

manual de instrucciones

3EB8038LS
Teppan Yaki
Teppan Yaki

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	11

Indicaciones de seguridad importantes.....	3	Nivel para conservar caliente.....	6
Causas de daños.....	4	Apagar la zona de calentamiento posterior	6
Protección del medio ambiente	4	Tabla de programación	7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	4	Limitación de tiempo automática	7
Presentación del aparato.....	5	Seguro para niños.....	8
Su nuevo teppanyaki	5	Activar y desactivar el seguro para niños	8
El panel de mando	5	Consejos y trucos	8
Indicador de calor residual	6	Ajustes básicos	8
Antes del primer uso.....	6	Modificar los ajustes básicos.....	8
Limpieza.....	6	Cuidado y limpieza.....	9
Calentar el teppanyaki	6	Limpiar el aparato.....	9
Programar el teppanyaki	6	No use los medios de limpieza siguientes.....	9
Encender y apagar el teppanyaki	6	Solucionar averías	10
Programar la temperatura.....	6	Servicio de Asistencia Técnica.....	10

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Causas de daños

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

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



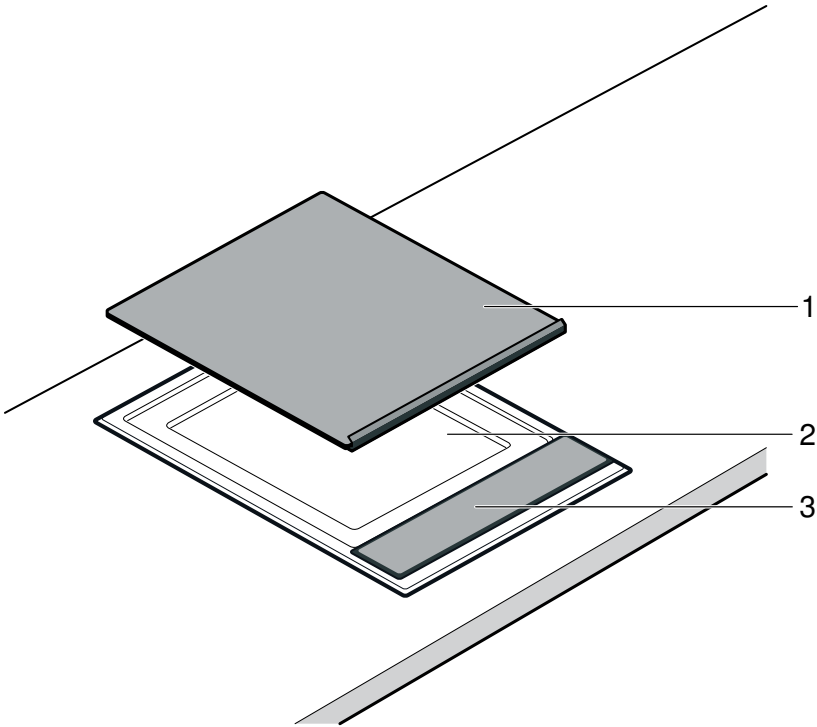
Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

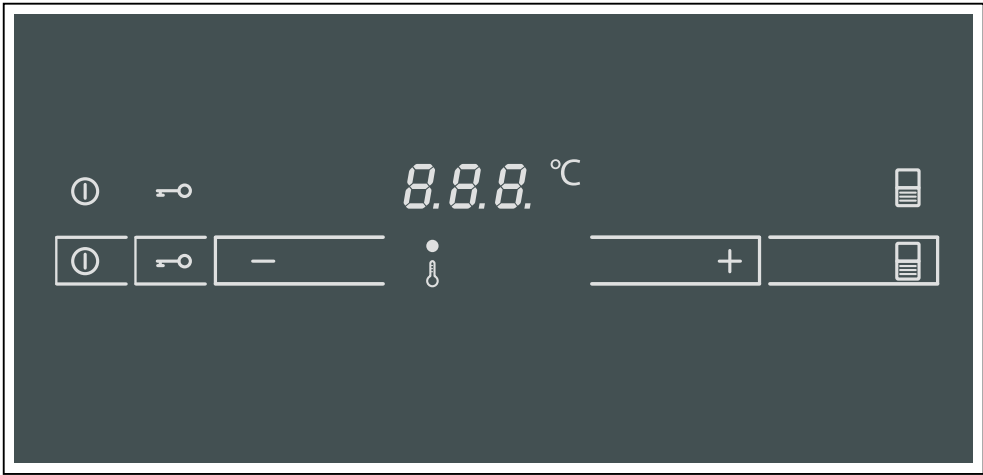
En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

