

manual de instrucciones

3EB640LQ
Teppan Yaki

es	Instrucciones de uso	3
pt	Instruções de serviço	14

Índice

Uso correcto del aparato	3	Seguro para niños	9
Indicaciones de seguridad importantes	4	Activación	9
Causas de daños	4	Desactivación	9
Protección del medio ambiente	5	Seguro automático para niños	9
Consejos para ahorrar energía	5	Funciones de tiempo	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5	Reloj avisador	9
Presentación del aparato	5	Cronómetro	9
Su nuevo Teppan Yaki	5	Desconexión automática	10
Panel de mando	6	Protección para limpieza	10
Sensores de selección	6	Activación	10
Indicador de calor residual	6	Desactivación	10
Antes de usar el aparato por vez primera	6	Ajustes básicos	10
Limpiar el aparato	6	Modificación de los ajustes básicos	11
Calentar el Teppan Yaki	6	Limpiar	11
Manejo del aparato	7	No use los medios de limpieza siguientes	11
Conexión o desconexión	7	Limpiar el aparato	11
Ajustar la temperatura	7	¿Qué hacer en caso de avería?	12
Apagar la zona de calentamiento trasera	7	Mensaje E en los indicadores	13
Tabla de ajustes	8	Servicio de Asistencia Técnica	13
Consejos y trucos	9		

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

⚠ 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.

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

¡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.
- El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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 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.



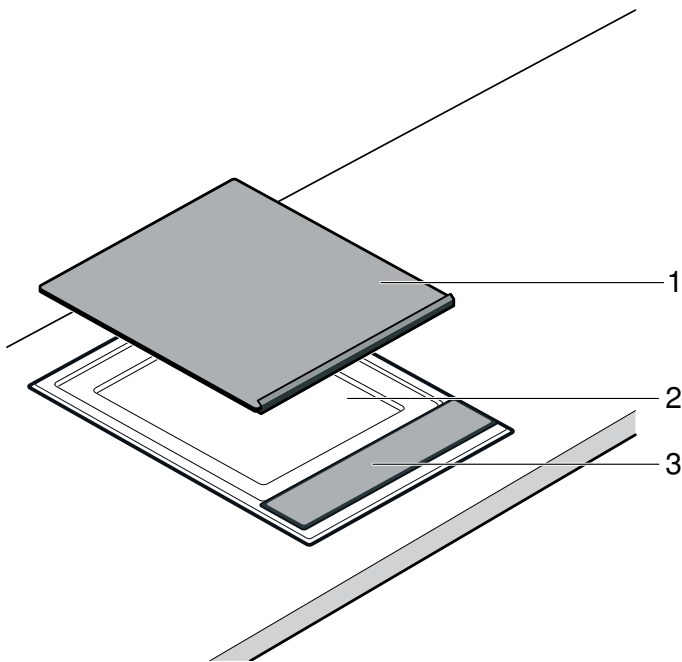
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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
H/h	Calor residual
	Protección para limpieza/activación del seguro para niños*
I→	Cronómetro
000	Temperatura/duración
	Indicador de calentamiento
°C	Temperatura
	Reloj avisador
min	Duración
	Reloj avisador/cronómetro*
	Zona de calentamiento trasera apagada

*La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina.

Sensores de selección

	Conectar el aparato
	Protección para limpieza/activación del seguro para niños
	Ajustar temperatura/duración
	Apagar la zona de calentamiento trasera
	Encender el reloj avisador/cronómetro

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 de usar el aparato por vez primera

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.

Limpiar el aparato

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

Calentar el Teppan Yaki

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el Teppan Yaki vacío durante unos minutos a 200 °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 ①.

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 ① 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. Ir pasando las opciones de la zona de programación hasta que se muestre la temperatura deseada en el display.
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.

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 ②.
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 lucioperca. 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.
La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  se enciende aproximadamente 10 s. El aparato queda bloqueado.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague la lámpara indicadora sobre 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.

Funciones de 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  min.

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


2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación. 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  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 . A la izquierda, al lado del indicador del reloj temporizador, se muestra el símbolo .
2. Pulsar la zona de programación.
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 la zona de programación.
Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática

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 B** 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).


Protección para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras el aparato está encendido, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, el aparato dispone de una función de protección para limpieza.


Activación

Pulsar el símbolo  con el aparato conectado.

Suena una señal de aviso. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  se ilumina. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Nota: La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. El aparato se puede desconectar en cualquier momento.









Desactivación

Pulsar el símbolo .






La protección para la limpieza está desconectada.

