



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome


















Teppan Yaki PKY475FB1E

en Instruction manual3
es Instrucciones de uso16

pt Instruções de serviço 29

Table of contents

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

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

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

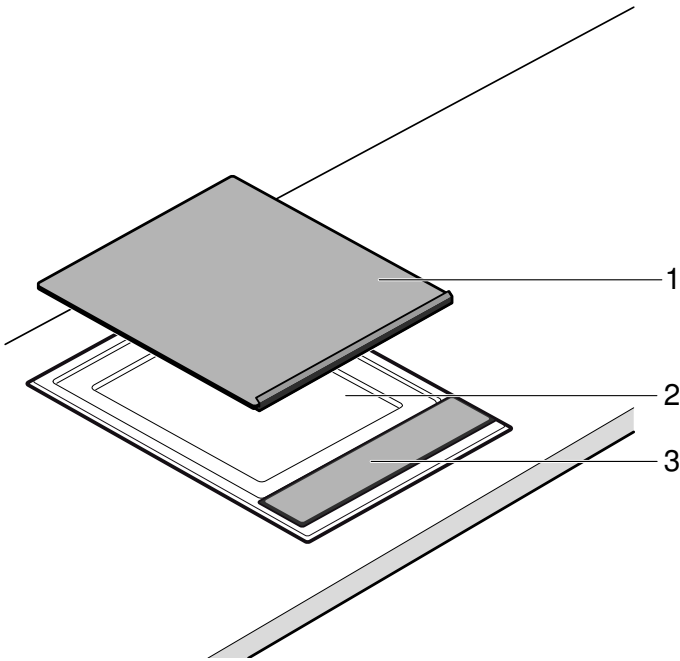


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

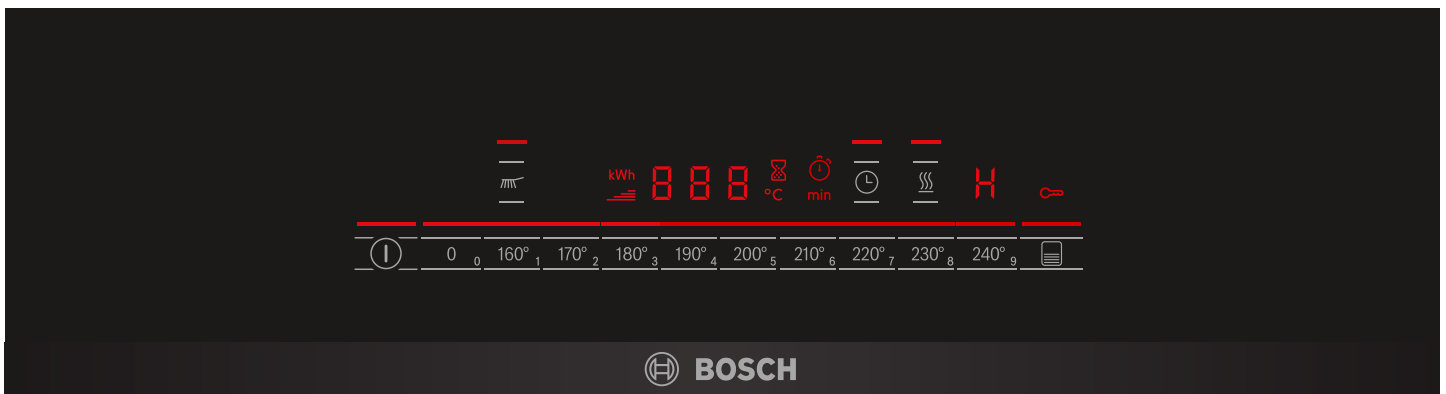
In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Your new teppanyaki








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






Control panel



Indicators	
ⓘ	Appliance is switched on*
≡	Cleaning setting*
H/h	Residual heat
kWh	Energy consumption display
*Indicator light above the symbol lights up.	

Indicators	
≡	Heating indicator
000	Temperature/duration
⌚	Kitchen timer
°C	Temperature
*Indicator light above the symbol lights up.	

