

|    |                            |         |
|----|----------------------------|---------|
| it | Istruzioni per l'uso ..... | 2 – 20  |
| es | Instrucciones de uso ..... | 21 – 39 |
| pt | Manual de instruções ..... | 40 – 58 |

Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso  
Manual de instruções

# Indice

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Cosa bisogna considerare</b> .....        | <b>3</b>  |
| Prima del montaggio .....                    | 3         |
| Indicazioni di sicurezza .....               | 4         |
| Cause di danni .....                         | 5         |
| Prima di usarlo la prima volta .....         | 6         |
| <b>Il vostro nuovo apparecchio</b> .....     | <b>6</b>  |
| Questo è il vostro nuovo Teppan Yaki .....   | 6         |
| Frontalino comandi .....                     | 7         |
| <b>Regolare il Teppan Yaki</b> .....         | <b>8</b>  |
| Accendere e spegnere il Teppan Yaki .....    | 8         |
| Regolare la temperatura .....                | 8         |
| Spia del calore residuo .....                | 9         |
| Livello riscaldamento .....                  | 9         |
| Spegnere la zona di cottura posteriore ..... | 9         |
| Limitazione automatica del tempo .....       | 10        |
| <b>Timer</b> .....                           | <b>10</b> |
| <b>Tabelle e suggerimenti</b> .....          | <b>11</b> |
| Tabella di regolazione .....                 | 11        |
| Consigli e suggerimenti .....                | 14        |
| <b>Regolazioni di base</b> .....             | <b>15</b> |
| Modificare le regolazioni di base .....      | 16        |
| <b>Pulizia e cura</b> .....                  | <b>17</b> |
| <b>Eliminare i disturbi</b> .....            | <b>19</b> |
| <b>Assistenza clienti</b> .....              | <b>20</b> |

---

# Cosa bisogna considerare

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così potrete usare il vostro apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Se date l'apparecchio ad altri, allegare le istruzioni.

---

## Prima del montaggio

### Smaltimento ecologico



Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni in merito.

Questo apparecchio è dotato della marcatura conformemente a quanto dettato dalla direttiva europea 2002/96/CE su apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva regola a livello europeo il recupero e il riciclaggio degli apparecchi vecchi.

### Danni da trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio in presenza di danni da trasporto.

### Allacciamento elettrico

Nel caso in cui il cavo di collegamento sia danneggiato, esso deve essere sostituito da un tecnico istruito dal produttore onde evitare pericoli.

### Installazione e collegamento

Osservare le istruzioni per il montaggio speciali.



## Indicazioni di sicurezza

### Uso sicuro

L'apparecchio è destinato solo per l'uso in ambienti domestici privati. Usate l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze.

Adulti e bambini non devono mai usare l'apparecchio senza sorveglianza nel caso in cui

- non sono nelle condizioni fisiche o psichiche,
- oppure se gli mancano le conoscenze e l'esperienza per usare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

Non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Non usare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di azionamento remoto esterno.

Utilizzate l'apparecchio solo per preparare le pietanze direttamente sulla superficie di cottura, senza tegame o padella.

### Olio e grasso surriscaldato

Cautela! Pericolo d'incendio! Oli e grassi surriscaldati si infiammano facilmente. Non lasciare mai olio o grasso bollente inosservato. Non estinguerete mai con acqua olio o grasso che brucia. Soffocate le fiamme con un coperchio. Spegnete l'apparecchio.

### Apparecchio caldo

Cautela! Pericolo di ustione! L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Tenete lontani i bambini!

Cautela! Pericolo d'incendio! Non usate mai l'apparecchio come piano d'appoggio! Non poggiare alcun oggetto di plastica o con il manico in plastica sulla superficie di cottura bollente.

Cautela! Pericolo d'incendio! Non conservare mai oggetti combustibili (per es. detersivi, bombolette spray) in cassetti o ripiani sotto l'apparecchio.

Pericolo di cortocircuito! Non poggiare mai i cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici sull'apparecchio caldo. L'isolamento dei cavi può fondersi.

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Coperchio in vetroceramica</b> | Cautela! Pericolo di ustione! Poggiare il coperchio di vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio.                                                                                                   |
| <b>Pulizia</b>                    | Spegnete l'apparecchio dopo l'uso.<br>Pulite l'apparecchio a freddo ogni volta che lo usate.<br><br>Non utilizzate per la pulizia apparecchi ad alta pressione o a getto di vapore.                                                                                                  |
| <b>Riparazioni</b>                | Le riparazioni improprie sono pericolose. Pericolo di scossa elettrica! Le riparazioni devono essere eseguite solo dai tecnici del servizio assistenza da noi istruiti.<br><br>Se l'apparecchio è difettoso staccare il fusibile domestico. Chiamate il Servizio assistenza clienti. |

---

## Cause di danni

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Superficie di cottura in acciaio inox</b> | La superficie di cottura di acciaio è resistente e liscia; comunque con il tempo presenterà tracce di usura come una buona padella di ghisa. Queste non pregiudicano, tuttavia, la sua utilità. E' normale una leggera decolorazione gialla della superficie di acciaio.<br><br>Evitate di tagliare con coltelli sulla superficie di acciaio per non graffiarla. Per girare le pietanze utilizzate le spatole.<br><br>Importante: non colpite la superficie di cottura con le spatole; in tal caso si potrebbero formare delle intaccature. |
| <b>Oggetti duri ed appuntiti</b>             | Oggetti duri o appuntiti che cadono sul pannello o sul coperchio in vetroceramica possono causare danni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Coperchio in vetroceramica</b>            | Poggiare il coperchio di vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio. Non usate il coperchio come superficie di appoggio o superficie per riscaldare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

---

## Prima di usarlo la prima volta

### Riscaldare l'apparecchio

Pulite accuratamente la superficie di cottura prima di usarla per la prima volta. Riscaldare il Teppan Yaki vuoto per 30 minuti a 240 °C. Questo vi permetterà di eliminare l'odore di nuovo.

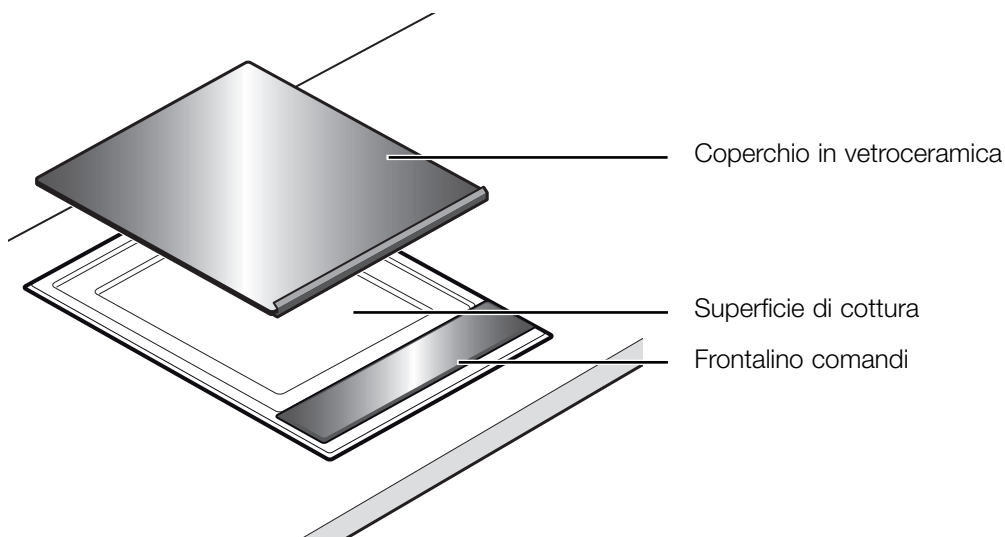
---

## Il vostro nuovo apparecchio

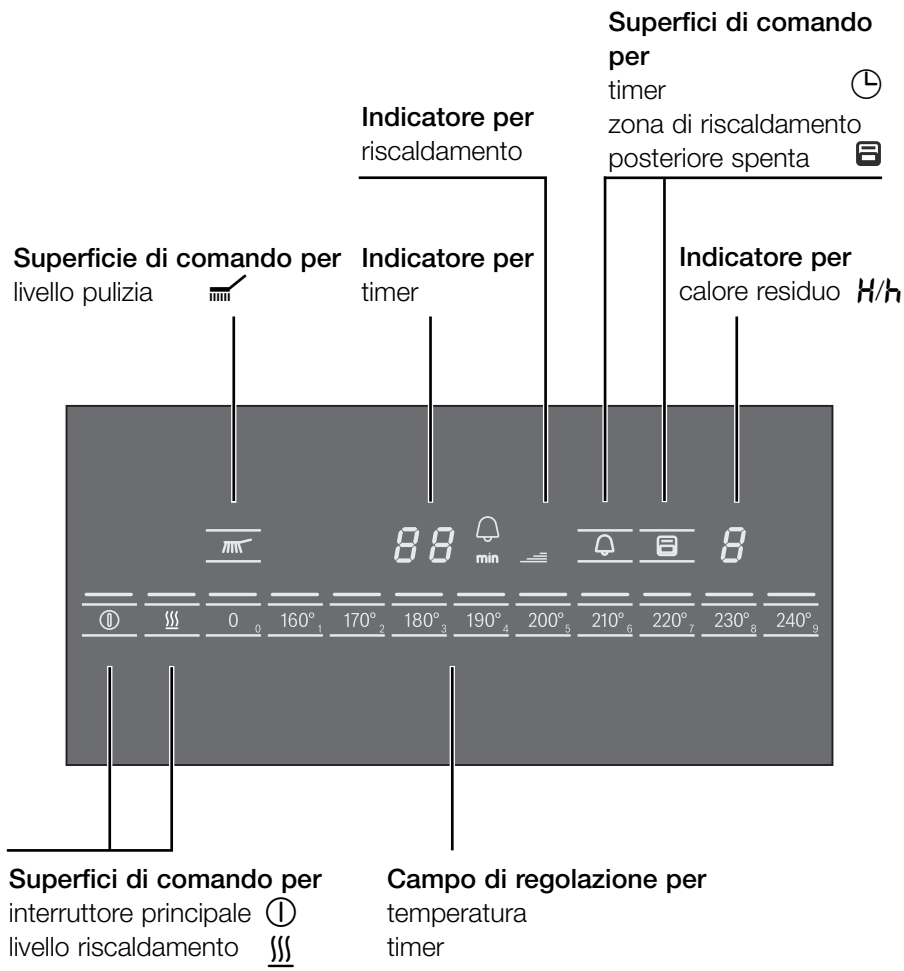
Imparate a conoscere il vostro nuovo apparecchio e consultate le informazioni sugli accessori in dotazione.

