

SIEMENS



# Teppan Yaki

ET475FYB1E

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)



en	Instruction manual	3
ro	Instrucțiuni de utilizare	16

Register  
your  
product  
online



# Table of contents

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

	<b>Trouble shooting</b> .....	14
	E-report in the displays .....	14
	<b>Customer service</b> .....	15
	E number and FD number .....	15

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** and in the online shop **[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)**



## Intended use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Important safety information

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

### Warning – Risk of fire!

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

### Warning – Risk of burns!

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

### Warning – Risk of electric shock!

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

## Causes of damage

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

### Caution!

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

## Environmental protection

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

### Tips on energy saving

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

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

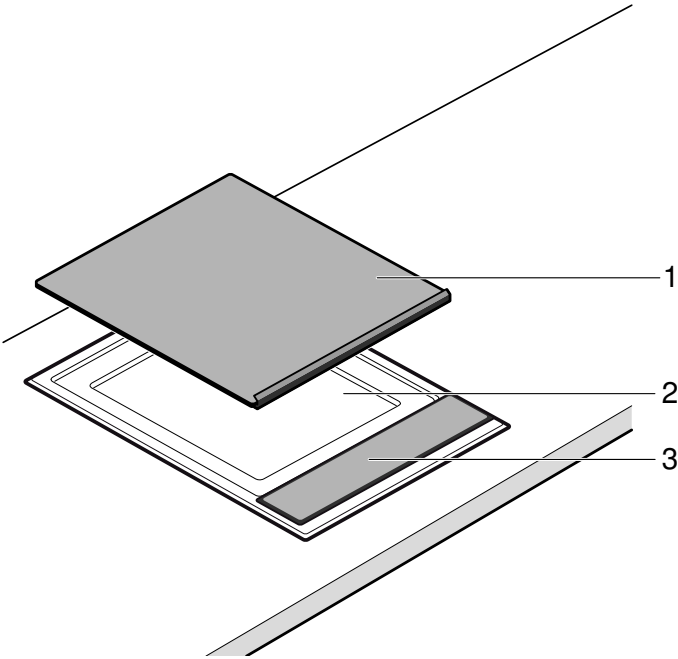


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

# Getting to know your appliance

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

## Your new teppanyaki






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








## Control panel



Indicators	
•	Appliance is on
	Wipe protection
	Heating indicator
<i>H/h</i>	Residual heat

Indicators	
	Childproof lock
<b>kWh</b>	Energy consumption indicator
<i>000</i>	Temperature/cooking time
	Kitchen timer
<b>min</b>	Cooking time

Indicators	
	Stopwatch
	Temperature
	Rear heating zone switched off

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

## Controls

Touching a symbol activates the associated function.

### Notes

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

## Residual heat indicator

The appliance has a two-stage residual heat indicator.

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

## Before using for the first time

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

### Cleaning the appliance

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

### Heating the Teppan Yaki

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

## Operating the appliance

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

### Switching on or off


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

#### Switching on

Touch the  symbol.


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

#### Switching off

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

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

### Setting the temperature

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



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

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


### Keep warm setting

The Teppan Yaki must be switched on.

Select the keep warm setting  in the settings range.


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

### Cleaning level

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

### Switching off the rear heating zone

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

1. Switch on the appliance.
2. Touch the  symbol. The display above the symbol lights up. The rear heating zone is switched off.

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



## Table of cooking settings

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

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

### Meat/poultry

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

### Fish

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

### Vegetables

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



## Tips and tricks

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



## Childproof lock

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

### Switching on

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

### Switching off

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

### Automatic childproof lock

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

#### Switching on

Switch on the automatic childproof lock. → "Basic settings" on page 12

## Time-setting options






There are 2 different time-setting options:

- Kitchen timer
- Stopwatch



### Kitchen timer

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

#### Setting the kitchen timer

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


#### When the time has elapsed

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

Touch any symbol.

The indicators go out and the audible signal ceases.

#### Setting the correct time

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




### Stopwatch

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


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

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

#### Switching on

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

#### Switching off

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

## Automatic safety cut-out

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

The appliance stops heating. **F B** and the residual heat indicator **H/h** flash alternately on the display.

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


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


## Wipe protection

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

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

### Switching on

Touch the  symbol when the appliance is switched on.

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

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

### Switching off

Touch the  symbol.

