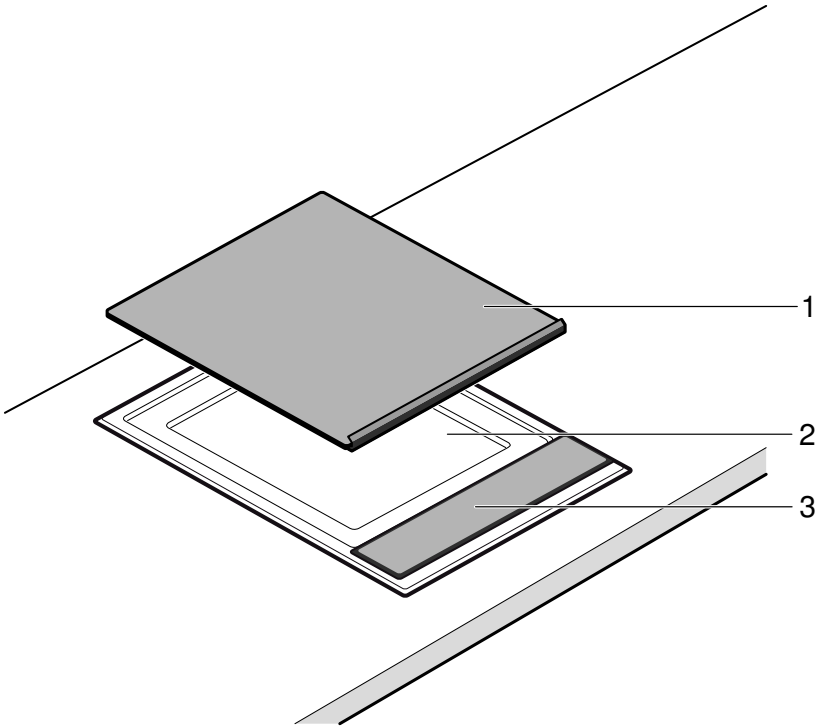
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.

Votre nouveau teppan yaki



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Surface de cuisson

N°	Désignation
3	Bandeau de commande

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
ⓘ	Interrupteur principal
■	Zone de chauffe arrière éteinte
-...+	Zone de réglage
	Position maintien au chaud
⌚	Minuteur
🧹	Position de nettoyage

Affichages	
H/h	Chaleur résiduelle
°C	Voyant de chauffe
🔔	Minuteur
8.8.8.	Température/durée

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Le teppan yaki comporte un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le teppan yaki est encore chaud. Le teppan yaki refroidissant, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le teppan yaki a suffisamment refroidi.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre teppan yaki pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez le teppan yaki soigneusement à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Préchauffage du teppan yaki

Pour éliminer l'odeur de neuf, faire préchauffer le teppan yaki à vide. De préférence pendant 30 minutes à 240 °C.

Réglage du teppan yaki

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler le teppan yaki. Dans le tableau, vous trouverez les températures et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumage et extinction du teppan yaki

Pour allumer et éteindre le teppan yaki, utilisez l'interrupteur général.

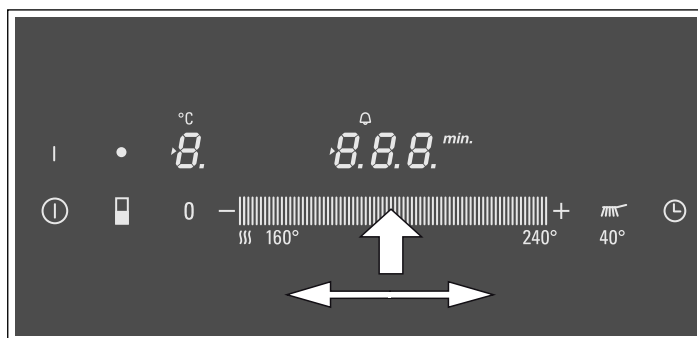
Allumer : Effleurez le symbole ①. Un signal retentit. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Le teppan yaki est prêt à fonctionner.

Eteindre : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Le teppan yaki est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le teppan yaki ait suffisamment refroidi.

Remarque : Le teppan yaki s'éteint automatiquement lorsque la température est réglée à 0 pendant plus de 20 secondes.

Réglage de la température

1. Allumer le teppan yaki au moyen de l'interrupteur principal. **0.0.0** et le symbole ► s'allument dans l'affichage de la température.
2. Glissez sur la zone de réglage jusqu'à ce que la température désirée apparaisse dans l'affichage.



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

Remarque : Le teppan yaki régule par l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Position maintien au chaud

Le teppan yaki doit être allumé.