Su nuevo teppanyaki



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

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
🔑	Seguro para niños
- +	Zona de programación de la temperatura
📱	Zona de calentamiento posterior apagada

Indicadores	
H/h	Calor residual
🔥	Símbolo de calentamiento
8.8.8.	Temperatura

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

El teppanyaki tiene un indicador de calor residual de dos niveles.

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

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el teppanyaki por primera vez. Leer antes el capítulo "Consejos y advertencias de seguridad".

Limpieza

Limpiar a fondo el teppanyaki con agua templada con jabón antes de usarlo por primera vez.

Calentar el teppanyaki

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

Programar el teppanyaki

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar el teppanyaki. En la tabla se encuentran las temperaturas y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar el teppanyaki

El teppanyaki se enciende y se apaga con el interruptor principal.

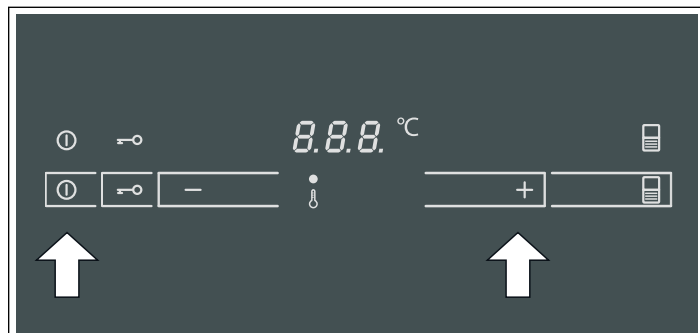
Encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El teppanyaki está listo para usarse.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. El teppanyaki está apagado. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que el teppanyaki se enfríe lo suficiente.

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

Programar la temperatura

1. Encender el teppanyaki con el interruptor principal.
2. Ajustar con + y - la temperatura deseada.



Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal y se apaga el indicador del calentamiento. En ese momento se pueden colocar los alimentos para asar.

Nota: El teppanyaki se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Nivel para conservar caliente

El teppanyaki debe estar encendido.

Seleccionar 70 °C en la zona de programación.

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

Apagar la zona de calentamiento posterior

Para preparar pequeñas cantidades se puede usar también la zona anterior. La zona posterior se puede usar para conservar caliente.

El teppanyaki debe estar encendido.

Pulsar el símbolo ②. El indicador situado sobre el símbolo se ilumina. La zona de calentamiento posterior está ahora apagada.

La próxima vez que se encienda el aparato quedará guardada esta configuración. En los ajustes básicos se puede modificar esta configuración.

Tabla de programación

Las indicaciones que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos para el aparato precalentado. Estos

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

Poner el alimento para asar una vez que el tiempo de precalentamiento ha acabado.

Carne/Aves

Alimento para asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad/Grosor
Bistec de ternera, al punto*	asar 230 - 240 °C seguir asando 180 °C	2 - 3 min. cada lado 5 - 7 min.	aprox. 2 cm
Hamburguesa de cerdo sin hueso	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm
Medallones de cerdo**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	máx. 2 cm
Escalope de cerdo o ternera empanado***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Filetes de pavo	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Pechuga de pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Tiras de carne/carne guisada de vacuno o cerdo adobadas****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Tiras de pechuga de pavo****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g
Hamburguesa	180 - 190 °C	13 - 16 min.	máx. 1 cm

* p. ej. entrecot, solomillo, filete de culata. El filete está al punto cuando comienza a salir el jugo de la carne.

