

SIEMENS

ET475FYB1E















Терран Яки





PL Instrukcja obsługi	3
RU Правила пользования	17
UK Інструкція з використання	31
HU Használati utasítás	45



Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
	Przyczyny uszkodzeń	5
	Ochrona środowiska	5
	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.	5
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5
	Informacje na temat urządzenia	6
	Nowe urządzenie Teppan Yaki	6
	Panel obsługi.	6
	Powierzchnie obsługi.	7
	Wskaźnik ciepła resztkowego	7
	Przed pierwszym użyciem	7
	Czyszczenie urządzenia	7
	Rozgrzewanie Teppan Yaki	7
	Obsługa urządzenia	8
	Włączenie lub wyłączenie	8
	Nastawianie temperatury.	8
	Utrzymywanie ciepła potraw	8
	Stopień czyszczenia	8
	Wyłączanie tylnej strefy grzewczej	8
	Tabela ustawień	9
	Wskazówki i porady.	10
	Zabezpieczenie przed dziećmi	10
	Włączanie	10
	Wyłączanie	10
	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi.	10
	Funkcje zegara	11
	Minutnik.	11
	Stoper	11
	Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	11
	Blokada ustawień	12
	Włączanie	12
	Wyłączanie	12
	Wskaźnik zużycia energii	12
	Ustawienia podstawowe	13
	Zmiana ustawień podstawowych.	13
	Czyszczenie	14
	Tych środków do czyszczenia nie używać	14
	Czyszczenie urządzenia	14

	Co robić w razie usterki?	15
	Komunikat z E na wyświetlaczach	15
	Serwis	16
	Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)	16

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Urządzenie może być bardzo gorące, łatwopalne materiały mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać pod urządzeniem ani w bezpośrednim sąsiedztwie oraz nie używać w pobliżu urządzenia łatwopalnych przedmiotów i substancji (np. sprayów, środków czyszczących). Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów i substancji na urządzenie ani nie wkładać ich do urządzenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Urządzenie pozostaje gorące przez długi czas, nawet po wyłączeniu. Nie dotykać urządzenia, dopóki miga wskaźnik ciepła resztkowego.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Powierzchnia smażenia ze stali nierdzewnej jest odporna i gładka, jednak z czasem widoczne są na niej ślady użytkowania, podobnie jak na dobrej patelni. Ślady te nie mają negatywnego wpływu na walory użytkowe. Nieznaczne żółte przebarwienia powierzchni smażenia ze stali nierdzewnej są normalnym zjawiskiem.

Uwaga!

- **Zarysowania lub nacięcia na powierzchni smażenia:** Nigdy nie kroić nożem na powierzchni smażenia. Do obracania potraw używać dołączonej łyżki. Nie uderzać łyżką w powierzchnię smażenia.
- Jeśli na przesłonę z ceramiki szklanej lub pokrywę z ceramiki szklanej spadnie twardy lub ostry przedmiot, może spowodować uszkodzenia.
- **Pokrywa z ceramiki szklanej:** Pokrywę z ceramiki szklanej nakładać dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia. W żadnym wypadku nie włączać urządzenia z nałożoną pokrywą. Nie używać pokrywy jako powierzchni do odstawiania lub do utrzymywania ciepła potraw.

Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie nagrzewać tylko do momentu uzyskania żądanej temperatury.
- Korzystać z możliwości włączenia tylko przedniej strefy grzewczej w przypadku przyrządzania mniejszej ilości produktów.
- Obszar przy krawędzi powierzchni smażenia wykorzystywać do utrzymywania ciepła gotowych potraw, kontynuując przyrządzanie kolejnych produktów na środku płyty.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższą temperaturę.
- Wybrać właściwą temperaturę. Zbyt wysoka temperatura powoduje straty energetyczne.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe Teppan Yaki. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć urządzenie na 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

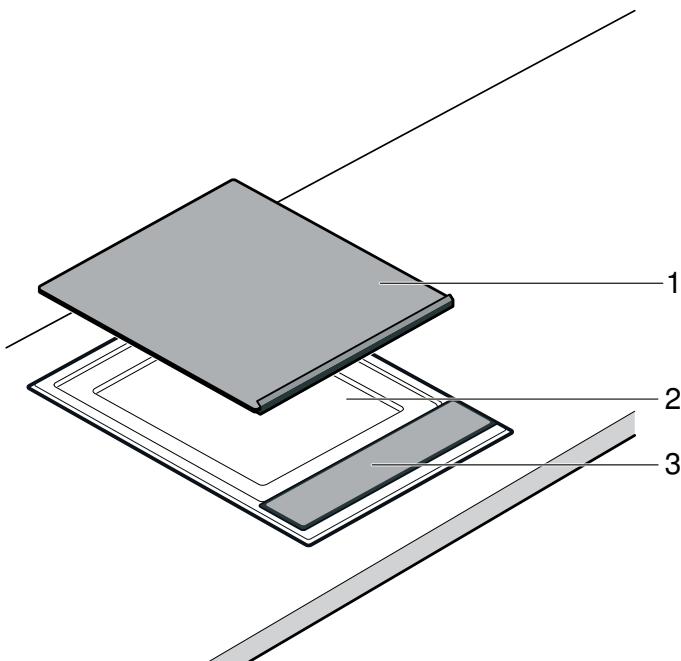


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem określonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

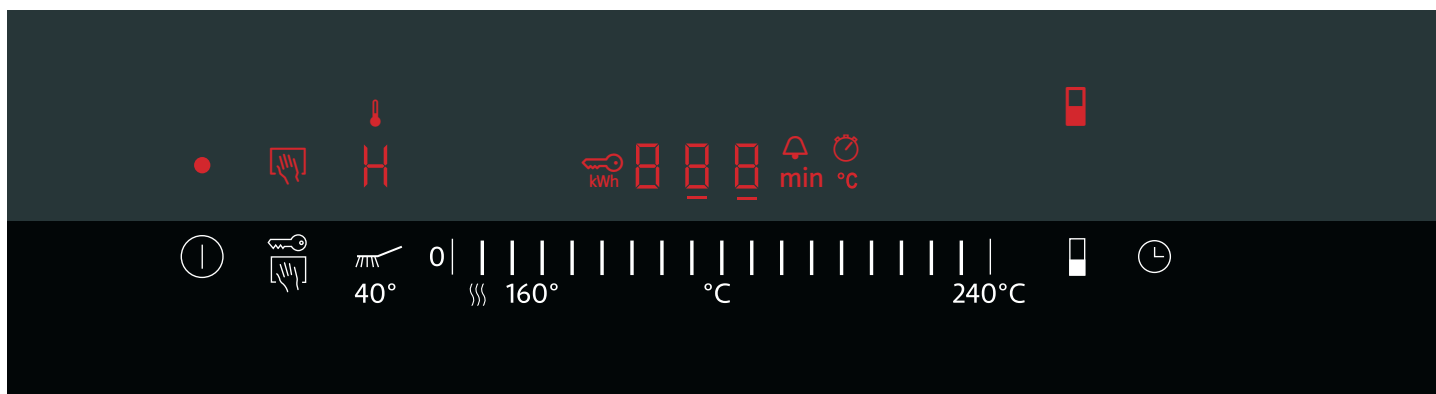
W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.



Nowe urządzenie Teppan Yaki








Nr	Oznaczenie
1	Pokrywa z ceramiki szklanej
2	Powierzchnia smażenia
3	Panel obsługi







Panel obsługi



Wskaźniki	
•	Urządzenie włączone
	Funkcja "krótkie czyszczenie"
	Wskaźnik nagrzewania
H/h	Ciepło resztkowe

Wskaźniki	
	Zabezpieczenie przed dziećmi
kWh	Wskaźnik zużycia energii
	Temperatura/Czas trwania
	Minutnik

Wskaźniki	
min	Czas trwania
	Stoper
°C	Temperatura
	Tylna strefa grzewcza jest wyłączona

Powierzchnie obsługi	
	Włączanie urządzenia
	Włączanie funkcji "krótkie czyszczenie"/zabezpieczenia przed dziećmi
	Włączanie czyszczenia
	Włączanie podtrzymywania ciepła
0 240°	Nastawianie temperatury
	Wyłączanie tylnej strefy grzewczej
	Włączanie minutnika/stopera

Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykypiały, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Urządzenie wyposażone jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego.

Jeśli na wskaźniku wyświetlany jest symbol H , wówczas urządzenie jest jeszcze gorące. Gdy urządzenie nieco ostygnie, na wskaźniku pojawia się h . Wskaźnik gaśnie, gdy urządzenie ostygnie w wystarczającym stopniu.



Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia do przyrządzania potraw. Przed wszystkim należy przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 4

Czyszczenie urządzenia

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie letnią wodą z detergentem.

Rozgrzewanie Teppan Yaki

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać puste urządzenie Teppan Yaki, ustawiając na kilka minut temp. 200°C.

Obsługa urządzenia

W rozdziale opisany jest sposób nastawiania urządzenia. W tabeli podane są ustawienia dla różnych potraw.

Włączenie lub wyłączenie

Wskazówka: Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeżeli temperatura będzie ustawiona na 0 dłużej niż przez 20 sekund.

Włączanie

Dotknąć symbolu ①.

Rozlega się sygnał. Wskaźnik nad włącznikiem głównym świeci się. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Wyłączanie

Dotykać symbolu ①, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym.

Urządzenie jest wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż urządzenie ostygnie w wystarczającym stopniu.

Nastawianie temperatury

1. Włączyć urządzenie włącznikiem głównym. Na wskaźniku temperatury świeci się 000.
2. Przesuwać palcem po strefie nastawiania, aż na wskaźniku pojawi się żądana temperatura. Miga wskaźnik nagrzewania.



Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozbrzmiewa sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania. Teraz można położyć na płycie produkty do smażenia.

Wskazówka: Urządzenie jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy najwyższej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.

Utrzymywanie ciepła potraw

Płyta Teppan Yaki musi być włączona.

W strefie nastawiania wybrać utrzymywanie ciepła potraw ㉟.

Nie wybierać zbyt dużych ilości potraw. Wszystkie potrawy, których ciepło jest utrzymywane powinny stykać się z powierzchnią smażenia, w przeciwnym razie wystygną. Jeżeli utrzymywanie ciepła potraw będzie włączone zbyt długo, potrawy mogą wyschnąć.

Stopień czyszczenia

Ustawienie stopnia czyszczenia $\frac{m}{40^\circ}$ powoduje nagrzanie urządzenia do temperatury 40 °C. W ten sposób można namoczyć zabrudzenia, wlewając na powierzchnię smażenia niewielką ilość wody i płynu do mycia naczyń (maks. 1 godzina). Po odmoczeniu zabrudzenia można rozpocząć czyszczenie.

Wyłączanie tylnej strefy grzewczej

W przypadku przyrządzania mniejszych ilości produktów można korzystać tylko z przedniej strefy grzewczej. Tylne strefa grzewcza może służyć do utrzymywania ciepła potraw.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć symbolu ㉟.

Wskaźnik nad symbolem świeci się. Tylne strefa grzewcza jest wyłączona.

Wskazówka: Przy następnym włączeniu urządzenia ustawienie to pozostanie zapisane. Można to zmienić w ustawieniach podstawowych.

Tabela ustawień

Dane w tabelach mają charakter orientacyjny i dotyczą podgrzanego urządzenia. Wartości te można zmieniać w zależności od rodzaju i ilości smażonych produktów.

Produkty do smażenia położyć dopiero, gdy upłynie czas nagrzewania.