Indicators	
	Stopwatch
min	Cooking time
	Kitchen timer/stopwatch*
	Warming setting*
	Childproof lock
	Rear heating zone switched off
*Indicator light above the symbol lights up.	

Controls	
	Switch on the appliance
	Switch on the cleaning setting
0-240°	Setting the temperature
0-9	Setting the kitchen timer
	Switch on the kitchen timer/stopwatch
	Switch on the warming setting
	Switching off the rear heating zone

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 ① symbol.


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

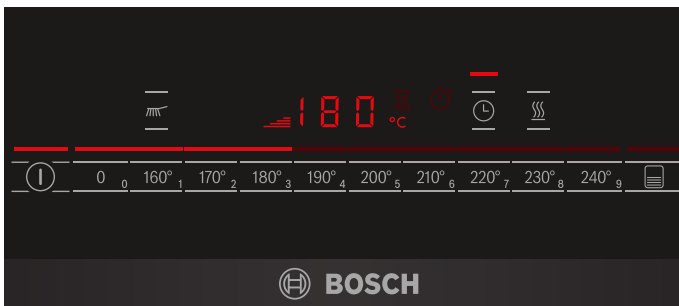
Switching off

Touch the ① 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. Set the required temperature using the buttons. 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.


Warming setting

The teppanyaki must be switched on.

Select the  warming setting in the control panel.


Do not attempt to keep excessively large quantities of food warm. All food that is to be kept warm should be in contact with the frying surface, otherwise it will cool down. Do not keep food warm for too long, otherwise it will become dry.

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 required time using the  buttons. 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 in 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 buttons for temperature control. 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 temperature setting buttons. 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,  and the residual heat indicator  flash alternately on the display.

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

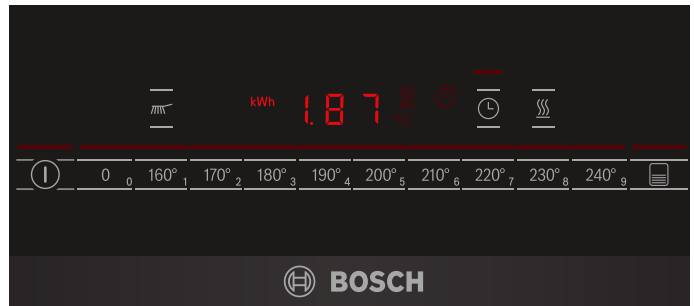
When the time limit is activated depends on the temperature selected (2 to 4 hours).

Energy 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.

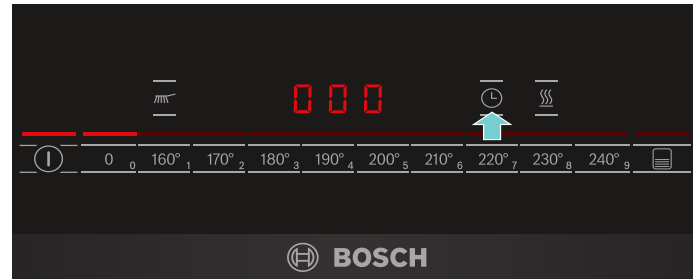
Display	Function
c0	Reset the basic settings
0	Switched off.*
1	Switched on.
c1	Childproof lock
0	Automatic childproof lock switched off.*
1	Automatic childproof lock switched on.
f	Manual and automatic childproof lock switched off.
c2	Audible signal
0	Confirmation signal and operation error signal switched 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.*
c3	Energy consumption display (Ask your electricity supply company what the mains voltage is.)
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.
c5	Automatic switch-off (The higher the level selected, the longer the period of time until the appliance switches off.)
0	Switch off after 2-4 hours.*
1	Switch off after 1-2 hours.
2	Switch off after 30-60 minutes.
c6	Duration of the timer end signal
1	10 seconds.*
2	30 seconds.
3	1 minute.
c7	Activation of the heating elements
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.
c8	Demo mode
0	Switched off.*
1	Switched on. Appliance can be operated but does not heat up.