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

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

Position de nettoyage

À la position de nettoyage **IIII**, l'appareil chauffe à 40 °C. Vous pouvez laisser tremper les salissures en mettant un peu d'eau et du produit à vaisselle sur la surface de cuisson (maximum 1 heure). Une fois les salissures ramollies, vous pouvez commencer à nettoyer.

Désactiver la zone de chauffe arrière

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

Le teppan yaki doit être allumé.

Effleurer le symbole **IIII**. L'affichage au-dessus du symbole s'allume. La zone de chauffe arrière est maintenant désactivée.

Ce réglage reste mémorisé lorsque vous allumez l'appareil la fois suivante. Vous pouvez modifier ce comportement dans les réglages de base.

Tableau de réglage

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives et sont valables pour l'appareil préchauffé. Les valeurs indiquées peuvent varier selon la nature et la quantité des mets à cuire.

Ne placez pas les mets sur la plaque avant la fin du préchauffage.

Viande/volaille

Mets à cuire	Température	Temps de cuisson	Quantité/épaisseur
Steak de bœuf, à point*	saisir à 230 - 240 °C continuer à 180 °C	2 - 3 min. par face 5 - 7 min.	env. 2 cm
Steak d'échine de porc, sans os	210 - 220 °C	15 - 20 min.	env. 2 cm
Médallions de porc**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Escalope panée, porc ou veau***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Steak de dinde	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Blanc de poulet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Viande émincée/coupée en morceaux, marinée, bœuf ou porc****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Emincé de dinde****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Viande hachée	230 - 240 °C	9 - 11 min.	env. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

- * P.ex. entrecôte, steak dans le filet, rumsteck. Le steak est cuit à point lorsque le jus sort.
** Bien appuyer la viande sur la plaque, retourner plusieurs fois.
*** Utiliser de l'huile en quantité suffisante pour empêcher la panade de se dessécher et de brûler.
**** Bien répartir les morceaux de viande ou de volaille, en évitant qu'ils se touchent.

Poisson

Mets à cuire	Température	Temps de cuisson	Quantité/épaisseur
Filet de poisson*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	env. 2 cm
Pavé de saumon	170 - 180 °C	18 - 20 min.	env. 3 cm
Steak de thon	190 - 200 °C	18 - 20 min.	env. 3 cm
Crevettes	210 - 220 °C	8 - 10 min.	de 30 g

* Exemples de poissons à rôtir : saumon, thon, lotte, perche, sandre. Pour que les filets de poisson n'adhèrent pas trop, vous pouvez les rouler dans la farine avant la cuisson. Commencez la cuisson par le côté peau, et retournez autant que possible une seule fois.

Légumes

Mets à cuire	Température	Temps de cuisson	Quantité/épaisseur
Carottes, en bâtonnets	190 - 200 °C	6 - 8 min.	env. 500 g
Poivrons, en lanières	200 - 210 °C	4 - 6 min.	env. 500 g
Aubergines, en tranches*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	env. 500 g
Courgettes, en rondelles	190 - 200 °C	6 - 8 min.	env. 500 g
Rondelles d'oignons	190 - 210 °C	5 - 7 min.	env. 500 g
Champignons, en tranches	230 - 240 °C	10 - 12 min.	env. 500 g
Pommes de terre, cuites, coupées en tranches	210 - 220 °C	10 - 12 min.	env. 500 g

* Saler les aubergines avant la cuisson, puis laissez-les reposer et sécher 30 minutes.

Limitation automatique du temps

Lorsque le teppan yaki fonctionne depuis longtemps sans modification de réglage, la fonction de limitation automatique du temps s'active.
Le chauffage s'interrompt. Dans l'affichage, les symboles F et B clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.
Le moment de l'activation de la limitation du temps dépend de la température réglée.

Conseils et astuces

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

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé comme réveil de cuisine. Le minuteur ne met pas en marche et n'arrête pas le teppan yaki.

Vous pouvez régler sur le minuteur une durée pouvant aller jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez utiliser cette fonction même lorsque le teppan yaki est éteint.

Réglages

1. Effleurer le symbole , jusqu'à ce que l'affichage  s'allume.

Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur.

2. Régler le temps désiré dans la zone de réglage.

Vous entendrez un signal après l'écoulement du temps. Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Pour corriger le temps, effleurez le symbole  et régler un nouveau temps dans la zone de réglage.

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Signal sonore  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.  Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	Durée du signal fin du minuteur  10 secondes.*  30 secondes  1 minute.
	Combinaison des zones de chauffe  A l'allumage, les deux zones de chauffe sont allumées.  A l'allumage, les deux zones de chauffe sont éteintes.  A l'allumage, le dernier réglage est conservé.*
	Remise au réglage de base  Désactivé.  Activée.