Mięso/Drób

Mięso	Temperatura	Czas gotowania/pieczenia	Ilość/Grubość	Informacja
Stek wołowy, średnio wysmażony	obsmażanie w temp. 230 - 240 °C smażenie w temp. 180 °C	2 - 3 min z każdej strony 5 - 7 min	ok. 2 cm	np. antrykot, stek z polędwicy, rumsztyk. Stek jest średnio wysmażony, gdy wypływa z niego sos.
Stek z karkówki wieprzowej, bez kości	210 - 220 °C	15 - 20 min	ok. 2 cm	
Medaliony wieprzowe	170 - 180 °C	13 - 17 min	maks. 2 cm	Mocno dociskać mięso do płyty, wielokrotnie obracać.
Sznyce, wieprzowe lub cielęce, panierowane	190 - 200 °C	10 - 13 min	0,5 - 1 cm	Używać wystarczającej ilości oleju, aby panierka nie stała się sucha i nie przypaliła się.
Stek z indyka	210 - 220 °C	8 - 15 min	1 - 1,5 cm	
Filet z piersi kurczaka	180 - 190 °C	15 - 20 min	2,5 - 3 cm	
Mięso pokrojone w paski/potrawka, wołowe lub wieprzowe, marynowane	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g	Kawałki mięsa/drobieu dobrze rozłożyć, aby się nie stykały.
Pokrojona w paski pierś indyka	180 - 190 °C	7 - 9 min	600 - 700 g	Kawałki mięsa/drobieu dobrze rozłożyć, aby się nie stykały.
Mięso mielone	230 - 240 °C	9 - 11 min	ok. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min	maks. 1 cm	

Ryby

Mięso	Temperatura	Czas gotowania/pieczenia	Ilość/Grubość	Informacja
Filet rybny	190 - 200 °C	7 - 10 min	ok. 2 cm	wybrać do smażenia odpowiednie gatunki ryb, np. łososia, tuńczyka, żabnicę, okonia, sandacza. Aby uniknąć silnego przywierania filetów rybnych do płyty, można je przed smażeniem obtoczyć w mące. Smażenie rozpocząć po stronie ze skórą i w miarę możliwości obrócić rybę tylko raz.
Stek z łososia	170 - 180 °C	18 - 20 min	ok. 3 cm	
Stek z tuńczyka	190 - 200 °C	18 - 20 min	ok. 3 cm	
Krewetki	210 - 220 °C	8 - 10 min	po 30 g	

Warzywa

Mięso	Temperatura	Czas gotowania/pieczenia	Ilość/Grubość	Informacja
Marchewki, w słupkach	190 - 200 °C	6 - 8 min	ok. 500 g	
Papryka w paskach	200 - 210 °C	4 - 6 min	ok. 500 g	
Bakłażany, w plastrach	200 - 210 °C	6 - 8 min	ok. 500 g	Przed smaženiem bakłażany posolić, odstawić na ok. 30 minut i osuszyć.
Cukinia w plastrach, w plastrach	190 - 200 °C	6 - 8 min	ok. 500 g	
Cebula w krążkach	190 - 210 °C	5 - 7 min	ok. 500 g	
Pieczarki, w plastrach	230 - 240 °C	10 - 12 min	ok. 500 g	
Ziemniaki, gotowane, w plastrach	210 - 220 °C	10 - 12 min	ok. 500 g	



Wskazówki i porady

- Produkty do przyrządzenia nakładać dopiero wtedy, gdy zgaśnie wskaźnik nagrzewania. Dotyczy to także sytuacji przy podwyższeniu temperatury pomiędzy przyrządzaniem dwóch potraw.
- Kawałki mięsa, drobiu i ryb rozłożyć na płasko łopatką na powierzchni do smażenia. Kawałki odwracać dopiero wtedy, gdy łatwo się odklejają od płyty, aby nie naruszać struktury włókien. W przeciwnym wypadku wypływa z nich wilgoć, co spowoduje wysuszenie kawałków.
- Kawałki mięsa, drobiu i ryb podczas smażenia nie powinny się stykać, aby nie naciągały wilgoci.
- Mięsa nie nakłuwać ani nie nacinać przed smaženiem lub podczas niego, aby zapobiec wypływaniu wilgoci.
- Mięsa, drobiu i ryb nie solić przed smaženiem, aby nie wyciągać z nich wody i rozpuszczalnych składników odżywczych.
- Filet rybny może zostać przed smaženiem obtoczony w mące (panierowany). W ten sposób nie przywiera on tak mocno.
- W miarę możliwości filet rybny obrócić tylko raz. Smażyć najpierw po stronie skórki.
- Należy używać olejów lub tłuszczów, w których można smażyć w wysokich temperaturach, np. rafinowanego oleju roślinnego lub masła klarowanego.

 Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączanie

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotykać symbolu  co najmniej przez 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez ok. 10 sekund. Urządzenie jest zablokowane.

Wyłączanie

Tak długo dotykać symbolu , aż zgaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia urządzenia funkcja zabezpieczenia przed dziećmi jest aktywowana automatycznie.

Włączanie

Włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 13

Funkcje zegara





Występują 2 różne funkcje zegara:


- Minutnik
- Stoper

Minutnik

Za pomocą minutnik można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.



Nastawianie minownika

1. Przy wyłączonym urządzeniu jeden raz dotknąć symbolu , przy włączonym urządzeniu dwukrotnie dotknąć symbolu . Wskaźnik  świeci się. Na wskaźniku świeci się  min.

Wskazówka: Przy włączonym urządzeniu jednokrotne dotknięcie symbolu  powoduje włączenie stopera.

2. Ustawić wybrany czas w strefie nastawiania. Po kilku sekundach zaczyna się odliczanie czasu.


Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku przez 10 sekund miga . Miga wskaźnik .

Dotknąć dowolny symbol.

Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta nastawionego czasu

Za pomocą symbolu  wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.




Stoper

Stoper pokazuje czas upływający od momentu jego uruchomienia.


Stoper działa tylko, gdy urządzenie jest włączone. Gdy urządzenie wyłączy się, stoper zostanie również wyłączony.

Wskazówka: Jeżeli oprócz stopera włączony jest minutnik, ustawienie to będzie widoczne na wskaźniku timera przez 10 sekund. Następnie ponownie pojawi się stoper.

Włączanie


1. Dotknąć symbolu . Na wskaźniku widoczny jest symbol .
2. Dotknąć strefy nastawiania. Rozpoczyna się pomiar czasu. W pierwszej minucie są pokazywane sekundy, następnie minuty. Po upływie 10 sekund wskaźnik timera zostaje wygaszony, a wyświetlana jest temperatura.
3. Dotknąć symbolu , aby wyświetlić wskaźnik timera.

Wyłączanie

1. Dotknąć symbolu . Wyświetlony zostanie wskaźnik timera.
2. Dotknąć strefy nastawiania. Stoper zostanie wyłączony. Wskaźnik timera zgaśnie.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie pozostaje włączone przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, wówczas aktywowane zostanie automatyczne wyłączenie.

Nagrzewanie urządzenia zostanie przerwane. Na wskaźniku migają na przemian F  i wskaźnik ciepła resztkowego H/h .

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Moment aktywowania ograniczenia czasu zależy od ustawionej temperatury (2 do 4 godzin).


Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania panelu obsługi urządzenie jest włączone, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, urządzenie wyposażone jest w funkcję blokady ustawień.


Włączanie

Przy włączonym urządzeniu dotknąć symbolu .

Rozlega się sygnał. Wskaźnik  świeci się. Pulpit obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można teraz wytrzeć panel obsługi bez zmiany ustawień.

Wskazówka: Funkcja blokady ustawień nie dotyczy włącznika głównego. Urządzenie można wyłączyć w każdej chwili.

Wyłączanie

Dotknąć symbolu .

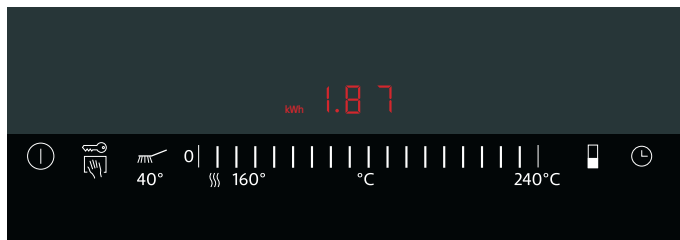
Funkcja blokady ustawień jest wyłączona.

Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie całkowitego zużycia energii między włączeniem a wyłączeniem urządzenia.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,87 kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.



Prawdopodobnie wskaźnik zużycia energii nie został aktywowany. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 13

Czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas uzupełniania wody lub nakładania kostek lodu na gorącą powierzchnię smażenia rozpryskują się one i tworzą parę wodną. Nie nachylać się nad urządzeniem i zachować bezpieczny odstęp!

Tych środków do czyszczenia nie używać

- Środki szorujące lub ostre
- Nie stosować środków zawierających kwasy (np. octu, kwasu cytrynowego itd.) do czyszczenia ramy lub osłony
- Środki zawierające chlor lub silny alkohol
- Spray do piekarników
- Ostre, rysujące gąbki, szczotki i myjki do mycia naczyń
- Nowe ściereczki gąbkowe przed użyciem dokładnie wyprać.

Czyszczenie urządzenia

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Powierzchnia smażenia	Osady z tłuszczu czyścić gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Niektóre potrawy mogą pozostawiać białawe plamy na powierzchni smażenia. Usunąć plamy za pomocą soku z cytryny lub octu. Następnie dokładnie przetrzeć wilgotną ściereczką. Sok z cytryny i ocet nie mogą mieć kontaktu z panelem obsługi.
Powierzchnia smażenia, przypalone zabrudzenia	W przypadku silnych zabrudzeń użyć naszego środka do czyszczenia stali nierdzewnej (nr kat. 00311499). Dzięki temu powierzchnia smażenia odzyska połysk. Na trudne do usunięcia zabrudzenia nałożyć po całkowitym ostygnięciu urządzenia nasz żel do czyszczenia grilla (nr zam. 00463582) i pozostawić na co najmniej 2 godziny, a przy silnym zabrudzeniu na całą noc. Następnie dokładnie spłukać i osuszyć. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu środka do czyszczenia.

Część urządzenia/ Powierzchnia	Zalecane czyszczenie
Ramka ze stali nierdzewnej	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. W przypadku silnych zabrudzeń użyć naszego środka do czyszczenia stali nierdzewnej (nr zam. 00311499). Dzięki temu matowa stal nierdzewna odzyska połysk.
Panel obsługi	Czyścić miękką, wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń; ściereczka nie może być zbyt mokra. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Czyścić urządzenie po każdym użyciu, gdy ostygnie. Przypalone pozostałości potraw są trudne do usunięcia.

Większe pozostałości usuwać za pomocą łopatek.

Do czyszczenia rozgrzanego urządzenia bardziej przydatne są kostki lodu niż woda, gdyż nie rozpryskują się i nie powodują powstawania pary wodnej.

Przed kolejnym użyciem urządzenia starannie usunąć pozostałości środków czyszczących.

Czyszczenie rozgrzanego urządzenia

1. Wyłączyć urządzenie. Odczekać co najmniej 15 minut, aby urządzenie nieco ostygło!
2. Na powierzchni smażenia umieścić kostki lodu lub wodę. Dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń. Namoczyć zabrudzenia.
3. Rozpocząć czyszczenie dopiero, gdy wskazanie na wskaźniku ciepła resztkowego zmieni się z H na h .

Czyszczenie ostudzonego urządzenia

1. Powierzchnię smażenia poleć niewielką ilością wody i płynu do mycia naczyń tak, aby była lekko przykryta.
2. Włączyć urządzenie. Włączyć stopień czyszczenia. Namoczyć zabrudzenia (maks. 1 godzina).
3. Po odmoczeniu zabrudzeń rozpocząć czyszczenie.

Czyszczenie między dwoma cyklami smażenia

1. Wyłączyć urządzenie.
2. 4 - 5 kostek lodu przesunąć za pomocą łopatek po gorącej powierzchni smażenia.
3. Odmoczone zabrudzenia usuwać za pomocą łopatek.
4. Ponownie włączyć urządzenie. Poczekać z układaniem produktów, aż urządzenie ponownie osiągnie nastawioną temperaturę.

Co robić w razie usterki?

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia

prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Układ elektroniczny urządzenia znajduje się pod panelem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby układ elektroniczny nie uległ przegrzaniu, urządzenie w razie potrzeby wyłączy się automatycznie.

Wskaźnik $F2$ lub $F4$ pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego H lub h .

Wskaźnik	Inne błędy	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia. Poprzez włączanie innych urządzeń elektronicznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
Wszystkie wskaźniki migają	Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
$F0 / F5 / F7$	Błąd urządzenia	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie. Jeśli wskazanie pojawi się ponownie, wezwać serwis.
$F2$	Podczas grillowania przez dłuższy czas ustawiona była wysoka moc. Przednia strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. $F2$ gaśnie.
$F4$	Mimo wyłączenia przez $F2$, układ elektroniczny wciąż się nagrzewa. Dlatego urządzenie zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. $F4$ gaśnie.
$F5$ oraz temperatura migają na przemian. Rozbrzmiewa sygnał.	Ostrzeżenie: w pobliżu panelu obsługi znajduje się gorący przedmiot. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć przedmiot. Wskazanie usterki gaśnie.
$F5$ i sygnał	W pobliżu panelu obsługi znajduje się gorący przedmiot. Urządzenie zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć przedmiot. Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. $F5$ gaśnie.
$F8$	Urządzenie było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Ponownie włączyć urządzenie.
dE Urządzenie nie nagrzewa się	Włączony jest tryb demo	Wyłączenie trybu demo: Na 30 sekund odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej). W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostaje wyłączony.

Komunikat z E na wyświetlaczach

Jeżeli na wyświetlaczach pojawi się komunikat o usterce z "E", np. E0111, to wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.



Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na spodzie urządzenia.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a small square containing a telephone handset icon. To its right, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below these fields, the word 'Type:' is followed by a row of 10 squares.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

E-nr	Numer FD
Serwis	

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.



Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Оглавление

	Применение по назначению	18
	Важные правила техники безопасности	18
	Причины повреждений	19
	Охрана окружающей среды	19
	Советы по экономии электроэнергии	19
	Правильная утилизация упаковки	19
	Знакомство с прибором	20
	Ваша новая панель Terraп Yaki	20
	Панель управления	20
	Панели управления	21
	Индикация остаточного тепла	21
	Перед первым использованием	21
	Очистка прибора	21
	Нагрев панели Terraп Yaki	21
	Управление бытовым прибором	22
	Включение или выключение	22
	Установка температуры	22
	Режим поддержания в горячем состоянии	22
	Режим очистки	22
	Выключение задней зоны нагрева	22
	Таблица с данными для установок	23
	Советы и приемы	24
	Блокировка для безопасности детей	24
	Включение	24
	Выключение	24
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	24
	Функции времени	25
	Бытовой таймер	25
	Секундомер	25
	Автоматическое аварийное отключение	25
	Защита при вытирании	26
	Включение	26
	Выключение	26
	Индикатор расхода электроэнергии	26
	Базовые установки	27
	Изменение базовых установок	27
	Очистка	28
	Запрещается использовать следующие средства очистки	28
	Очистка прибора	28

	Что делать в случае неисправности?	29
	Е-сообщение на индикации	29
	Служба сервиса	30
	Номер E и номер FD	30

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.bsh-group.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-home.bsh-group.com/eshops



Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.



Важные правила техники безопасности

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Прибор после выключения остаётся длительное время горячим. Не прикасайтесь к прибору, пока мигает индикация остаточного тепла.

Предупреждение – Опасность удара током!

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Хотя жарочная поверхность из высококачественной стали отличается прочностью и гладкостью, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на хорошей сковороде. Однако это не снижает потребительской ценности прибора. Лёгкое окрашивание жарочной поверхности из высококачественной стали в жёлтый цвет является нормальным.

Внимание!

- **Царапины или зазубрины на жарочной поверхности:** Запрещается резать ножом на жарочной поверхности. Для переворачивания продукта следует употреблять прилагаемую лопатку. Запрещается ударять лопаткой по жарочной поверхности.
- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.
- **Стеклокерамическая крышка:** Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения прибора. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Нагревайте прибор лишь до достижения требуемой температуры.
- При приготовлении небольшого количества продуктов рекомендуется использовать только переднюю зону нагрева.
- Используйте край жарочной поверхности для поддержания в горячем состоянии уже готовых блюд, продолжая готовить на центральной части.
- Своевременно переключайте температуру на более низкую.
- Выбирайте подходящую температуру. При слишком высокой температуре напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло панели Terpan Yaki. При длительном приготовлении можно выключать прибор уже за 5–10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

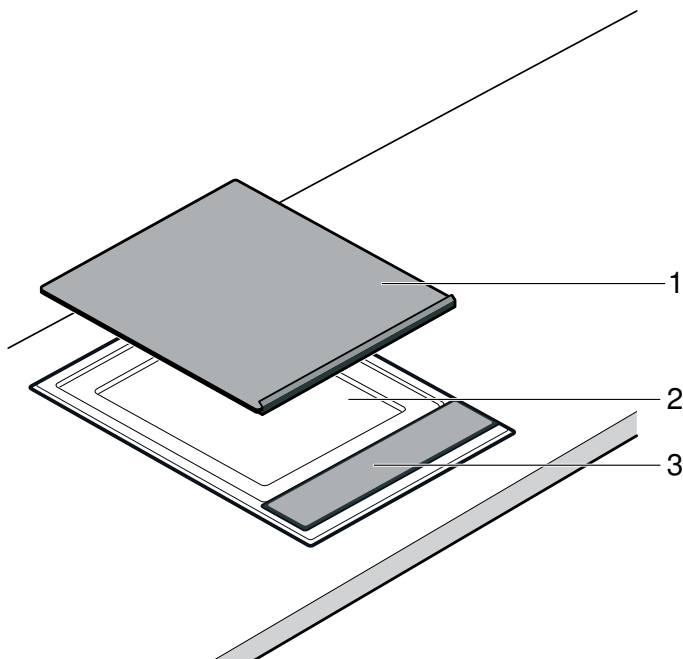


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

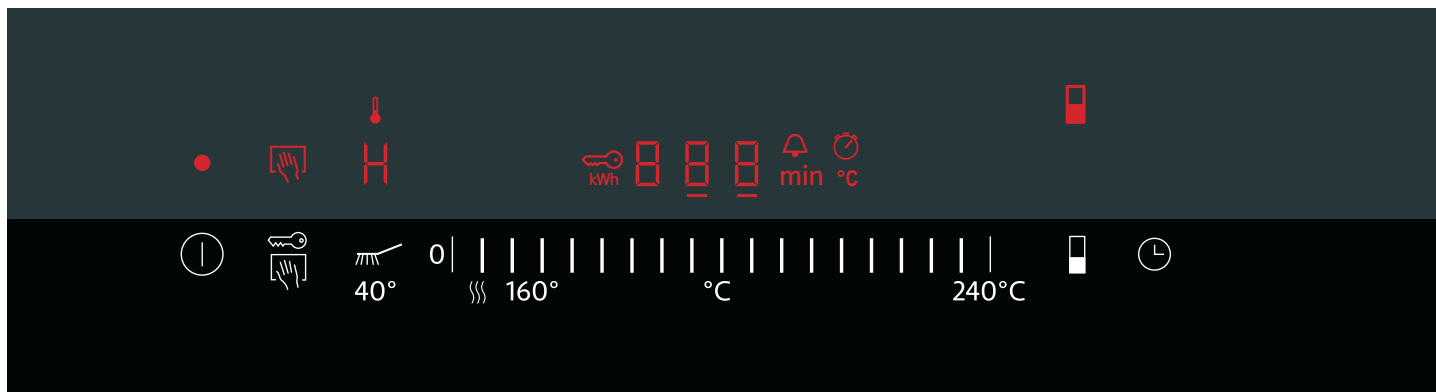
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Ваша новая панель Terraп Yaki






№	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Жарочная поверхность
3	Панель управления

Панель управления



Индикаторы	
•	Прибор включён
	Защита при вытирании
	Индикатор нагрева
<i>H/h</i>	Остаточное тепло
	Блокировка для безопасности детей
<i>kWh</i>	Индикатор расхода электроэнергии

Индикаторы	
<i>000</i>	Температура/продолжительность
	Бытовой таймер
<i>min</i>	Продолжительность
	Секундомер
<i>°C</i>	Температура
	Задняя зона нагрева выключена

Элементы панели управления	
	Включение прибора
	Включение функции защиты при вытирании / блокировки для безопасности детей
	Включение режима очистки
	Включение режима поддержания блюд в горячем состоянии
	Установка температуры
	Выключение задней зоны нагрева
	Включение бытового таймера / секундомера

Панели управления

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.

Индикация остаточного тепла

Прибор имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

Если на дисплее отображается символ H , это означает, что прибор ещё горячий. По мере остывания прибора индикация изменяется на h . Когда прибор достаточно остынет, индикация погаснет.



Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала ознакомьтесь с правилами техники безопасности. → "Важные правила техники безопасности" на страница 18

Очистка прибора

Перед первым применением тщательно очистите прибор и принадлежности слегка тёплым мыльным раствором.

Нагрев панели Terpan Yaki

Чтобы устранить запах новой панели, нагревайте пустую панель Terpan Yaki в течение нескольких минут при 200 °C.

Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс настройки прибора. В таблице вы найдёте оптимальные установки для различных блюд.

Включение или выключение

Указание: Прибор автоматически выключается, если температура установлена на 0 более 20 секунд.

Включение

Прикоснитесь к символу ①.

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор над главным выключателем. Прибор готов к работе.

Выключение

Прикасайтесь к символу ①, пока не погаснет индикатор над главным выключателем.

Прибор выключен. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока прибор достаточно не остынет.

Установка температуры

1. Включите прибор с помощью главного выключателя. На индикаторе температуры появляется 000.
2. Продолжайте передвигаться по зоне настроек, пока на индикаторе не появится требуемая температура. Индикатор нагрева мигает.



Когда будет достигнута заданная температура, раздается сигнал и индикатор нагрева погаснет. Теперь можно положить продукт.

Указание: Температура прибора регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.

Режим поддержания в горячем состоянии

Панель Террап Yaki должна быть включена.

Выберите режим поддержания в горячем состоянии ≡ в зоне настройки.

Не берите для поддержания в горячем состоянии слишком большие порции продуктов. Все продукты, предназначенные для поддержания в горячем состоянии, должны соприкоснуться с жарочной поверхностью, иначе они остынут. Не держите продукты слишком долго в горячем состоянии, чтобы они не пересохли.

Режим очистки

В режиме очистки $\frac{m}{40^\circ}$ прибор нагревается до 40 °C. Загрязнения можно размягчить, распределив на жарочной поверхности немного воды и добавив моющее средство (в течение макс. 1 часа). После размягчения загрязнения можно начать очистку.

Выключение задней зоны нагрева

Для приготовления небольших объемов продуктов можно также использовать переднюю зону нагрева. Заднюю зону нагрева можно использовать для поддержания блюд в горячем состоянии.

1. Включить прибор.
2. Прикоснитесь к символу ②. Над символом загорается индикатор. Задняя зона нагрева выключена.

Указание: Когда вы в следующий раз включите прибор, данная установка останется в памяти. Это можно изменить в базовых установках.

Таблица с данными для установок

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого прибора. Они могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева.

Мясо/птица

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Говяжий стейк, средне-прожаренный	Обжарить при 230–240 °С Прожарить при 180 °С	2–3 мин с каждой стороны 5 - 7 мин	прим. 2 см	Например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк является средне-прожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.
Стейк из свиной шейки, без костей	210–220 °С	15 - 20 мин	прим. 2 см	
Медальоны из свинины	170–180 °С	13 - 17 мин	макс. 2 см	Сильно прижмите продукт, переверните несколько раз.
Шницель, свинина или телятина, в панировке	190–200 °С	10 - 13 мин	0,5 - 1 см	Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовьте с достаточным количеством растительного масла.
Стейк из индейки	210–220 °С	8 - 15 мин	1 - 1,5 см	
Филе куриной грудки	180–190 °С	15 - 20 мин	2,5 - 3 см	
Кусочки мяса/бефстроганов, говядина или свинина, маринованные	200–210 °С	8 - 10 мин	600 - 700 г	Распределяйте кусочки мяса/птицы так, чтобы они не соприкасались.
Грудка индейки, кусочки	180–190 °С	7 - 9 мин	600 - 700 г	Распределяйте кусочки мяса/птицы так, чтобы они не соприкасались.
Мясной фарш	230–240 °С	9 - 11 мин	ок. 600 г	
Шницели по-гамбургски	180–190 °С	13 - 16 мин	макс. 1 см	

Рыба

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Рыбное филе	190–200 °С	7–10 мин	прим. 2 см	Используйте пригодные для жарения сорта рыбы, например, лосось, тунец, морской чёрт, окунь, судак. Для того чтобы рыбное филе меньше прилипло, перед жарением его можно обвалить в муке. Сначала обжаривайте сторону с кожей. По возможности переворачивайте только один раз.
Стейк из лосося	170–180 °С	18 - 20 мин	прим. 3 см	
Стейк из тунца	190–200 °С	18 - 20 мин	прим. 3 см	
Креветки	210–220 °С	8 - 10 мин	по 30 г	

Овощи

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина	Информация
Морковь, нарезанная палочками	190–200 °С	6–8 мин	ок. 500 г	
Паприка, полосками	200–210 °С	4 - 6 мин	ок. 500 г	
Баклажаны, кружками	200–210 °С	6 - 8 мин	ок. 500 г	Перед тем, как жарить баклажаны, посолите их, дайте постоять 30 минут и просушите.
Цукини, кружками	190–200 °С	6 - 8 мин	ок. 500 г	
Репчатый лук, кольцами	190–210 °С	5 - 7 мин	ок. 500 г	
Шампиньоны, кружками	230–240 °С	10 - 12 мин	ок. 500 г	
Вареный картофель, ломтиками	210–220 °С	10 - 12 мин	ок. 500 г	



Советы и приемы

- Кладите приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.
- Расплющите лопаткой кусочки продукта – мяса, птицы или рыбы – на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от панели. В противном случае сок возможно выделение сока, что ведет к высыханию приготавливаемого блюда.
- Чтобы исключить потери сока, кусочки мяса, птицы или рыбы не должны соприкоснуться при жарении.
- Чтобы предотвратить выход мясного сока, не прокалывайте и не нарезайте мясо во время приготовления или перед ним.
- Не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением, чтобы избежать "вытягивания" воды с растворенными в ней питательными веществами.
- Рыбное филе перед жарением можно обваливать в муке («смешать» с мукой). При этом продукт не так сильно пристает к жарочной поверхности.
- По возможности, переворачивайте рыбное филе лишь один раз. Сначала обжарьте рыбу со стороны шкурки.
- Используйте только высокотемпературные, подходящие для жарения, масла и жиры, например, рафинированное растительное масло или топленое масло (растопленное сливочное масло).



Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте символ  нажатым минимум 4 секунды.
Индикация  горит в течение прим. 10 секунд.
Прибор заблокирован.

Выключение

Прикасайтесь к символу , пока символ  не погаснет.
Блокировка для безопасности детей выключена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активируется каждый раз при выключении прибора.

Включение

Включение автоматической блокировки для безопасности детей. → "Базовые установки" на страница 27

Функции времени






Имеются 2 различные функции времени.

- Бытовой таймер
- Секундомер



Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.

Установка бытового таймера

1. При выключенном приборе прикоснитесь к символу  один раз, при включенном приборе прикоснитесь к символу  дважды. Загорается индикатор . На индикаторе загорается  мин.
Указание: При однократном нажатии на символ  при включенном приборе включается секундомер.
2. В зоне настройки установите требуемое время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.


По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает  в течение 10 секунд. Мигает индикатор .

Прикоснитесь к любому символу.

Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

Изменение настройки времени

Выберите бытовой таймер с помощью символа  и заново установите время.




Секундомер

Секундомер показывает время, прошедшее с момента его запуска.


Секундомер активен только при включённом приборе. Если прибор выключен, отключается также секундомер.

Указание: Если помимо секундомера дополнительно включён бытовой таймер, установка отображается в течение 10 секунд на индикаторе таймера. После этого на дисплее снова отображается секундомер.

Включение



1. Прикоснитесь к символу .
На дисплее отображается .
2. Прикоснитесь к зоне настроек.
Начинается процесс записи времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты. Через 10 секунд индикатор таймера гаснет и отображается температура.
3. Прикоснитесь к символу . Индикатор таймера отображается снова.

Выключение

1. Прикоснитесь к символу .
Отображается индикатор таймера.
2. Прикоснитесь к зоне настройки.
Секундомер выключается. Индикатор таймера гаснет.

Автоматическое аварийное отключение

Если прибор работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее поочередно мигают символ  и индикатор остаточного тепла .

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.


Момент активации функции ограничения времени зависит от установленной температуры (от 2 до 4 часов).


Защита при вытирании

Если протирание панели управления выполняется при включенном приборе, возможно изменение установок.

Для предотвращения этого прибор оснащён функцией защиты при вытирании.

Включение


При включенном приборе прикоснитесь к символу .

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор .

Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

Указание: Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Прибор можно выключить в любой момент.

Выключение

Прикоснитесь к символу .

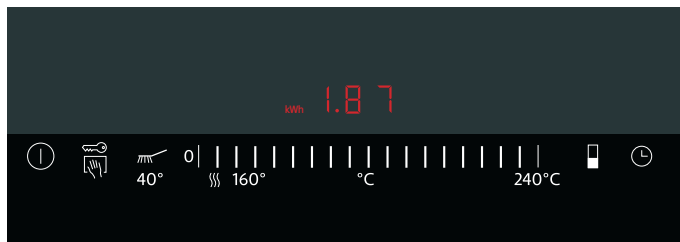
Функция защиты при вытирании выключена.

Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением прибора.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например, 1,87 кВт*ч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Возможно, не активирован индикатор расхода электроэнергии. → "Базовые установки" на страница 27

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете изменить эти установки на более удобные для вас.

Индикация	Функция
⌘	Восстановление базовых установок
0	Выключено*
1	Включено
⌘ 1	Блокировка для безопасности детей
0	Автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.*
1	Автоматическая блокировка для безопасности детей включена.
f	Производимая вручную автоматическая блокировка для безопасности детей выключена.
⌘ 2	Звуковой сигнал
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
⌘ 3	Индикатор расхода электроэнергии (уровень напряжения в электросети можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
⌘ 5	Автоматическое отключение (чем выше установлена ступень, тем больше времени проходит до отключения.)
0	2–4 часа до отключения.*
1	1–2 часа до отключения.
2	30–60 минут до отключения.
⌘ 6	Продолжительность сигнала истечения времени таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 минута
⌘ 7	Подключение нагревательных контуров
0	При включении задняя зона нагрева выключена.
1	При включении активированы обе зоны нагрева.*
2	При включении последняя установка, выполненная перед выключением прибора, сохраняется.


*Базовая установка

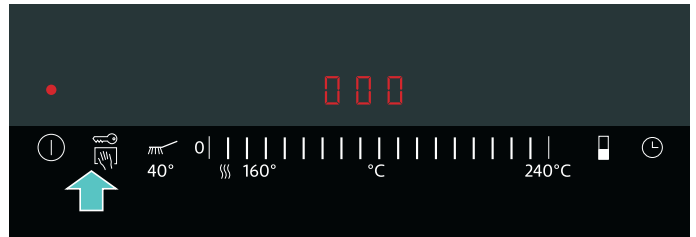
Индикация	Функция
⌘ 8	Демонстрационный режим
0	Выключено*
1	Включено Эксплуатация прибора возможна, однако он не нагревается.

*Базовая установка


Изменение базовых установок

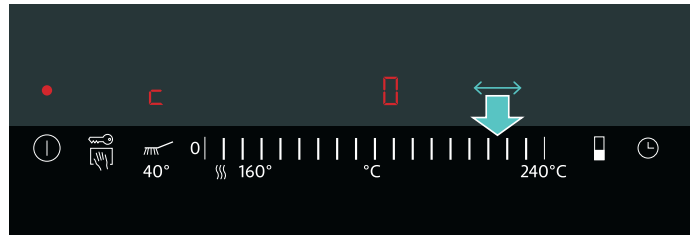
Прибор должен быть выключен.


1. Включить прибор.
2. В течение следующих 10 секунд прикасайтесь к символу  прим. 4 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал.



Поочерёдно мигают ⌘ и 1, и горит 0.

3. Прикасайтесь к символу , пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Повторите шаг 3 и 4, все требуемые настройки не будут изменены.
6. В течение прим. 4 секунд прикасайтесь к символу , пока не раздастся акустический сигнал. Настройки сохраняются в памяти.

Выход без сохранения установок

Чтобы выйти из базовых установок, выключите панель прибора с помощью главного выключателя. Изменения не будут сохранены.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Предупреждение – Опасность ожогов!

Попадание воды или кубиков льда на горячую жарочную поверхность приводит к возникновению брызг и водяного пара. Не наклоняйтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму или накладку прибора
- Хлористые очистители или очистители с высоким содержанием спирта
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки
- Новые губчатые тряпки перед употреблением следует тщательно промывать.

Очистка прибора

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Жарочная поверхность	Жирные остатки следует удалять с помощью горячей воды и моющего средства. В зависимости от приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут оставаться белые пятна. Удалите их с помощью лимонной кислоты или уксуса. После этого тщательно протрите поверхность влажной тряпкой. Лимонная кислота или уксус не должны попадать на панель управления.
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения	Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться средством для очистки нержавеющей стали (номер для заказа 00311499). После очистки жарочная поверхность снова приобретает блеск. При наличии стойких загрязнений на холодном приборе нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 00463582) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении - на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Рама из высококачественной стали	Очищайте раму мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства. Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться очистителем для высококачественной стали (номер для заказа 00311499). В результате этого варочная поверхность снова приобретает блеск.
Панель управления	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Удаляйте крупные частицы пищи с помощью лопатки.

Для очистки тёплого прибора кубики льда подходят лучше, чем вода, так как при этом образуется меньше горячих брызг и водяного пара.

Перед следующим использованием полностью удалите остатки чистящих средств.

Очистка тёплого прибора

1. Выключите прибор. Дайте ему остыть в течение как минимум 15 минут!
2. Распределите на жарочной поверхности воду или положите кубики льда. Добавьте несколько капель моющего средства. Дайте загрязнениям размягчиться.
3. Начинайте очистку только после того, как индикация остаточного тепла изменится с H на h .

Очистка охлаждённого прибора

1. Распределите на жарочной поверхности немного воды и добавьте моющее средство, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
2. Включить прибор. Установите режим очистки. Дайте загрязнениям размягчиться (не более 1 часа).
3. После размягчения загрязнений начните очистку.

Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

1. Выключите прибор.
2. Перемещайте кубики льда (4 или 5 шт.) лопаткой по горячей жарочной поверхности.
3. Отделившиеся загрязнения следует снять лопаткой.
4. Снова включить прибор. Прежде чем положить продукт, подождите, пока прибор снова нагреется до заданной температуры.

Что делать в случае неисправности?

Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата прибора находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, прибор при необходимости автоматически отключается.

Индикация $F2$ или $F4$ появляется поочередно с индикатором остаточного тепла H или h .

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Сбой электропитания.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.
Все индикаторы мигают	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет.
$F0 / F6 / F7$	Неисправность прибора	Выключите бытовой прибор, и затем включите его снова. Если индикация появится снова, вызовите специалиста сервисной службы.
$F2$	Долгое время осуществлялась эксплуатация в режиме гриля при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева передняя зона нагрева отключилась.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. $F2$ гаснет.
$F4$	Несмотря на отключение конфорки и появление индикации $F2$ нагрев электронной платы продолжается. Поэтому прибор выключился.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. $F4$ гаснет.
$F5$ и температура мигают поочередно. Раздается звуковой сигнал.	Предупреждение: вблизи панели управления находится горячий предмет. Угроза перегрева электроники.	Уберите посторонний предмет. Индикация о неисправности гаснет.
$F5$ и звуковой сигнал	Вблизи панели управления находится горячий предмет. Для защиты электроники от перегрева прибор выключился.	Уберите посторонний предмет. Подождите, когда электроника достаточно остынет. Прикоснитесь к любому элементу управления. $F5$ гаснет.
$F8$	Прибор был слишком долго включен и отключился.	Снова включить прибор.
dE Прибор не нагревается.	Включен демонстрационный режим	Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любого элемента управления. Демонстрационный режим выключается.

Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

Служба сервиса

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

Заметка: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
<https://www.siemens-home.bsh-group.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

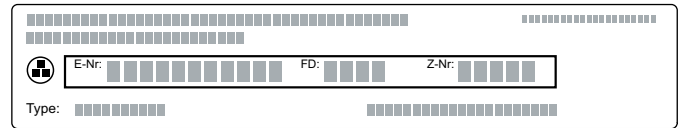
e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.


На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов). Сделано во Франции

Номер E и номер FD

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка расположена на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер изделия	Номер FD
Сервисная служба 	

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Зміст

	Використання за призначенням	32
	Важливі настанови з безпеки	32
	Причини несправностей	33
	Захист навколишнього середовища	33
	Поради для заощадження енергії	33
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	33
	Знайомство з приладом	34
	Ваша нова панель Теппан-Які	34
	Панель управління	34
	Панель управління	35
	Індикатор залишкового тепла	35
	Перед першим використанням	35
	Чищення приладу	35
	Розігрівання Теппан-Які	35
	Управління приладу	36
	Увімкнення або вимкнення	36
	Встановлення температури	36
	Режим підтримання страв у гарячому стані	36
	Ступінь очищення	36
	Вимкнення задньої зони нагрівання	36
	Таблиця налаштувань	37
	Поради та маленькі хитрощі	38
	Функція “Захист від дітей”	38
	Увімкнення	38
	Вимкнення	38
	Автоматичне блокування від доступу дітей	38
	Установки таймера	39
	Кухонний таймер	39
	Секундомір	39
	Автоматичне запобіжне вимкнення	39
	Захист від витирання	40
	Увімкнення	40
	Вимкнення	40
	Індикатор споживання електроенергії	40
	Основні установки	41
	Зміна основних налаштувань	41
	Очищення	42
	Не застосовуйте наступні очисні засоби	42
	Чищення приладу	42
	Що робити у випадку несправності?	43
	Повідомлення E в індикації	43

	Служба сервісу	44
	Номери E та FD	44

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.bsh-group.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.



Важливі настанови з безпеки

Установка даного пристрою повинна виконуватися згідно з інструкцією з монтажу, що додається.



Попередження – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте під приладом займисті речовини (наприклад, спреї, очисні засоби) та не користуйтеся ними в безпосередньо поруч з приладом. Ніколи не кладіть займисті предмети на прилад або в нього.



Попередження – Небезпека опіків!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Прилад залишається гарячим тривалий час після вимкнення. Не торкайтесь приладу, поки блимає індикація залишкового тепла.



Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

Причини несправностей

Поверхня для смаження з високоякісної сталі міцна та пласка, але з часом можуть виникнути сліди від використання, як у якійсь сковорідки. Однак це не впливає на якість експлуатації. Легке пожовтіння поверхні для смаження з високоякісної сталі є нормальним.

Увага!

- **Подряпини або порізи на поверхні для смаження:** Ніколи не користуйтеся ножом на поверхні для смаження. Для перевертання страв застосовуйте шпатель, що постачається в комплекті. Забороняється бити шпателем по поверхні для смаження.
- Падіння твердих або гострих предметів на склокерамічну панель або захисну панель може спричинити їх пошкодження.
- **Склокерамічна захисна панель:** Установлюйте склокерамічну захисну панель лише після повного охолодження приладу. Ніколи не вмикайте прилад із закритою захисною панеллю. Не використовуйте захисну панель в якості підставки або для підтримання страв у гарячому стані.

