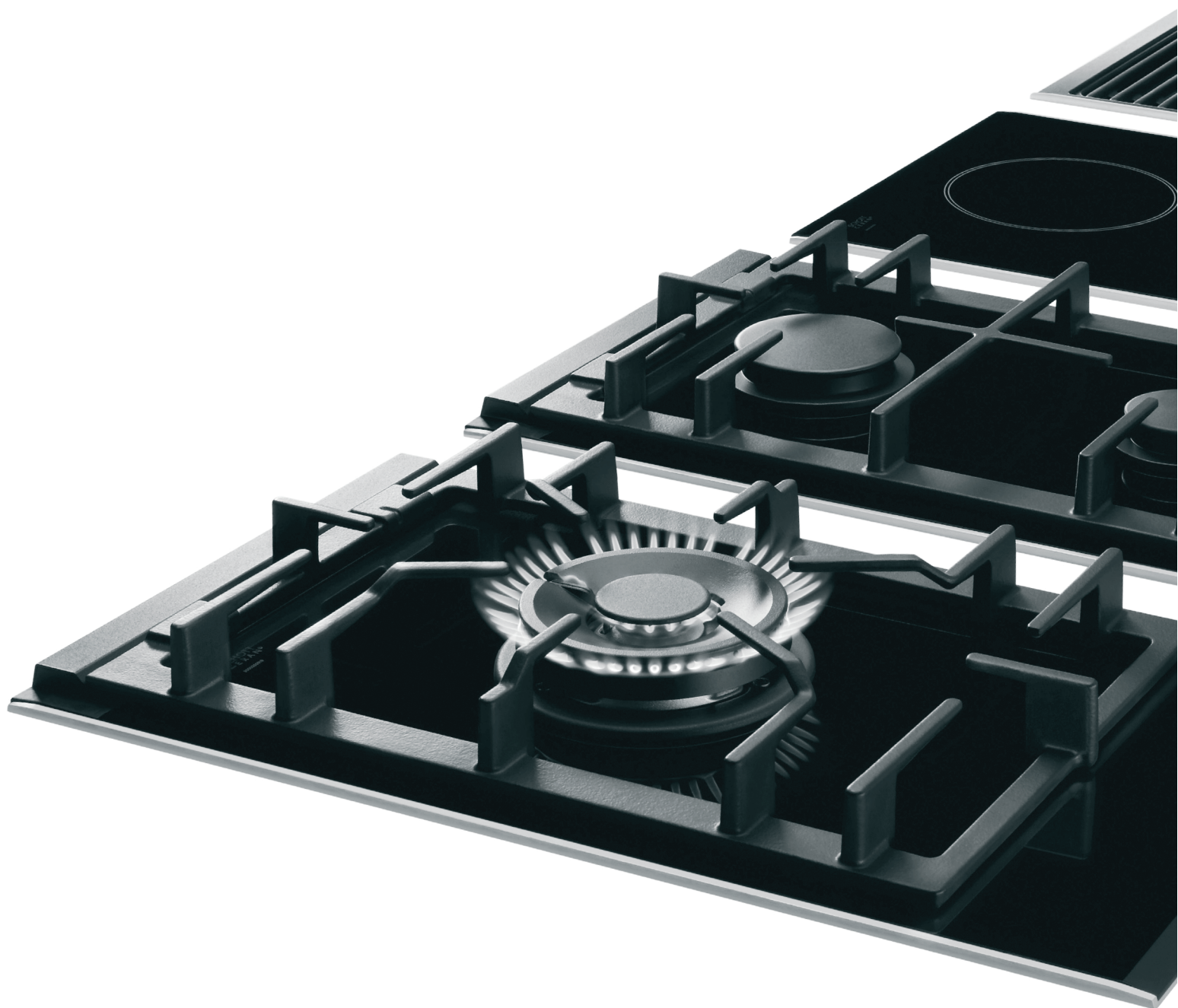




PKY475N14E
Teppan Yaki



BOSCH

[da] Brugsanvisning	3
[fi] Käyttöohje	11
[no] Bruksveiledning	19

[sv] Bruksanvisning	27
[es] Instrucciones de uso	35
[pt] Instruções de serviço	43

da Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Årsager for skader.....	4
Miljøbeskyttelse	4
Miljøvenlig bortskaffelse	4
Om apparatet	5
Deres nye Teppan Yaki	5
Betjeningsfeltet.....	5
Restvarmeindikator.....	6
Inden den første ibrugtagning	6
Rengøre	6
Opvarme Teppan Yaki.....	6
Indstille Teppan Yaki	6
Tænde og slukke Teppan Yaki	6
Indstille temperatur	6
Varmholdningstrin.....	6
Rengøringstrin	6
Slukke bageste varmezone	6

Indstillingstabel.....	7
Automatisk tidsbegrænsning	7
Tips og tricks	8
Timer	8
Grundindstillinger	8
Ændre grundindstillinger	8
Vedligeholdelse og rengøring	9
Rengøre apparatet	9
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	9
Afhjælp en fejl	9
Kundeservice	10

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.bosch-home.com og Online-Shop: www.bosch-eshop.com

⚠ Vigtige sikkerhedsanvisninger.

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.

Fare for forbrænding!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Årsager for skader

Stegefladen i rustfrit stål er robust og glat, men vil med tiden bære præg af brug, som en god pande. Dette forringer dog ikke brugsværdien. En let gulfarvning af stegefladen i rustfrit stål er normal.