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

Le teppan yaki doit être éteint.

1. Allumer le teppan yaki.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.
 clignote dans la visualisation gauche,  est allumé dans la visualisation droite.
3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que l'affichage désiré clignote dans la visualisation gauche.
4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.
5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.
Le réglage est mémorisé.

Eteindre sans mémoriser

Pour quitter le réglage de base, éteindre le teppan yaki au moyen de l'interrupteur principal. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlure !

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

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois refroidi. Les résidus brûlés ne s'enlèvent que difficilement.

Éliminez les gros résidus avec les spatules.

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

Avant l'utilisation suivante, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil chaud

1. Éteignez l'appareil. Laissez refroidir au moins 15 minutes !
2. Mettez des glaçons ou de l'eau sur la surface de cuisson. Ajoutez quelques gouttes de produit à vaisselle. Laissez les salissures tremper.
3. Ne commencez pas le nettoyage avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne soit passé de **H** à **h**.

Nettoyage de l'appareil froid

1. Mettez un peu d'eau et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à recouvrir légèrement cette dernière.
2. Allumez l'appareil. Réglez la position de nettoyage . Laissez les salissures tremper (max. 1 heure).
3. Une fois les salissures bien ramollies, commencez à nettoyer.

Nettoyage entre deux cuissons

1. Éteignez l'appareil.
2. Avec les spatules, poussez 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson brûlante.
3. Enlevez avec les spatules les salissures humidifiées.
4. Rallumez l'appareil. Pour placer les aliments suivants, attendez que la température choisie soit atteinte.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Éliminez les résidus gras avec du produit à vaisselle. Certains aliments peuvent laisser des taches blanchâtres sur la surface de cuisson. Éliminez-les avec du jus de citron ou du vinaigre. Puis essuyez soigneusement avec un éponge ou un torchon humide. Du jus de citron ou du vinaigre ne doivent pas parvenir sur le bandeau de commande.
Surface de cuisson, salissures brûlées	L'appareil étant froid, appliquez notre gel nettoyant pour grill (référence 463582) sur les salissures et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si les salissures sont tenaces. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant.
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et avec un peu de produit à vaisselle. Pour de fortes salissures, utilisez notre nettoyant pour inox (référence 464524). Il redonne le brillant d'origine à la surface devenue mate.
Bandeau de commande	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Sécher avec un chiffon doux.

N'utilisez pas ces produits nettoyants

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

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
<i>E</i> + chiffre <i>F0 / F6 / F7</i>	Défaut de l'appareil	Eteignez l'appareil et rallumez-le. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint l'appareil.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.
<i>F8</i>	L'appareil était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer l'appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza	27
Cause di danni	28
Tutela dell'ambiente	28
Smaltimento ecocompatibile	28
Conoscere l'apparecchio	29
Il vostro nuovo Teppan Yaki	29
Il pannello di comando	29
Indicatore del calore residuo.....	30
Prima del primo utilizzo	30
Pulizia	30
Riscaldamento del Teppan Yaki	30
Impostazione del Teppan Yaki	30
Attivazione e disattivazione del Teppan Yaki	30
Impostazione della temperatura.....	30
Livello dello scaldavivande	30
Livello di pulizia	30
Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore	30

Tabella d'impostazione	31
Limitazione tempo automatica	31
Consigli e suggerimenti	32
Timer	32
Impostazioni di base	32
Modifica delle impostazioni di base	32
Cura e pulizia	33
Pulizia dell'apparecchio	33
Non usare questi detergenti	33
Riparazione di un guasto	34
Servizio di assistenza tecnica	34