---

## Questo è il vostro nuovo Teppan Yaki



# Frontalino comandi



## Superfici di comando

Toccando un simbolo viene attivata la rispettiva funzione.

## Nota

Mantenete le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

---

# Regolare il Teppan Yaki

---

## Accendere e spegnere il Teppan Yaki

Il Teppan Yaki si accende e si spegne con l'interruttore principale.

Accendere: toccare il simbolo ①. L'indicazione sopra l'interruttore principale si accende. Il Teppan Yaki è pronto per il funzionamento.

Spegnere: toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore principale non si spegne. Il Teppan Yaki è spento. L'indicazione del calore residuo continua ad essere accesa finché il Teppan Yaki non si è sufficientemente raffreddato.

### Nota

Il Teppan Yaki si spegne automaticamente quando la temperatura è regolata per più di 20 secondi su 0.

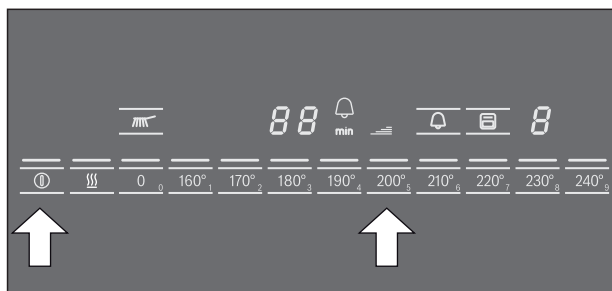
---

## Regolare la temperatura

Regolare la temperatura desiderata nel campo di impostazione.

Il Teppan Yaki deve essere acceso.

1. Impostare la temperatura desiderata nel campo di regolazione.
2. Aspettate finché non è raggiunta la temperatura regolata e non risuona un segnale acustico. La spia del riscaldamento si spegne. Poggiare ora la pietanza da cuocere.



---

## Spia del calore residuo

Il Teppan Yaki dispone di un'indicazione del calore residuo a due livelli.

Se sul display appare **H**, il Teppan Yaki è ancora caldo. Quando il Teppan Yaki continua a raffreddarsi l'indicazione passa su **h**. L'indicazione si spegne quando il Teppan Yaki si è sufficientemente raffreddato.

Cominciate con la pulizia solo quando l'indicazione del calore residuo è passata da **H** a **h**.

---

## Livello riscaldamento

Il Teppan Yaki deve essere acceso.

Selezionare il livello riscaldamento nel campo di regolazione.

Non scegliete quantità eccessive da riscaldare. Tutte le pietanze da tenere in caldo devono essere a contatto con la superficie di cottura, altrimenti di raffreddano. Non tenete al caldo le pietanze troppo a lungo; potrebbero asciugarsi.

---

## Spegnere la zona di cottura posteriore

Per la preparazione di piccole quantità potete anche utilizzare solo la zona anteriore. La metà posteriore della superficie di cottura può fungere da zona riscaldamento.

Il Teppan Yaki deve essere acceso.

Toccare il simbolo . L'indicazione sopra il simbolo si accende. La zona posteriore è spenta.

Quando riaccendete l'apparecchio la volta successiva, questo stato resta memorizzato. Questa impostazione può essere modificata nelle impostazioni di base.

---

## Limitazione automatica del tempo

Se il Teppan Yaki resta in funzione molto a lungo senza che venga modificata l'impostazione, si attiva la limitazione automatica del tempo.

Il riscaldamento è interrotto. Sul display lampeggiano in alternanza **F** e **B**.

Se toccate una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. Potete procedere nuovamente alle impostazioni.

Se la limitazione del tempo è attiva, essa si orienta alla temperatura regolata.

---

## Timer

Il timer può anche essere usato come orologio da cucina. Il timer non accende o spegne il Teppan Yaki.

Con il timer si possono regolare fino a 99 minuti. Il timer può essere usato anche se il Teppan Yaki è spento.

### Come si regola

**1.** Toccare il simbolo  finché l'indicazione  non si accende. Sul display del timer si accende **00**.

**2.** Regolare il tempo desiderato nel campo relativo.

### Allo scadere del tempo regolato

Al termine del tempo regolato risuona un segnale.

Sul display del timer si accende **00**.

Dopo 10 secondi il display si spegne.

### Correggere il tempo

Toccare il simbolo , regolare di nuovo il tempo nel relativo campo.

### Spegnere il timer anticipatamente

Toccare il simbolo , regolare su 0 nel campo di regolazione.

# Tabelle e suggerimenti

## Tabella di regolazione

I dati riportati in tabella sono indicativi e valgono per un apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in funzione del tipo e della quantità della pietanza.

Poggiare la pietanza da cucinare solo al termine del tempo di preriscaldamento.

| Pietanza                                   | Temperatura                                                     | Tempo di cottura           | Quantità / spessore    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| <b>Carne / pollame</b>                     |                                                                 |                            |                        |
| Bistecca di manzo, medium*                 | soffriggere a 230 - 240 °C<br>continuare la cottura<br>a 180 °C | 2 - 3 min.<br>su ogni lato | ca. 2 cm<br>5 - 7 min. |
| Bistecca di maiale<br>(senza osso)         | 210 - 220 °C                                                    | 15 - 20 min.               | ca. 2 cm               |
| Carne di maiale**                          | 170 - 180 °C                                                    | 13 - 17 min.               | max. 2 cm              |
| Cotoletta impanata***                      | 190 - 200 °C                                                    | 10 - 13 min.               | 0,5 - 1 cm             |
| Maiale o vitello                           |                                                                 |                            |                        |
| Bistecca di tacchino                       | 210 - 220 °C                                                    | 8 - 15 min.                | 1 - 1,5 cm             |
| Petto di pollo                             | 180 - 190 °C                                                    | 15 - 20 min.               | 2,5 - 3 cm             |
| Spezzatino<br>marinato, manzo o maiale**** | 200 - 210 °C                                                    | 8 - 10 min                 | 600 - 700 g            |
| Spezzatino di tacchino****                 | 180 - 190 °C                                                    | 7 - 9 min.                 | 600 - 700 g            |
| Carne trita                                | 230 - 240 °C                                                    | 9 - 11 min.                | ca. 600 g              |
| Hamburger                                  | 180 - 190 °C                                                    | 13 - 16 min.               | max. 1 cm              |

\* per es. entrecôte, bistecca di filetto, bistecca di manzo. La cottura della bistecca è medium quando esce il sangue.

\*\* Spingere bene sulla piastra, girare più volte.

\*\*\* Utilizzare sufficiente olio affinché l'impanatura non si asciughi e non bruci.

\*\*\*\* Distribuire bene i pezzi di carne / di pollame che non devono toccarsi.

| Pietanza             | Temperatura | Tempo di cottura | Quantità / spessore |
|----------------------|-------------|------------------|---------------------|
| <b>Pesce</b>         |             |                  |                     |
| Filetto di pesce*    | 190 - 200°C | 7 - 10 min.      | ca. 2 cm            |
| Bistecca di salmone  | 170 - 180°C | 18 - 20 min.     | ca. 3 cm            |
| Bistecca di tonno    | 190 - 200°C | 18 - 20 min.     | ca. 3 cm            |
| Gamberoni            | 210 - 220°C | 8 - 10 min.      | da 30 g             |
| <b>Verdure</b>       |             |                  |                     |
| Carote a bastoncini  | 190 - 200°C | 6 - 8 min.       | ca. 500 g           |
| Peperoni a strisce   | 200 - 210°C | 4 - 6 min.       | ca. 500 g           |
| Melanzane a fette**  | 200 - 210°C | 6 - 8 min.       | ca. 500 g           |
| Zucchine a fette     | 190 - 200°C | 6 - 8 min.       | ca. 500 g           |
| Anelli di cipolla    | 190 - 210°C | 5 - 7 min.       | ca. 500 g           |
| Champignon a fette   | 230 - 240   | 10 - 12 min.     | ca. 500 g           |
| Patate lesse a fette | 210 - 220°C | 10 - 12 min.     | ca. 500 g           |

\* Utilizzare i tipi di pesce adatto, per es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico o luccioperca. Per evitare che i filetti di pesce si attacchino eccessivamente, impanarli nella farina prima della cottura. Iniziate la cottura sul lato della pelle e girate, possibilmente, una sola volta.

\*\* Salate le melanzane prima della cottura, lasciatele riposare per 30 min. ed asciugatele.

| Pietanza                              | Temperatura | Tempo di cottura        | Quantità / spessore |
|---------------------------------------|-------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Piatti a base di uova / dolci</b>  |             |                         |                     |
| Uovo al tegamino,<br>uova strapazzate | 170 - 180°C | 6 - 9 min.              | 6 uova              |
| Pancake all'americana*                | 190 - 200°C | 2 - 3 min. su ogni lato | 4 pezzi             |
| Crêpes*                               | 200 - 210°C | 1 - 2 min. su ogni lato | 2 pezzi             |
| Frutta a fette o<br>a dadi* / **      | 180 - 190°C | 5 - 7 min.              | 500 g               |
| <b>Altro</b>                          |             |                         |                     |
| Dadi di pane bianco* / ***            | 160°C       | 15 - 20 min.            | 150 g               |
| Abbrustolire pinoli / mandorle        | 160°C       | 5 - 7 min.              | 400 g               |
| Pasta precotta                        | 200 - 210°C | 10 - 15 mn.             | 500 g               |
| Tofu                                  | 210 - 220°C | 3 - 5 min.              | 400 g               |

\* Preferire burro fuso.