** Presionar firmemente sobre la placa y dar varias veces la vuelta.

*** Usar aceite suficiente para que el pan rallado no se seque y se queme.

**** Repartir bien las tiras de carne/ave para que no se toquen.

Pescado

Alimento para asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad/Grosor
Filete de pescado*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm
Filete de salmón	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Filete de atún	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Gambas	210 - 220 °C	8 - 10 min.	de 30 g

* para asar, usar tipos de pescado adecuados, p. ej. salmón, atún, rape, perca, lucio. Para evitar que los filetes de pescado se peguen demasiado, se pueden enharinar ligeramente antes de asarlos. Empezar a asar por el lado de la piel y dar la vuelta a ser posible solo una vez.

Verduras

Alimento para asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad/Grosor
Bastoncitos de zanahoria	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Tiras de pimiento	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g
Berenjenas en rodajas*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Calabacines en rodajas	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Aros de cebolla	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g
Champiñones en láminas	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g
Patatas cocidas en rodajas	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g

* Salar las berenjenas antes de asar, dejarlas reposar 30 minutos y secar.

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando el teppanyaki permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **S**.

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

El momento en que se activa la limitación de tiempo depende de la temperatura programada.

Seguro para niños

Con el seguro para niños se evita que los niños enciendan el aparato.

Activar y desactivar el seguro para niños

El aparato debe estar apagado.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. El aparato queda bloqueado.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

Consejos y trucos

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
	Seguro para niños  El seguro para niños se desactiva al apagar, pero se puede volver a activar en caso necesario.*  Seguro para niños activado tras apagar.
	Tono de aviso  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Sólo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Limitación de tiempo automática  El aparato se apaga transcurridas 2-4 horas* (el tiempo depende de la temperatura programada)  Desconectar tras 1-2 horas  Desconectar tras 0,5-1 horas
	Combinación de zonas de calentamiento  Al encender, las dos zonas están activadas.  Al encender, la zona de calentamiento posterior está desactivada.  Al encender, se guarda la última configuración.*
	Restauración al ajuste básico  Desconectado.  Conectado.

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

El teppanyaki debe estar apagado.

1. Encender el teppanyaki.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
En la ventana izquierda parpadea  y en la derecha se ilumina .
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.
5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
Se ha guardado el ajuste.

Desconexión sin guardar

Para salir del ajuste básico, apagar el teppanyaki con el interruptor principal. Las modificaciones no se guardan.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Limpiar el aparato

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

Retirar los restos grandes con la espátula.

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

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

Limpiar el aparato caliente

1. Apagar el aparato. Dejar enfriar durante al menos 15 minutos.
2. Poner cubitos de hielo o agua sobre la superficie de asado. Añadir unas gotas de detergente. Dejar ablandar la suciedad.
3. Comenzar con la limpieza una vez el indicador de calor residual haya cambiado de **H** a **h**.

Limpiar el aparato frío

1. Poner un poco de agua y detergente sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
2. Encender el aparato y ajustar 40 °C. Dejar ablandar la suciedad (máx. 1 hora).
3. Después de haber eliminado la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpieza intermedia entre dos usos

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

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con detergente. Dependiendo del tipo de alimento, se pueden formar manchas blanquecinas sobre la superficie de asado. Limpiarlas con zumo de limón o vinagre. A continuación, volver a humedecer y limpiar bien. El zumo de limón o el vinagre no pueden entrar en contacto con la pantalla de mando.
Superficie de asado, suciedad quemada	La suciedad persistente en el aparato frío se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 464524). El acero inoxidable mate volverá a tener brillo.
Pantalla de mando	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