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

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

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



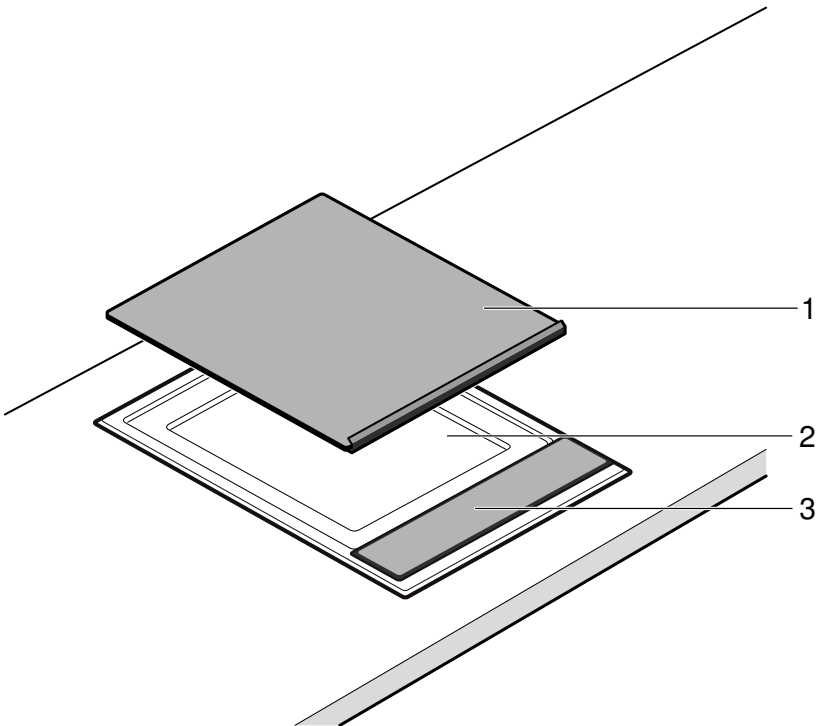
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sul pannello di comando del vostro nuovo apparecchio.

Il vostro nuovo Teppan Yaki



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Piastra

N.	Denominazione
3	Pannello di comando

Il pannello di comando



Superfici di comando	
ⓘ	Interruttore generale
■	Zona di riscaldamento posteriore OFF
-...+	Campo di regolazione
	Livello dello scaldavivande
⌚	Timer
🌀	Livello di pulizia

Indicatori	
H/h	Calore residuo
°C	Indicatore del riscaldamento
🔔	Timer
8.8.8.	Temperatura/durata

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

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

Indicatore del calore residuo

Il Teppan Yaki dispone di un indicatore del calore residuo a due livelli.

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

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il Teppan Yaki per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Pulizia

Prima del primo utilizzo pulire accuratamente il Teppan Yaki con una soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Riscaldamento del Teppan Yaki

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il Teppan Yaki vuoto. Sarebbe ideale farlo riscaldare per 30 minuti a 240 °C.

Impostazione del Teppan Yaki

Per le istruzioni relative all'impostazione del Teppan Yaki, consultare il presente capitolo. Nella tabella sono riportati le temperature e i tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del Teppan Yaki

Il Teppan Yaki si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra all'interruttore generale si accende. Il Teppan Yaki è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Il Teppan Yaki è disattivato. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché il Teppan Yaki non si è sufficientemente raffreddato.

Avvertenza: Il Teppan Yaki si disattiva automaticamente se la temperatura è impostata per oltre 20 secondi su 0.

Impostazione della temperatura

1. Attivare il Teppan Yaki con l'interruttore generale.
Sull'indicatore della temperatura viene visualizzato 0.0.0. e il simbolo ►.
2. Fare scorrere il dito sul campo di regolazione finché sull'indicatore non viene visualizzata la temperatura desiderata.



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

Avvertenza: Il Teppan Yaki si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

Livello dello scaldavivande

Il Teppan Yaki deve essere attivato.

Selezionare il livello dello scaldavivande Ⅲ nel campo di regolazione.

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

Livello di pulizia

Il livello di pulizia Ⅲ riscalda l'apparecchio a 40 °C. Per far ammorbidire lo sporco, aggiungere acqua e detergente sulla piastra (max. 1 ora). Una volta che lo sporco si è sciolto, è possibile avviare la pulizia.

Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore

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

Il Teppan Yaki deve essere attivato.

Toccare il simbolo Ⅲ. L'indicatore sopra al simbolo si accende. La zona di riscaldamento posteriore è ora spenta.

Alla prossima accensione dell'apparecchio resta memorizzata questa impostazione, che può essere modificata nelle Impostazioni di base.

Tabella d'impostazione

Le indicazioni nelle tabelle sono valori indicativi e si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

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

Carne/pollame

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/spessore
Bistecca di manzo, cottura media*	Prima rosolatura a 230 - 240 °C Completamento della rosolatura a 180 °C	2 - 3 min. per lato	ca. 2 cm
Bistecca di capocollo di maiale, disossata	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm
Medaglioni di maiale**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Fettina, maiale o vitello, impanata***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Bistecche di tacchino	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Filetti di petto di pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Bocconcini di carne/spezzatino, manzo o maiale, marinati****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Bocconcini di petto di tacchino****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne tritata	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* ad. es. entrecôte, bistecche di filetto, bistecche di lonza. La bistecca ha una cottura media se i succhi della carne fuoriescono.