\*\* Insaporire a piacere con miele o zucchero.

\*\*\* Girare spesso.

---

## Consigli e suggerimenti

### Prima della cottura

Riscaldare sempre l'apparecchio. Anche quando si aumenta l'impostazione tra due fasi di cottura, attendere che si spenga l'indicazione del riscaldamento.

Per la cottura usate solo oli e grassi adatti, ad es. oli vegetali raffinati o burro fuso.

Non salate la carne, il pollame e il pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e principi nutritivi solubili.

Non bucate e non tagliate carne e pollame prima o durante la cottura, per evitare che ne esca il succo.

### Friggere

I pezzi di carne e di pollame non devono toccarsi durante la frittura per evitare che caccino acqua.

Pigiate bene i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente dalla piastra per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido e la pietanza si asciuga.

# Regolazioni di base

Il vostro apparecchio dispone di diverse regolazioni di base. Queste impostazioni di base possono essere adeguate alle vostre abitudini:

| Indicazione | Funzionamento                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 2</b>  | <b>Tono del segnale</b><br><b>0</b> Segnale di conferma e segnale di comando errato spenti<br><b>1</b> Solo il segnale di comando errato è acceso<br><b>2</b> Segnale di conferma e segnale di comando errato accesi*                |
| <b>c 6</b>  | <b>Durata del segnale Fine timer</b><br><b>1</b> 10 secondi*<br><b>2</b> 30 secondi<br><b>3</b> 1 minuto                                                                                                                             |
| <b>c 7</b>  | <b>Combinazione delle zone di riscaldamento</b><br><b>0</b> All'accensione entrambe le zone sono accese.<br><b>1</b> All'accensione la zona posteriore è spenta.<br><b>2</b> All'accensione l'ultima impostazione resta in memoria.* |
| <b>c 0</b>  | <b>Ripristino dell'impostazione di base</b><br><b>0</b> Spento<br><b>1</b> Acceso                                                                                                                                                    |

\* Impostazione di base

---

## Modificare le regolazioni di base

Il Teppan Yaki deve essere spento.

1. Accendere il Teppan Yaki.
2. Nei 10 secondi successivi premere il simbolo  per 4 secondi. Sul display a sinistra lampeggia , sul display destro si accende .
3. Toccare il simbolo  finché sul display sinistro non lampeggia l'indicazione desiderata.
4. Regolare il valore desiderato nel campo relativo.
5. Toccare il simbolo  per 4 secondi.

L'impostazione è memorizzata.

**Spegnere senza  
memorizzare**

Per uscire dall'impostazione di base spegnere il Teppan Yaki con l'interruttore principale.  
Le modifiche non vengono memorizzate.

---

# Pulizia e cura



Non utilizzate apparecchi ad alta pressione o a getto di vapore.



Cautela! Pericolo di ustione! Cominciate con la pulizia solo quando l'indicazione del calore residuo è passata da **H** a **h**.

Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate. Altrimenti i residui incrostati si lasciano rimuovere con estrema difficoltà.

Rimuovere i residui grossi con le spatole.

Rimuovere accuratamente i residui di detergente prima dell'uso successivo.

## Pulire l'apparecchio caldo

Cautela! Pericolo di ustione! Nel versare l'acqua nell'apparecchio bollente, si formano vapore acqueo e schizzi bollenti.

L'apparecchio deve raffreddarsi per almeno 15 minuti prima di potervi versare dell'acqua. Preferite l'uso di cubetti di ghiaccio. Aggiungete qualche goccia di detergente per stoviglie e lasciate ammorbidire lo sporco (massimo 1 ora).

Cautela! Pericolo di ustione! Cominciate con la pulizia solo quando l'indicazione del calore residuo è passata da **H** a **h**.

## Pulire l'apparecchio raffreddato

Versare dell'acqua con detergente per stoviglie sulla superficie di cottura tale da coprirla. Accendere l'apparecchio. Selezionare il livello pulizia  nel campo di regolazione. Lasciare ammorbidire lo sporco (massimo 1 ora). Quando lo sporco si è scrostato, potete iniziare con la pulizia.

## Pulizia tra due cotture

A tale scopo sono indicati i cubetti di ghiaccio: spegnere l'apparecchio. Spingere 4-5 cubetti di ghiaccio sulla superficie bollente usando la spatola.

Cautela! Può formarsi vapore acqueo bollente!

Rimuovere lo sporco con la spatola e riaccendere l'apparecchio. Aspettare prima di poggiare le pietanze finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura regolata.

## **Detergenti indicati**

Per rimuovere i residui di grasso sono indicati al meglio i detergenti per stoviglie. A secondo del tipo di pietanza, sulla superficie di cottura possono restare macchie biancastre. Queste possono essere eliminate con succo di limone, aceto oppure con un anticalcare delicato. Quindi pulire con un panno umido. Rimuovere bene i residui di anticalcare.

## **Detergente per acciaio inox**

Per la pulizia intensa della superficie di cottura e del telaio può essere usato un detergente per acciaio inox. L'acciaio ritornerà lucido. Potete ordinare il succitato detergente presso il vs. rivenditore autorizzato oppure su Internet (n. d'ordine 311137).

## **Pulire il telaio**

Pulire il telaio con un panno morbido o una spugna e detergente per stoviglie.

Non battete e non grattate con le spatole sul bordo dell'apparecchio.

## **Pannello e coperchio in vetroceramica**

Rimuovere lo sporco lieve con un panno umido o con acqua tiepida e detergente. Sciacquare i residui di detergente con acqua fredda ed asciugare la superficie.

Non lavare il coperchio di vetroceramica nella lavastoviglie.

## **Detergenti inadatti**

Non usate detergenti chimicamente aggressivi come lo spray per il forno o lo smacchiatore.

Non usate spugnette metalliche, di acciaio, spazzole di metallo o simile.

Oltre alle spatole, anche le spugnette e i detersivi abrasivi lasciano tracce di usura sulla superficie. Queste tuttavia non limitano le funzionalità dell'apparecchio.

# Eliminare i disturbi

Quando si presenta un disturbo, spesso la causa è una sciocchezza. Verificate le seguenti indicazioni prima di contattare il Servizio clienti.

| Indicazione                  | Errore                                                        | Misura                                                                                                                           |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nessuna                      | L'alimentazione di corrente è interrotta.                     | Controllate il fusibile dell'apparecchio. Verificate, con altri apparecchi elettrici, se vi è stata un'interruzione di corrente. |
| <b>E</b> lampeggia           | La superficie di comando è umida o un oggetto poggia sopra.   | Asciugate la superficie di comando o rimuovete l'oggetto. Toccate quindi il frontalino di comando.                               |
| <b>E<sub>r</sub></b> + cifra | Errore dell'apparecchio                                       | Spegnete e riaccendete l'apparecchio. Quando l'indicazione si spegne. Contattate l'Assistenza clienti.                           |
| <b>F0</b>                    | Errore dell'apparecchio                                       | Spegnete e riaccendete l'apparecchio. Quando l'indicazione si spegne. Contattate l'Assistenza clienti.                           |
| <b>F4</b>                    | L'elettronica si è surriscaldata ed ha spento l'apparecchio.  | Aspettate finché l'elettronica si è raffreddata. Toccate quindi una superficie di comando qualsiasi.                             |
| <b>F6 / F7</b>               | Errore dell'apparecchio                                       | Spegnete e riaccendete l'apparecchio. Quando l'indicazione si spegne. Contattate l'Assistenza clienti.                           |
| <b>F8</b>                    | L'apparecchio è stato troppo tempo in funzione e si è spento. | Potete riaccendere subito l'apparecchio.                                                                                         |

---

# Assistenza clienti

Il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione per le riparazioni sull'apparecchio. Nell'elenco telefonico troverete indirizzo e numero di telefono del servizio assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza indicati vi segnaleranno volentieri il punto più vicino.

## **Numero E e codice FD**

Se richiedete l'intervento del nostro servizio assistenza, indicate il numero E ed il codice FD dell'apparecchio. La targhetta riportante i numeri si trova sull'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di avaria, potete riportare subito qui i dati del vostro apparecchio.

# Contenido

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Qué debe tener en cuenta</b> .....             | <b>22</b> |
| Antes de la instalación .....                     | 22        |
| Indicaciones de seguridad .....                   | 23        |
| Causas de daños .....                             | 24        |
| Antes del primer uso .....                        | 25        |
| <b>Su nuevo aparato</b> .....                     | <b>25</b> |
| Aquí le presentamos su Teppan Yaki nuevo .....    | 25        |
| Panel de mandos .....                             | 26        |
| <b>Ajuste del Teppan Yaki</b> .....               | <b>27</b> |
| Encender y apagar el Teppan Yaki .....            | 27        |
| Ajustar la temperatura .....                      | 27        |
| Indicador de calor residual .....                 | 28        |
| Nivel de mantenimiento de calor .....             | 28        |
| Desconexión de la zona de calentamiento posterior | 28        |
| Limitación temporal automática .....              | 29        |
| <b>Temporizador</b> .....                         | <b>29</b> |
| <b>Tablas y consejos</b> .....                    | <b>30</b> |
| Tabla de ajuste .....                             | 30        |
| Trucos y consejos .....                           | 33        |
| <b>Cambiar los ajustes</b> .....                  | <b>34</b> |
| Cambiar ajustes básicos .....                     | 35        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                  | <b>36</b> |
| <b>Solución de anomalías</b> .....                | <b>38</b> |
| <b>Servicio de atención al cliente</b> .....      | <b>39</b> |

---

# Qué debe tener en cuenta

Lea con atención estas instrucciones de uso. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. Si cede el aparato a terceros, entregue también las instrucciones.