No use los medios de limpieza siguientes

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

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>E_r</i> + número <i>FD / FE / F7</i>	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
<i>F8</i>	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Volver a encender el aparato inmediatamente.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

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

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Instruções de segurança importantes	11	Nível para manter os alimentos quentes	14
Causas dos danos	12	Desligar a zona de aquecimento traseira.....	14
Protecção do meio ambiente.....	12	Tabela de regulação	15
Eliminação ecológica.....	12	Limitação automática de tempo.....	15
Conhecer o aparelho.....	13	Fecho de segurança para crianças	16
O seu novo Teppan Yaki.....	13	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	16
O painel de comandos	13	Dicas e truques	16
Indicação de calor residual	14	Regulações base.....	16
Antes da primeira utilização.....	14	Alterar as regulações base.....	16
Limpar	14	Cuidados e Limpeza	17
Aquecer o Teppan Yaki.....	14	Limpar o aparelho	17
Regular o Teppan Yaki	14	Não usar estes detergentes	17
Ligar e desligar o Teppan Yaki.....	14	Procedimento em caso de anomalia	18
Regular a temperatura.....	14	Serviço de Assistência Técnica.....	18

⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não

ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

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

Causas dos danos

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

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



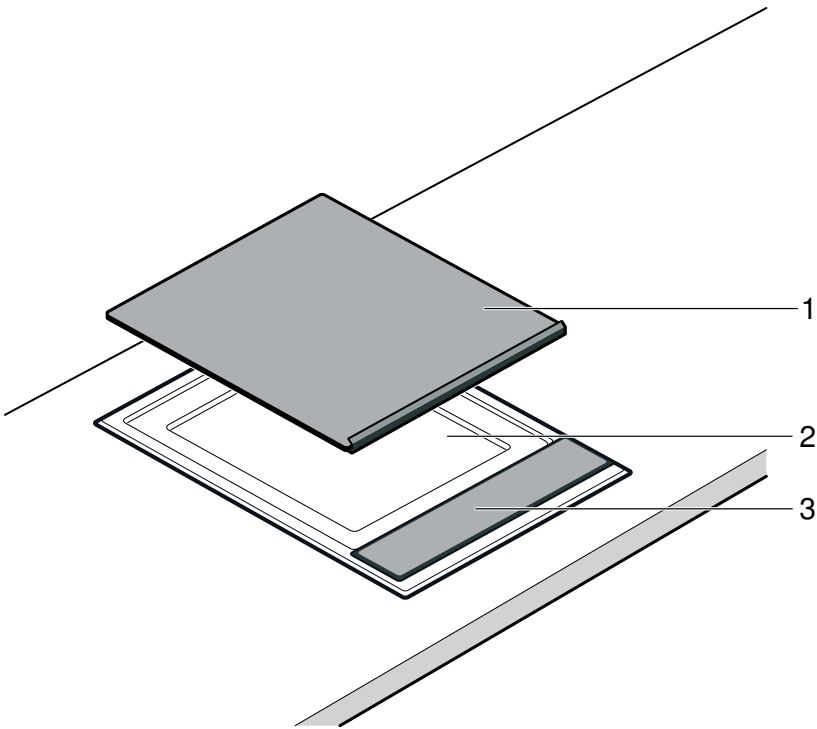
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conhecer o aparelho