** premere sulla piastra, girare ripetutamente.

*** utilizzare olio a sufficienza affinché l'impanatura non sia troppo asciutta o bruciata.

**** suddividere bene le fettine di carne/pollo (non si devono toccare).

Pesce

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/spessore
Filetto di pesce*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm
Fettina di salmone	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Fettina di tonno	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Gamberetti	210 - 220 °C	8 - 10 min.	da 30 g

* utilizzare tipi di pesce che si addicono alla cottura arrosto, ad es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico, luccioperca. Affinché i filetti di pesce si stacchino più facilmente, prima della cottura passarli nella farina. Iniziare prima la cottura dal lato della pelle e se possibile girare solo una volta.

Verdure

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/spessore
Bastoncini di carote	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Striscioline di peperoni	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g
Melanzane, a rondelle*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Zucchine, a rondelle	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Anelli di cipolla	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca. 500 g
Champignon, a rondelle	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g
Patate, lesse, a rondelle	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g

* prima della cottura salare le melanzane, lasciarle riposare per 30 minuti e asciugarle.

Limitazione tempo automatica

Se il Teppan Yaki è in funzione da molto tempo e non viene modificata alcuna impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento viene interrotto. Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **F** e **B**.

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

Il momento di attivazione della limitazione tempo dipende dalla temperatura impostata.

Consigli e suggerimenti

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

Timer

Il timer può essere utilizzato come contaminuti. Il timer non attiva né disattiva il Teppan Yaki.

Il timer consente di impostare una durata fino a 99 minuti. È possibile utilizzare il timer anche quando il Teppan Yaki è spento.

Regolazione

1. Toccare il simbolo  finché non si illumina . Sull'indicatore del timer compare .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare . Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

Per correggere il tempo, toccare il simbolo  e impostare nuovamente il tempo nel campo di regolazione.

Impostazioni di base

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

Indicatore	Funzione
	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.  Solo segnale di utilizzo improprio attivato.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
	Durata del segnale del timer  10 secondi.*  30 secondi  1 minuto.
	Combinazione delle zone del riscaldamento  all'accensione entrambe le zone sono su ON.  all'accensione entrambe le zone sono su OFF.  all'accensione viene mantenuta l'ultima impostazione.*
	Ripristino impostazione di base  Disattivato.  Attivato.
* Impostazione di base	

Modifica delle impostazioni di base

Il Teppan Yaki deve essere disattivato.

1. Attivare il Teppan Yaki.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.
Sul display sinistro lampeggia , su quello destro viene visualizzato .
3. Toccare il simbolo  finché sul display sinistro non compare l'indicazione desiderata.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.
5. Toccare il simbolo  per 4 secondi.

L'impostazione è memorizzata.

Disattivare senza salvare

Per uscire dalle impostazioni di base, disattivare il Teppan Yaki servendosi dell'interruttore generale. Le modifiche non vengono memorizzate.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pulizia dell'apparecchio

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

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

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

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

Pulizia dell'apparecchio caldo

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

Pulizia dell'apparecchio freddo

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

Pulizia intermedia tra due processi di cottura

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

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente rimuovere i residui di sporco unti. A seconda delle pietanze possono restare delle macchie biancastre sulla piastra. Rimuoverle con il succo di limone o con l'aceto. Infine risciacquare accuratamente. Il succo di limone e l'aceto non devono entrare in contatto con il pannello comandi.
Piastra, sporco incrostato	Quando l'apparecchio è freddo, sullo sporco più ostinato applicare il nostro gel per la pulizia del grill (cod. ord. 463582) e lasciarlo agire per almeno 2 ore oppure per tutta la notte in caso di sporco particolarmente ostinato. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
Telaio in acciaio	Pulire con un panno morbido e umido e un po' di detergente. Per lo sporco ostinato utilizzare il nostro detergente per superfici in acciaio (cod. ord. 464524) che ridà splendore all'acciaio opaco.
Pannello comandi	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Non usare questi detergenti

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

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
<i>E</i> lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>E</i> + numero <i>F0 / F6 / F7</i>	Errore dell'apparecchio	Disattivare l'apparecchio e riattivarlo. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento l'apparecchio.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.
<i>F8</i>	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	È possibile riaccendere subito l'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	35
Oorzaken voor beschadigingen.....	36
Milieubescherming	36
Milieuvriendelijk afvoeren.....	36
Het apparaat leren kennen	37
Uw nieuwe Teppan Yaki.....	37
Het bedieningspaneel.....	37
Restwarmte-indicatie.....	38
Voor het eerste gebruik	38
Reinigen.....	38
Teppan Yaki opwarmen.....	38
De Teppan Yaki instellen	38
De Teppan Yaki in- en uitschakelen.....	38
Temperatuur instellen.....	38
Warmhoudstand.....	38
Reinigingsstand.....	38
Achterste verwarmingszone uitschakelen.....	38

Insteltabel.....	39
Automatische tijdsbegrenzing	39
Handige tips	40
Timer	40
Basisinstellingen	40
Basisinstellingen wijzigen.....	40
Onderhoud en reiniging	41
Apparaat reinigen.....	41
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken.....	41
Storing opheffen	42
Servicedienst	42

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.com en in de online-shop: www.siemens-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken voor beschadigingen

Het braadvlak van roestvrij staal is robuust en glad, maar krijgt mettertijd gebruikssporen, zoals een goede pan. Deze hebben echter geen nadelige invloed op het gebruiksnut. Een lichte gele kleuring van het RVS-braadvlak is normaal.