*Basic setting


Changing the basic settings

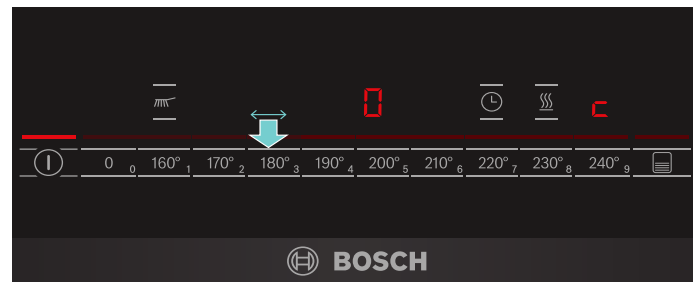
The appliance must be switched off.


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 required value using the buttons for temperature control.



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.
F0 / F6 / F7	Appliance fault	Switch the appliance off and back on again. If this is displayed again, call the after-sales service.
F2	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. F2 goes out.
F4	Despite the switch-off by F2 , the electronics have become hot again. The appliance has therefore been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F4 goes out.
FS 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.
FS 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. FS goes out.
F8	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	Switch the appliance on again.
DE 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

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

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge 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 8979

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.

Índice

	Uso correcto del aparato	17
	Indicaciones de seguridad importantes	17
	Causas de los daños	18
	Protección del medio ambiente	18
	Consejos para ahorrar energía	18
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
	Presentación del aparato	19
	Su nuevo Teppan Yaki	19
	Panel de mando	19
	Sensores de selección	20
	Indicador de calor residual	20
	Antes del primer uso	20
	Limpiar el aparato	20
	Calentar el teppanyaki	20
	Manejo del aparato	21
	Conexión o desconexión	21
	Ajustar la temperatura	21
	Nivel de mantenimiento del calor	21
	Nivel de limpieza	21
	Apagar la zona de calentamiento trasera	21
	Tabla de ajustes	22
	Consejos y trucos	23
	Seguro para niños	23
	Activación	23
	Desactivación	23
	Seguro automático para niños	23
	Funciones de programación del tiempo	24
	Reloj avisador	24
	Cronómetro	24
	Desconexión automática de seguridad	24
	Visualizar el consumo de energía	24
	Ajustes básicos	25
	Modificación de los ajustes básicos	25
	Limpieza	26
	No use los medios de limpieza siguientes	26
	Limpiar el aparato	26

	¿Qué hacer en caso de avería?	27
	Mensaje E en los indicadores	27
	Servicio de Asistencia Técnica	28
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	28

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

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

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

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

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

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



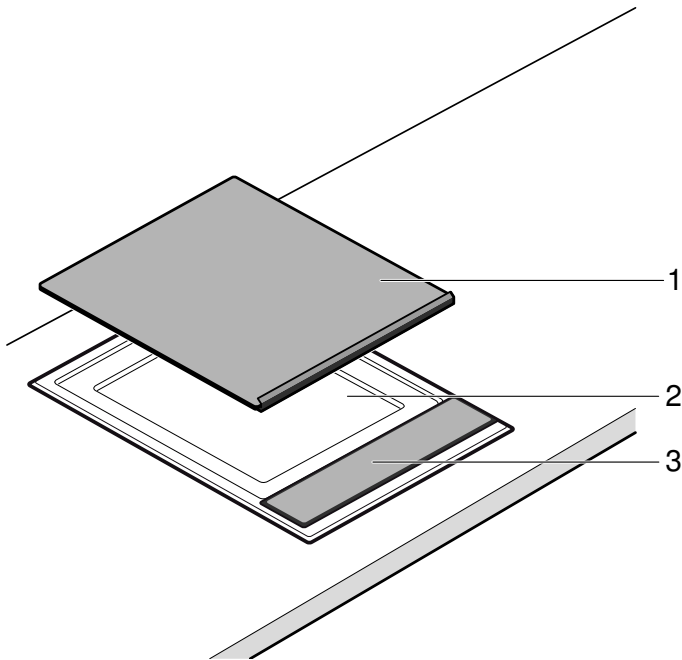
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