---

## Antes de la instalación

### Evacuación respetuosa con el medio ambiente



Desempaquete el aparato y evacue el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado según las directivas europeas 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válido en toda la UE.

### Daños de transporte

Compruebe el aparato después de desempaquetarlo. En caso de daños de transporte no debe conectar el aparato.

### Conexión eléctrica

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser cambiado por un profesional formado por el fabricante para evitar riesgos.

### Emplazamiento y conexión

Por favor, respete las instrucciones especiales de montaje.



## Indicaciones de seguridad

### Manejo seguro

Este aparato está sólo indicado para el uso privado en el hogar. Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no pueden utilizar el aparato sin vigilancia,

- si tienen deficiencias físicas o mentales y no se encuentran en la situación,
- o les falta conocimiento y experiencia, para manejar el aparato correctamente.

No dejar a los niños jugar con el aparato.

No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia externo.

Utilice el aparato sólo para preparar comidas directamente - sin olla o bien sartén - en la superficie de freír.

### Aceite y grasa sobrecalentados

Cuidado, ¡peligro de incendio! El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. No deje nunca desatendidos el aceite o la grasa calientes. No apague nunca el aceite o la grasa ardiendo con agua. Extinga las llamas con una tapa. Desconecte el aparato.

### Aparato caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. ¡Mantenga alejados a los niños!

Cuidado, ¡peligro de incendio! ¡No utilice nunca el aparato como superficie para depositar objetos! No colocar nunca objetos de plástico o bien con mango de plástico sobre superficies de freír calientes.

Cuidado, ¡peligro de incendio! No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. productos de limpieza, botes de spray) en cajones o compartimientos bajo el aparato.

¡Peligro de cortocircuito! No pasar nunca los cables de conexión de los electrodomésticos sobre el aparato caliente. El aislamiento del cable puede derretirse.

## **Tapa de cristal vitrocerámico**

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Colocar la cubierta de vitrocerámica una vez que se haya enfriado el aparato por completo. No encender el aparato nunca con cubierta colocada.

## **Limpieza**

Desconecte el aparato después de su uso.

Limpie el aparato enfriado después de cada uso.

No utilice ningún limpiador de alta presión o a chorro de vapor para su limpieza.

## **Reparaciones**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo puede llevar a cabo las reparaciones un técnico del servicio técnico, instruido por nosotros.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

---

## **Causas de daños**

### **Superficie de asar de acero inoxidable**

La superficie de asar de acero inoxidable es robusta y lisa, sin embargo con el tiempo se apreciarán huellas de uso igual como sucede con una buena sartén de fundición. Estas huellas no influyen negativamente en su utilización. Una ligera coloración amarilla de la superficie para freír de acero inoxidable es normal.

No corte nunca con cuchillos sobre la superficie para freír de acero inoxidable, ello podría arañar la superficie. Utilice una espátula para dar la vuelta a las comidas.

¡Importante! No golpear con la espátula sobre la superficie para freír ya que produce muescas.

### **Objetos duros y puntiagudos**

Si caen objetos duros o bien puntiagudos sobre el marco de vitrocerámica o bien cubierta de vitrocerámica, se pueden producir daños.

### **Tapa de cristal vitrocerámico**

Colocar la cubierta de vitrocerámica una vez que se haya enfriado el aparato por completo. No encender el aparato nunca con cubierta colocada. No utilice la tapa como zona de apoyo o zona de mantenimiento de calor.

---

## Antes del primer uso

### Calentar el aparato

Limpie antes del primer uso la superficie para freír a conciencia. Precaliente a continuación el Teppan Yaki en vacío durante 30 minutos a 240 °C. Con ello se solucionará el olor a nuevo.

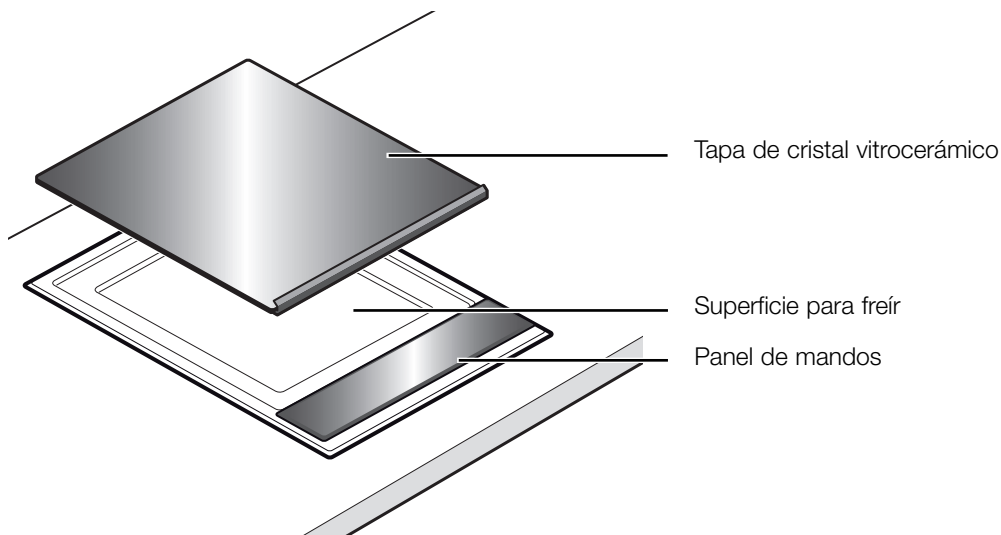
---

## Su nuevo aparato

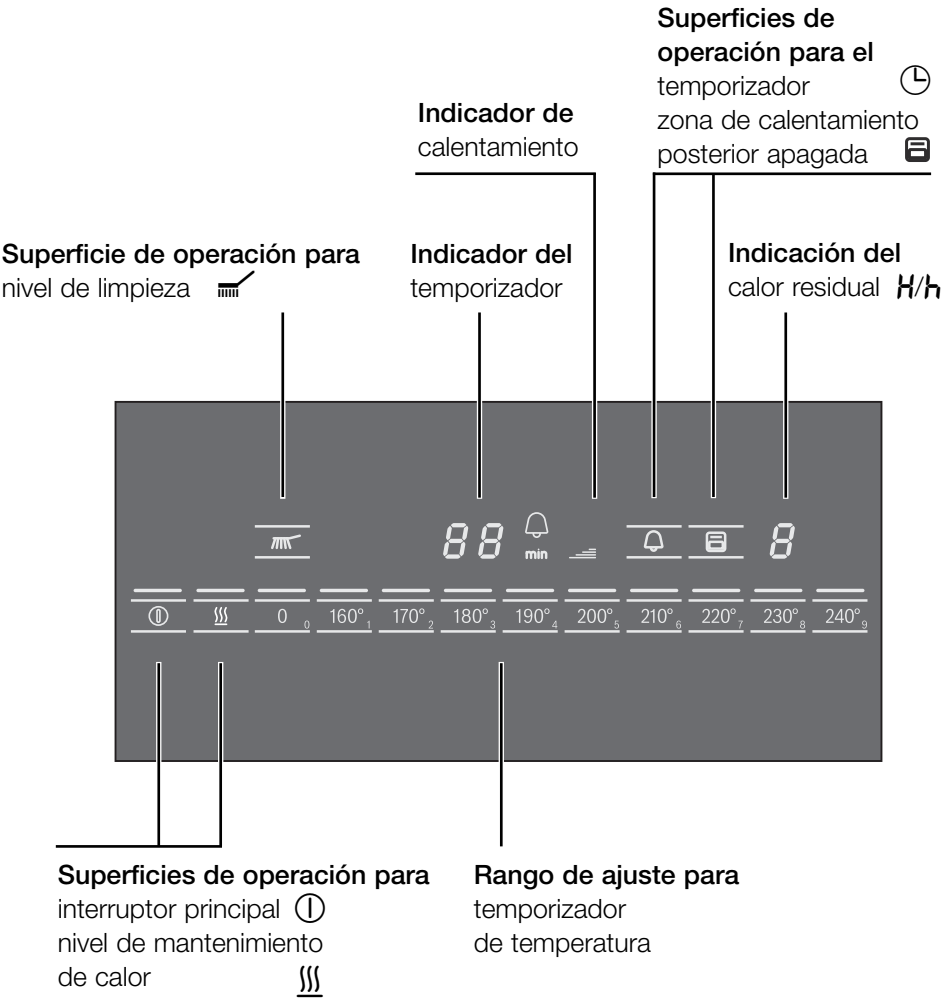
Aquí conocerá su aparato y recibirá información sobre los accesorios suministrados.

---

### Aquí le presentamos su Teppan Yaki nuevo



# Panel de mandos



## Superficies de operación

Cuando toca un símbolo se activa la función correspondiente.

Mantenga las superficies de operación siempre secas. La humedad afecta al funcionamiento.



---

## Indicador de calor residual

El Teppan Yaki dispone de una indicación de calor residual de dos niveles.

Si aparece en la indicación **H**, el Teppan Yaki continua caliente. Si sigue enfriándose el Teppan Yaki la indicación cambia a **h**. La indicación se apaga cuando el Teppan Yaki se ha enfriado suficientemente.

Comience con la limpieza cuando la indicación de calor residual cambie de **H** a **h**.

---

## Nivel de mantenimiento de calor

El Teppan Yaki deberá estar conectado.

Seleccionar en el área de ajuste el nivel de mantenimiento de calor.

No seleccione cantidades muy grandes para el mantenimiento de calor. Todas las comidas que se han de mantener caliente, deberán estar en contacto con la superficie para freír ya que por lo contrario se enfrían. No mantenga las comidas durante mucho tiempo calientes ya que se secan.

---

## Desconexión de la zona de calentamiento posterior

En la preparación de cantidades pequeñas puede usar también sólo la zona delantera. En este proceso la mitad posterior de la superficie para freír puede servir como zona de mantenimiento de calor.

El Teppan Yaki deberá estar conectado.

Tocar el símbolo . La indicación por encima del símbolo se ilumina. La zona de calentamiento posterior está ahora desconectada.