Attentie!

- Krassen of kerven op het braadvlak: Nooit met een mes op het braadvlak snijden. Voor het kerven van producten de meegeleverde spatel gebruiken. Niet met de spatel op het braadvlak slaan.
- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.
- Afdekking van glaskeramiek: Leg de afdekking van glaskeramiek er pas na volledige afkoeling van het apparaat op. Het apparaat nooit met opgelegde afdekking inschakelen. Gebruik de afdekking niet als vlak om iets op te zetten of warm te houden.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



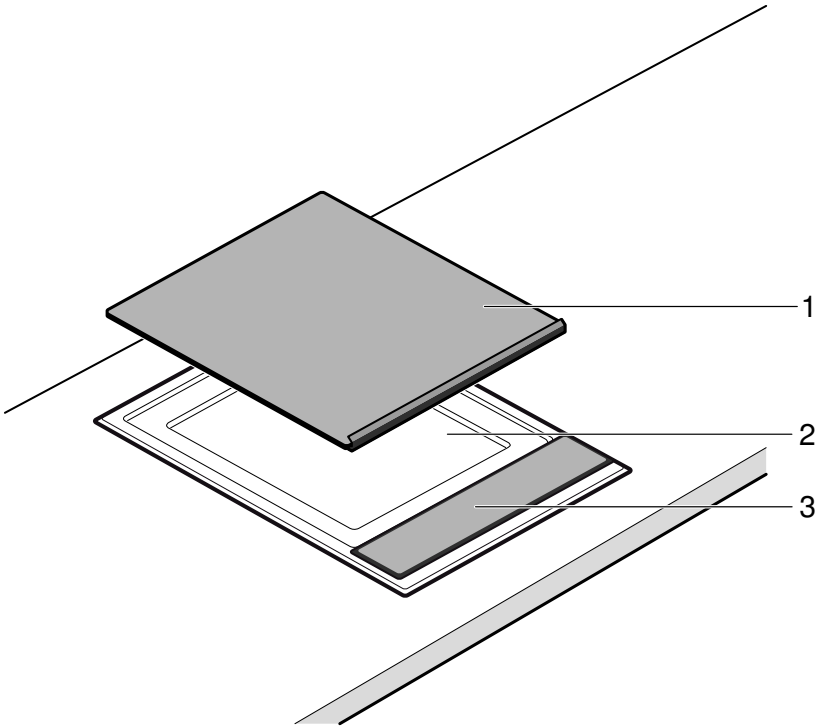
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

Hier krijgt u een overzicht van de componenten en het bedieningsveld van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe Teppan Yaki



Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Braadvlak

Nr.	Kenmerk
3	Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
ⓘ	Hoofdschakelaar
■	Verwarmingszone achter uit
-...+	Instelbereik
≡	Warmhoudstand
⌚	Timer
🧼	Reinigingsstand

Indicaties	
H/h	Restwarmte
°C	Opwarmindicatie
🔔	Timer
8.8.8.	Temperatuur/Tijdsduur

Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Restwarmte-indicatie

De Teppan Yaki heeft een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de Teppan Yaki nog heet. Koelt de Teppan Yaki verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de Teppan Yaki voldoende is afgekoeld.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de Teppan Yaki. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Reinigen

Reinig de Teppan Yaki grondig met lauwwarm zeepsop alvorens hem voor de eerste keer te gebruiken.

Teppan Yaki opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege Teppan Yaki op. Ideaal hiervoor zijn 30 minuten bij 240 °C.

De Teppan Yaki instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de Teppan Yaki kunt instellen. In de tabel vindt u temperaturen en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

De Teppan Yaki in- en uitschakelen

U schakelt de Teppan Yaki met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De Teppan Yaki is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. De Teppan Yaki is uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de Teppan Yaki voldoende is afgekoeld.

Aanwijzing: De Teppan Yaki schakelt automatisch uit wanneer de temperatuur langer dan 20 seconden op 0 is ingesteld.