Presentación del aparato

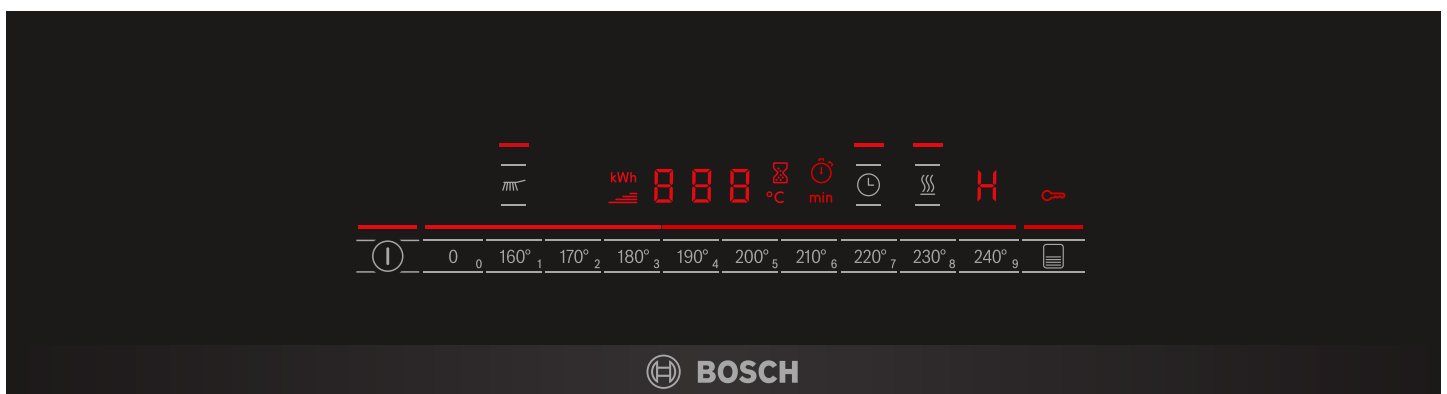
En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.






Su nuevo Teppan Yaki







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

Panel de mando












Mostrar	
	El aparato está conectado*
	Nivel de limpieza*
	Calor residual
	Indicador de consumo de energía
	Indicador de calentamiento

*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.

Mostrar	
	Temperatura/duración
	Reloj avisador
	Temperatura
	Cronómetro
	Duración

*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.

Mostrar	
	Reloj avisador/cronómetro*
	Posición de conservación en caliente*
	Seguro para niños
	Zona de calentamiento trasera apagada
*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.	

Sensores de selección	
	Conectar el aparato
	Conectar el nivel de limpieza
0-240°	Ajustar la temperatura
0-9	Programar el reloj temporizador de cocina
	Encender el reloj avisador/cronómetro
	Conectar la posición de conservación en caliente
	Apagar la zona de calentamiento trasera

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

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

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

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "*Indicaciones de seguridad importantes*" en la página 17

Limpiar el aparato

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

Calentar el teppanyaki

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


Manejo del aparato

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

Conexión o desconexión


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

Activación

Pulsar el símbolo .

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

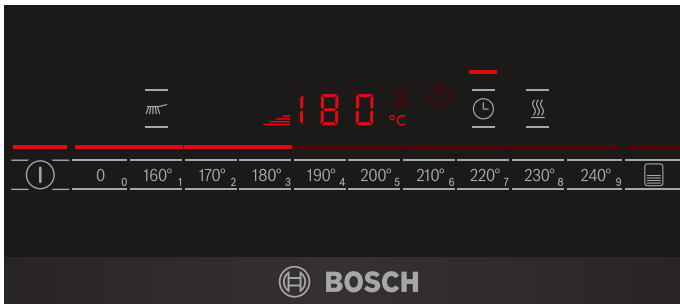
Desactivación

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

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

Ajustar la temperatura

1. Conectar el aparato a través del interruptor principal. En el display de temperatura se ilumina **000**.
2. Seleccionar la temperatura deseada con las teclas. El indicador de calentamiento parpadea.




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

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


Nivel de mantenimiento del calor

El teppanyaki debe estar encendido.

Seleccionar la posición de conservación en caliente  en la zona de programación.


No utilice la función de mantenimiento del calor para 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 alimentos demasiado tiempo porque se secarán.