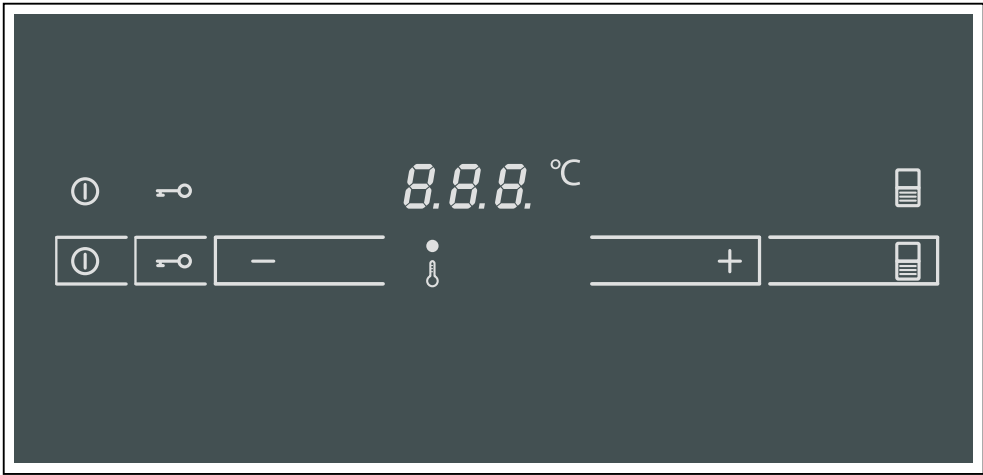
Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

O seu novo Teppan Yaki



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Superfície do aparelho
3	Painel de comandos

O painel de comandos



Zonas de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
🔑	Fecho de segurança para crianças
+	Área de regulação da temperatura
🍳	Zona de aquecimento traseira desligada

Indicações	
H / h	Calor residual
🔥	Símbolo de aquecimento
8.8.8.	Temperatura

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

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

Indicação de calor residual

O Teppan Yaki possui uma indicação de calor residual de dois níveis.

Se na indicação aparecer um **H**, o Teppan Yaki ainda está quente. Se o Teppan Yaki continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se quando o Teppan Yaki tiver arrefecido o suficiente.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu Teppan Yaki. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Limpar

Antes da primeira utilização, limpe minuciosamente o Teppan Yaki com uma solução de água morna e detergente.

Aquecer o Teppan Yaki

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

Regular o Teppan Yaki

Neste capítulo ficará a saber como regular o Teppan Yaki. Na tabela poderá encontrar as temperaturas e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar o Teppan Yaki

O Teppan Yaki é ligado e desligado no interruptor principal.

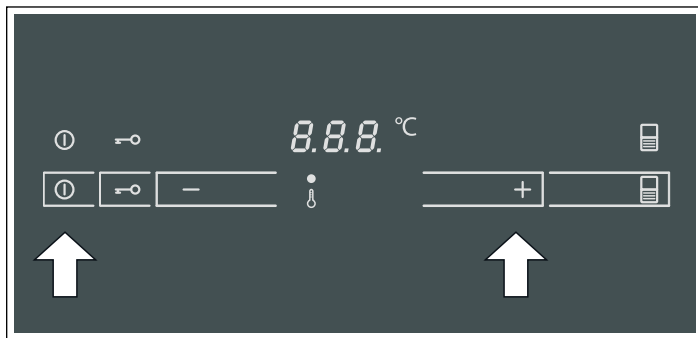
Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. A indicação por cima do interruptor principal acende-se. O Teppan Yaki está pronto a funcionar.

Desligar: toque no símbolo ① até a indicação por cima do interruptor principal se apagar. O Teppan Yaki está desligado. A indicação de calor residual continua acesa até o Teppan Yaki ter arrefecido o suficiente.

Nota: O Teppan Yaki desliga-se automaticamente, quando a temperatura estiver regulada para 0 durante mais de 20 segundos.

Regular a temperatura

1. Ligue o Teppan Yaki no interruptor principal.
2. Com - e + regule a temperatura pretendida.



Quando a temperatura regulada for alcançada, ouve-se um sinal sonoro e a indicação de aquecimento apaga-se. Agora pode colocar os alimentos que pretende assar sobre o aparelho.

Nota: O Teppan Yaki regula a potência ligando e desligando o aquecimento. O aquecimento pode ligar e desligar-se mesmo com a potência máxima.