Pas på!

- Ridser eller skurer på stegefladen: Skær aldrig med knive på stegefladen. Anvend den medfølgende spatel til at vende madvarerne. Slå ikke på stegefladen med spatlen.
- Hvis hårde eller spidse genstande falder ned på den glaskeramiske plade eller den glaskeramiske afdækning, kan det medføre skader.
- Glaskeramisk afdækning: Læg først den glaskeramiske afdækning på apparat, når det er helt afkølet. Tænd aldrig apparatet med pålagt afdækning. Anvend ikke afdækningen til afsætning eller som varmholdningsflade.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Miljøvenlig bortskaffelse

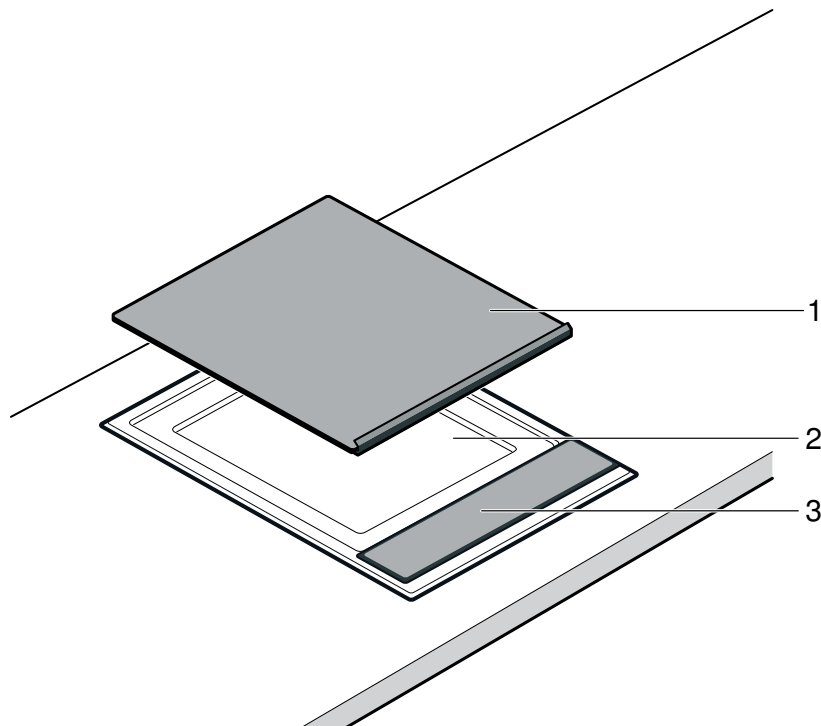


Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Om apparatet

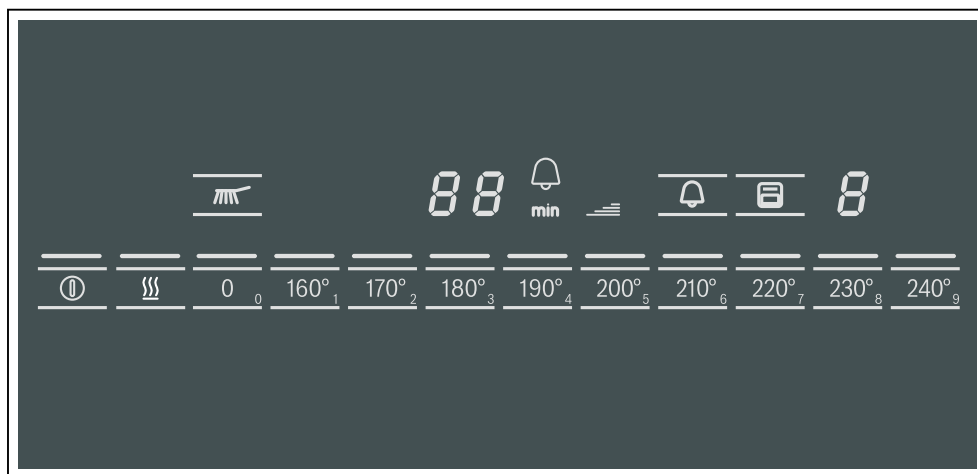
Her får De en oversigt over komponenter og betjeningspanelet på Deres nye apparat.

Deres nye Teppan Yaki



Nr.	Betegnelse
1	Glaskeramisk afdækning
2	Stegeflade
3	Betjeningsfelt

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder	
①	Hovedafbryder
≡	Varmholdningstrin
0-240 °C	Indstillingsområde Temperatur
0-9	Indstillingsområde Timer
🌀	Rengøringstrin
🔔	Timer
📺	Varmezone bagest slukket

Indikatorer	
H/h	Restvarme
≡	Forvarmesymbol
🔔	Timersymbol
88	Tilberedningstid

Betjeningsområder

Når De berører et symbol, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De berører flere felter samtidig. På den måde kan De tørre indstillingsområdet af, f.eks. hvis noget er kogt over.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

Restvarmeindikator

Deres Teppan Yaki har en restvarmeindikator med to trin.

Hvis **H** vises i indikatoren, er Teppan Yaki stadig varm. Når Deres Teppan Yaki køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når Deres Teppan Yaki er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter med Deres Teppan Yaki for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Rengøre

Rengør Teppan Yaki grundigt med lunkent opvaskevand før første ibrugtagning.