Nivel de limpieza

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

Apagar la zona de calentamiento trasera

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

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

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

Tabla de ajustes

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

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

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

Carne/ave

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

Pescado

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

Verduras

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



Consejos y trucos

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


Seguro para niños

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

Activación

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

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

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

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 25

Funciones de programación del tiempo




Hay 2 funciones de tiempo distintas:


- Reloj avisador
- Cronómetro

Reloj avisador

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

Programar el reloj temporizador de cocina


1. Con el aparato desconectado, pulsar una vez el símbolo ; con el aparato conectado, pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. En el display se ilumina **00** min.

Nota: Al pulsar una vez el símbolo  con el aparato conectado, se conecta el cronómetro.

2. Ajustar la duración deseada con ayuda de las teclas **0-9**.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.


Una vez transcurrido el tiempo

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

Pulsar cualquier símbolo.

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

Corregir el tiempo

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



Cronómetro

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


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

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

Activación

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

Desactivación

1. Pulsar el símbolo . Se muestra el indicador del reloj temporizador.
2. Pulsar las teclas para el ajuste de la temperatura. Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

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

El calentamiento del aparato se interrumpe. En el display parpadean de forma alterna **F 8** y el indicador de calor residual **H/h**.

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

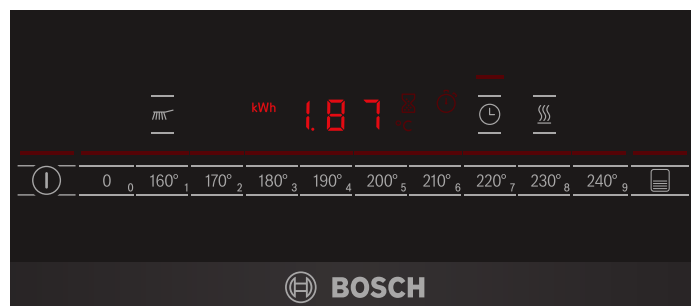
La limitación temporal se activa en la temperatura correspondiente programada (entre 2 y 4 horas).

Visualizar el consumo de energía

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

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

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



Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 25

Ajustes básicos

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

Indica- dor	Función
c 0	Reinicio de la configuración básica
0	Desactivada.*
1	Activada.
c 1	Seguro para niños
0	Seguro automático para niños desconectado.*
1	Seguro automático para niños conectado.
f	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad).
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c 5	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
0	2-4 horas hasta la desconexión.*
1	1-2 horas hasta la desconexión.
2	30-60 minutos hasta la desconexión.
c 6	Duración de la señal de fin del temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Conexión de las resistencias
0	Al encender, la zona de calentamiento trasera está apagada.
1	Al encender, las dos zonas de calentamiento están activadas.*
2	Al encender, se mantiene la última configuración existente antes de apagar el aparato.


*Ajuste básico

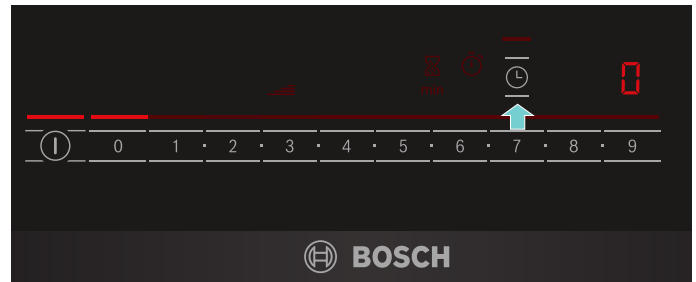
Indica- dor	Función
c 8	Modo demo
0	Desactivada.*
1	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

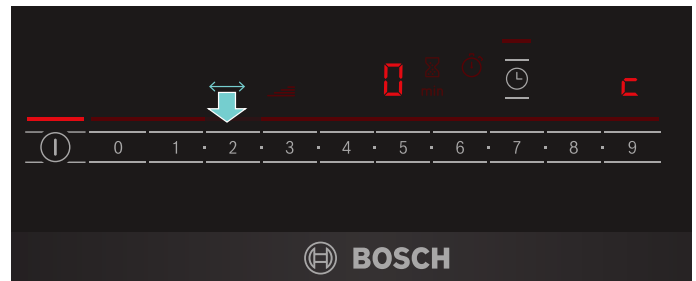
El aparato debe estar desconectado.