Захист навколишнього середовища

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

Поради для заощадження енергії

- Розігрівайте прилад, поки не буде досягнуто потрібної температури.
- Для приготування невеликої кількості їжі скористайтеся можливістю вмикання лише передньої конфорки.
- Використовуйте краї поверхні для смаження для підтримання страв у гарячому стані, тоді як посередині відбувається приготування.
- Своєчасно перемикайте на нижчу температуру нагрівання.
- Оберіть відповідну температуру. Під час готування на високих температурах витрачається багато енергії.
- Використовуйте залишкове тепло Теппан-Які. Під час довгого готування вимикайте прилад за 5-10 хвилин до закінчення готування.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



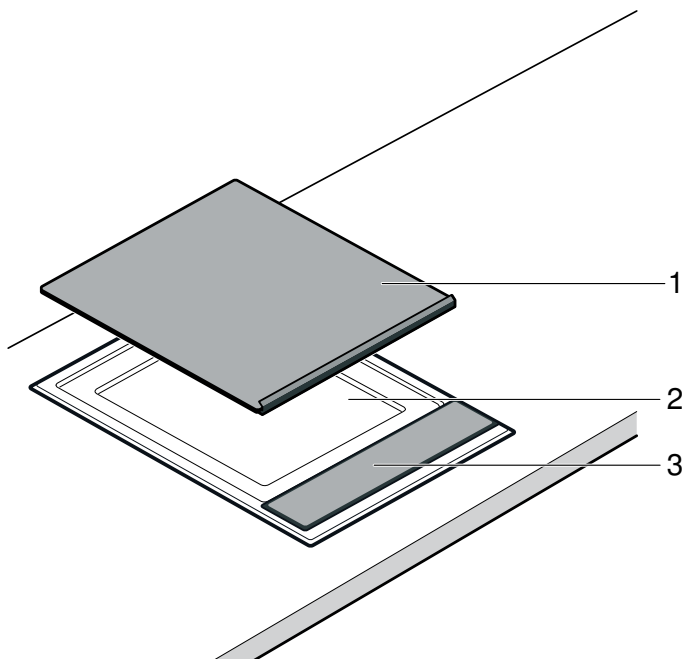
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Знайомство з приладом

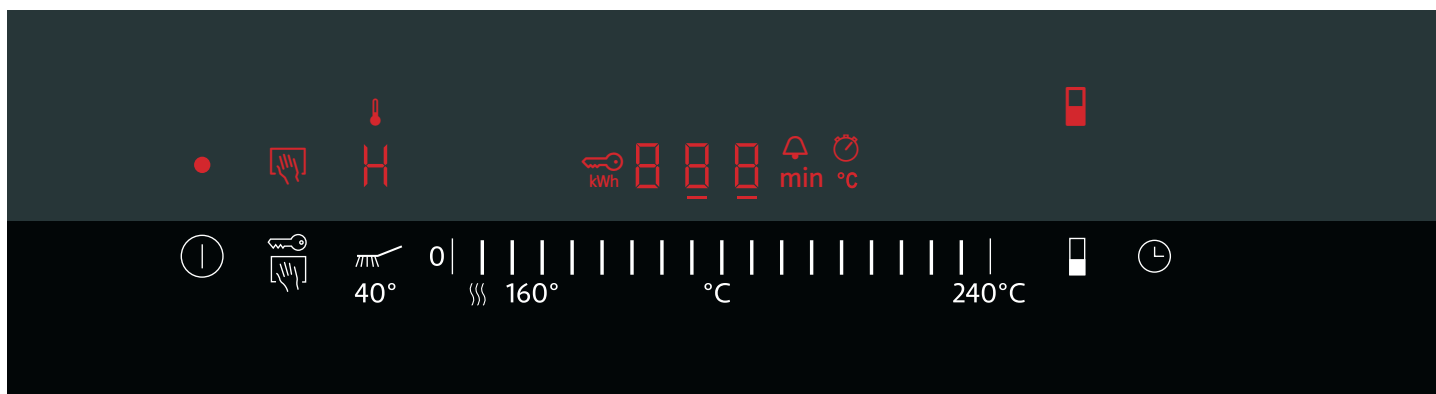
В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

Ваша нова панель Теппан-Які










Номер	Найменування
1	Склокерамічна кришка
2	Поверхня для смаження
3	Панель управління

Панель управління



Індикація	
•	Прилад увімкнений
	Захист від витирання
	Індикатор нагрівання
H/h	Залишкове тепло
	Блокування від доступу дітей
kWh	Індикатор споживання електроенергії

Індикація	
000	Температура/тривалість
	Кухонний таймер
min	Тривалість
	Секундомір
°C	Температура
	Задня зона нагрівання вимкнена

Панелі управління	
	Увімкнення приладу
	Увімкнення захисту під час витирання / блокування від доступу дітей
	Увімкнення режиму очищення
	Увімкнення режиму підтримання у теплом стані
	Встановлення температури
	Вимкнення задньої зони нагрівання
	Увімкнення кухонного таймера / секундоміра

Панель управління

Якщо торкнутися символу, активується відповідна функція.

Вказівки

- Якщо Ви одночасно доторкаєтесь до декількох полів, налаштування залишаться незмінними. Таким чином можна витерти забруднення від готування в зоні регулювання параметрів
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.

Індикатор залишкового тепла

На приладі передбачена двоступенева індикація залишкового тепла.

На індикаторі відображається H , прилад ще гарячий. Якщо прилад продовжує охолоджуватись, індикатор переключається на h . Коли прилад достатньо охолодився, індикатор згасає.



Перед першим використанням

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати з використанням приладу. Прочитайте настанови щодо безпеки. → "Важливі настанови з безпеки" на сторінці 32

Чищення приладу

Перед першим використанням теплим лужним розчином ретельно очистіть прилад.

Розігрівання Теппан-Які

Щоб видалити новий запах, нагрівайте порожню Теппан-Які протягом декількох хвилин при 200 °C.

Управління приладу

З цього розділу Ви дізнаєтеся, як налаштувати прилад. У таблиці Ви знайдете налаштування для приготування різних страв.

Увімкнення або вимкнення

Вказівка: Прилад автоматично вимикається, коли температура встановлена довше, ніж 20 секунд на 0.

Увімкнення

Торкніться символу ①.

Лунає сигнал. Над головним вимикачем загоряється індикатор. Прилад готовий до експлуатації.

Вимкнення

Доторкайтесь до символу ①, поки не згасне індикація над головним вимикачем.

Прилад вимикається. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки прилад достатньо не охолоне.

Встановлення температури

1. Увімкніть прилад за допомогою головного вимикача. На дисплеї температури світиться 000.
2. Пальцями проведіть по зоні регулювання параметрів, поки на індикаторі не з'явиться бажана температура. Індикатор нагрівання блимає.



Коли налаштована температура досягнута, лунає сигнал та індикація нагрівання згасає. Тепер Ви можете покласти продукти.

Вказівка: Прилад регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

Режим підтримання страв у гарячому стані

Поверхня Террап Yaki має бути увімкнена.

Оберіть режим підтримання страв у гарячому стані ≡ в зоні регулювання параметрів.

Не обирайте завеликі порції страв для підтримання їх в гарячому стані. Усі страви, які потрібно залишити гарячими, повинні торкатися поверхні для смаження, інакше вони можуть охолонути. Не утримуйте страви гарячими протягом тривалого часу, оскільки вони через це висихають.

Ступінь очищення

В режимі очищення $\frac{m}{40^\circ}$ прилад нагрівається до 40 °C. Щоб забруднення відмокло, налейте трохи води та миючого засобу на поверхню для смаження (максимально на 1 годину). Після того, як забруднення відійде, можна розпочинати чищення.

Вимкнення задньої зони нагрівання

При приготуванні невеликої кількості їжі Ви можете використовувати лише передню зону нагрівання. Задню зону нагрівання Ви можете використовувати для підтримання страв у гарячому стані.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться символу ②. Над символом загоряється індикація. Задня зона нагрівання вимкнена.

Вказівка: Коли Ви наступного разу вмикаєте прилад, ці налаштування зберігаються. Ви можете це змінити в основних налаштуваннях.

Таблиця налаштувань

Дані у таблиці є орієнтовними та стосуються попередньо розігрітого приладу. Показники можуть варіюватися залежно від типу та кількості продуктів.

Кладіть продукти по завершенні попереднього часу розігрівання.

М'ясо/птиця

Страви для смаження	Температура	Час готування	Кількість/товщина	Інформація
Біфштекс, середнього ступеня просмаження	обсмаження 230 - 240 °C продовжити смажити 180 °C	2 - 3 хв з кожного боку 5 - 7 хв.	прибл. 2 см	Наприклад , антрекот, стейк з філе, ромштекс. Стейк досягнув середнього ступеня просмаження, якщо з м'яса виступає сік.
Стейк зі свинячого ошийку, без кістки	210 - 220 °C	15 - 20 хв.	прибл. 2 см	
Медальйони зі свинини	170 - 180 °C	13 - 17 хв.	макс. 2 см	Сильно притискайте до панелі, перевертайте їх багато разів.
Шніцель, свинина або телятина, паніровані	190 - 200 °C	10 - 13 хв.	0,5 - 1 см	Використовуйте достатню кількість олії, щоб панірувальна суміш не висихала і не пригорала.
Стейк з індички	210 - 220 °C	8 - 15 хв.	1 - 1,5 см	
Філе грудинки курчати	180 - 190 °C	15 - 20 хв.	2,5 - 3 см	
М'ясні смужки / бефстроганов, яловичина або свинина, мариновані	200 - 210 °C	8 - 10 хв.	600 - 700 г	Відділіть смужки м'яса/птиці, вони не повинні торкатися одна одної.
Смужки філе індички	180 - 190 °C	7 - 9 хв.	600 - 700 г	Відділіть смужки м'яса/птиці, вони не повинні торкатися одна одної.
Фарш	230 - 240 °C	9 - 11 хв.	прибл. 600 g	
Гамбургер	180 - 190 °C	13 - 16 хв.	макс. 1 см	

Риба

Страви для смаження	Температура	Час готування	Кількість/товщина	Інформація
Рибне філе	190 - 200 °C	7 - 10 хв	прибл. 2 см	Використовуйте для смаження придатні сорти риби, наприклад, лосось, тунець, морський чорт, окунь, судак. Для того, щоб рибне філе залишалось цілісним, Ви можете перед смаженням обкачати його в муці. Смажте спочатку частину зі шкірою та перевертайте по можливості лише раз.
Стейк із лосося	170 - 180 °C	18 - 20 хв.	прибл. 3 см	
Стейки з тунця	190 - 200 °C	18 - 20 хв.	прибл. 3 см	
Креветки	210 - 220 °C	8 - 10 хв.	по 30 g	

Овочі

Страви для смаження	Температура	Час готування	Кількість/товщина	Інформація
Морква, поріzana соломкою	190 - 200 °C	6 - 8 хв	прибл. 500 g	
Смужки паприки	200 - 210 °C	4 - 6 хв.	прибл. 500 g	
Баклажани, скибочками	200 - 210 °C	6 - 8 хв.	прибл. 500 g	Баклажани перед смаженням посолити ти, дати настоятися та висохнути протягом 30 хвилин.
Цукіні, скибочками	190 - 200 °C	6 - 8 хв.	прибл. 500 g	
кільця цибулі	190 - 210 °C	5 - 7 хв.	прибл. 500 g	
Печериці, скибочками	230 - 240 °C	10 - 12 хв.	прибл. 500 g	
Картопля, варена, скибочками	210 - 220 °C	10 - 12 хв.	прибл. 500 g	



Поради та маленькі хитрощі

- Кладіть продукти на поверхню, лише коли згасне індикатор нагрівання. Так треба робити й під час підвищення температури між двома циклами готування.
- Притискайте шматки м'яса, птиці та риби шпателем до поверхні для смаження. Перевертайте їх лише тоді, коли вони легко відділяються від поверхні, щоб не пошкодити м'ясні волокна. Інакше з м'яса може витікати рідина, що призведе до висихання продуктів.
- Шматки м'яса, птиці та риби не повинні торкатися одне одного, щоб рідина не витікала.
- Не проштрикуйте та не надрізайте м'ясо перед готуванням або протягом нього, щоб уникнути витікання м'ясного соку.
- Не соліть м'ясо, птицю та рибу перед смаженням, щоб з них не виходила вода й поживні речовини.
- Рибне філе можна обваляти в борошні (клярі) перед смаженням. Так воно менше прилипатиме до поверхні.
- За можливості перевертайте рибне філе лише один раз. Спочатку смажте його шкіркою догори.
- Застосовуйте лише жаростійкі, придатні для смаження олії та жири, наприклад, рафіновану рослинну олію або пряжене вершкове масло.