Cuando encienda el aparato la próxima vez queda memorizado este estado. Puede modificar este ajuste en los ajustes básicos.

---

## Limitación temporal automática

Si tiene el Teppan Yaki durante mucho tiempo en funcionamiento y no modifica el ajuste, se activará la limitación automática de tiempo.

El calentamiento se interrumpirá. En el indicador parpadean alternamente **F** y **B**.

Al tocar la superficie de operación deseada, el indicador se apaga. Puede realizar un nuevo ajuste.

Cuando está activa la limitación temporal, se guía por la temperatura ajustada.

---

## Temporizador

El temporizador puede utilizarse como reloj de cocina. El temporizador no enciende o apaga el Teppan Yaki.

Con el temporizador puede ajustar hasta 99 minutos de tiempo. También puede usar el temporizador con el Teppan Yaki desconectada.

### Así lo ajusta

**1.** Toque el símbolo , hasta que se ilumine el indicador . En el indicador del temporizador se ilumina **00**.

**2.** Regular el tiempo deseado en la zona de ajuste.

### Una vez transcurrido el tiempo

Transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del temporizador se ilumina **00**. Después de 10 segundos el indicador se apaga.

### Corregir el tiempo

Tocar el símbolo , ajustar de nuevo el tiempo en la zona de ajuste.

### Desconexión prematura del temporizador

Toque el símbolo , colocar la zona de ajuste a 0.

# Tablas y consejos

## Tabla de ajuste

Los datos mostrados en las tablas son valores orientativos y rigen para un aparato precalentado. Los valores pueden variar según el tipo y cantidad del producto que se desea asar.

Introducir el producto de asar transcurrido el tiempo de precalentamiento.

| Producto de asar                                           | Temperatura                              | Tiempo de cocción                | Cantidad / grosor |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| <b>Carne / Ave</b>                                         |                                          |                                  |                   |
| Bistec de ternera, medio hecho*                            | Sofreír 230 - 240 °C<br>Continuar 180 °C | 2 - 3 mín cada lado<br>5 - 7 mín | aprox. 2 cm       |
| Filete de magro de cerdo (sin huesos)                      | 210 - 220 °C                             | 15 - 20 mín                      | aprox. 2 cm       |
| Rodajas de cerdo**                                         | 170 - 180 °C                             | 13 - 17 mín                      | máx. 2 cm         |
| Escalope, rebozado***<br>Cerdo o temera                    | 190 - 200 °C                             | 10 - 13 mín                      | 0,5 - 1 cm        |
| Filete de pavo                                             | 210 - 220 °C                             | 8 - 15 mín                       | 1 - 1,5 cm        |
| Pechuga de pollo                                           | 180 - 190 °C                             | 15 - 20 mín                      | 2,5 - 3 cm        |
| Tiras de carne / trozos marinado, carne vacuna o cerdo**** | 200 - 210 °C                             | 8 - 10 mín                       | 600 - 700 g       |
| Tiras de pechuga de pavo****                               | 180 - 190 °C                             | 7 - 9 mín                        | 600 - 700 g       |
| Carne picada                                               | 230 - 240 °C                             | 9 - 11 mín                       | aprox. 600 g      |
| Hamburguesa                                                | 180 - 190 °C                             | 13 - 16 mín                      | máx. 1 cm         |

\* p. ej. entrecôte, filete, filete de cadera. El filete está medio, si sale jugo de la carne.

\*\* Presionar sobre la placa, dar la vuelta varias veces.

\*\*\* Utilizar aceite abundante, para que el rebozado no se seque ni se queme.

\*\*\*\* Repartir correctamente las tiras de carne / ave, no deben tocarse.

| Producto de asar             | Temperatura | Tiempo de cocción | Cantidad / grosor |
|------------------------------|-------------|-------------------|-------------------|
| <b>Pescado</b>               |             |                   |                   |
| Lomo de pescado*             | 190 - 200°C | 7 - 10 mín        | aprox. 2 cm       |
| Filete de salmón             | 170 - 180°C | 18 - 20 mín       | aprox. 3 cm       |
| Filete de atún               | 190 - 200°C | 18 - 20 mín       | aprox. 3 cm       |
| Gambas                       | 210 - 220°C | 8 - 10 mín        | 30 g c/u          |
| <b>Verduras</b>              |             |                   |                   |
| Zanahorias, en tiras         | 190 - 200°C | 6 - 8 mín         | aprox. 500 g      |
| Pimiento en tiras            | 200 - 210°C | 4 - 6 mín         | aprox. 500 g      |
| Berenjenas, en rodajas**     | 200 - 210°C | 6 - 8 mín         | aprox. 500 g      |
| Calabacín, en rodajas        | 190 - 200°C | 6 - 8 mín         | aprox. 500 g      |
| Cebolla en aros              | 190 - 210°C | 5 - 7 mín         | aprox. 500 g      |
| Champiñones, en rodajas      | 230 - 240°C | 10 - 12 mín       | aprox. 500 g      |
| Patatas, cocidas, en rodajas | 210 - 220°C | 10 - 12 mín       | aprox. 500 g      |

\* Utilizar para freír tipos de pescado adecuados, p. ej. salmón, atún, rape, perca o lucioperca. Para que los filetes de pescado se peguen menos, puede rebozarlos en harina antes de freírlos. Inicie el freído por el lado de la piel y, si es posible, dé la vuelta a la pieza sólo una vez.

\*\* Salar las berenjenas antes de freírlas, dejar reposar 30 min. y secar.

| Producto de asar                        | Temperatura | Tiempo de cocción | Cantidad / grosor           |
|-----------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------|
| <b>Platos con huevo / Platos dulces</b> |             |                   |                             |
| Huevo frito, huevo revuelto             | 170 - 180°C | 6 - 9 mín         | 6 Huevos                    |
| Tortitas, estilo americano*             | 190 - 200°C | 2 - 3 mín         | Por cada lado<br>4 unidades |
| Crêpes*                                 | 200 - 210°C | 1 - 2 mín         | Por cada lado<br>2 unidades |
| Fruta en rodajas o taquitos* / **       | 180 - 190°C | 5 - 7 mín         | 500 g                       |
| <b>Otros</b>                            |             |                   |                             |
| Taquitos de pan blanco* / ***           | 160 °C      | 15 - 20 mín       | 150 g                       |
| Tostar piñones / almendras              | 160 °C      | 5 - 7 mín         | 400 g                       |
| Pastas precocinadas                     | 200 - 210°C | 10 - 15 mín       | 500 g                       |
| Tofu                                    | 210 - 220°C | 3 - 5 mín         | 400 g                       |

\* Lo mejor es utilizar mantequilla clarificada (aceite de mantequilla).

\*\* Probar al gusto con miel o azúcar.

\*\*\* Dar la vuelta a menudo.

---

## Trucos y consejos

### Antes de freír

El aparato debe estar siempre precalentado. Si aumenta el ajuste entre dos procesos de freído, espere hasta que se apague el indicador de calentamiento.

Para freír utilice grasas y aceites adecuados, p. ej. aceite vegetal refinado o aceite de mantequilla (mantequilla clarificada).

No sale la carne, aves y pescados antes del freído, para evitar la pérdida de agua y nutrientes.

No pinche ni corte la carne de res ni de ave antes ni durante el freído, para que no pierda jugo.

### Freír

Las piezas de carne de res y ave no se deben tocar durante el freído para que no pierdan agua.

Presione las piezas de carne de res, ave y pescado con la espátula sobre la superficie de freído. No les dé la vuelta hasta que note que se desprenden con facilidad de la placa, para no dañar las fibras. De otro modo puede perderse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.

# Cambiar los ajustes

Su aparato dispone de varios ajustes básicos. Puede adaptar estos ajustes básicos a sus propios gustos.

| Indicador                                                                          | Función                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>señal acústica</b><br> señal de confirmación y señal de manejo incorrecto desactivadas<br> Sólo la señal de manejo incorrecto está activada<br> señal de confirmación y señal de manejo incorrecto activadas*                    |
|    | <b>Duración de la señal de fin de temporizador</b><br> 10 segundos*<br> 30 segundos<br> 1 minuto                                                                                                                                    |
|    | <b>Combinación de las zonas de calentamiento</b><br> Al encender están ambas zonas de calentamiento activadas.<br> Al encender está la zona de calentamiento posterior apagada.<br> Al encender queda el último ajuste memorizado.* |
|  | <b>Restablecimiento de los ajustes básicos</b><br> Apagado<br> Encendido                                                                                                                                                                                                                                         |

\* Ajuste básico

---

## Cambiar ajustes básicos

El Teppan Yaki debe estar desconectado.

1. Encender el Teppan Yaki.
2. En los 10 segundos siguientes tocar el símbolo  durante 4 segundos. En la pantalla izquierda parpadea , en la pantalla derecha se ilumina .
3. Tocar el símbolo  las veces necesarias hasta que se muestre en el display izquierdo la indicación elegida.
4. Ajustar en el rango de ajuste el valor elegido.
5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.

El ajuste está memorizado.

### Descartar sin memorizar

Para salir de los ajustes básicos del Teppan Yaki, apagar el interruptor principal. Los cambios no se memorizarán.

---

# Cuidados y limpieza



No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! No inicie la limpieza, hasta que el indicador de calor residual haya cambiado de **H** a **h**.

Limpie el aparato después de cada uso. De otro modo será muy difícil eliminar los restos quemados.

Retire los restos grandes con la espátula.

Retire meticulosamente los restos de detergentes antes del siguiente uso.

## Limpiar el aparato caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Al verter agua sobre el aparato caliente, se genera vapor de agua y salpicaduras de agua caliente.

Dejar enfriar el aparato al menos 15 minutos antes de verter agua. Utilice preferiblemente cubitos de hielo. Añada unas gotas de detergente y deje reblandecer la suciedad (máximo 1 hora).

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! No inicie la limpieza, hasta que el indicador de calor residual haya cambiado de **H** a **h**.