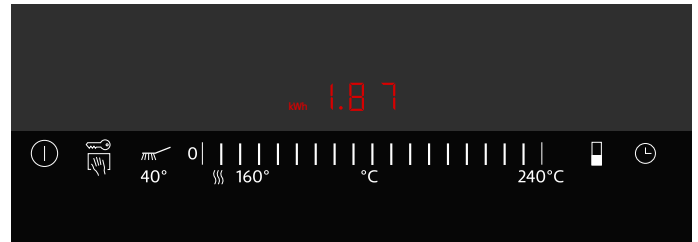
The wipe protection function is switched off.

## Energie consumption indicator

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

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

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



The energy consumption display may not be activated. → "Basic settings" on page 12

## Basic settings


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

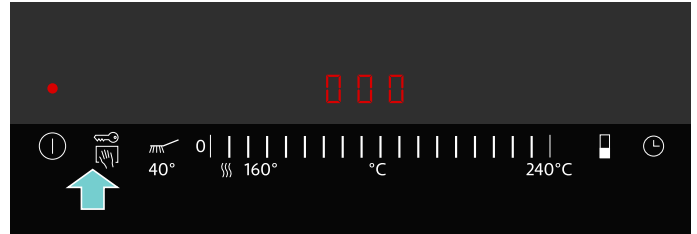
Display	Function
<b>c 0</b>	<b>Reset the basic settings</b>
0	Switched off.*
1	Switched on.
<b>c 1</b>	<b>Childproof lock</b>
0	Automatic childproof lock switched off.*
1	Automatic childproof lock switched on.
f	Manual and automatic childproof lock switched off.
<b>c 2</b>	<b>Audible signal</b>
0	Confirmation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

\*Basic setting


## Changing the basic settings

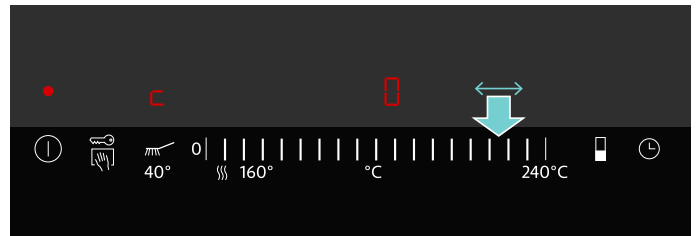
The appliance must be switched off.


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



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

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



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

## Discarding the changes

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

## Cleaning

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

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

### Warning – Risk of electric shock!

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

### Warning – Risk of burns!

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

### Warning – Risk of burns!

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

## Do not use these cleaners

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

## Cleaning the appliance

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

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

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

Remove large clumps of residue using a spatula.

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

Carefully remove cleaner residues before next using the appliance.

### Cleaning the appliance when it is hot

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

### Cleaning the appliance once it has cooled down

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

### Cleaning between uses

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



## Trouble shooting

### Warning – Risk of electric shock!

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

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

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

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

Display	Error	Remedy
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
<b>F0</b> / <b>F6</b> / <b>F7</b>	Appliance fault	Switch the appliance off and back on again. If this is displayed again, call the after-sales service.
<b>F2</b>	The appliance has been grilling for a long time at a high setting. To protect the electronics, the front heating zone has been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. <b>F2</b> goes out.
<b>F4</b>	Despite the switch-off by <b>F2</b> , the electronics have become hot again. The appliance has therefore been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. <b>F4</b> goes out.
<b>F5</b> and the temperature flash alternately. An audible signal can be heard.	Warning: There is a hot object near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the object. The fault indicator goes out.
<b>F5</b> and audible signal	There is a hot object near the control panel. To protect the electronics, the appliance has been switched off.	Remove the object. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. <b>F5</b> goes out.
<b>F8</b>	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	Switch the appliance on again.
<b>dE</b> Appliance does not heat up	Demo mode is switched on	Switch off demo mode: Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Touch any touch control in the next 3 minutes. Demo mode will be switched off.

### E-report in the displays

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

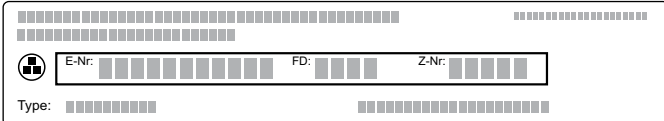
If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.

## Customer service

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


### E number and FD number

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



The diagram shows a rectangular rating plate with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr:' followed by a grid of 12 squares, 'FD:' followed by a grid of 4 squares, and 'Z-Nr:' followed by a grid of 4 squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a grid of 12 squares.