🔒 Функція "Захист від дітей"

Щоб діти випадково не увімкнули прилад і не змінили налаштування, прилад обладнано функцією «Блокування від доступу дітей».

Увімкнення

1. Вимкніть прилад.
2. Утримуйте символ  щонайменше впродовж 4 секунд.
Індикатор  світитиметься приблизно 10 секунд. Прилад заблокований.

Вимкнення

Утримуйте символ  так довго, поки символ  не згасне.

Захист дітей вимкнено.

Автоматичне блокування від доступу дітей

За допомогою цієї функції автоматично активується функція «Блокування від доступу дітей», коли Ви вимикаєте прилад.

Увімкнення

Увімкнути автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей». → "Основні установки" на сторінці 41

Установки таймера





Існує дві установки таймера:


- Кухонний таймер
- Секундомір

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете встановити час до 99 хвилин. Він не залежить від жодних інших налаштувань.

Установлення кухонного таймера



1. Натисніть один раз на символ  при вимкненому приладі, або при увімкненому приладі натисніть двічі на символ . Загоряється індикатор . На індикаторі світиться  хв.

Вказівка: При увімкненому приладі секундомір запускається одноразовим натисканням на символ .

2. Установіть потрібний час у зоні регулювання параметрів.

За кілька секунд почнеться зворотний відлік часу.


Після того як час вийшов

Після того як час вийде пролунає сигнал та на індикаторі замиготить  на 10 секунд. Індикація  замиготить.

Доторкніться до будь-якого символу.

Індикація згасне, а звуковий сигнал перестане лунати.

Зміна часу

За допомогою символу  оберіть кухонний таймер та задайте параметри заново.




Секундомір

Секундомір показує час, що сплинув з моменту його увімкнення.


Секундомір працює лише тоді, коли прилад увімкнений. Коли прилад вимикається, вимикається також і секундомір.

Вказівка: Для секундоміра додатково вмикається кухонний таймер, на індикації таймера відображається налаштування на 10 секунд. Потім відображається секундомір.

Увімкнення



1. Торкніться символу . На індикаторі відобразиться .
2. Доторкніться зони регулювання параметрів. Починається відлік часу. На першій хвилині відображаються секунди, потім хвилини. Після 10 секунд індикація таймера згасає та відображається температура.
3. Натисніть , щоб індикація таймера засвітилася.

Вимкнення

1. Торкніться символу . Відображається індикатор таймера.
2. Доторкніться зони регулювання параметрів. Секундомір вимикається. Індикація таймера згасне.

Автоматичне запобіжне ВИМКНЕННЯ

Якщо прилад тривалий час увімкнений і Ви не змінюєте його налаштування, активується автоматичне захисне вимкнення.

Нагрівання приладу переривається. На індикаторі по черзі миготять  та індикатор залишкового тепла .

Якщо натиснути будь-яку кнопку керування, індикатор погасне. Можна задати параметри заново.


Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до обраної температури (від 2 до 4 годин).


Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня увімкнена, можуть змінитися налаштування.

Щоб цього уникнути, Ваш прилад має функцію «Захист від витирання».


Увімкнення

При увімкненому приладі доторкайтеся до символу .

Лунає сигнал. Загоряється індикатор . Панель керування буде заблокована на 30 секунд. Можна протирати панель керування без ризику змінити установки.

Вказівка: На головний вимикач ця функція не діє. Прилад можна вимкнути в будь-який момент.

Вимкнення

Торкніться символу .

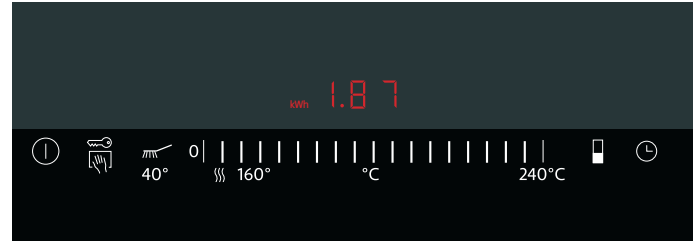
Захист від витирання вимкнено.

Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна вивести на дисплей індикацію загальної витрати електроенергії між увімкненням та вимкненням приладу.

Після вимкнення на 10 секунд відображається витрата електроенергії в кіловат-годинах, наприклад, 1,87 кВт-год.

Точність індикації залежить, зокрема, від якості напруги в електромережі.



Індикація енергоспоживання може бути не активована. → "Основні установки" на сторінці 41

Основні установки

У вашого приладу є різні основні налаштування. Їх можна змінювати залежно від Ваших потреб.

Індикація	Функція
с 0	Повернення до основних налаштувань
0	Вимкнено*
1	Увімкнено
с 1	Блокування від доступу дітей
0	Автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей» вимкнено.*
1	Автоматичну функцію «Блокування від доступу дітей» увімкнено.
f	Ручне та автоматичне «Блокування від доступу дітей» вимкнено.
с 2	Звуковий сигнал
0	Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені (сигнал головного вимикача завжди увімкнений).
1	Увімкнений лише сигнал несправності.
2	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
3	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал несправності.*
с 3	Індикація енергоспоживання (дізнайтеся параметри напруги у Вашого постачальника електроенергії).
0	Індикація енергоспоживання вимкнена.*
1	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 230 В.
3	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 220 В.
4	Індикація енергоспоживання при напрузі в мережі 240 В.
с 5	Автоматичне захисне вимкнення (чим вищий встановлений рівень, тим довша тривалість до захисного вимкнення.)
0	2-4 години до захисного вимкнення.*
1	1-2 години до захисного вимкнення.
2	30-60 хвилин до захисного вимкнення.
с 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 хвилина.


*Основне налаштування

Індикація	Функція
с 7	Підключення нагрівального елемента
0	При вмиканні задня зона нагрівання вимк.
1	При вмиканні обидві зони нагрівання ввімк.*
2	При вмиканні залишаються увімкненими останні налаштування, які зберігалися перед вимкненням.
с 8	Демонстраційний режим
0	Вимкнено*
1	Увімкнено Прилад можна експлуатувати, але він не нагрівається.

*Основне налаштування


Зміна основних налаштувань

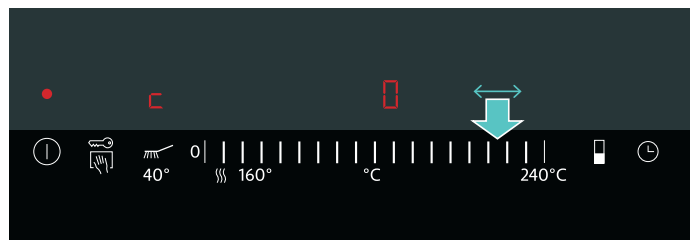
Прилад повинен бути вимкненим.


1. Увімкніть прилад.
2. У наступні 10 секунд натискайте й утримуйте символ  протягом 4 секунд, доки не пролунає акустичний сигнал.



с та 1 по черзі миготять та світяться 0.

3. Натискайте символ , доки не з'явиться бажана індикація.
4. У зоні регулювання параметрів установіть бажане значення.



5. Повторюйте кроки 3 і 4, доки не будуть змінені всі необхідні налаштування.
6. Утримуйте символ  натиснутим приблизно 4 секунди, поки не прозвучить звуковий сигнал. Налаштування збережені.

Зміни не зберігаються

Щоб вийти з меню основних налаштувань, вимкніть прилад за допомогою головного вимикача. Зміни не зберігаються.

Очищення

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут ми розкажемо, як правильно чистити та доглядати за Вашим приладом.

Відповідні засоби для чищення та догляду ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або парочисувачі.

Попередження – Небезпека опіків!

Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

Попередження – Небезпека опіків!

Під час торкання води або кубиків льоду до гарячої поверхні для смаження утворюються бризки та водяна пара. Не нахилийтеся над приладом. Дотримуйтеся безпечної відстані.

Не застосовуйте наступні очисні засоби:

- абразивні або гострі очищувачі,
- очищувачі, які містять кислоту (наприклад, оцет, лимонний сік тощо), не повинні потрапляти на рами або на панель,
- очищувачі з високим вмістом хлору або алкоголю,
- спреї для духової шафи,
- жорсткі, губки, щітки або мочалки, що дряпають.
- Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

Чищення приладу

Деталь приладу / поверхня	Рекомендоване очищення
Поверхня для смаження	Видаліть залишки, що містять жир гарячою водою та мийним засобом. Залежно від продукту на поверхні для смаження можуть залишатися білі плями. Видаліть їх лимонним соком або оцтом. Нарешті ретельно протріть вологою ганчіркою. Лимонний сік або оцет не повинні контактувати з панеллю управління.
Поверхня для смаження, бруд, що пригорів	Для сильних забруднень використовуйте наш засіб для чищення високоякісної сталі (номер для замовлення 00311499). Таким чином поверхня для смаження знову стає блискучою. Забруднення, що в'їлися, слід видалити при охолодженому приладі, за допомогою гелю для чищення гриля (номер для замовлення 00463582) та залиште принаймні на 2 години, для сильного забруднення – на ніч. Потім ретельно промийте і висушіть. Дотримуйтеся вказівок на пакуванні засобу для чищення.

Деталь приладу / поверхня	Рекомендоване очищення
Рама з високоякісної сталі	Очищуйте м'якою вологою ганчіркою з невеликою кількістю мийного засобу. Для сильних забруднень використовуйте наш засіб для чищення високоякісної сталі (номер для замовлення 00311499). Таким чином тьмяна високоякісна сталь знову стає блискучою.
Панель управління	Очищуйте м'якою вологою ганчіркою з невеликою кількістю мийного засобу; ганчірка не повинна бути мокрою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

Чистіть прилад після кожного використання, коли він охолов. Пригорілі залишки важко видаляються.

Видаляйте крупні залишки лопаткою.

Кубик льоду підходить краще для чищення теплої приладу, ніж вода, оскільки виникає менше гарячих бризок та водяної пари.

Ретельно видаляйте залишки засобу для чищення перед наступним використанням.

Очищення теплої приладу

1. Вимкніть прилад. Залишіть охолонитися щонайменше на 15 хвилин!
2. Покладіть кубик льоду або налейте води на поверхню для смаження. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залишіть забруднення відмокнути.
3. Почніть чищення, коли індикація залишкового тепла зміниться з **H** на **h**.

Очищення охолодженої приладу

1. Налийте трохи води та мийного засобу на поверхню для смаження так, щоб її покрити.
2. Увімкніть прилад. Встановіть режим очищення. Залишіть забруднення відмокнути (макс. 1 годину).
3. Після відокремлення забруднення почніть чищення.

Проміжне чищення між процесами смаження

1. Вимкніть прилад.
2. Розподіліть 4 - 5 кубиків льоду лопаткою по гарячій поверхні для смаження.
3. Відокремлені забруднення видаліть лопаткою.
4. Увімкніть прилад. Зачекайте з вкладанням страв, поки прилад знову не досягне налаштованої температури.

Що робити у випадку несправності?

⚠ Попередження – Небезпека ураження

електричним струмом!

При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

Електронний блок Вашого приладу знаходиться під панеллю керування. З різних причин температура в цій області може значно підвищуватися.

Для того, щоб електроніка не перегрівалась, прилад, при необхідності, вимикається автоматично. Індикація $F2$ або $F4$ відображається почергово разом з індикацією залишкового тепла H або h .

Індикація	Помилка	Захід
Цей шум	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Блимають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель керування чи приберіть з неї сторонній предмет.
$F0 / F6 / F7$	Несправність приладу	Вимкніть прилад, а потім ввімкніть знову. Якщо індикація з'явиться повторно, зверніться до сервісної служби.
$F2$	Ви готували надто тривалий час в режимі підвищеної потужності. Для захисту електроніки від перегріву передня зона нагрівання вимкнулася.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Торкніться будь-якої ділянки панелі управління. $F2$ згасає.
$F4$	Попри відключення за допомогою $F2$ електронний блок продовжував нагріватися. Тому прилад вимкнувся.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Торкніться будь-якої ділянки панелі управління. $F4$ згасає.
$F5$ та значення температури по черзі миготять. Лунає сигнал.	Попередження: гарячий предмет стоїть поблизу панелі управління. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть зайвий предмет. Індикація помилки згасає.
$F5$ і лунає звуковий сигнал	Гарячий предмет стоїть поблизу панелі управління. Для захисту електроніки від перегріву прилад вимкнувся.	Приберіть зайвий предмет. Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Торкніться будь-якої ділянки панелі управління. $F5$ згасає.
$F8$	Прилад дуже довго працював й відключився.	Увімкніть прилад.
dE прилад не нагріває	Увімкнено режим демонстрації (Demo).	Щоб вимкнути режим демонстрації (Demo): на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку керування. Режим демонстрації (Demo) буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову ввімкніть прилад.