Opvarme Teppan Yaki

De kan fjerne lugten af nyt produkt ved at opvarme den tomme Teppan Yaki. Det gøres bedst ved 240 °C i 30 minutter.

Indstille Teppan Yaki

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller Teppan Yaki. I tabellen findes temperaturer og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke Teppan Yaki

De tænder og slukker Deres Teppan Yaki med hovedafbryderen.

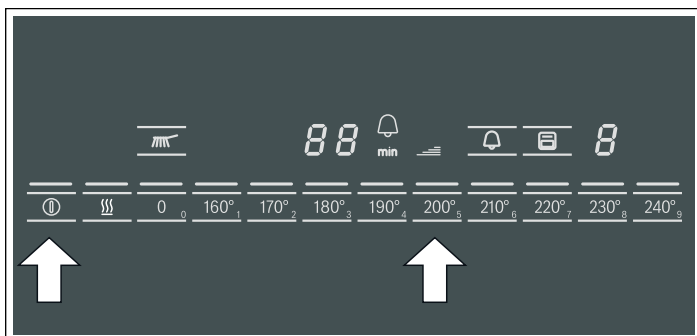
Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Teppan Yaki er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren over hovedafbryderen slukkes. Teppan Yaki er slukket. Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil Teppan Yaki er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Teppan Yaki slukkes automatisk, når temperaturen er indstillet til 0 i mere end 20 sekunder.

Indstille temperatur

1. Tænd Deres Teppan Yaki med hovedafbryderen.
2. Indstil den ønskede temperatur i indstillingsområdet.



Når den indstillede temperatur er nået, høres et signal, og opvarmningsindikatoren slukkes. Nu kan du lægge de madvarer på, som skal tilberedes.

Bemærk: Teppan Yaki styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

Varmholdningstrin

Teppan Yaki skal være tændt.

Vælg varmholdningsstrinnet **|||** i indstillingsområdet.

Vælg ikke for store mængder til varmholdning. Al den mad, som skal holdes varm, bør være i berøring med stegefladen, da den ellers bliver kold. Hold ikke maden varm for længe, da den ellers bliver for tør.

Rengøringstrin

På rengøringstrinnet **|||** opvarmer apparatet til 40 °C. På den måde kan De opbløde snavs, hvis De anbringer lidt vand og sulfo på stegefladen (maks. 1 time). Når snavset er blevet løsnet, kan De begynde rengøringen.

Slukke bageste varmezone

Ved tilberedning af mindre mængder kan De også udnytte den forreste zone. Den bageste zone kan De anvende til varmholdning.

Teppan Yaki skal være tændt.

Berør symbolet **|||**. Indikatoren over symbolet **|||** lyser. Den bageste varmezone er nu slukket.

Næste gang De tænder apparatet, er denne indstilling gemt. De kan ændre denne funktionsmåde i grundindstillingerne.

Indstillingstabel

Angivelserne i tabellerne er vejledende værdier og gælder for et forvarmet apparat. Værdierne kan variere afhængigt af madvarernes art og mængde.

Læg først de madvarer, der skal tilberedes, på, når tiden for forvarmning er gået.

Kød/fjerkræ

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse
Oksesteak, medium*	brunes ved 230 - 240 °C stegning fortsættes ved 180 °C	2-3 min. på hver side 5-7 min.	ca. 2 cm tyk
Nakkekotelet, uden ben	210 - 220 °C	15-20 min.	ca. 2 cm tyk
Svinemedaljoner**	170 - 180 °C	13-17 min.	maks. 2 cm tyk
Schnitzel, svin eller kalv, paneret***	190-200 °C	10-13 min.	0,5-1 cm tyk
Kalkunsteak	210-220 °C	8-15 min.	1-1,5 cm tyk
Kyllingebrystfilet	180-190 °C	15-20 min.	2,5-3 cm tyk
Kødstrimler/stroganoff, okse eller svin, marine-ret****	200-210 °C	8-10 min.	600-700 g
Strimler af kalkunbryst****	180-190 °C	7-9 min.	600-700 g
Hakket kød	230-240 °C	9-11 min.	ca. 600 g
Hakkebøf	180-190 °C	13-16 min.	maks. 1 cm tyk

* f.eks. entrecôte, filetsteak, oksefilet. Steaken er medium, når der kommer kødsaft ud.
** Tryk hårdt mod pladen, vend flere gange.
*** Anvend tilstrækkeligt med olie, så panaden ikke tørrer ud og brænder på.
**** Fordel kød-/fjerkræstrimlerne godt, de bør ikke berøre hinanden.

Fisk

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse
Fiskefilet*	190-200 °C	7-10 min.	ca. 2 cm tyk
Laksesteak	170-180 °C	18-20 min.	ca. 3 cm tyk
Tunsteak	190-200 °C	18-20 min.	ca. 3 cm tyk
Rejer	210-220 °C	8-10 min.	à 30 g

* Anvend egnede fisketyper til stegning, f.eks. laks, tun, havtaske, aborre, sandart. For at få fiskefileten til at hænge mindre fast kan De vende den i mel, før De steger den. Begynd med at stege på skindsiden, og vend om muligt kun én gang.