## Limpiar el aparato enfriado

Añadir agua y detergente sobre la superficie de freído, de manera que quede ligeramente cubierta. Conectar el aparato. En la zona de ajuste, seleccionar el nivel de limpieza .

Dejar reblandecer la suciedad (máximo 1 hora).

Una vez desprendida la suciedad, puede empezar con la limpieza.

## Cleaning between frying

Para esto son adecuados los cubitos de hielo: Desconectar el aparato. Depositar sobre la superficie de freído caliente 4-5 cubitos de hielo con la espátula.

¡Precaución! ¡Puede producirse vapor de agua caliente!

Retirar la suciedad desprendida con la espátula y volver a conectar el aparato. Para añadir los alimentos, esperar hasta que el aparato vuelva a alcanzar la temperatura ajustada.

## **Productos de limpieza adecuados**

Para eliminar los restos de grasa, lo más indicado es utilizar un lavavajillas. Dependiendo del tipo de alimento pueden quedar manchas blanquecinas en la superficie de freído. La forma más sencilla de eliminarlas es utilizar zumo de limón, vinagre o una solución suave de descalcificador. A continuación, repetir la limpieza en húmedo. Eliminar todos los restos de descalcificador.

## **Limpiador para acero inoxidable**

Para la limpieza intensiva de la superficie de freído y de la estructura, se puede utilizar un limpiador para acero inoxidable. De este modo, el acero inoxidable opaco recupera su brillo. Puede encargarse un limpiador para acero inoxidable adecuado a través de su minorista o por Internet (nº de pedido 311137).

## **Limpiar la estructura**

Limpiar la estructura con un paño suave o una esponja y lavavajillas.

No utilice la espátula para golpear ni arañar el borde del aparato.

## **Panel vitrocerámico y cubierta vitrocerámica**

Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.

Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.

No lave la cubierta vitrocerámica en el lavavajillas.

## **Productos de limpieza inadecuados**

No utilice detergentes agresivos como spray para hornos o quitamanchas.

No utilice limpiadores para ollas hechos de metal, lana de acero, cepillos metálicos o similares.

Además de la manipulación de la espátula, también los estropajos y cremas limpiadoras dejan marcas de uso en la superficie. Esto no afecta a las características de funcionamiento del aparato.

# Solución de anomalías

A veces son pequeñas causas sin importancia al producirse fallo. Antes de contactar el servicio de asistencia técnica al cliente, observe las indicaciones siguientes.

| Indicador                       | Fallo                                                                   | Solución                                                                                                                          |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ninguno                         | Se ha interrumpido la alimentación de corriente.                        | Compruebe el fusible del aparato. Utilizando otros aparatos eléctricos, compruebe si hay un corte de corriente.                   |
| <b>E</b> parpadea               | La superficie de operación está húmeda o hay un objeto sobre ella.      | Seque la superficie de operación o retire el objeto. Toque a continuación la superficie de operación deseada.                     |
| <b>E<sub>r</sub></b> + Cantidad | Fallo en el aparato                                                     | Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| <b>F0</b>                       | Fallo en el aparato                                                     | Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| <b>F4</b>                       | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y el aparato se ha apagado. | Espere hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Toque a continuación la superficie de operación deseada.         |
| <b>F6 / F7</b>                  | Fallo en el aparato                                                     | Apague el aparato y vuelva a encenderlo. Si el indicador no se apaga: Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| <b>F8</b>                       | El aparato ha estado demasiado tiempo en servicio y se ha desconectado. | Puede volver a conectar el aparato de inmediato.                                                                                  |

---

# Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. En la guía telefónica encontrará la dirección y número de teléfono del servicio de atención al cliente más próximo. También los centros de atención al cliente indicados le informarán sobre el servicio de atención al cliente más próximo para usted.

## Número E y número FD

Si solicita la asistencia de nuestro servicio de atención al cliente, indique el número E y el número FD del aparato. Encontrará en el aparato la placa de identificación con estos números. Para que no deba buscar mucho en caso de avería, puede anotar ahora los datos de su aparato.

# Índice

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Aspectos a ter em consideração</b> .....        | <b>41</b> |
| Antes da montagem encastrada .....                 | 41        |
| Instruções de segurança .....                      | 42        |
| Causas dos danos .....                             | 43        |
| Antes da primeira colocação em funcionamento . . . | 44        |
| <b>O seu aparelho novo</b> .....                   | <b>44</b> |
| Este é o seu novo Teppan Yaki .....                | 44        |
| Painel de comando .....                            | 45        |
| <b>Ajustar o Teppan Yaki</b> .....                 | <b>46</b> |
| Ajustar a temperatura .....                        | 46        |
| Réglage de la température .....                    | 46        |
| Indicador de calor residual .....                  | 47        |
| Posição Manter quente .....                        | 47        |
| Desligar a zona de aquecimento posterior .....     | 47        |
| Limite de tempo automático .....                   | 48        |
| <b>Temporizador</b> .....                          | <b>48</b> |
| <b>Tabelas e sugestões</b> .....                   | <b>49</b> |
| Tabela de ajustes .....                            | 49        |
| Sugestões e truques .....                          | 52        |
| <b>Ajustes base</b> .....                          | <b>53</b> |
| Alteração dos ajustes base .....                   | 54        |
| <b>Cuidados e Limpeza</b> .....                    | <b>55</b> |
| <b>Reparação de uma falha</b> .....                | <b>57</b> |
| <b>Serviço de Apoio ao Cliente</b> .....           | <b>58</b> |

---

# Aspectos a ter em consideração

Leia atentamente este manual de instruções. Apenas assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções e as instruções de montagem num local seguro. Se entregar o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar do manual de instruções.

---

## Antes da montagem encastrada

### Eliminação ecológica



Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Este aparelho ostenta marcas em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

### Danos resultantes do transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso verifique danos resultantes do transporte não pode ligar o aparelho.

### Ligação eléctrica

Se o cabo de alimentação apresentar danos, um técnico devidamente formado pelo fabricante terá de proceder à substituição do mesmo, de forma a evitar situações de perigo.

### Montagem e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.



## Instruções de segurança

### Utilização segura

Este aparelho destina-se unicamente às cozinhas domésticas, pelo que deve ser utilizado exclusivamente para a preparação de refeições.

Adultos e crianças não podem utilizar o aparelho sem supervisão

- se não reunirem as condições físicas ou mentais necessárias para o efeito
- ou se não dispuserem de conhecimentos e experiência suficientes para uma utilização correcta e segura do mesmo.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Não utilizar o aparelho com um temporizador externo ou um dispositivo de telecomando externo.

Utilize o aparelho apenas para a preparação directa de alimentos sobre a chapa, sem panela ou frigideira.

### Óleo e gorduras sobreaquecidos

Cuidado, perigo de incêndio! Óleo e gorduras sobreaquecidos inflamam-se facilmente. Nunca deixe óleo e gorduras quentes sem supervisão. Nunca apague óleo em chamas com água. Abafe as chamas com uma tampa e desligue o aparelho.

### Aparelho quente

Cuidado, perigo de queimadura! O aparelho aquece durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas!

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca utilizar o aparelho para pousar objectos sobre o mesmo! Não pousar objectos de plástico ou com pegas de plástico sobre a chapa quente.

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca guarde matérias combustíveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis) nas gavetas ou compartimentos situados por baixo do aparelho.

Perigo de curto-circuito! Nunca passar os cabos de alimentação de aparelhos eléctricos sobre o aparelho quente. O isolamento dos cabos pode derreter.

## **Cobertura vitrocerâmica**

Cuidado, perigo de queimadura! Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho. Nunca ligue o aparelho com a cobertura colocada.

## **Limpeza**

Desligue sempre o aparelho após a utilização.

Já frio, limpe sempre o aparelho depois de cada utilização.

Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.

## **Reparações**

As reparações inadequadas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações podem apenas ser realizadas por um técnico formado pela nossa empresa.

Se o aparelho apresentar defeitos desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

---

## **Causas dos danos**

### **Chapa em aço inoxidável**

A chapa em aço inoxidável é robusta e lisa mas, tal como uma frigideira de ferro fundido de boa qualidade, com o tempo, começará a apresentar marcas de utilização. Todavia, estas marcas não afectam a eficácia da chapa. Uma ligeira coloração amarelada da chapa em aço inoxidável é normal.

Não corte alimentos com facas sobre a chapa em aço inoxidável, pois poderá riscar a superfície. Para virar os alimentos, utilize a espátula.

Importante: não bata com a espátula sobre a chapa, pois tal deixa marcas na mesma.

### **Objectos duros e pontiagudos**

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre o painel ou a cobertura vitrocerâmica pode provocar danos.

### **Cobertura vitrocerâmica**

Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho. Nunca ligue o aparelho com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para pousar objectos ou como superfície de aquecimento.

---

## Antes da primeira colocação em funcionamento

### Aquecimento do aparelho

Antes da primeira colocação em funcionamento limpe muito bem a chapa. Em seguida, aqueça o Teppan Yaki durante 30 minutos, sem alimentos, nos 240 °C. Desta forma são eliminados os odores gerados pelo equipamento novo.