Temperatuur instellen

1. De Teppan Yaki met de hoofdschakelaar inschakelen.
In de temperatuurindicatie is **0.0.0** en het symbool ► verlicht.
2. Over het instelbereik glijden tot de gewenste temperatuur op het display verschijnt.



Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. Nu kunt u de braadproducten op de plaat leggen.

Aanwijzing: De Teppan Yaki regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Warmhoudstand

De Teppan Yaki moet ingeschakeld zijn.

In het instelbereik het warmhoudstand **|||** selecteren.

Kies geen te grote hoeveelheden voor het warm houden. Alle warm te houden gerechten moeten contact hebben met het braadvlak, omdat zij anders afkoelen. Houd de gerechten niet te lang warm, omdat ze anders uitdrogen.

Reinigingsstand

Op reinigingsstand **||||** warmt het apparaat op 40 °C op. Zo kunt u vuil laten weken, wanneer u het braadvlak bedekt met wat water en schoonmaakmiddel (maximaal 1 uur). Nadat het vuil is losgekomen kunt u met de reiniging beginnen.

Achterste verwarmingszone uitschakelen

Bij de bereiding van kleine hoeveelheden kunt u ook alleen de voorste zone gebruiken. De achterste zone kunt u gebruiken voor het warm houden.

De Teppan Yaki moet ingeschakeld zijn.

Het symbool **■** aanraken. De indicatie boven het symbool is verlicht. De achterste verwarmingszone is nu uitgeschakeld.

Wanneer u het apparaat de volgende keer inschakelt, blijft deze instelling opgeslagen. U kunt dit in de basisinstellingen wijzigen.

Insteltabel

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden en gelden voor een voorverwarmd apparaat. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te braden product variëren.

De braadproducten pas neerleggen wanneer de voorverwarmingstijd is verstreken.

Vlees/Gevogelte

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte
Rundersteak, medium*	aanbraden 230 - 240 °C verder braden 180 °C	2 - 3 min. per kant 5 - 7 min.	ca. 2 cm
Steak van varkenshals, zonder been	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm
Varkensmedaillons**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Schnitzel, varkens- of kalfsvlees, gepaneerd***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Kalkoensteak	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Kipfilet	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Repen vlees/in gebonden saus, rund of varken, gemarineerd****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Reepjes kalkoenfilet****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Gehakt	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca.600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* bijv. entrecôte, filetsteak, rumpsteak. De steak is medium wanneer vleessap vrijkomt.

** Stevig op de plaat drukken, meermaals keren.

*** Voldoende olie gebruiken, zodat de panade niet uitdroogt en verbrandt.

**** De repen vlees en gevogelte goed verdelen, zij dienen los van elkaar te liggen.

Vis

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte
Visfilet*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm
Zalmsteak	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Tonijnsteak	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Garnalen	210 - 220 °C	8 - 10 min.	à 30 g

* Gebruik voor het braden geschikte vissoorten, bijv. zalm, tonijn, zeeduivel, baars, snoekbaars. Visfilets blijven minder vastzitten wanneer ze voor het braden door bloem worden gehaald. Begin met het braden aan de kant van het vel en keer zo mogelijk maar één keer.

Groente

Vlees	Temperatuur	Bereidingstijd	Hoeveelheid/dikte
Wortelen, fijngesneden	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca.500 g
Paprikareepjes	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca.500 g
Aubergines, in plakjes*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca.500 g
Courgette, in plakjes	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca.500 g
Uiringen	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca.500 g
in plakjes	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca.500 g
Aardappels, gekookt, in plakjes	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca.500 g

* Aubergines voor het braden zouten, 30 minuten laten staan en afdrogen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is de Teppan Yaki lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen wordt onderbroken. Op het display knipperen afwisselend **F** en **B**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Handige tips

- Leg de levensmiddelen pas op de bakplaat als het opwarmlampje is gedoofd. Dit geldt ook wanneer u de temperatuur tussen twee bereidingen verhoogt.
- Druk de stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel plat op het braadvlak. Draai de stukken pas om als ze gemakkelijk van de plaat loslaten om de vezels niet te beschadigen. Anders kunnen de levensmiddelen sap verliezen, waardoor deze uitdrogen.
- Stukken vlees, gevogelte en vis mogen tijdens het bakken niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.
- Prik of snijdt vóór of tijdens het bereidingsproces niet in het vlees om te voorkomen dat er vleessap uit komt.
- Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.
- U kunt visfilet vóór het bakken in meel wentelen. Op die manier bakt het minder aan.
- Visfilet, indien mogelijk, slechts één keer omdraaien. Braad de vis eerst op de huidkant aan.
- Gebruik voor het bakken uitsluitend oliën en vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen, bijvoorbeeld geraffineerde plantenziep of botervet (afgeschuimde boter).