Grøntsager

Kød til stegning	Temperatur	Tilberedningstid	Mængde/tykkelse
Gulerødder, i stave	190-200 °C	6-8 min.	ca. 500 g
Peberfrugt, i strimler	200-210 °C	4-6 min.	ca. 500 g
Auberginer, i skiver*	200-210 °C	6-8 min.	ca. 500 g
Squash, i skiver	190-200 °C	6-8 min.	ca. 500 g
Løgringe	190-210 °C	5-7 min.	ca. 500 g
Champignoner, i skiver	230-240 °C	10-12 min.	ca. 500 g
Kartofler, kogte, i skiver	210-220 °C	10-12 min.	ca. 500 g

* Salt auberginer før stegning, lad dem stå i 30 minutter, og tør derefter saltet af.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis Deres Teppan Yaki er i brug i længere tid, og De ikke ændrer nogen indstilling, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Varmen afbrydes. I displayet blinker **F** og **B** skiftevis.

Hvis De berører et vilkårligt betjeningsområde, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

Hvornår tidsbegrænsningen aktiveres, afhænger af den indstillede temperatur.

Tips og tricks

- Læg madvarerne, der skal tilberedes, først på, når opvarmningsindikeringen er gået ud. Dette gælder også, når man forhøjer temperaturen mellem to tilberedningsprocesser.
- Tryk kød-, fjerkræ- og fiskestykker med spatlen fladt på stegefladen. Vend dem først, når de nemt kan løses fra pladen, for ikke at ødelægge fibrene. Ellers kan væske sive ud og føre til, at madvarerne bliver tørre.
- Kød-, fjerkræ- og fiskestykkerne burde ikke berøre hinanden, når de steges, således at de ikke suger væske.
- Før eller under tilberedningen må De ikke stikke eller skære i kødet for at undgå, at kødsaft siver ud.
- Salt kød, fjerkræ og fisk ikke før de steges for ikke at fratage madvarerne vand og opløselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan inden stegningen vendes i mel. På den måde klæber den mindre på.
- Vend fiskefilet om muligt kun én gang. Brun den først på skindsiden.
- Benyt kun olier eller fedter, der kan opvarmes til høje temperaturer og der er egnede til stegningen, f.eks. raffinerede planteolier eller smørfedt (klaret smør).

Timer

Timeren kan anvendes som minutur. Timeren hverken tænder eller slukker Teppan Yaki.

De kan indstille en tid på op til 99 minutter med timeren. De kan også anvende timeren, når Teppan Yaki er slukket.

Sådan indstiller De

1. Berør symbolet , indtil indikatoren  lyser.
I timer-indikatoren lyser .

2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I timer-indikatoren lyser . Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

For at korrigere tiden skal De berøre symbolet  og indstille tiden i indstillingsområdet igen. Hvis De vil afbryde timeren før tid, skal De indstille tiden til 0.

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

Display	Funktion
	Akustisk signal  Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret.  Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.  Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
	Varighed af slutsignal for Timer  10 sekunder.*  30 sekunder  1 minut.
	Kombination af varmezoner  Ved tilkobling er begge varmezoner tændt.  Ved tilkobling er begge varmezoner slukket.  Ved tilkobling bevares den seneste indstilling.*
	Nulstilling til grundindstilling  Deaktiveret.  Aktiveret.
* Grundindstilling	

Ændre grundindstillinger

Teppan Yaki skal være slukket.

1. Tænd Deres Teppan Yaki.

2. Berør symbolet  i 4 sekunder indenfor de næste 10 sekunder.

I det venstre display blinker , i det højre display lyser .

3. Berør symbolet  flere gange, indtil den ønskede indikator blinker i det venstre display.

4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.

5. Berør symbolet  i 4 sekunder.

Indstillingen er gemt.

Slukke uden at gemme

Hvis De vil forlade grundindstillingerne, skal de slukke Deres Teppan Yaki på hovedafbryderen. Ændringerne gemmes ikke.

Vedligeholdelse og rengøring

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Fare for forbrænding!

Hvis De kommer vand eller isterninger på den varme stegeflade, vil der opstå vandsprøjt og vanddamp. Bøj Dem ikke ind over apparatet. Hold en vis sikkerhedsafstand.

Rengøre apparatet

Rengør apparatet hver gang efter brug, når det er kølet af. Fastbrændte rester er meget svære at fjerne.

Fjern store rester med spatlerne.

Isterninger egner sig bedre til rengøring af det varme apparat end vand, fordi de sprøjter mindre og udvikler mindre vanddamp.

Fjern omhyggeligt rester fra rengøringsmidler før næste brug.

Rengøre et varmt apparat

1. Sluk for apparatet. Lad det køle af i mindst 15 minutter!
2. Kom isterninger eller vand på stegefladen. Tilsæt nogle dråber sulfo. Lad snavset bløde op.
3. Begynd først med rengøringen, når restvarmeindikatoren er skiftet fra **H** til **h**.

Rengøre et afkølet apparat

1. Kom lidt vand og sulfo på stegefladen, så denne er dækket af et tyndt lag.
2. Tænd apparatet. Indstil rengøringstrin . Lad snavset bløde op (maks. 1 time).
3. Når snavset er blevet løsnet, kan De begynde rengøringen.

Mellemrengøring mellem to stegeprocesser

1. Sluk for apparatet.
2. Skub 4-5 isterninger med spatlerne hen over den varme stegeflade.

3. Fjern løsnede rester med spatlerne.
4. Tænd apparatet igen. Vent med at lægge madvarerne på, indtil apparatet igen har nået den indstillede temperatur.