Ajustes básicos

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

Indica- dor	Función
	Reinicio de la configuración básica
	Desactivada.*
<i>!</i>	Activada.
	Seguro para niños
	Seguro automático para niños desconectado.*
<i>!</i>	Seguro automático para niños conectado.
<i>f</i>	Seguro automático y manual para niños desconectado.
	Tono de aviso
	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
<i>!</i>	Solo señal de error conectada.
<i>2</i>	Solo señal de confirmación conectada.
<i>3</i>	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
	2-4 horas hasta la desconexión.*
<i>!</i>	1-2 horas hasta la desconexión.
<i>2</i>	30-60 minutos hasta la desconexión.


*Ajuste básico

Indica- dor	Función
	Duración de la señal de fin del temporizador
<i>!</i>	10 segundos.*
<i>2</i>	30 segundos.
<i>3</i>	1 minuto.
	Conexión de las resistencias
	Al encender, la zona de calentamiento trasera está apagada.
<i>!</i>	Al encender, las dos zonas de calentamiento están activadas.*
<i>2</i>	Al encender, se mantiene la última configuración existente antes de apagar el aparato.
	Modo demo
	Desactivada.*
<i>!</i>	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.




*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

El aparato debe estar desconectado.

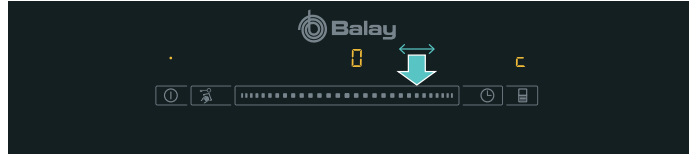
1. Conectar el aparato.
2. En los 10 s siguientes, mantener pulsado el símbolo  aproximadamente 4 s, hasta que suene una señal acústica.




 y  parpadean alternadamente y  se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.

4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



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.

Limpiar

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.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡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.

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.

Limpiar el 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.
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar 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	Limpiar 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.

Limpiar el aparato después de cada uso una vez 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 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**.

Limpiar 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. Ajustar a 40 °C y dejar ablandar la suciedad (máx. 1 hora).
3. Después de haberse desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpeza 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. Retirar 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?

¡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.

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**.

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	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F0 / F6 / F7	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.
F2	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. F2 se apaga.
F4	A pesar de la desconexión con F2 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. F4 se apaga.
F5 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.
F5 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. F5 se apaga.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en marcha y se ha apagado.	Volver a conectar el aparato.
dE 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.

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 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 de acordo com o fim a que se destina	14	Fecho de segurança para crianças	20
Instruções de segurança importantes	15	Ligar.....	20
Causas de danos	15	Desligar.....	20
Protecção do meio ambiente	16	Fecho de segurança para crianças automático.....	20
Dicas para poupar energia	16	Funções de tempo	20
Eliminação ecológica.....	16	Alarme de cozinha.....	20
Conhecer o aparelho	16	Cronómetro.....	20
O seu novo Teppan Yaki.....	16	Desconexão automática	21
Painel de comandos	17	Protecção contra anulação accidental	21
Zonas de comandos.....	17	Ligar.....	21
Indicação de calor residual	17	Desligar.....	21
Antes da primeira utilização	17	Regulações base	21
Limpeza do aparelho	17	Alterar as regulações base.....	22
Aquecer Teppan Yaki	17	Limpeza	22
Utilizar o aparelho	18	Não usar estes detergentes	22
Ligar ou desligar	18	Limpeza do aparelho	22
Ajustar a temperatura	18	O que fazer em caso de avaria?	23
Desligar zona de aquecimento traseira	18	Mensagem E nas indicações.....	23
Tabela de regulações	19	Serviço de Assistência Técnica	24
Dicas e truques.....	20		

Utilização de acordo com o fim a que se destina

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 protecção inadequados ou grelhas de protecção 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 15 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

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.

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

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.
- O aparelho ainda permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.

Perigo de choque eléctrico!

- 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.
- 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.

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.



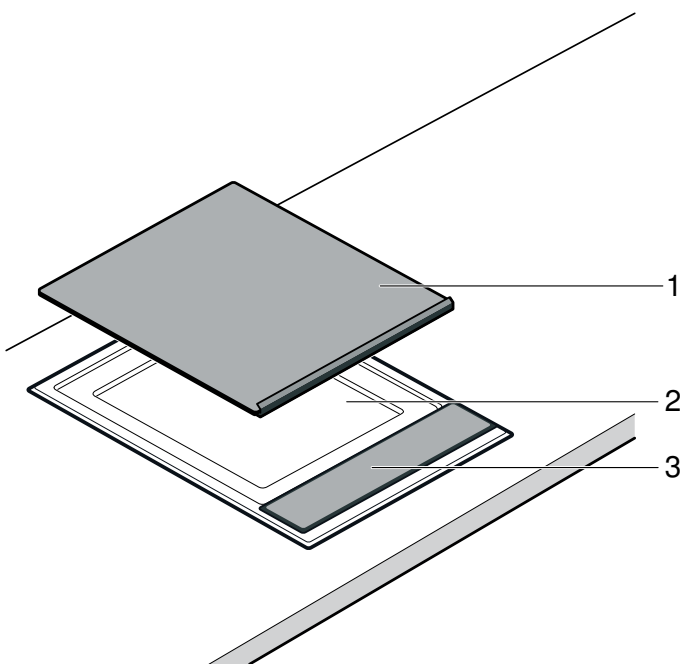
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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
H/h	Calor residual
	Proteção contra anulação acidental / fecho de segurança para crianças*
I→	Cronómetro
000	Temperatura/duração
	Indicação de aquecimento
°C	Temperatura
	Alarme de cozinha
min	Tempo de duração
	Cronómetro / alarme de cozinha*
	Zona de aquecimento traseira desligada