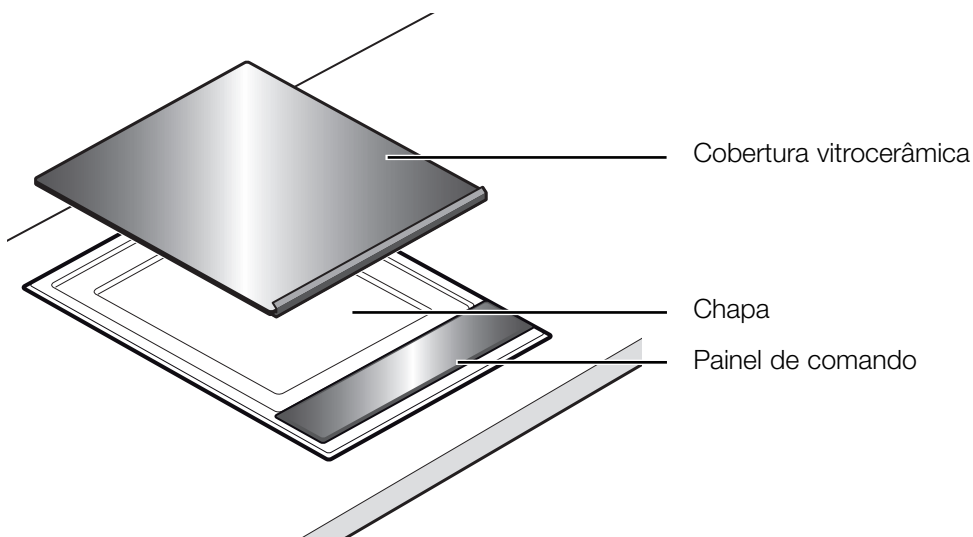
---

## O seu aparelho novo

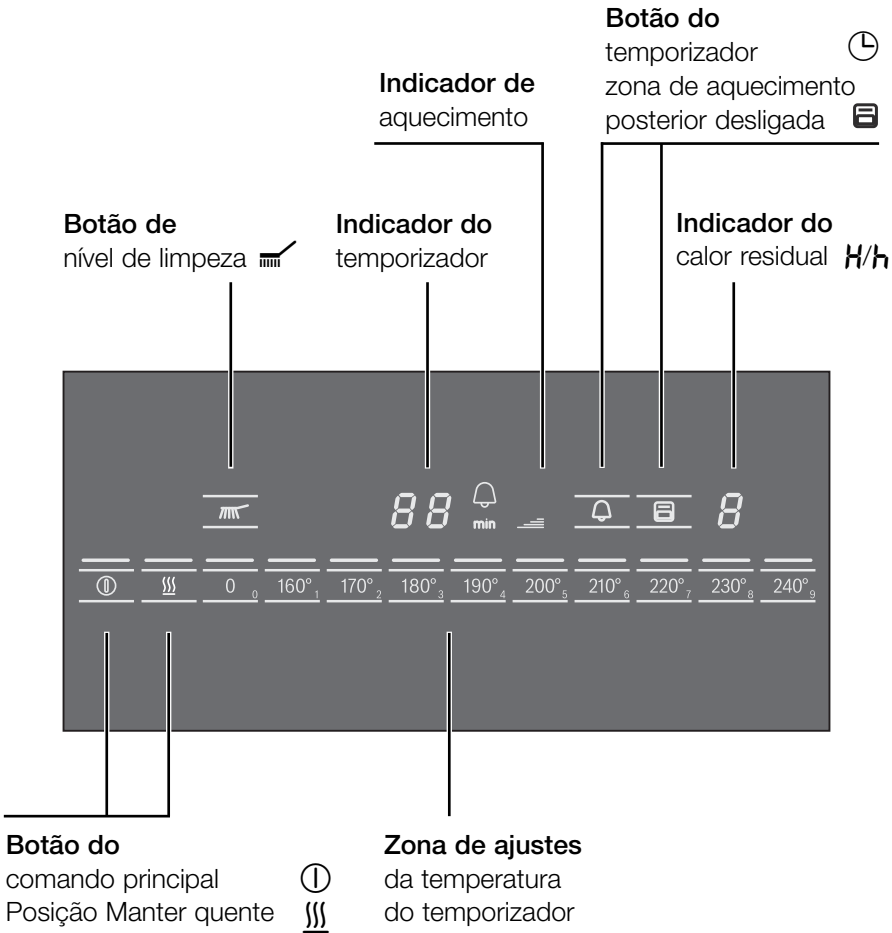
Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios fornecidos.

---

### Este é o seu novo Teppan Yaki



# Painel de comando



## Botões

Ao tocar num dos símbolos é activada a respectiva função.

## Nota

Mantenha os botões sempre secos, pois a humidade afecta o funcionamento.

---

# Ajustar o Teppan Yaki

---

## Ligar e desligar o Teppan Yaki

O Teppan Yaki liga-se e desliga-se com o botão de comando principal.

Ligar: toque no símbolo ①. O indicador sobre o botão de comando principal está iluminado. O Teppan Yaki está agora pronto para ser colocado em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até o indicador acima do botão do comando principal se apagar. O Teppan Yaki está agora desligado. O indicador de calor residual mantém-se iluminado até o Teppan Yaki ter arrefecido suficientemente.

### Nota

O Teppan Yaki desliga-se automaticamente quando a temperatura estiver ajustada para 0 há mais de 20 segundos.

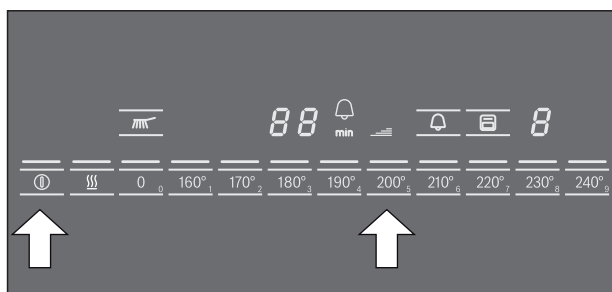
---

## Ajustar a temperatura

Ajuste a temperatura pretendida na zona de ajustes.

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

1. Ajustar a temperatura pretendida na zona de ajustes.
2. Aguardar até ser atingida a temperatura ajustada e ser emitido um sinal de aviso. O indicador de aquecimento apaga-se. Agora pode colocar os alimentos que pretende grelhar sobre a chapa.



---

## Indicador de calor residual

O Teppan Yaki dispõe de um indicador de calor residual de dois níveis.

Se o indicador exibir um **H** o Teppan Yaki ainda está quente. Se o Teppan Yaki continuar a arrefecer, o indicador muda para **h**. O indicador apaga-se quando o Teppan Yaki tiver arrefecido suficientemente.

Não iniciar a limpeza antes do indicador de calor residual ter comutado de **H** para **h**.

---

## Posição Manter quente

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

Seleccionar a posição Manter quente na zona de ajustes.

Não manter quentes quantidades demasiado grandes. As refeições que se pretende manter quentes devem estar em contacto com a chapa, caso contrário arrefecem. Este processo não deve ser muito demorado, pois os alimentos ficam ressequidos.

---

## Desligar a zona de aquecimento posterior

Para a preparação de quantidades mais pequenas basta utilizar a zona frontal. A metade posterior pode funcionar como uma zona para manter os alimentos quentes.

O Teppan Yaki tem de estar ligado.

Tocar no símbolo . O indicador sobre o símbolo está iluminado. Agora, a zona de aquecimento posterior está desligada.

Este ajuste permanece memorizado até se voltar a ligar o aparelho. É possível alterar estas definições nos ajustes base.

---

## Limite de tempo automático

Se o Teppan Yaki estiver demasiado tempo em funcionamento e os ajustes não forem alterados, é activado o limite de tempo automático.

O aquecimento é interrompido. No indicador pisca alternadamente **F** e **B**.

Se tocar num botão qualquer o indicador apaga-se e pode efectuar novos ajustes.

O momento de activação do limite de tempo automático depende da temperatura ajustada.

---

## Temporizador

O temporizador pode ser utilizado como despertador de cozinha. O temporizador nem sempre liga ou desliga o Teppan Yaki.

O temporizador permite-lhe ajustar um tempo até 99 minutos. Também pode utilizar o temporizador com o Teppan Yaki desligado.

### Modo de ajuste

**1.** Tocar no símbolo , até o indicador  estar iluminado. O indicador do temporizador exibe **00**.

**2.** Ajustar o tempo pretendido na zona de ajustes.

### Depois de decorrido o tempo

Depois de decorrido o tempo é emitido um sinal de aviso. O indicador do temporizador exibe **00** e o indicador apaga-se após 10 segundos.

### Correcção do tempo

Tocar no símbolo , ajustar de novo o tempo na zona de ajustes.

### Desligar o temporizador antes do tempo

Tocar no símbolo , na zona de ajustes ajustar para 0.

# Tabelas e sugestões

## Tabela de ajustes

Os dados desta tabela são valores de referência e aplicam-se a um aparelho pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a preparar.

Não coloque alimentos sobre a chapa enquanto não tiver decorrido o tempo de pré-aquecimento.

| Alimento                                       | Temperatura                                       | Tempo de cozed.                  | Quant. / Espess. |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Carne / aves</b>                            |                                                   |                                  |                  |
| Bife de vitela, médio*                         | alourar 230 - 240 °C<br>continuar cozedura 180 °C | 2 - 3 min cada lado<br>5 - 7 min | ca. de 2 cm      |
| Bife do cachaço de porco (sem ossos)           | 210 - 220 °C                                      | 15 - 20 min                      | ca. de 2 cm      |
| Medalhões de porco**                           | 170 - 180 °C                                      | 13 - 17 min                      | no máx. 2 cm     |
| Panado***<br>Porco ou novilho                  | 190 - 200 °C                                      | 10 - 13 min                      | 0,5 - 1 cm       |
| Bife de peru                                   | 210 - 220 °C                                      | 8 - 15 min                       | 1 - 1,5 cm       |
| Peito de frango                                | 180 - 190 °C                                      | 15 - 20 min                      | 2,5 - 3 cm       |
| Strogonoff<br>marinado, vitela<br>ou porco**** | 200 - 210 °C                                      | 8 - 10 min                       | 600 - 700 g      |
| Tiras de peito de peru****                     | 180 - 190 °C                                      | 7 - 9 min                        | 600 - 700 g      |
| Carne picada                                   | 230 - 240 °C                                      | 9 - 11 min                       | ca. de 600 g     |
| Hambúrguer                                     | 180 - 190 °C                                      | 13 - 16 min                      | no máx. 1 cm     |

\* p. ex. entrecôte, bife do lombo, bife. O bife está médio, quando a carne liberta sucos.

\*\* Pressionar com força contra a chapa, virar várias vezes.

\*\*\* Utilizar óleo suficiente para que o pão ralado não seque e queime.