Timer

De timer kan als kookwekker worden gebruikt. De timer schakelt de Teppan Yaki niet in of uit.

Met de timer kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. U kunt de timer ook bij een uitgeschakelde Teppan Yaki gebruiken.

Zo stelt u in

1. Het symbool  aanraken tot het display  is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.

2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is  verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Om de tijd te corrigeren raakt u het symbool  aan en stelt u de tijd in het instelbereik opnieuw in.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
	Geluidssignaal  Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening uitgeschakeld.  Alleen het signaal Verkeerde bediening ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening ingeschakeld.*
	Tijdsduur van het timer-einde signaal  10 seconden.*  30 seconden  1 minuut.
	Combinatie van de verwarmingszones  Bij het inschakelen zijn beide verwarmingszones aan.  Bij het inschakelen zijn beide verwarmingszones uit.  Bij het inschakelen blijft de laatste instelling behouden.*
	Terugzetten naar de basisinstelling  Uitgeschakeld.  Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De Teppan Yaki moet uitgeschakeld zijn.

1. Teppan Yaki inschakelen.

2. In de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.

Op het linkerdisplay knippert , op het rechterdisplay is  verlicht.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie knippert.

4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.

5. Het symbool  4 seconden lang aanraken.

De instelling wordt opgeslagen.

Uitschakelen zonder op te slaan

Om de basisinstelling te verlaten de Teppan Yaki met de hoofdschakelaar uitschakelen. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Risico van verbranding!

Wanneer water of ijsblokjes op het hete braadvlak worden opgebracht, ontstaan spetters en waterdamp. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat na gebruik altijd wanneer het afgekoeld is. Ingebrande restanten kunnen maar moeilijk worden verwijderd.

Verwijder de grove restanten met de spatels.

Ijsblokjes lenen zich beter voor de reiniging van het warme apparaat dan water, omdat dit tot minder hete spetters en waterdamp leidt.

Verwijder zorgvuldig de resten van de schoonmaakmiddelen voor het volgende gebruik.

Warm apparaat reinigen

1. Apparaat uitschakelen. Minstens 15 minuten laten afkoelen!
2. Ijsblokjes of water op het braadvlak aanbrengen. Enkele scheutjes schoonmaakmiddel erbij doen. Vuil laten inweken.
3. Pas beginnen met schoonmaken wanneer de restwarmte-indicatie van **H** naar **h** is gegaan.

Afgekoeld apparaat reinigen

1. Wat water en schoonmaakmiddel op het braadvlak aanbrengen, zodat dit net bedekt is.
2. Apparaat inschakelen. Reinigingsstand  instellen. Vuil laten weken (max. 1 uur).
3. Nadat het vuil is losgekomen kunt u met de reiniging beginnen.

Tussenreiniging tussen twee braadprocessen

1. Apparaat uitschakelen.
2. 4 - 5 ijsblokjes met de spatels over het hete braadvlak schuiven.
3. Losgekomen verontreiniging met de spatels verwijderen.
4. Apparaat weer inschakelen. Wacht met het plaatsen van de producten tot het apparaat de ingestelde temperatuur weer heeft bereikt.

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Braadvlak	Vetrijke restanten met schoonmaakmiddel verwijderen. Afhankelijk van het product kunnen witachtige vlekken op het braadvlak achterblijven. Met citroensap of azijn verwijderen. Vervolgens grondig nat afnemen. Citroensap of azijn mogen niet met het bedieningspaneel in contact komen.
Braadvlak, ingebrande verontreiniging	Hardnekkig vuil bij een koud apparaat met onze grillreiniger-gel (bestelnummer 463582) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreiniging de hele nacht. Aansluitend grondig afspoelen en drogen. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.
RVS-frame	Met een zachte, vochtige doek en wat schoonmaakmiddel reinigen. Voor sterke verontreiniging ons schoonmaakmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 464524) gebruiken. Daardoor krijgt mat RVS weer glans.
Bedieningspaneel	Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Met een zachte doek nadrogen.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.) niet op de omlijsting of het bedieningspaneel laten komen
- Chloorhoudende middelen of middelen met een hoog alcoholgehalte
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes
- Nieuwe sponsdoekjes vóór gebruik grondig uitspoelen.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
E + cijfer $F0 / F6 / F7$	Apparaatfout	Schakel het apparaat uit en weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
$F4$	De elektronica is oververhit, waardoor het apparaat is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig bedieningsvlak aan.
$F8$	Het apparaat is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt het apparaat direct weer inschakelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000689588 930813