Nível para manter os alimentos quentes

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

Na área de regulação regule para 70 °C.

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

Desligar a zona de aquecimento traseira

Na preparação de pequenas quantidades também pode optar por utilizar apenas a zona dianteira. Pode utilizar a zona traseira para manter os alimentos quentes.

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

Toque no símbolo ①. A indicação por cima do símbolo acende-se. A zona de aquecimento traseira está agora desligada.

Da próxima vez que ligar o aparelho, esta regulação permanece memorizada. Pode alterar este procedimento nas regulações base.

Tabela de regulação

Os dados constantes das tabelas são valores de referência, válidos para um aparelho pré-aquecido. Os valores podem

variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a assar.
Coloque os alimentos que pretende assar só depois de ter decorrido o tempo de pré-aquecimento.

Carne/aves

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espesura
Bife de vaca, no ponto*	alourar a 230 - 240 °C continuar a assar a 180 °C	2 - 3 min. de cada lado 5 - 7 min.	aprox. 2 cm
Bife do cachaço de porco, sem osso	210 - 220 °C	15 - 20 min.	aprox. 2 cm
Medalhões de porco**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	máx. 2 cm
Escalopes, porco ou vitela, panados***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Bife de peru	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Filete de peito de frango	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Tiras de carne/vaca ou porco às tiras estufada/o, marinada/o****	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g
Tiras de peito de peru****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 min.	aprox. 600 g
Hambúrguer	180 - 190 °C	13 - 16 min.	máx. 1 cm

* p. ex., bife da vazia, bife do lombo, bife da alcatra. O bife está no ponto, quando sair suco da carne.
** Exercer pressão sobre o alimento em cima da placa, virar várias vezes.
*** Utilizar óleo em quantidade suficiente, para que o panado não seque nem se queime.
**** Distribuir bem as tiras de carne/aves, para que as mesmas não se toquem.

Peixe

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espesura
Filete de peixe*	190 - 200 °C	7 - 10 min.	aprox. 2 cm
Bife de salmão	170 - 180 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Bife de atum	190 - 200 °C	18 - 20 min.	aprox. 3 cm
Camarões	210 - 220 °C	8 - 10 min.	30 g cada

* Utilizar espécies de peixe adequadas para assar, p. ex., salmão, atum, tamboril, perca, sandre. Para que os filetes de peixe não se colem tanto, podem ser passados por farinha antes de irem a assar. Comece por assar o lado da pele e, se possível, vire o peixe apenas uma vez.

Legumes

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espesura
Cenouras, aos palitos	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Tiras de pimento	200 - 210 °C	4 - 6 min.	aprox. 500 g
Beringelas, às rodelas*	200 - 210 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Curgetes, às rodelas	190 - 200 °C	6 - 8 min.	aprox. 500 g
Anéis de cebola	190 - 210 °C	5 - 7 min.	aprox. 500 g
Cogumelos, laminados	230 - 240 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g
Batatas cozidas, às rodelas	210 - 220 °C	10 - 12 min.	aprox. 500 g

* Salgar as beringelas antes de assar, deixar repousar durante 30 minutos e secar.

Limitação automática de tempo

Se o Teppan Yaki estiver muito tempo em funcionamento sem que a regulação seja alterada, a limitação automática de tempo é activada.
O aquecimento é interrompido. Na indicação piscam alternadamente **F** e **B**.
Se tocar em qualquer zona de comandos, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

A activação da limitação automática de tempo baseia-se na temperatura regulada.

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que as crianças liguem o aparelho.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

O aparelho tem de estar desligado.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se por 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está anulado.