\*\*\*\* Distribuir bem as tiras de carne ou ave, de forma não tocarem umas nas outras.

| Alimento         | Temperatura  | Tempo de cozed. | Quant. / Espess. |
|------------------|--------------|-----------------|------------------|
| <b>Peixe</b>     |              |                 |                  |
| Filete de peixe* | 190 – 200 °C | 7 - 10 min      | ca. de 2 cm      |
| Lombo de salmão  | 170 – 180 °C | 18 - 20 min.    | ca. de 3 cm      |
| Bife de atum     | 190 – 200 °C | 18 - 20 min.    | ca. de 3 cm      |
| Gambas           | 210 - 220 °C | 8 - 10 min      | 30 g cada        |

### **Legumes**

|                             |              |             |              |
|-----------------------------|--------------|-------------|--------------|
| Genouras, em juliana        | 190 - 200 °C | 6 - 8 min   | ca. de 500 g |
| Tiras de pimento            | 200 - 210 °C | 4 - 6 min   | ca. de 500 g |
| Beringelas, em rodela**     | 200 - 210 °C | 6 - 8 min   | ca. de 500 g |
| Curgete, em rodela          | 190 - 200 °C | 6 - 8 min   | ca. de 500 g |
| Rodela de cebola            | 190 - 210 °C | 5 - 7 min   | ca. de 500 g |
| Champignons, em rodela      | 230 - 240    | 10 - 12 min | ca. de 500 g |
| Batatas, cozidas, às rodela | 210 - 220 °C | 10 - 12 min | ca. de 500 g |

\* Utilizar peixe adequado para a chapa, p. ex. salmão, atum, tamboril, robalo ou perca. Para que os filetes de peixe não aderirem tanto pode passá-los primeiro por farinha. Comece por cozinhar peixe do lado da pele e, se possível, vire-o apenas uma vez.

\*\* Colocar sal nas beringelas e deixá-las assim durante 30 min, e secar.

| Alimento                         | Temperatura  | Tempo de cozed.        | Quant. / Espess. |
|----------------------------------|--------------|------------------------|------------------|
| <b>Ovos / sobremesas</b>         |              |                        |                  |
| Ovo estrelado, ovo mexido        | 170 - 180 °C | 6 - 9 min              | 6 ovos           |
| Panquecas, à americana*          | 190 - 200 °C | 2 - 3 min de cada lado | 4 unid.          |
| Crepes*                          | 200 - 210 °C | 1 - 2 min de cada lado | 2 unid.          |
| Frutas, em rodela<br>cubos* / ** | 180 - 190 °C | 5 - 7 min              | 500 g            |

### Diversos

|                            |              |             |       |
|----------------------------|--------------|-------------|-------|
| Cubos de pão branco* / *** | 160 °C       | 15 - 20 min | 150 g |
| Torrar pinhões/amêndoas    | 160 °C       | 5 - 7 min   | 400 g |
| Massa pré-cozida           | 200 - 210 °C | 10 - 15 min | 500 g |
| Tofu                       | 210 - 220 °C | 3 - 5 min   | 400 g |

\* De preferência utilizar manteiga clarificada.

\*\* Temperar a gosto, com mel ou açúcar.

\*\*\* Virar frequentemente.

---

## Sugestões e truques

### Antes da fritar

O aparelho deve ser sempre pré-aquecido. Mesmo quando aumentar o ajuste entre dois processos de fritura, aguarde que o indicador de aquecimento se apague.

Utilize apenas óleos e gorduras adequados para fritura, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga clarificada.

Não tempere carne, aves e peixe com sal, antes de os cozinhar, para que este não lhes retire água e nutrientes solúveis.

Para impedir a saída de sucos, não perfure nem corte a carne antes de a cozinhar ou durante o processo de cozedura.

### Fritar

Enquanto as peças de carne, ave e peixe estão a ser cozinhadas, não devem tocar umas nas outras, para que não absorvam sucos.

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.

# Ajustes base

O seu aparelho dispõe de diversos ajustes base. Pode adaptar estes ajustes aos seus próprios hábitos.

| Indicador                                                                          | Função                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Sinal de aviso</b><br> Sinal de confirmação e sinal de erro funcional desactivados<br> Apenas sinal de erro funcional activado<br> Sinal de confirmação e sinal de erro funcional activados*                          |
|    | <b>Duração do sinal de aviso relativo ao final do tempo do temporizador</b><br> 10 segundos*<br> 30 segundos<br> 1 minuto                                                                                                |
|    | <b>Combinação das zonas de aquecimento</b><br> Na activação, ambas as zonas de aquecimento estão ligadas.<br> Na activação, a zona de aquecimento posterior está desligada.<br> Na activação mantém-se o último ajuste.* |
|  | <b>Reposição para os ajustes base</b><br> Desligado<br> Ligado                                                                                                                                                                                                                                        |

\* Ajuste base

---

## Alteração dos ajustes base

O Teppan Yaki tem de estar desligado.

1. Ligar o Teppan Yaki.
2. Durante os próximos 10 segundos, tocar no símbolo  durante 4 segundos. No mostrador esquerdo pisca , no mostrador direito brilha .
3. Tocar no símbolo  até o indicador pretendido piscar no mostrador esquerdo.
4. Ajustar o valor pretendido na zona de ajustes.
5. Tocar no símbolo  durante 4 segundos.

O ajuste foi memorizado.

### Desligar sem memorizar

Para sair dos ajustes base, desligar o Teppan Yaki com o botão de comando principal. As alterações não são memorizadas.

---

# Cuidados e Limpeza



Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.



Cuidado, perigo de queimadura! Não iniciar a limpeza antes do indicador de calor residual ter comutado de **H** para **h**.

Limpe o aparelho após cada utilização. Caso contrário, os resíduos queimados serão difíceis de remover.

Retire os resíduos grosseiros com a espátula.

Antes da próxima utilização, remova cuidadosamente eventuais resíduos de detergentes.

## Limpar o aparelho quente

Cuidado, perigo de queimadura! Ao juntar água ao aparelho é gerado vapor de água e salpicos quentes.

Deixar que o aparelho arrefeça pelo menos 15 minutos, antes de juntar água. De preferência utilize cubos de gelo. Junte algumas gotas de detergente da louça e deixe a sujidade a amolecer (no máximo 1 hora).

Cuidado, perigo de queimadura! Não iniciar a limpeza antes do indicador de calor residual ter comutado de **H** para **h**.

## Limpar o aparelho frio

Adicionar água e detergente da louça sobre a chapa, para que esta fique ligeiramente coberta. Ligar o aparelho. Na zona de ajustes seleccionar o nível de limpeza . Deixar a sujidade a amolecer (no máximo 1 hora). Quando a sujidade começar a soltar-se pode iniciar a limpeza.

## Limpeza intermédia entre dois processos de frita

Os cubos de gelo são adequados para o efeito: Desligar o aparelho. Empurrar 4-5 cubos de gelo com a espátula sobre a chapa quente.

Cuidado! Pode formar-se vapor de água quente!

Remover a sujidade amolecida com a espátula e voltar a ligar o aparelho. Aguardar antes de colocar os alimentos na chapa, até o aparelho ter voltado a atingir a temperatura ajustada.

**Produtos de limpeza adequados**

O melhor produto para remover resíduos gordurosos é o detergente da louça. Dependendo do alimento, podem ficar manchas esbranquiçadas na chapa. Estas são fáceis de remover com sumo de limão, vinagre ou uma solução fraca de produto descalcificante. Em seguida passar um pano húmido. Eliminar bem os resíduos do produto descalcificante.

**Produto de limpeza para aço inoxidável**

Para uma limpeza profunda da chapa e do aro pode utilizar um produto de limpeza para aço inoxidável. Assim, o aço inoxidável baço recupera o brilho. Pode encomendar o produto de limpeza para aço inoxidável na loja onde adquiriu o aparelho ou através da Internet (n.º de encomenda 311137).

**Limpar o aro**

Limpar o aro com uma esponja ou pano macio e detergente da louça.

Não bata nem risque a chapa com as espátulas.

**Painel vitrocerâmico e cobertura vitrocerâmica**

Remova sujidades ligeiras com um pano húmido ou com água morna e detergente da louça. Enxagúe os resíduos de detergente da louça com água fria e, em seguida, seque bem a superfície.

Não lave a cobertura vitrocerâmica na máquina de lavar louça.

**Produtos de limpeza inadequados**

Não utilize produtos de limpeza agressivos como sprays para limpeza de fornos ou removedores de manchas.

Não utilize apetrechos de limpeza em metal, palha-de-aço, escovas metálicas ou semelhantes.

Para além das espátulas, as esponjas e produtos abrasivos também deixam marcas na superfície. Todavia, estas marcas não limitam a eficácia do aparelho.

# Reparação de uma falha

Muitas vezes, a origem de uma falha é apenas um problema menor. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

| Indicação         | Erro                                                                      | Medida                                                                                                                              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nenhuma           | A alimentação eléctrica está interrompida.                                | Verifique o fusível do aparelho. Verifique se existe uma falha de energia, através do funcionamento de outros aparelhos eléctricos. |
| <b>E</b> pisca    | O botão está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo.              | Seque o botão ou retire o objecto. Nessa altura, toque num botão qualquer.                                                          |
| <b>E</b> + dígito | Erro do aparelho                                                          | Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.                          |
| <b>F0</b>         | Erro do aparelho                                                          | Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.                          |
| <b>F4</b>         | O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desactivou o aparelho. | Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.                           |
| <b>F6 / F7</b>    | Erro do aparelho                                                          | Desligue e volte a ligar o aparelho. Se o indicador não se apagar: Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.                          |
| <b>F8</b>         | O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.         | É possível voltar a ligar imediatamente o aparelho.                                                                                 |

---

# Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Poderá encontrar o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Serviço de Apoio ao Cliente referidos também lhe poderão indicar um centro próximo da sua área de residência.

## Número E e número FD

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se no aparelho. Para, em caso de avaria, não perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho pode inserir os mesmos neste local.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

# Notas

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.