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

E-Nr Number	FD Number
<b>After-sales service</b> 	

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

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

### To book an engineer visit and product advice

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

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

# Cuprins

	<b>Folosire conform destinației</b> . . . . .	<b>17</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>17</b>
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>18</b>
	Recomandări pentru economisirea energiei. . . . .	18
	Evacuarea ecologică . . . . .	18
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>19</b>
	Noul dumneavoastră Teppan Yaki . . . . .	19
	Panoul de comandă . . . . .	19
	Panourile de comandă . . . . .	20
	Indicatorul de căldură reziduală . . . . .	20
	<b>Înainte de prima utilizare</b> . . . . .	<b>20</b>
	Curățarea aparatului . . . . .	20
	Încălzirea Teppan Yaki . . . . .	20
	<b>Utilizarea aparatului</b> . . . . .	<b>21</b>
	Conectare sau deconectare . . . . .	21
	Setarea temperaturii . . . . .	21
	Treapta de menținere la cald . . . . .	21
	Treapta de curățare . . . . .	21
	Deconectarea zonei de încălzire din spate . . . . .	21
	Tabel de setări . . . . .	22
	Sugestii și indicații . . . . .	23
	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>23</b>
	Pornire . . . . .	23
	Oprire . . . . .	23
	Siguranță automată pentru copii . . . . .	23
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>23</b>
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	23
	Cronometrul . . . . .	23
	<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>24</b>
	<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>24</b>
	Pornire . . . . .	24
	Oprire . . . . .	24
	<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>24</b>
	<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>25</b>
	Modificarea reglajelor de bază . . . . .	25
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>26</b>
	Nu utilizați aceste produse de curățare . . . . .	26
	Curățarea aparatului . . . . .	26

	<b>Ce-i de făcut în caz de defecțiune?</b> . . . . .	<b>27</b>
	Mesajul E pe afișaje . . . . .	27
	<b>Serviciul pentru clienți</b> . . . . .	<b>28</b>
	Numărul E și numărul FD . . . . .	28

---

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: **[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** și la magazinul online: **[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)**

## Folosire conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

## Instrucțiuni de siguranță importante

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

### Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extintoare sau ceva asemănător.
- Aparatul devine foarte fierbinte, materialele inflamabile se pot aprinde. Nu depozitați niciodată și nu utilizați obiecte inflamabile (de ex. tuburi de spray, agenți de curățare) sub aparat sau în imediata vecinătate a acestuia. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe sau în aparat.

### Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Atunci când capacul aparatului este închis, se creează acumulări de căldură. Închideți capacul doar după ce aparatul s-a răcit. Nu conectați niciodată aparatul cu capacul închis. Nu folosiți capacul aparatului pentru menținerea preparatelor calde și nici pentru depozitare.

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

## Cauzele avariilor

Suprafața de prăjire din inox este robustă și netedă, însă cu timpul va căpăta urme de utilizare, ca o tigaie bună. Acestea nu afectează însă valoarea de utilizare. O ușoară colorare în galben a suprafeței de prăjire din inox este normală.

### Atenție!

- **Zgârieturi sau crestături pe suprafața de prăjire:** Nu tăiați niciodată cu cuțitul pe suprafața de prăjire. Pentru întoarcerea preparatelor, utilizați spatula din pachetul de livrare. Nu loviți cu spatula pe suprafața de prăjire.
- În cazul în care cad obiecte dure sau ascuțite pe panoul vitroceramic sau pe capacul vitroceramic, pot apărea avarii.
- **Capacul plăcii vitroceramice:** Așezați capacul plăcii vitroceramice abia după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată aparatul cu capacul așezat. Nu utilizați capacul ca suprafață de depozitare sau ca suprafață de menținere la cald.

## Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

### Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul doar până când atinge temperatura dorită.
- Pentru prepararea unor cantități mici, folosiți posibilitatea de a conecta numai zona de gătit din față.
- Utilizați sectorul de margine al suprafeței de prăjire pentru a menține la cald alimentele deja preparate, în timp de continuați să preparați în mijloc.
- Comutați din timp pe o temperatură mai scăzută.
- Alegeți o temperatură potrivită. Alegând o temperatură prea mare, veți irosi energie.
- Utilizați căldura reziduală a Teppan Yaki. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați aparatul deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

### Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



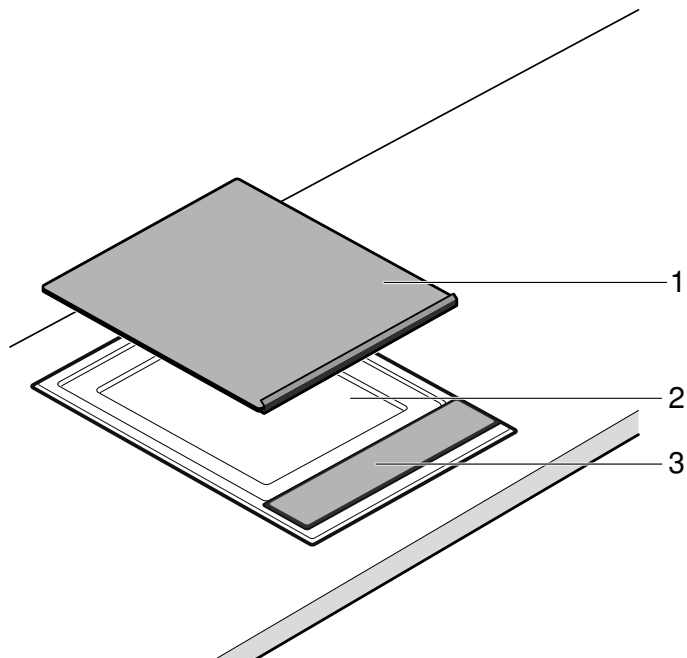
Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.



## Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol vă explicăm displayurile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.




### Noul dumneavoastră Teppan Yaki











Nr.	Denumire
1	Capacul plăcii vitroceramice
2	Suprafața de prăjire
3	Panoul de comandă

### Panoul de comandă



Afișaje	
•	Aparatul este conectat
	Protecția la ștergere
	Afișajul pentru încălzire
<b>H/h</b>	Căldura reziduală
	Siguranța pentru copii
<b>kWh</b>	Afișajul pentru consumul de energie

Afișaje	
<b>000</b>	Temperatura/durata de preparare
	Ceasul de bucătărie cu alarmă
<b>min</b>	Durata de preparare
	Cronometrul
<b>°C</b>	Temperatura
	Zona de încălzire din spate deconectată

Panourile de comandă	
①	Conectarea aparatului
	Activarea protecției la ștergere / siguranței pentru copii
	Conectarea treptei de curățare
	Conectarea treptei de menținere la cald
0     240°	Setarea temperaturii
	Deconectarea zonei de încălzire din spate
	Conectarea ceasului de bucătărie cu alarmă / a cronometrului

## Panourile de comandă

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

### Indicații

- Setările rămân neschimbate dacă apăsați mai multe câmpuri simultan. Astfel puteți șterge fără probleme preparatul vărsat pe domeniul de setări.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.

## Indicatorul de căldură reziduală

Aparatul are un indicator de căldură reziduală cu două trepte.

Dacă pe afișaj apare un **H**, aparatul este încă fierbinte. După ce aparatul se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge atunci când aparatul s-a răcit suficient.

## Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul dvs. Citiți mai întâi indicațiile de siguranță. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 17

## Curățarea aparatului

Curățați bine aparatul înainte de prima utilizare, cu soluție de apă cu detergent călduță.

## Încălzirea Teppan Yaki

Pentru a înlătura mirosul de nou, încălziți Teppan Yaki gol. Pentru aceasta este ideal un timp de 30 de minute la 240 °C.

## Utilizarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați aparatul dvs. În tabel găsiți setări pentru diferite preparate.

### Conectare sau deconectare

**Indicație:** Aparatul se deconectează automat atunci când temperatura este setată mai mult de 20 de secunde pe 0.

#### Pornire

Atingeți simbolul ①.

Se emite un semnal sonor. Afișajul de deasupra comutatorului principal se aprinde. Aparatul este pregătit de funcționare.

#### Oprire

Atingeți simbolul ① până când afișajul de deasupra comutatorului principal se stinge.

Aparatul este deconectat. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins, până când aparatul s-a răcit suficient.

### Setarea temperaturii

1. Conectați aparatul de la comutatorul principal. În afișajul de temperatură se aprinde 000.
2. Deplasați mâna pe domeniul de setări până când pe afișaj apare temperatura dorită. Afișajul pentru încălzire se aprinde intermitent.



Atunci când s-a atins temperatura setată se emite un semnal și afișajul pentru încălzire se stinge. Acum puteți să așezați alimentul pentru prăjit.

**Indicație:** Aparatul realizează controlul prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.

### Treapta de menținere la cald

Teppan Yaki trebuie să fie conectat.

În domeniul de setări, selectați treapta de menținere la cald Ⅲ.