Dicas e truques

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

Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Indicação	Função
 	Fecho de segurança para crianças  Fecho de segurança para crianças desactivado depois de desligar; se necessário, pode ser activado.*  Fecho de segurança para crianças activado depois de desligar.
	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	Limitação automática de tempo  Desligar passadas 2-4 horas* (o tempo depende da temperatura regulada)  Desligar passadas 1-2 horas  Desligar passada 0,5-1 hora
	Combinação das zonas de aquecimento  Ao ligar, ambas as zonas de aquecimento estão ligadas.  Ao ligar, a zona de aquecimento traseira está desligada.  Ao ligar, mantém-se a última regulação seleccionada.*

* Regulação base

Indicação	Função
	Reposição para a regulação base  Desligada.  Ligada.
* Regulação base	

Alterar as regulações base

O Teppan Yaki tem de estar desligado.

1. Ligue o Teppan Yaki.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.
No visor da esquerda acende-se , no visor da direita acende-se .
3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até que a indicação pretendida comece a piscar no visor esquerdo.
4. Regule o valor desejado na área de regulação.
5. Toque no símbolo  durante 4 segundos.
A regulação está memorizada.

Desligar sem memorizar

Para sair da regulação base, desligue o Teppan Yaki no interruptor principal. As alterações não são memorizadas.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Limpar o aparelho

Limpe o aparelho após cada utilização, depois de o mesmo ter arrefecido. Os resíduos incrustados são difíceis de remover.

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

Os cubos de gelo são mais adequados do que a água para limpar o aparelho quente, uma vez que produzem menos salpicos quentes e menos vapor de água.

Antes da próxima utilização, remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza.

Limpar o aparelho quente

1. Desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer durante pelo menos 15 minutos!
2. Coloque cubos de gelo ou água sobre a superfície do aparelho. Adicione algumas gotas de detergente. Deixe a sujidade amolecer.
3. Inicie a limpeza só depois de a indicação de calor residual mudar de **H** para **h**.

Limpar o aparelho depois de arrefecido

1. Coloque um pouco de água e detergente sobre a superfície do aparelho, de modo a que esta fique ligeiramente coberta.
2. Ligue o aparelho e regule a temperatura de 40 °C. Deixe a sujidade amolecer (máx. 1 hora).
3. Depois de a sujidade se soltar, inicie a limpeza.

Limpeza intermédia entre dois assados

1. Desligue o aparelho.
2. Com a espátula, coloque 4 - 5 cubos de gelo sobre a superfície quente do aparelho.
3. Remova a sujidade solta com as espátulas.
4. Volte a ligar o aparelho. Ao colocar os alimentos, aguarde até que o aparelho volte a atingir a temperatura regulada.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Superfície do aparelho	Remova os resíduos de gordura com detergente. Alguns alimentos podem deixar manchas esbranquiçadas sobre a superfície do aparelho. Remova-as com sumo de limão ou vinagre. De seguida, limpe bem com um pano húmido. O sumo de limão ou vinagre não pode entrar em contacto com o painel de comandos.
Superfície do aparelho, sujidade incrustada	Com o aparelho frio, pincele as sujidades mais resistentes com o nosso gel de limpeza para grelhadores (n.º de encomenda 463582) e deixe-o actuar durante, pelo menos, 2 horas; no caso de sujidade intensa deixe o gel actuar durante a noite. Por fim, lave e seque bem. Respeite as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.
Quadro de aço inoxidável	Limpe com um pano macio e húmido e um pouco de detergente. No caso de sujidade intensa, utilize o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (n.º de encomenda 464524). Deste modo, o aço inoxidável baço volta a ter brilho.
Painel de comandos	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Secar com um pano macio.

Não usar estes detergentes

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

Procedimento em caso de anomalia

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

Indicação	Erro	Medida a tomar
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
<i>E</i> a piscar	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objecto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto. De seguida, toque numa zona de comandos à sua escolha.
<i>E_r</i> + número <i>FD / F6 / F7</i>	Erro do aparelho	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou o aparelho.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos à sua escolha.
<i>F8</i>	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar o aparelho imediatamente.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



9000843202

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

921101