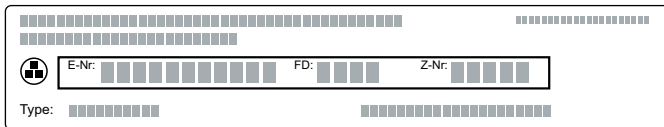
Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.

Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

Номери E та FD

При звертанні у сервісну службу завжди повідомляйте номер виробу (E-Nr.) і дату випуску (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковану консультацію. Фірмову табличку з цими номерами можна знайти на нижній стороні приладу.



Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

номер E	номер FD
Сервісні центри 	

Зверніть увагу: виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	46
	Fontos biztonsági előírások	46
	A sérülések okai	47
	Környezetvédelem	47
	Energiatakarékossági ötletek	47
	Környezetbarát ártalmatlanítás	47
	A készülék megismerése	48
	Az új teppanyaki	48
	Kezelőfelület	48
	Kezelőfelületek	49
	Maradékhő kijelzés	49
	Az első használat előtt elvégzendő	
	tennivalók	49
	A készülék tisztítása	49
	A teppanyaki felhevítése	49
	A készülék kezelése	50
	Bekapcsolás és kikapcsolás	50
	A hőmérséklet beállítása	50
	Melegentartó fokozat	50
	Tisztítási fokozat	50
	Hátsó fűtési zóna kikapcsolása	50
	Beállítási táblázat	51
	Tippek és trükkök	52
	Gyerekzár	52
	Bekapcsolás	52
	Kikapcsolás	52
	Automatikus gyerekzár	52
	időfunkciók	53
	Konyhai óra	53
	Stopperóra	53
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	53
	Törlési védelem	54
	Bekapcsolás	54
	Kikapcsolás	54
	Energiafogyasztás kijelzése	54
	Alapbeállítások	55
	Alapbeállítások megváltoztatása	55
	Tisztítás	56
	Ne használja az alábbi tisztítószeret	56
	A készülék tisztítása	56

	Üzemzavar – mi a teendő?	57
	E-üzenet a kijelzésekben	57
	Vevőszolgálat	58
	E-szám és FD-szám	58

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.siemens-home.bsh-group.com** és az Online-Shop-ban: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops** talál.

Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési útmutatót őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Fontos biztonsági előírások

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A készülék rendkívül forró lesz, az éghető anyagok meggyulladhatnak. Soha ne tároljon vagy használjon gyúlékony anyagokat (pl. sprayket, tisztítószerket) a készülék alatt vagy közvetlen közelében. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a készülékre.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék kikapcsolás után is hosszabb ideig forró marad. Ne érintse meg a készüléket, amíg villog a maradékhő-kijelző.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

A sérülések okai

A nemesacél sütőfelület robusztus és sima, de idővel nyomot hagy rajta a használat, mint egy jobb serpenyőn. Ez azonban nem befolyásolja a megfelelő használatot. A nemesacél sütőfelület enyhe elszíneződése normális.

Figyelem!

- **Karcolások és vágások a sütőfelületen:** Soha ne vágjon késsel a sütőfelületen. Az ételek megfordításához használja a mellékelt fordítólapátot. A fordítólappal ne üssön a sütőfelületre.
- Ha kemény vagy hegyes tárgyak esnek az üvegkerámia ablakra vagy fedélre, akkor az utóbbiak megsérülhetnek.
- **Üvegkerámia fedél:** Az üvegkerámia fedelet csak a készülék teljes lehűlése után tegye rá. Soha ne kapcsolja be a készüléket, amikor rajta van a fedél. Ne használja a fedelet tároló vagy melegentartó felületként.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energiatakarékosági ötletek

- Csak addig melegítse elő a készüléket, amíg az el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
- Használja ki a lehetőséget, és kisebb mennyiségek elkészítéséhez csak az előző főzőzónát kapcsolja be.
- A sütőfelület szélét használja a már megsült ételek melegentartására, miközben középen folytatja a sütést.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb hőmérsékletre.
- Válasszon megfelelő hőmérsékletet. Túl magas hőmérséklet esetén energiát pazarol el.
- Használja a teppanyaki maradékhőjét. Hosszabb sütési idők esetén a készüléket a sütési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

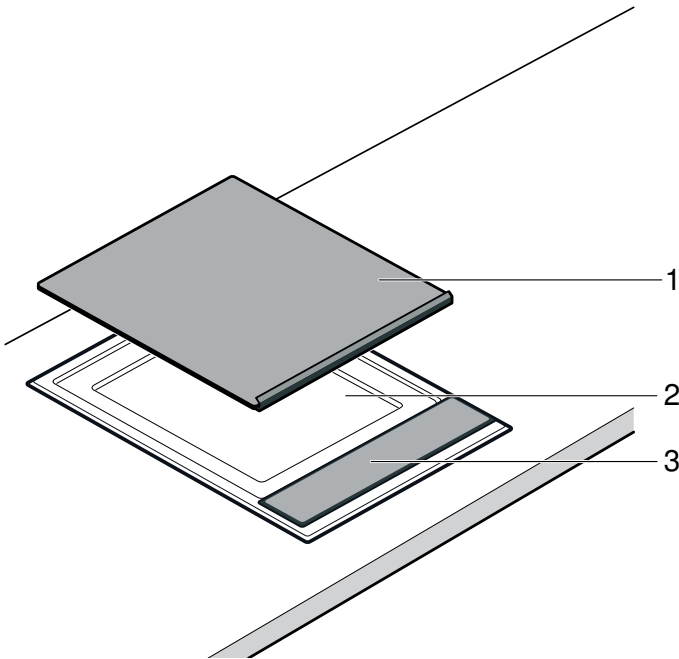


Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A készülék megismerése

Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

Az új teppanyaki






Sz.	Megnevezés
1	Üvegkerámia fedél
2	Sütőfelület
3	Kezelőfelület

Kezelőfelület



Kijelzések	
•	A készülék be van kapcsolva
	Törlési védelem
	Felfűtési kijelzés
H/h	Maradék hő
	Gyerekszár
kWh	Energiafogyasztás-kijelzés

Kijelzések	
000	Hőmérséklet/időtartam
	Konyhai óra
min	Időtartam
	Stopperóra
°C	Hőmérséklet
	Hátsó fűtési zóna kikapcsolva

Kezelőfelületek	
	A készülék bekapcsolása
	Törlési védelem / gyerekzár bekapcsolása
	Tisztítási fokozat bekapcsolása
	Melegentartó fokozat bekapcsolása
	Hőmérséklet beállítása
	Hátsó fűtési zóna kikapcsolása
	Konyhai óra / stopperóra bekapcsolása

Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A beállítások nem változnak meg, ha egyidejűleg több mezőt érint meg. Így letörölheti a beállítási tartományra kifutott ételt.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Maradék hő kijelzés

A készülék kétfokozatú maradék hő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H** szimbólum, a készülék még forró. Ha a készülék tovább hűl, a kijelző a **h** szimbólumra vált. Amikor a készülék kellőképpen lehűlt, a kijelző kialszik.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a készülékkel. Elsőként olvassa el a biztonsági előírásokat. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 46. Oldalon

A készülék tisztítása

A készüléket az első használat előtt alaposan tisztítsa meg langyos mosogatószeres vízzel.

A teppanyaki felhevítése

Hevítse fel az üres teppanyakit, hogy megszüntesse az új készülék szagát. Ehhez az ideális értékek: 30 perc és 240 °C.



A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudhatja, hogyan állíthatja be készülékét. A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez tartozó beállításokat.

Bekapcsolás és kikapcsolás

Utasítás: A készülék automatikusan kikapcsol, ha a hőmérséklet több mint 20 másodpercen keresztül 0-ra van állítva.

Bekapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot.

Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelzés világít. A készülék üzemkész.

Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főkapcsoló felett a kijelzés ki nem alszik.

A készülék ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg a készülék megfelelően ki nem hűlt.

A hőmérséklet beállítása

1. A készüléket a főkapcsolóval kapcsolja be. A hőmérséklet-kijelzőn a következő világít: 000.
2. Addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt hőmérséklet meg nem jelenik a kijelzőn. A felfűtéskijelzés villog.



Ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a felfűtéskijelzés kialszik. Most a sütőlapra helyezheti a megsütni kívánt ételmiszert.

Utasítás: A készülék szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Melegentartó fokozat

A teppanyaki legyen bekapcsolva.

A beállítási tartományban válassza ki a melegentartó fokozat ③ szimbólumot.

Ne válasszon túl nagy mennyiségeket a melegentartáshoz. Minden melegentartandó ételnek érintkeznie kell a sütőfelülettel, másként kihűl. Ne tartsa túl sokáig melegen az ételeket, másként kiszáradnak.

Tisztítási fokozat

A tisztítási fokozaton $\frac{m}{40^\circ}$ a készülék 40 °C-ra fűt fel. Így felázathatja a szennyeződések, ha egy kevés vizet és mosogatószer önt a sütőfelületre (max. 1 óra). A szennyeződés felázása után elkezdheti a tisztítást.

Hátsó fűtési zóna kikapcsolása

Kisebb mennyiségek készítéséhez használhatja csak az előlő fűtési zónát. A hátsó fűtési zónát használhatja melegentartásra.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a ② szimbólumot. A szimbólum feletti kijelző világít. A hátsó fűtési zóna ki van kapcsolva.

Utasítás: Amikor legközelebb bekapcsolja a készüléket, az menti ezt a beállítást. Az alapbeállításoknál módosíthatja ezt a viselkedést.

Beállítási táblázat

A táblázatban megadott értékek csupán iránymutatásként szolgálnak, és előmelegített készülék esetén érvényesek.

Az értékek a sütni kívánt élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függően változhatnak.

A sütni kívánt élelmiszert csak akkor helyezze a sütőlapra, ha a felfűtési idő lejárt.

Hús/szárnyas

Sütnivaló	Hőmérséklet	Főzési idő	Mennyiség/vastagság	Információ
Steak, közepesen átsütve	sütés 230–240 °C továbbbsütés 180 °C-on	2–3 perc oldalanként 5–7 perc	kb. 2 cm	pl. entrecôte, fehérbecsénye, vesebecsénye. A steak akkor van közepesen átsütve, ha húslé távozik belőle.
Sertésarjasteak, csont nélkül	210–220 °C	15–20 perc	kb. 2 cm	
Sertés szűzermék	170–180 °C	13–17 perc	max. 2 cm	Erősen nyomja a sütőlapra, többször fordítsa meg.
Sertés- vagy borjúszelet, panírozva	190–200 °C	10–13 perc	0,5–1 cm	Használjon megfelelő mennyiségű olajat, hogy a panír ne száradjon ki és ne égjen oda.
Pulykasteak	210–220 °C	8–15 perc	1–1,5 cm	
Csirkemellfilé	180–190 °C	15–20 perc	2,5–3 cm	
Húscsíkok/vagdalt hús marha- vagy sertéshúsból, pácolva	200–210 °C	8–10 perc	600–700 g	Gondosan helyezze el a hús- vagy szárnyascsíkokat, hogy azok ne érintkezzenek egymással.
Pulykamellcsíkok	180–190 °C	7–9 perc	600–700 g	Gondosan helyezze el a hús- vagy szárnyascsíkokat, hogy azok ne érintkezzenek egymással.
Darált hús	230–240 °C	9–11 perc	kb. 600 g	
Hamburger	180–190 °C	13–16 perc	max. 1 cm	

Hal

Sütnivaló	Hőmérséklet	Főzési idő	Mennyiség/vastagság	Információ
Halfilé	190–200 °C	7–10 perc	kb. 2 cm	sütéshez alkalmas halfajokat válasszon, pl. lazac, tonhal, ördögghal, tengeri sügér, süllő. A halfilét sütés előtt lisztbe forgathatja, hogy ne tapadjon annyira a sütőlapra. A sütést a bőrös oldallal kezdje, és lehetőség szerint csak egyszer fordítsa meg.
Lazacsteak	170–180 °C	18–20 perc	kb. 3 cm	
Tonhalsteak	190–200 °C	18–20 perc	kb. 3 cm	
Garnéla	210–220 °C	8–10 perc	csészénként 30 g	

Zöldségek

Sütnivaló	Hőmérséklet	Főzési idő	Mennyiség/vastagság	Információ
Sárgarépa csíkokra vágva	190–200 °C	6–8 perc	kb. 500 g	
Paprikacsíkok	200–210 °C	4–6 perc	kb. 500 g	
Padlizsánszeletek	200–210 °C	6–8 perc	kb. 500 g	A padlizsánt sütés előtt sózza meg, pihentesse 30 percig, majd szárítsa meg.
Szeletelt cukkini	190–200 °C	6–8 perc	kb. 500 g	
Hagymakarikák	190–210 °C	5–7 perc	kb. 500 g	
Szeletelt csiperke	230–240 °C	10–12 perc	kb. 500 g	
Főtt burgonya szeletelve	210–220 °C	10–12 perc	kb. 500 g	



Tippek és trükkök

- Csak akkor helyezze a készülékre a sütni kívánt ételt, amikor a felfűtési jelzés már kialudt. Ugyanez érvényes a két ételkészítés közötti hőmérséklet-növelésre.
- A hús-, szárnyas- és haldarabokat a fordítólappal nyomja laposan a sütőfelületre. A darabokat csak akkor fordítsa meg, amikor könnyen elválnak a sütőlaptól, hogy a rostok ne károsodjanak. Máskülönben folyadék távozhat az ételből, aminek következtében az kiszárad.
- A hús-, szárnyas- és haldarabok ne érintkezzenek egymással, hogy ne vonjanak el folyadékot.
- Ne szurkálja meg és ne vagdossa be a húst a sütés előtt vagy alatt, hogy megakadályozza a húslé távozását.
- Sütés előtt ne sózza meg a húst, szárnyast vagy halat, hogy ne vonjon el belőle vizet vagy abban oldódó tápanyagokat.
- A halfilét sütés előtt megforgathatja lisztben. Így az nem tapad annyira.
- A halfilét lehetőleg csak egyszer fordítsa meg. Először a bőrös oldalát süssse meg.
- Csak hevíthető, sütéshez alkalmas olajat vagy zsírt, pl. finomított növényi olajokat vagy olvasztott vajot használjon.