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



c y **1** parpadean alternadamente y  se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.
4. Ajustar el valor deseado con las teclas para el ajuste de la temperatura.



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

No guardar los cambios

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

Limpieza

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

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

Advertencia. ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia. ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia. ¡Peligro de quemaduras!

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

No use los medios de limpieza siguientes

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

Limpieza del aparato

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

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

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

Retira 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.

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

Limpia el aparato en caliente

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

Limpia el aparato en frío

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

Limpieza intermedia entre dos usos

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

¿Qué hacer en caso de avería?

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

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

Mensaje E en los indicadores

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

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

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

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



Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) 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 902 245 255

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

Índice

	Utilização adequada	30
	Instruções de segurança importantes	30
	Causas de danos	31
	Protecção do meio ambiente	31
	Dicas para poupar energia	31
	Eliminação ecológica	31
	Conhecer o aparelho	32
	O seu novo Teppan Yaki	32
	Painel de comandos	32
	Zonas de comandos	33
	Indicação de calor residual	33
	Antes da primeira utilização	33
	Limpeza do aparelho	33
	Aquecer o Teppan Yaki	33
	Utilizar o aparelho	34
	Ligar ou desligar	34
	Ajustar a temperatura	34
	Nível para manter quente	34
	Nível de limpeza	34
	Desligar zona de aquecimento traseira	34
	Tabela de regulações	35
	Dicas e truques	36
	Fecho de segurança para crianças	36
	Ligar	36
	Desligar	36
	Fecho de segurança para crianças automático	36
	Funções de tempo	37
	Alarme de cozinha	37
	Cronómetro	37
	Corte automático de segurança	37
	Indicação do consumo de energia	37
	Regulações base	38
	Alterar as regulações base	38
	Limpeza	39
	Não usar estes detergentes	39
	Limpeza do aparelho	39

	Defeito: O que fazer?	40
	Mensagem E nas indicações	40
	Serviços Técnicos	41
	Número E e número FD	41

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

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

Aviso – Perigo de incêndio!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

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

Causas de danos

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

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

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

Dicas para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



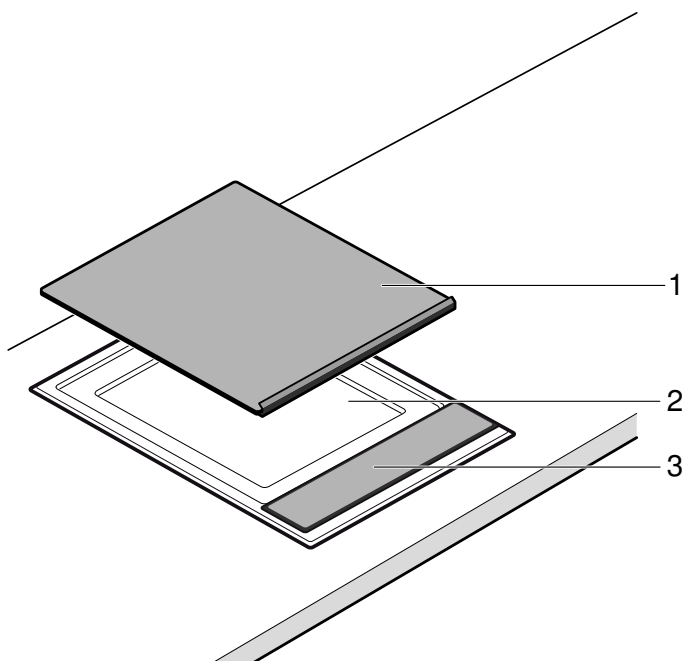
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conhecer o aparelho