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Stegeflade	Fjern fedtholdige rester med sulfo. Alt efter den tilberedte madvare kan der efterlades hvide pletter på stegefladen. Fjern disse med citronsaft eller eddike. Tør derefter grundigt af med en fugtig klud. Citronsaft eller eddike må ikke komme i kontakt med betjeningspanelet.
Stegeflade, fastbrændte rester	Påfør ved afkølet apparat genstridigt snavs vores rensegel til ovn/grill (bestillingsnummer 463582), og lad det virke i mindst 2 timer, ved kraftig tilsmudsning natten over. Skyl efterfølgende af, og tør efter. Følg anvisningerne på renselens emballage.
Ramme i rustfrit stål	Rengør med en blød, fugtig klud og lidt sulfo. Anvend vores rengøringsmiddel til rustfrit stål (bestillingsnummer 464524) til kraftig tilsmudsning. Det giver mat rustfrit stål fornyet glans.
Betjeningspanel	Rengør med en blød, fugtig klud og lidt sulfo; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.) må ikke kommes på rammen eller panelet
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringsvaske, børster eller skrubbefugter, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

Afhjælpe en fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

Display	Fejl	Forholdsregler
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
E blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.
E + tal F0 / F6 / F7	Apparatfejl	Sluk apparatet, og tænd det igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket apparatet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.
F8	Apparatet har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde apparatet igen med det samme.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed.

E-nummer og FD-nummer:

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tärkeitä turvaohjeita	11
Vaurioiden aiheuttajat.....	12
Ympäristönsuojelu	12
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto	12
Tutustu laitteeseen	13
Teppan Yaki.....	13
Ohjauspaneeli.....	13
Jälkilämmön näyttö.....	14
Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Puhdistaminen.....	14
Teppan Yakin kuumentaminen.....	14
Teppan Yakin säätäminen.....	14
Teppan Yakin kytkeminen päälle ja pois päältä	14
Lämpötilan säätäminen.....	14
Lämpimänäpitooteho.....	14
Puhdistusteho.....	14
Takimmaisena lämpöalueen kytkeminen pois päältä	14

Säätötaulukko.....	15
Automaattinen aikarajoitus	15
Hyviä vinkkejä.....	16
Ajastin	16
Perusasetukset.....	16
Perusasetusten muutos.....	16
Hoito ja puhdistus	17
Laitteen puhdistaminen.....	17
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	17
Häiriön poistaminen.....	17
Huoltopalvelu.....	18

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **www.bosch-eshop.com**

⚠ **Tärkeitä turvaohjeita**

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti

kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Vaurioiden aiheuttajat

Teräksinen paistopinta on kestävä ja sileä, mutta siihen tulee ajan myötä käytön jälkiä, kuten hyvään pannuun. Nämä eivät kuitenkaan heikennä käyttöominaisuuksia. Teräspinnan värjäytyminen vähän keltaiseksi on normaalia.

Huomio!

- Naarmut tai viillot paistopinnalla: Älä leikkaa koskaan veitsellä paistopintaa myöten. Käytä ruokien kääntämiseen mukana toimitettua lastaa. Älä lyö paistopintaa lastalla.
- Jos kovat tai terävät esineet putoavat keraamiselle paneelille tai kansilevyllä, seurauksena voi olla vaurioita.
- Keraaminen kansilevy: Laita keraaminen kansilevy laitteen päälle vasta, kun laite on jäähtynyt kokonaan. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on päällä. Älä käytä kansilevyä laskupintana tai lämpimänäpitoalustana.