Gyerekzár

A készülék gyerekzárrel van ellátva annak érdekében, hogy a gyerekek véletlenül ne kapcsolják be, vagy ne módosítsák a beállításokat.

Bekapcsolás

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig. A  kijelzés kb. 10 másodpercig világít. A készülék le van zárva.

Kikapcsolás

Tartsa lenyomva a  szimbólumot mindaddig, amíg a  szimbólum kialszik.

A gyerekzár ki van kapcsolva.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a készüléket.

Bekapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolása. → "Alapbeállítások" a(z) 55. Oldalon

időfunkciók






A készülék 2 különböző időfunkcióval rendelkezik:

- Konyhai óra
- Stopperóra



Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

A konyhai óra beállítása

1. Kikapcsolt készüléknél érintse meg egyszer a  szimbólumot, bekapcsolt készüléknél érintse meg kétszer a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A kijelzőn világít a  min. szimbólum.
Utasítás: Bekapcsolt készüléknél a  szimbólum egyszeri megérintése bekapcsolja a stopperórát.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő lefut.


Az idő letelte után

Az idő lefutása után hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn a  10 másodpercig villog. A  kijelzés villog.

Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot.

A kijelzések kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Az idő korrigálása

A  szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.




Stopperóra

A stopperóra a stopperóra aktiválása óta eltelt időt mutatja.


A stopperóra csak akkor működik, ha a készülék be van kapcsolva. Ha a készülék kikapcsol, akkor a stopperóra is kikapcsolódik.

Utasítás: Ha a stopperórához bekapcsolja a konyhai órát is, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra látható a kijelzőn.

Bekapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
2. Érintse meg a beállítási tartományt.
Megkezdődik az idő mérése. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.
10 másodperc elteltével az időzítéskijelző kikapcsol, és megjelenik a hőmérséklet.
3. Érintse meg a  szimbólumot az időzítéskijelző visszakapcsolásához.

Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
Megjelenik az időzítéskijelzés.
2. Érintse meg a beállítási tartományt.
A stopperóra kikapcsolódik. Az időzítéskijelzés kialszik.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy készülék hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, az automatikus kikapcsolás aktiválódik.

Ez megszakítja a készülék fűtését. A kijelzőn felváltva villog az *F B* és a *H/h* maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelzés kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Az időkorlát aktiválódása a beállított hőmérséklethez igazodik (2–4 óra).


Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a készülék be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a készülék törlési védelem funkcióval rendelkezik.

Bekapcsolás

Bekapcsolt készüléknél érintse meg a  szimbólumot.

Egy hangjelzés hallható. A  kijelzés világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

Utasítás: A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A készüléket bármikor kikapcsolhatja.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot.

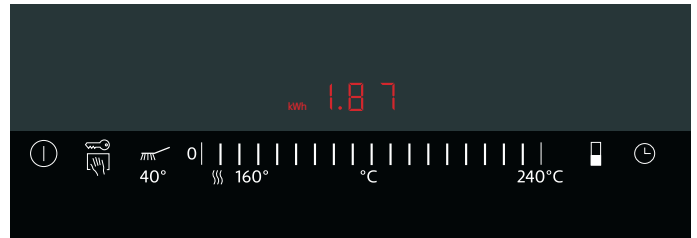
A törlés elleni védelem ki van kapcsolva.

Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a készülék be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



Az energiafogyasztás kijelzője lehetőség szerint nem kapcsol be. → "Alapbeállítások" a(z) 55. Oldalon

Alapbeállítások

A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Kijelzés	Funkció
☐	Visszaállítás az alapbeállításra
☐	Kikapcsolva.*
	Bekapcsolva.
☐	Gyerekszár
☐	Automatikus gyerekszár kikapcsolva.*
	Automatikus gyerekszár bekapcsolva.
f	Manuális és automatikus gyerekszár kikapcsolva.
☐ 2	Hangjelzés
☐	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig bekapcsolva marad).
	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
☐ 3	Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)
☐	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
☐ 5	Automatikus kikapcsolás (Minél magasabb a beállított fokozat, annál hosszabb a kikapcsolásig hátralévő időtartam.)
☐	Kikapcsolás 2–4 óra múlva.*
	Kikapcsolás 1–2 óra múlva.
2	Kikapcsolás 30–60 perc múlva.
☐ 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama
	10 másodperc.*
2	30 másodperc.
3	1 perc.
☐ 7	A fűtőtestek hozzákapcsolása
☐	Bekapcsoláskor a hátsó fűtési zóna ki van kapcsolva.
	Bekapcsoláskor a mindkét fűtési zóna be van kapcsolva.*
2	Bekapcsoláskor a készülék kikapcsolása előtt megadott utolsó beállítás marad meg.


*Alapbeállítás

Kijelzés	Funkció
☐ 8	Bemutató mód
☐	Kikapcsolva.*
	Bekapcsolva. A készülék működtethető, de nem fűt.

*Alapbeállítás


Alapbeállítások megváltoztatása

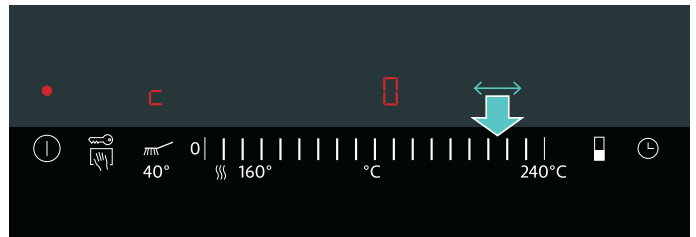
A készülék legyen kikapcsolva.


- Kapcsolja be a készüléket.
- A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva körülbelül 4 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.



A ☐ és a | felváltva villog és a ☐ világít.

- Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
- A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



- Addig ismételje a 3. és 4. lépést, amíg nem módosított minden kívánt beállítást.
- Tartsa nyomva a  szimbólumot kb. 4 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.

A készülék menti a beállításokat.

A módosítások elvetése

Az alapbeállítások elhagyásához a főkapcsolóval kapcsolja ki a készüléket. A készülék nem tárolja a módosításokat.

Tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

Alkalmos tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!!

Víz vagy jégkockák hozzáadásánál a forró sütőfelületen víz fröccsen fel, illetve vízgőz keletkezik. Ne hajoljon a készülék fölé. Tartson biztonságos távolságot.

Ne használja az alábbi tisztítószereket

- Maró hatású vagy erős tisztítószerek
- Savtartalmú tisztítószerek (pl. ecet, citromsav stb.) ne kerüljenek a keretre vagy a kezelőfelületre
- Klórtartalmú vagy magas alkoholtartalmú tisztítószerek
- Sütőtisztító spray
- Kemény, karcoló tisztítószivacsok, kefék vagy dörzspárnák
- Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

A készülék tisztítása

Készülék része/felülete	Javasolt tisztítás
Sütőfelület	A zsírtartalmú szennyeződéseket forró vízzel és mosogatószerrel távolítsa el. A sütni kívánt élelmiszertől függően fehér foltok maradhatnak a sütőfelületen. Ezeket citromlével vagy ecettel távolíthatja el. Végül alaposan törölje le nedves ronggyal. A citromlé vagy ecet ne érintkezzen a kezelőfelülettel.
Sütőfelület, ráégett szennyeződések	Erős szennyeződés esetén használja nemesacél-tisztítónkat (rendelési szám: 00311499). Így a sütőfelület újra csillogni fog. A makacs szennyeződéseket a hideg készüléken kenje be grilltisztító gélünkkel (rendelési szám: 00463582), és hagyja legalább 2 órán keresztül – erősebb szennyeződés esetén akár egész éjszaka – hatni. Végül alaposan öblítse le, majd szárítsa meg. Vegye figyelembe a tisztítószert csomagolásán lévő utasításokat.

Készülék része/felülete	Javasolt tisztítás
Nemesacél keret	Puha, nedves ronggyal és kevés mosogatószerrel tisztítsa. Erős szennyeződés esetén használja nemesacél-tisztítónkat (rendelési szám: 00311499). Így a matt nemesacél újra csillogni fog.
Kezelőfelület	Puha, nedves ronggyal és kevés mosogatószerrel tisztítsa; a rongy ne legyen túl nedves. Puha törülőruhával törölje szárazra.

A készüléket minden használat után tisztítsa meg, ha már kihűlt. Az odaégett szennyeződések nehezen távolíthatók el.

A durva szennyeződéseket a fordítólapát segítségével távolítsa el.

A jégkocka alkalmasabb a forró készülék tisztítására, mint a víz, mert használata közben kevesebb forró víz fröccsen fel, és kevesebb vízgőz keletkezik.

A tisztítószerek maradékát gondosan távolítsa el a következő használat előtt.

Meleg készülék tisztítása

1. Kapcsolja ki a készüléket. Legalább 15 percig hagyja hűlni!
2. A vizet vagy a jégkockákat öntse a sütőfelületre. Adjon hozzá néhány csepp mosogatószert. Hagyja ázni a szennyeződést.
3. Csak akkor kezdje el a tisztítást, ha a maradékhő-kijelzés **H** szimbólumról **h** szimbólumra váltott.

Kihűlt készülék tisztítása

1. Öntsön egy kevés vizet és mosogatószert a sütőfelületre, hogy ezek vékonyan befedjék.
2. Kapcsolja be a készüléket. Állítsa be a tisztítási fokozatot. Hagyja ázni a szennyeződést (max. 1 óra).
3. A szennyeződés felázása után kezdje el a tisztítást.

Köztes tisztítás két sütési folyamat között

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. A forgatólapáttal toljon 4-5 jégkockát a forró sütőfelületre.
3. A felázott szennyeződéseket a forgatólapáttal távolítsa el.
4. Kapcsolja be újra a készüléket. Várjon az ételek felhelyezésével, amíg a készülék ismét el nem éri a beállított hőmérsékletet.

Üzemzavar – mi a teendő?

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

Kijelzés	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
Minden kijelzés villog.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
$F0 / F6 / F7$	Készülékhiba	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot.
$F2$	Hosszabb időn keresztül nagy teljesítményen grillezett. Az elektronika védelme érdekében az előző fűtési zóna kikapcsolt.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az $F2$ kialszik.
$F4$	Az $F2$ lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. A készülék ezért kikapcsolt.	Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az $F4$ kialszik.
Az $F5$ és a hőmérséklet felváltva villog. Egy hangjelzés hallható.	Figyelmeztetés: Egy forró tárgy található a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el a tárgyat. A hibakijelzés kialszik.
$F5$ és hangjelzés	Egy forró tárgy található a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a készülék kikapcsolt.	Távolítsa el a tárgyat. Várjon, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Az $F5$ kialszik.
$F8$	A készülék túl sokáig üzemelt, és magától kikapcsolt.	Kapcsolja be újra a készüléket.
dE A készülék nem fűt	A bemutató üzemmód be van kapcsolva	A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). A következő 3 percen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol.

A készülék elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Az elektronika túlmelegedésének elkerülésére a készülék szükség esetén automatikusan kikapcsol. A $F2$ vagy $F4$ kijelzés felváltva jelenik meg a H vagy h maradékhő-kijelzéssel.

E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

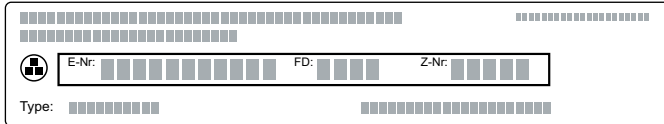
Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

Vevőszolgálat


Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó típusábrát a készülék alján találja.



Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
Vevőszolgálat 	

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása a hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

PL Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG

RU Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG

UK Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG

HU Gyártó: BSH Hausgeräte GmbH a Siemens AG bejegyzett védjegye alatt

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001044569

(030816)

pl, ru, uk, hu