Nu alegeți cantități prea mari pentru menținerea la cald. Este recomandabil ca toate preparatele care urmează să fie menținute la cald să fie în contact cu suprafața de prăjire, pentru că, în caz contrar, se răcesc. Nu mențineți preparatele la cald un timp prea îndelungat, pentru că, în caz contrar, acestea se usucă.

### Treapta de curățare

La treapta de curățare  $\frac{m}{40^\circ}$ , aparatul se încălzește la 40 °C. Puteți lăsa murdăriile să se înmoaie, turnând puțină apă și detergent de vase pe suprafața de prăjire (maxim 1 oră). După desprinderea parțială a murdăriilor, puteți începe curățarea.

### Deconectarea zonei de încălzire din spate

La prepararea unor cantități mici, puteți de asemenea să utilizați și numai zona de încălzire din față. Zona de încălzire din spate o puteți utiliza pentru menținerea la cald.

1. Conectați aparatul.
2. Atingeți simbolul ②. Afișajul de deasupra simbolului se aprinde. Zona de încălzire din spate este deconectată.

**Indicație:** Când veți conecta aparatul data următoare, această setare rămâne salvată. Puteți modifica această caracteristică în setările de bază.

## Tabel de setări

Specificațiile din tabele sunt valori orientative și sunt valabile pentru aparatul preîncălzit. Valorile pot varia în funcție de tipul și cantitatea alimentului pentru prăjit.

Așezați alimentul pentru prăjit doar atunci când timpul de preîncălzire a expirat.

### Carne/pasăre

Alimentul pentru prăjit	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitatea/grosimea	Informație
Friptură de vită, mediu	sotați 230 - 240 °C prăjire în continuare 180 °C	2 - 3 min. pe fiecare parte 5 - 7 min.	aprox. 2 cm	de ex. antricot, mușchi file friptură, ramstec. Friptura este prăjită mediu atunci când se scurge zeamă de carne.
Ceafă de porc friptură, fără os	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm	
Medaloane de porc	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Apăsați-le ferm pe placă, întoarceți de mai multe ori.
Șnițel, porc sau vițel, pane	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utilizați ulei suficient, pentru ca panada să nu se usuce și să nu se ardă.
Friptură de curcan	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
File din piept de pui	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Fâșii de carne/carne tăiată fâșii, vită sau porc, marinată	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Distribuiți bine fâșiile de carne / de pasăre, este recomandabil să nu se atingă între ele.
Fâșii din piept de curcan	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Distribuiți bine fâșiile de carne / de pasăre, este recomandabil să nu se atingă între ele.
Carne tocată	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g	
Hamburgeri	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

### Pește

Alimentul pentru prăjit	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitatea/grosimea	Informație
File de pește	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm	utilizați pentru prăjire sortimente adecvate de pește, ca de ex. somon, ton, pește undițar, biban, șalău. Pentru ca fileurile de pește să nu se lipească foarte tare, puteți să le treceți prin făină înainte de prăjire. Începeți cu prăjirea pe partea cu piele și, pe cât posibil, întoarceți-le numai o singură dată.
Bucăți de somon	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm	
Bucăți de ton	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm	
Creveți	210 - 220 °C	8 - 10 min.	30 g fiecare	

### Legume

Alimentul pentru prăjit	Temperatura	Timpul de preparare	Cantitatea/grosimea	Informație
Morcovi, tăiați julien	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	
Fâșii de ardei	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g	
Vinete, feliate	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	Sărați vinetele înainte de prăjire, lăsați-le să stea 30 de minute și ștergeți-le.
Dovlecei, feliți	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g	
Inele de ceapă	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g	
Ciuperci Champignon, feliate	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g	
Cartofi fierți, feliți	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g	



## Sugestii și indicații

- Așezați alimentul de preparat abia după ce indicatorul de încălzire s-a stins. Acest lucru este de asemenea valabil și la mărirea temperaturii între două preparări.
- Apăsați bucățile de carne, de pasăre și de pește cu spatula, pentru a le aplatiza pe suprafața de prăjire. Nu le întoarceți decât atunci când acestea pot fi desprinse ușor de placă, pentru a nu distruge fibrele. În caz contrar se poate scurge lichid, ceea ce duce la uscarea preparatului.
- Este recomandabil ca bucățile de carne, de pasăre și de pește să nu se atingă între ele la prăjire, pentru a nu absorbi lichid.
- Nu înțepați și nu crestați carnea înainte sau în timpul preparării, pentru a împiedica scurgerea sucului de la carne.
- Nu sărați carnea, pasărea și peștele înainte de prăjire, pentru a nu extrage apa și substanțele nutritive solubile.
- Fileul de pește poate fi trecut prin făină înainte de prăjire. Astfel se va lipi mai puțin.
- Pe cât posibil, nu întoarceți fileul de pește decât o dată. Prăjiți-l mai întâi pe partea cu pielea.
- Utilizați numai uleiuri și grăsimi cu stabilitate la temperaturi mari, adecvate pentru prăjire, ca de ex. uleiuri vegetale rafinate sau unt concentrat (unt clarificat).



## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a se preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii sau pentru ca aceștia să nu modifice setările, aparatul dvs. este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

### Pornire

1. Deconectați aparatul.
2. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 4 secunde. Afișajul  se aprinde timp de circa 10 secunde. Aparatul este blocat.

### Oprire

Atingeți simbolul  până când dispăre simbolul . Siguranța pentru copii este dezactivată.

### Siguranță automată pentru copii

Cu această funcție, siguranța pentru copii este activată automat întotdeauna când opriți aparatul.

### Pornire

Conectați siguranța automată pentru copii. → "Setări de bază" la pagina 25

## Funcții de timp






Există 2 funcții de timp diferite:

- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometrul



### Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări.

#### Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Când aparatul este deconectat, atingeți o dată simbolul , când aparatul este conectat, atingeți de două ori simbolul . Se aprinde afișajul . Pe afișaj se aprinde  min.  
**Indicație:** Când aparatul este conectat, prin atingerea o singură dată a simbolului  se conectează cronometrul.
2. Setări timpul dorit în domeniul de setări. După câteva secunde începe decrementarea timpului.

#### După expirarea timpului

După expirarea timpului veți auzi un semnal sonor și afișajul se va aprinde intermitent  timp de 10 secunde. Afișajul  se aprinde intermitent.

Atingeți un simbol oarecare.

Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

#### Corectarea timpului

Selectați ceasul de bucătărie cu simbolul  și setați din nou.




### Cronometrul

Cronometrul indică timpul scurs de la activarea acestuia.

Cronometrul este activ doar când aparatul este conectat. Atunci când aparatul se deconectează, se deconectează și cronometrul.


**Indicație:** În cazul în care se conectează ceasul de bucătărie cu alarmă, suplimentar față de cronometru, setarea apare timp de 10 secunde pe afișajul temporizatorului. Apoi va fi afișat din nou cronometrul.

### Pornire

1. Atingeți simbolul . Pe afișaj se va indica .
2. Atingeți domeniul de setări. Începe înregistrarea timpului. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele. După 10 secunde dispăre afișajul temporizatorului și se afișează temperatura.
3. Atingeți simbolul  pentru a evidenția din nou afișajul temporizatorului.



## Oprire

1. Atingeți simbolul .  
Se afișează temporizatorul.
2. Atingeți domeniul de setări.  
Se deconectează cronometrul. Se stinge afișajul temporizatorului.

## Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un aparat este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată deconectarea automată a timpului.

Încălzirea aparatului se întrerupe. Pe afișaj se aprind intermitent și alternativ **F B** și indicatorul de căldură reziduală **H/h**.

Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de temperatura setată (2 până la 4 ore).


## Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce aparatul este pornit, se pot modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, aparatul dvs. dispune de o funcție de protecție la ștergere.


## Pornire

Când aparatul este conectat atingeți simbolul .

Se emite un semnal sonor. Se aprinde afișajul .  
Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

**Indicație:** Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta aparatul oricând.

## Oprire

Atingeți simbolul .

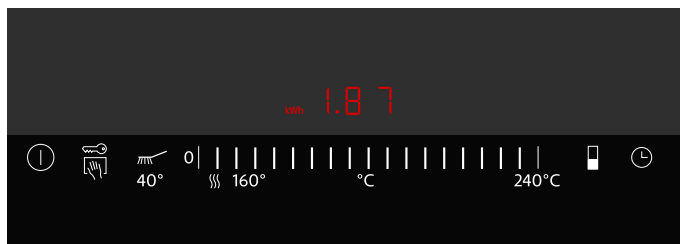
Protecția la ștergere este dezactivată.

## Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea aparatului.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87 kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Probabil afișajul pentru consumul de energie nu este activat. → "Setări de bază" la pagina 25

## Setări de bază


Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

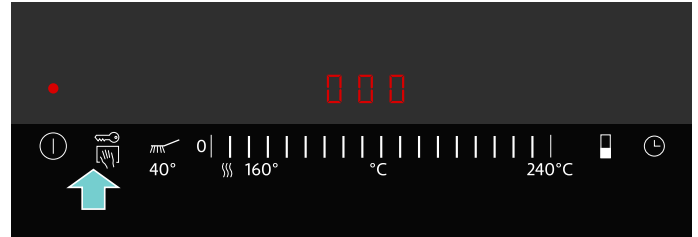
Afișaj	Funcția
<b>c 0</b>	<b>Revenire la setarea de bază</b>
0	Deconectat.*
1	Conectat.
<b>c 1</b>	<b>Siguranța pentru copii</b>
0	Siguranța pentru copii deconectată.*
1	Siguranța pentru copii conectată.
f	Siguranța pentru copii, manuală și automată, deconectată.
<b>c 2</b>	<b>Semnal sonor</b>
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna activat).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*
<b>c 3</b>	<b>Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică.)</b>
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230 V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220 V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Deconectare automată (cu cât treapta setată este mai mare, cu atât este mai lungă durata până la deconectare.)</b>
0	2-4 ore până la deconectare.*
1	1-2 ore până la deconectare.
2	30-60 minute până la deconectare.
<b>c 6</b>	<b>Durata semnalului de final pentru temporizator</b>
1	10 secunde.*
2	30 de secunde.
3	1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Activarea corpurilor de încălzire</b>
0	La conectare, zona de încălzire din spate este oprită.
1	La conectare sunt pornite ambele zone de încălzire.*
2	La conectare se păstrează ultima setare de dinainte de deconectarea aparatului.
<b>c 8</b>	<b>Modul Demo</b>
0	Deconectat.*
1	Conectat. Aparatul poate fi operat, dar nu se încălzește.

\*Setare de bază


## Modificarea reglajelor de bază

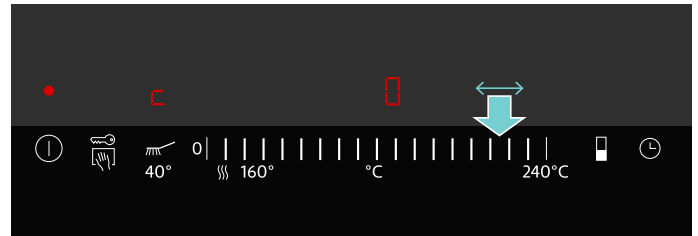
Aparatul trebuie să fie deconectat.


1. Porniți aparatul.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul  timp de circa 4 secunde, până când se aude un semnal acustic.



c și 1 se aprind intermitent și alternativ și 0 se aprinde.

3. Atingeți simbolul  până când apare afișajul dorit.
4. Setăți valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Repetați pașii 3 și 4, până când se modifică toate setările dorite.
6. Atingeți simbolul  timp de circa 4 secunde, până când se aude un semnal acustic. Setările sunt memorate.

### Nu memorați modificările

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați aparatul de la întrerupătorul principal. Modificările nu vor fi memorate.

## Curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

### **Avertizare – Pericol de electrocutare!**

Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

### **Avertizare – Pericol de arsuri!**

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

### **Avertizare – Pericol de arsuri!**

La adăugarea de apă sau cuburi de gheață pe suprafața de prăjire fierbinte se formează stropi și vapori de apă. Nu vă aplecați deasupra aparatului. Păstrați o distanță de siguranță.

## Nu utilizați aceste produse de curățare

- Produse de curățare abrazive sau caustice
- Nu lăsați produsele de curățare acide (de ex. oțet, acid citric, etc.) să ajungă pe ramă sau pe mască
- Produse de curățare cu conținut de clor sau cu conținut ridicat de alcool
- Spray pentru cuptoare
- Bureți duri, abrazivi, perii sau bureți de frecare
- Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

## Curățarea aparatului

Parte a aparatului/su- prafața	Curățare recomandată
Suprafața de prăjire	Îndepărtați reziduurile care prezintă grăsimi cu apă fierbinte și detergent de vase. În funcție de alimentul de prăjit, pe suprafața de prăjire pot rămâne pete albicioase. Eliminați-le cu zeamă de lămâie sau cu oțet. Ulterior ștergeți temeinic cu o lavetă umedă. Zeama de lămâie sau oțetul nu au voie să intre în contact cu panoul de control.
Suprafața de prăjire, murdării lipite prin ardere	Pentru murdării pronunțate utilizați produsul nostru pentru curățat inox (număr de comandă 00311499). Astfel suprafața de prăjire va deveni din nou lucioasă. Pe murdăriile persistente aplicați, când aparatul este rece, gelul nostru pentru curățat grill-uri (număr de comandă 00463582) și lăsați să acționeze cel puțin 2 ore, în cazul murdăririi puternice lăsați să stea peste noapte. Apoi clătiți bine și uscați. Respectați indicațiile de pe ambalajul produsului de curățare.