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto

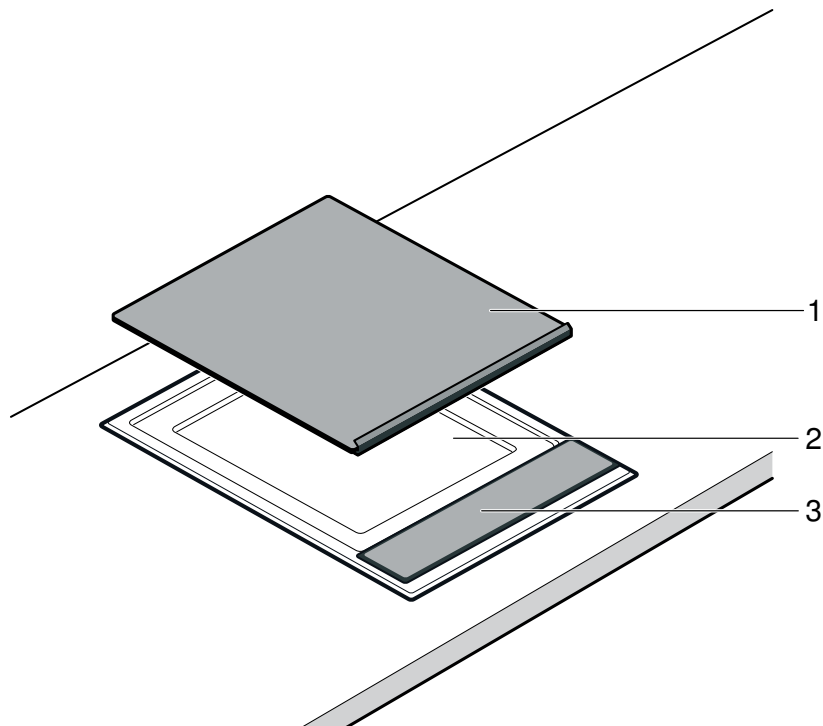


Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Tutustu laitteeseen

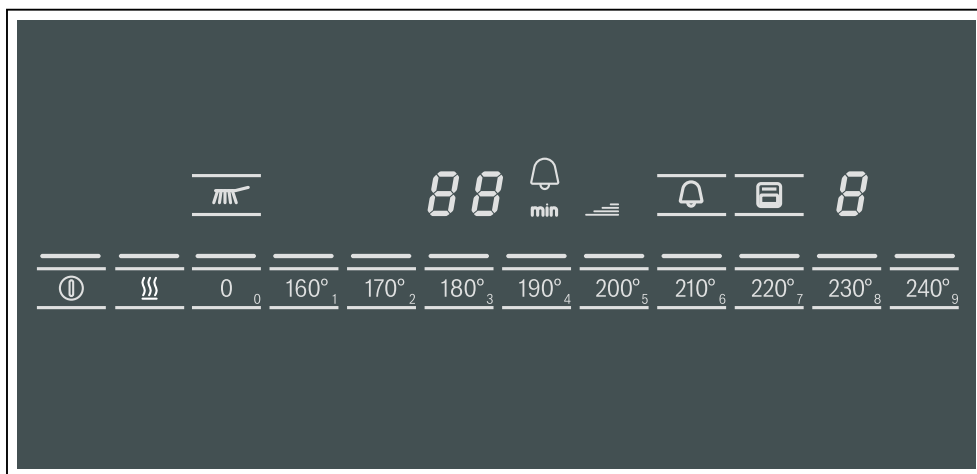
Tästä löydät yhteenvedon uuden laitteesi osista ja ohjauspaneelista.

Teppan Yaki



Nro	Nimi
1	Keraaminen kansilevy
2	Paistopinta
3	Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
≡	Lämpimänäpitovalo
0-240°	Lämpötilan säätöalue
0-9	Ajastimen säätöalue
🌀	Puhdistusteho
🔔	Ajastin
📺	Lämpöalue takana pois päältä

Näytöt	
H/h	Jälkilämpö
≡	Esilämmityksen symboli
🔔	Ajastimen symboli
88	Kesto

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtä aikaa. Voit siis pyyhkiä ylikiehuneen ruoan pois säätöalueelta.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

Jälkilämmön näyttö

Teppan Yakissa on kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näyttöön ilmestyy **H**, die Teppan Yaki on vielä kuuma. Kun Teppan Yaki jäähtyy edelleen, näytöksi vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun Teppan Yaki on jäähtynyt riittävästi.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa Teppan Yakilla. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Puhdistaminen

Puhdista Teppan Yaki ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti haalealla astianpesuaineliuoksella.

Teppan Yakin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää Teppan Yakia. Parhaiten tähän sopii 30 minuuttia lämpötilassa 240 °C.

Teppan Yakin säätäminen

Tässä luvussa kerromme, miten Teppan Yaki säädetään. Taulukosta löydät lämpötilat ja kypsennysajat eri ruokalajeille.

Teppan Yakin kytkeminen päälle ja pois päältä

Teppan Yaki kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

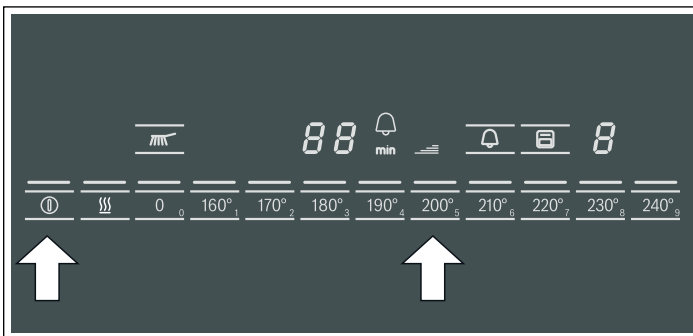
Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Teppan Yaki on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu. Teppan Yaki on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes Teppan Yaki on jäähtynyt riittävästi.

Huomautus: Teppan Yaki kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun lämpötila on yli 20 sekunnin ajan asetettuna arvoon 0.

Lämpötilan säätäminen

1. Kytke Teppan Yaki pääkytkimellä päälle.
2. Aseta säätöalueella haluamasi lämpötila.



Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumentamisen näyttö sammuu. Nyt voit laittaa paistettavan tuotteen paistopinnalle.

Huomautus: Teppan Yaki säätää lämpötilaa kytkemällä kuumentuksen päälle ja pois päältä. Kuumentus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.

Lämpimänäpitovalo

Teppan Yaki pitää olla kytketty päälle.

Valitse säätöalueella lämpimänäpitovalo III.

Älä valitse liian suuria määriä lämpimänäpitoon. Kaikkien lämpimänä pidettävien ruokien pitää koskettaa paistopintaa, koska ne muutoin jäähtyvät. Älä pidä ruokia liian kauan lämpimänä, koska ne muutoin kuivuvat.

Puhdistusteho

Puhdistusteholla laite kuumenee lämpötilaan 40 °C. Voit liottaa likatahrat laittamalla vähän vettä ja astianpesuainetta paistopinnalle (enintään 1 tunnin ajan). Kun lika on liennut, voit aloittaa puhdistustoiminnon.