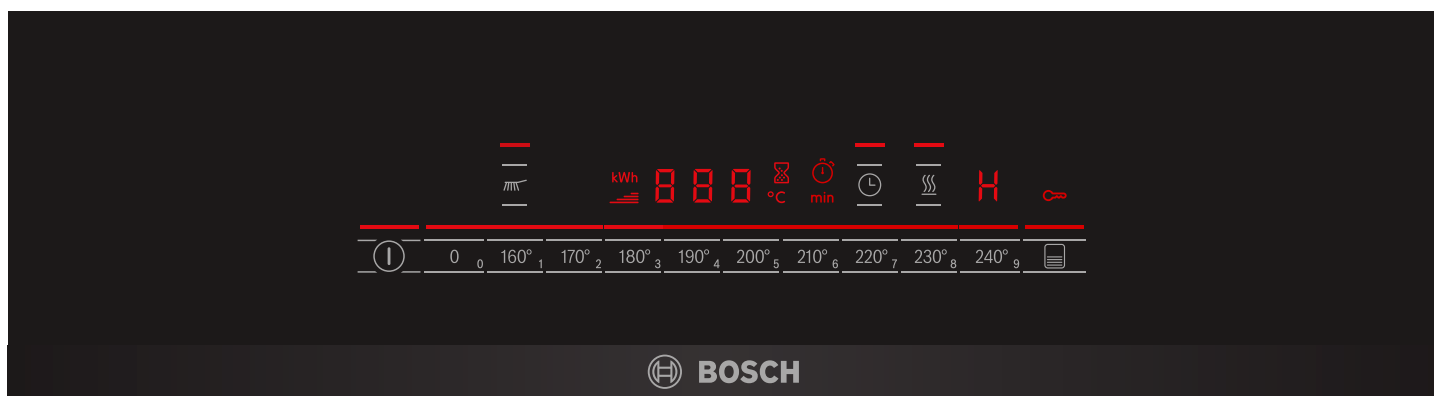
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.






O seu novo Teppan Yaki












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

Painel de comandos








Indicações	
	O aparelho está ligado*
	Nível de limpeza*
	Calor residual
	Indicação do consumo energético
	Indicação de aquecimento
* a lâmpada indicadora por cima do símbolo acende-se.	

Indicações	
	Temperatura/duração
	Alarme de cozinha
	Temperatura
	Cronómetro
	Tempo de duração
* a lâmpada indicadora por cima do símbolo acende-se.	

Indicações	
	Alarme de cozinha / cronómetro*
	Nível para manter quente*
	Fecho de segurança para crianças
	Zona de aquecimento traseira desligada

* a lâmpada indicadora por cima do símbolo acende-se.

Zonas de comandos	
	Ligar o aparelho
	Ligar nível de limpeza
0-240°	Ajustar a temperatura
0-9	Ajustar o alarme de cozinha
	Ligar alarme de cozinha / cronómetro
	Ligar nível para manter quente
	Desligar zona de aquecimento traseira

Zonas de comandos

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

Conselhos

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

Indicação de calor residual

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

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



Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia em primeiro lugar as instruções de segurança. → "Instruções de segurança importantes" na página 30

Limpeza do aparelho

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

Aquecer o Teppan Yaki

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



Utilizar o aparelho

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

Ligar ou desligar

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

Ligar

Toque no símbolo ①.

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

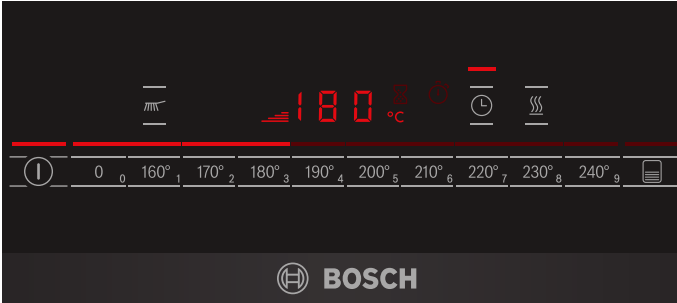
Desligar

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

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

Ajustar a temperatura

1. Ligue o aparelho com o interruptor principal. Na indicação da temperatura acende-se 000.
2. Com as teclas seleccione a temperatura pretendida. A indicação do aquecimento pisca.



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

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

Nível para manter quente

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

Selecione o nível para manter quente na área de regulação.

Não seleccione quantidades demasiado grandes para manter quente. Todos os alimentos, que devem ser mantidos quentes, devem estar em contacto com a superfície de cozedura, caso contrário irão arrefecer. Não mantenha os alimentos quentes durante muito tempo, pois secam.