Parte a aparatului/su- prafața	Curățare recomandată
Rama din inox	Curățați cu un burete moale, umed și puțin detergent de vase. Pentru murdării pronunțate, utilizați produsul nostru pentru curățat inox (număr de comandă 00311499). Astfel, inoxul devenit mat va căpăta din nou luciu.
Panoul de comandă	Curățați cu un burete moale, umed și puțin detergent de vase; buretele nu trebuie să fie prea ud. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

Curățați aparatul după fiecare utilizare, după ce s-a răcit. Reziduurile lipite prin ardere pot fi îndepărtate numai cu mare dificultate.

Îndepărtați reziduurile cu spatulele.

Pentru curățarea aparatului fierbinte, cuburile de gheață sunt mai adecvate decât apa, pentru că se formează mai puțini stropi și vapori.

Înainte de următoarea utilizare, îndepărtați cu grijă resturile de produse de curățare.

### Curățarea aparatului cald

1. Deconectați aparatul. Lăsați-l să se răcească cel puțin 15 minute!
2. Turnați cuburi de gheață sau apă pe suprafața de prăjire. Adăugați câțiva stropi de detergent de vase. Lăsați murdăriile să se înmoaie.
3. Începeți curățarea abia atunci când indicatorul de căldură reziduală s-a modificat din **H** în **h**.

### Curățarea aparatului răcit

1. Turnați puțină apă și detergent de vase pe suprafața de prăjire, astfel încât aceasta să fie acoperită cu un strat subțire.
2. Conectați aparatul. Setați treapta de curățare. Lăsați murdăriile să se înmoaie (max. 1 oră).
3. După desprinderea parțială a murdăriilor începeți curățarea.

### Curățarea intermediară între două procese de prăjire

1. Deconectați aparatul.
2. Deplasați 4 - 5 cuburi de gheață cu spatulele pe suprafața de prăjire fierbinte.
3. Îndepărtați murdăriile desprinse parțial cu spatulele.
4. Conectați din nou aparatul. Așteptați ca aparatul să atingă din nou temperatura setată înainte de a așeza alimentele.

## Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Afișaj	Defecțiune	Măsură
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.	Verificați siguranța aparatului de la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent <b>F0 / F6 / F7</b>	Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el. Defecțiune a aparatului	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul. Deconectați aparatul și reconectați-l. În cazul în care afișajul apare din nou, apelați unitatea de service abilitată.
<b>F2</b>	S-a preparat la grill mai mult timp, la putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de încălzire din față a fost deconectată.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. <b>F2</b> se stinge.
<b>F4</b>	În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv aparatul a fost deconectat.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. <b>F4</b> se stinge.
<b>F5</b> și temperatura se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor.	Avertizare: un obiect fierbinte se găsește în apropierea panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați obiectul. Indicatorul de defecțiune se stinge.
<b>F5</b> și semnalul sonor	Un obiect fierbinte se găsește în apropierea panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, aparatul a fost deconectat.	Îndepărtați obiectul. Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. <b>F5</b> se stinge.
<b>F8</b>	Aparatul a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.	Conectați din nou aparatul.
<b>dE</b> Aparatul nu se încălzește	Este activat modul Demo	Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă oarecare. Modul Demo se dezactivează.

### Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apelați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

Sistemul electronic al aparatului dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

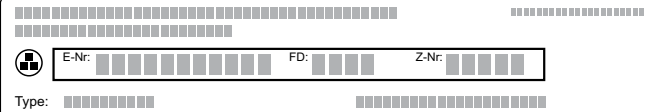
Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, aparatul se deconectează automat în cazul în care este necesar. Afișajul **F2** sau **F4** apare alternativ cu indicatorul de căldură reziduală **H** sau **h**.

## Serviciul pentru clienți

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.


### Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Găsiți plăcuța de fabricație cu numerele pe partea inferioară a aparatului.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains 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 this box, the word 'Type:' is followed by a row of 10 squares.

Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E	Nr. FD
Unitățile service abilitate 	

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.









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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001044517  
950601