Takimmaisena lämpöalueen kytkeminen pois päältä

Pieniä määriä valmistettaessa voidaan käyttää vain etummaista aluetta. Takimmaista aluetta voidaan käyttää lämpimänä pitämiseen.

Teppan Yaki pitää olla kytketty päälle.

Kosketa symbolia . Symbolin yläpuolella oleva näyttö palaa. Takimmainen lämpöalue on nyt kytketty pois päältä.

Kun kytket laitteen seuraavan kerran päälle, tämä asetus pysyy tallentuneena. Voi muuttaa tämän ominaisuuden perusasetuksissa.

Säätötaulukko

Taulukon arvot ovat ohjearvoja ja koskevat esilämmitettyä laitetta. Arvot voivat vaihdella paistotuotteen tyypin ja määrän mukaan.

Laita paistettava tuote laitteelle vasta, kun esilämmitysaika on kulunut.

Liha/lintu

Paistotuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus
Naudanpihvi, medium*	ruskistus 230 - 240 °C valmiiksi paistaminen 180 °C	2 - 3 min/puoli 5 - 7 min	n. 2 cm
Pihvi porsa an etuselästä, luuton	210 - 220 °C	15 - 20 min	n. 2 cm
Porsa anmedaljongit**	170 - 180 °C	13 - 17 min	enint. 2 cm
Leike, porsa an tai vasikan, paneroitu***	190 - 200 °C	10 - 13 min	0,5 - 1 cm
Kalkkunapihvi	210 - 220 °C	8 - 15 min	1 - 1,5 cm
Broilerin rintafilee	180 - 190 °C	15 - 20 min	2,5 - 3 cm
Lihasuikaleet, naudan tai porsa an, marinoidut****	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g
Kalkkunanrintasuikaleet****	180 - 190 °C	7 - 9 min	600 - 700 g
Jauheliha	230 - 240 °C	9 - 11 min	n. 600 g
Hampurilaispihvit	180 - 190 °C	13 - 16 min	enint. 1 cm

* esim. entrecôte, fileepihvi, välikyljys. Pihvin kypsyys on medium, kun lihasta valuu lihanestettä.
** Paina tiukasti levyä vasten, käännä useaan kertaan.
*** Käytä riittävästi öljyä, jotta panerointi ei kuivu ja pala.
**** Levitä liha-/linnunlihasuikaleet huolellisesti siten, että ne eivät kosketa toisiaan.

Kala

Paistotuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus
Kalafilee*	190 - 200 °C	7 - 10 min	n. 2 cm
Lohi pihvi	170 - 180 °C	18 - 20 min	n. 3 cm
Tonnikalapihvi	190 - 200 °C	18 - 20 min	n. 3 cm
Katkaravut	210 - 220 °C	8 - 10 min	à 30 g

* Käytä paistamiseen soveltuvia kaloja, esim. lohta, tonnikalaa, merikrotia, ahventa, kuhaa. Jotta kalafileet eivät tartu niin paljon paistopintaan, voit käännellä ne ennen paistamista jauhoissa. Aloita paistaminen nahkapuolelta ja käännä mieluiten vain kerran.

Vihannekset

Paistotuote	Lämpötila	Kypsennysaika	Määrä/paksuus
Porkkanat, suikaleina	190 - 200 °C	6 - 8 min	n. 500 g
Paprikasuikaleet	200 - 210 °C	4 - 6 min	n. 500 g
Munakoisot, viipaleina*	200 - 210 °C	6 - 8 min	n. 500 g
Kesäkurpitsa, viipaleina*	190 - 200 °C	6 - 8 min	n. 500 g
Sipulirenkaat	190 - 210 °C	5 - 7 min	n. 500 g
Herkkusienet, viipaleina	230 - 240 °C	10 - 12 min	n. 500 g
Perunat, keitetyt, viipaleina	210 - 220 °C	10 - 12 min	n. 500 g

* Suolaa munakoisot ennen paistamista, anna vetäytyä 30 minuuttia ja kuivaa.

Automaattinen aikarajoitus

Jos Teppan Yaki on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetusta, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.
Kuumennus keskeytyy. Näytössä vilkkuvat vuorotellen *F* ja *B*.
Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.
Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu asetetusta lämpötilasta.

Hyviä vinkkejä

- Aseta kypsennettävät ruuat paistopinnalle vasta, kun kuumentamisen näyttö on sammunut. Tämä pätee myös silloin, kun nostetaan lämpötilaa kahden eri ruuan kypsytyksen välillä.
- Paina lihapalat, linnun liha ja kalapalat lastalla litteäksi paistopintaa vasten. Kääntelee ruokia vasta, kun ne irtoavat hyvin paistopinnasta, siten et tuhoa ruuan pinnassa olevia syitä. Muutoin ruuasta pääsisi valumaan nestettä ja kypsennettävät palat eivät säilyisi mehukkaina.
- Lihapalojen, linnun lihan ja kalapalojen tulisi olla erillään toisistaan paistettaessa, jotta ne eivät imisi nestettä.