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

Zonas de comandos

	Ligar o aparelho
	Ativar a proteção contra anulação acidental / fecho de segurança para crianças
■■■	Ajustar temperatura / duração
	Desligar zona de aquecimento traseira
	Ligar o alarme de cozinha / cronómetro

Zonas de comandos

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

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 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.

Limpeza do aparelho

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

Aquecer Teppan Yaki

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o Teppan Yaki vazio durante alguns minutos a 200 °C.

Utilizar o aparelho

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

Ligar ou desligar

Nota: 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. Passe com o dedo sobre a área de regulação até a temperatura desejada aparecer no visor.

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.

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

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. Ligue o aparelho.

2. Toque no símbolo ②.

A indicação por cima do símbolo acende-se. A zona de aquecimento traseira está desligada.

Nota: 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/espesura	Informação
Bife, no ponto	saltear 230 - 240 °C	2 - 3 min. de cada lado	aprox. 2 cm	por ex. entrecosto, lombo, picanha. O bife está no ponto quando sai molho da carne.
	assar 180 °C	5 - 7 min.		
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	
Hambúrguer	180 - 190 °C	13 - 16 min.	máx. 1 cm	

Peixe

Alimento para assar	Temperatura	Tempo de cozedura	Quantidade/espesura	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/espesura	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 lâmpada indicadora por cima do símbolo  acende-se durante cerca de 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar

Toque no símbolo  as vezes necessárias, até a lâmpada indicadora por cima do 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.

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  min.

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

2. Regule o tempo pretendido na zona de regulação.

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  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.

Nota: 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 . O símbolo  é indicado à esquerda da indicação do temporizador.

2. Toque na zona de regulação.

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. Toque na zona de regulação.

O cronómetro é desligado. A indicação do temporizador apaga-se.

Desconexão automática

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).


Proteção contra anulação accidental

Se passar com o dedo no painel de comandos enquanto o aparelho estiver ligado, as regulações podem alterar-se.

Para evitar que isso aconteça, o seu aparelho dispõe de uma função de proteção contra anulação accidental.


Ligar

Com o aparelho ligado, toque no símbolo .

Ouve-se um sinal. A lâmpada indicadora por cima do símbolo  acende-se. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

Nota: O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação accidental. Pode desligar o aparelho a qualquer momento.






Desligar

Toque no símbolo .



A função contra anulação accidental está desligada.

Regulações base

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

Indica- ção	Função
	Reposição para a regulação base
	Desligado.*
1	Ligado.
c 1	Fecho de segurança para crianças
	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
	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 5	Desconexão automática (quando maior o nível definido, tanto maior a duração até à desconexão.)
	2-4 horas até à desconexão.*
1	1-2 horas até à desconexão.
2	30-60 minutos até à desconexão.


*Regulação base

Indica- ção	Função
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
	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.
c 8	Modo de demonstração
	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.




 e  piscam alternadamente e  acende.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação pretendida aparecer.

4. Regule o valor desejado na zona de regulação.



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.

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.

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.

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	Remova resíduos gordurosos com água quente e detergente da louça. 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.
Superfície de cozedura, sujidade incrustada	Para sujidade mais difícil, use o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (Ref. 00311499). Com ele, a superfície de cozedura voltará a brilhar. 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.
Moldura em aço inoxidável	Limpe com um pano macio, húmido e um pouco de detergente da louça. Para sujidade mais difícil, use o nosso produto de limpeza para aço inoxidável (Ref. 00311499). Com ele, o aço inoxidável volta a brilhar.
Painel de comandos	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.

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 cozedura, de forma que fique ligeiramente coberta.
2. Ligar o aparelho. Regule 40°C e deixe a sujidade ficar 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 cozedura 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.

O que fazer em caso de avaria?

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 eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
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.
⌘E O aparelho não aquece.	O modo de demonstração está ligado	Desligue o modo de demonstração: desligue o aparelho da corrente eléctrica 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.

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 21 4250 740

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.



9001077788

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

0205