Nível de limpeza

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

Desligar zona de aquecimento traseira

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

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

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

Tabela de regulações

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

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

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

Carne/aves

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

Peixe

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

Legumes

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



Dicas e truques

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



Fecho de segurança para crianças

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

Ligar

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

Desligar

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

O fecho de segurança para crianças está desativado.

Fecho de segurança para crianças automático

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

Ligar

Ligue o fecho de segurança automático para crianças. → "Regulações base" na página 38

Funções de tempo




Há 2 funções de tempo diferentes.


- Alarme de cozinha
- Cronómetro

Alarme de cozinha

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


Ajustar o alarme de cozinha

1. Com o aparelho desligado, toque uma vez no símbolo , com o aparelho ligado, toque duas vezes no símbolo . A indicação  acende-se. Na indicação acende-se **00** min.

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

2. Com as teclas **0-9** regule o tempo pretendido. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.


Terminado o tempo

Depois de decorrido o tempo, soa um sinal sonoro e no visor pisca **00** durante 10 segundos. A indicação  pisca.

Toque num símbolo à escolha.

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

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .



Cronómetro

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


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

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

Ligar

1. Toque no símbolo . No visor é exibido **00**.
2. Tocar nos botões para ajustar a temperatura. Começa a contagem do tempo. No primeiro minuto são indicados segundos e depois minutos. 10 segundos depois, a indicação do temporizador desaparece e é indicada a temperatura.
3. Toque no símbolo , para exibir novamente a indicação do temporizador.

Desligar

1. Toque no símbolo . A indicação do temporizador é exibida.
2. Tocar nos botões para ajustar a temperatura. O cronómetro é desligado. A indicação do temporizador apaga-se.

Corte automático de segurança

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

O aquecimento do aparelho é interrompido. Na indicação piscam em alternância **F B** e a indicação de calor residual **H/h**.

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

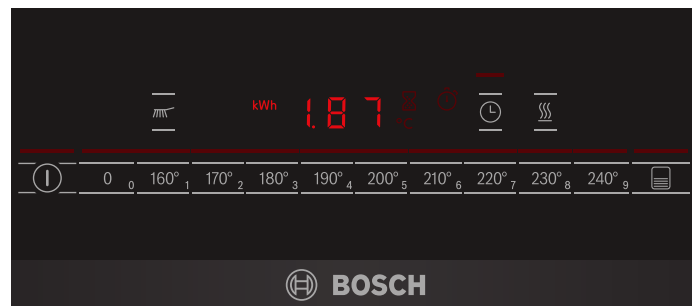
O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da temperatura regulada (2 a 4 horas).

Indicação do consumo de energia

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

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

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



Possivelmente, a indicação do consumo de energia não está ativada. → "Regulações base" na página 38

Regulações base

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

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


*Regulação base

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

*Regulação base


Alterar as regulações base

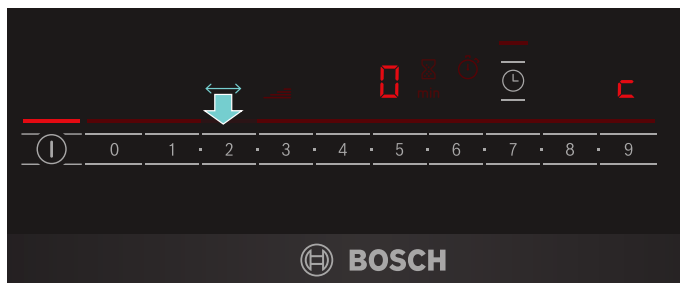
O aparelho tem de estar desligado.


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



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

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação pretendida aparecer.
4. Com as teclas regule o valor pretendido para a temperatura.



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

Não guardar alterações

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

Limpeza

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

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Não usar estes detergentes

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

Limpeza do aparelho

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

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

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

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

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

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

Limpar o aparelho quente

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

Limpar o aparelho arrefecido

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

Limpeza intermédia entre dois processos de cozedura

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

Defeito: O que fazer?

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

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

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

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

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

Mensagem E nas indicações

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

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

 **Serviços Técnicos**

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

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com o nosso Serviço 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 a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001044518
951201