- Lihaa ei saa pistellä eikä leikata kypsennyksen aikana, jotta lihaneste ei valuisi ulos.
- Älä suolaa lihaa, linnun lihaa eikä kalaa ennen paistamista, jotta niissä säilyisi neste ja muut vesiliukoiset ravintoaineet.
- Kalafilee voidaan jauhoittaa ennen paistamista pyörittelemällä sitä jauhoissa. Siten sen pinta ei tartu niin herkästi paistopintaan.
- Kalafilee tulisi, jos mahdollista, kääntää vain kerran. Paista se ensin nahan puolelta.
- Käytä vain korkeilla kuumuuksilla paistamiseen sopivia öljyjä ja rasvoja, esim. raffinoituja kasvisöljyjä tai kirkastettua voita.

Ajastin

Ajastinta voidaan käyttää minuuttikellona. Ajastin ei kytke Teppan Yaki päälle tai pois päältä.

Voit asettaa ajastimella ajan 99 minuuttiin saakka. Voit käyttää ajastinta myös, kun Teppan Yaki on kytketty pois päältä.

Toimi näin

1. Kosketa symbolia , kunnes näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa .

2. Aseta säätöalueella haluamasi aika.

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa . Näyttö kytkeytyy 10 sekunnin kuluttua pois päältä.

Jos haluat korjata aikaa, kosketa symbolia  ja aseta aika säätöalueella uudelleen. Jos haluat kytkeä ajastimen aikaisemmin pois päältä, aseta aika arvoon 0.

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	Äänimerkki  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä.  Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä.  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*
	Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto  10 sekuntia.*  30 sekuntia  1 minuutti.
	Lämpöalueiden yhdistelmä  Päälle kytkettäessä ovat molemmat lämpöalueet päällä.  Päälle kytkettäessä ovat molemmat lämpöalueet pois päältä.  Päälle kytkettäessä pysyy viimeinen asetus tallennettuna.*
	Palautus perusasetukseen  Kytkeyty pois päältä.  Kytkeyty päälle.
* Perusasetus	

Perusasetusten muutos

Teppan Yaki pitää olla kytketty pois päältä.

1. Kytke Teppan Yaki päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan. Vasemmassa näytössä vilkkuu , oikeassa näytössä palaa .
3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että vasemmassa näytössä vilkkuu haluamasi näyttö.
4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.
5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Asetus on tallennettu.

Kytkeminen pois päältä ilman tallennusta

Poistu perusasetuksista kytkemällä Teppan Yaki pääkytkimellä pois päältä. Muutoksia ei tallenneta.

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä puhdista laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

⚠ Palovamman vaara!

Kun vettä tai jääpaloja laitetaan kuumalle paistopinnalle, muodostuu roiskeita ja vesihöyryä. Älä kumarru laitteen päälle. Noudata turvaetäisyyttä.

Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite aina käytön jälkeen, kun se on jäähtynyt. Kiinni palaneiden tähteiden poistaminen on vaikeaa.

Poista karkeat tähteet lastalla.

Jääpalat soveltuvat lämpimän laitteen puhdistamiseen paremmin kuin vesi, koska näin muodostuu vähemmän kuumia roiskeita ja vesihöyryä.

Poista puhdistusainejäämät huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.

Lämpimän laitteen puhdistaminen

1. Kytke laite pois päältä. Anna jäähtyä vähintään 15 minuuttia!
2. Laita jääpala tai vettä paistopinnalle. Lisää muutama tippa astianpesuainetta. Anna likatahrojen liota.
3. Aloita puhdistus vasta, kun jälkilämmön näyttö on vaihtunut näytöstä **H** näytöksi **h**.

Jäähtyneen laitteen puhdistaminen

1. Laita vähän vettä ja astianpesuainetta paistopinnalle siten, että se peittyy kevyesti.
2. Kytke laite päälle. Aseta puhdistusteho . Anna likatahrojen liota (enintään 1 tunnin ajan).
3. Kun lika on liennut, aloita puhdistustoiminto.

Välipuhdistus kahden paistotoiminnon välillä

1. Kytke laite pois päältä.
2. Työnnä 4 - 5 jääkuutiota lastalla kuumaa paistopintaa pitkin.

3. Poista liennut lika lastalla.
4. Kytke laite taas päälle. Laita ruoat paistopinnalle vasta, kun laite on saavuttanut taas asetetun lämpötilan.

Laitteen yläosa/yläpinta	Suositteltu puhdistus
Paistopinta	Poista rasvapitoiset tähteet astianpesuaineella. Paistopinnalle voi jäädä kypsennettävästä tuotteesta riippuen vaaleita tahroja. Poista sitruunanmehulla tai etikalla. Pyyhi sen jälkeen huolellisesti kostealla. Sitruunanmehua tai etikkaa ei saa päästä ohjauspaneelille.
Paistopinta, kiinni palanut lika	Kun laite on kylmä, sivele itse pintaiseen likaan grillinpuhdistusgeeliämme (tilausnumero 463582) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tuntia tai yön yli, jos likaa on runsaasti. Huuhtelee ja kuivaa sen jälkeen huolellisesti. Noudata puhdistusainepakkauksessa olevia ohjeita.
Teräshehys	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Jos likaantuminen on runsasta, käytä teräksenpuhdistusainettamme (tilausnumero 464524). Himmeä teräs alkaa siten taas kiiltää.
Ohjauspaneeli	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta; liina ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Laitteen rungolle tai käyttöpaneelille ei saa päästää happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikka, sitruunahappoja)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyyntyjä
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Häiriön poistaminen

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatkos.
E vilkkuu	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.
E + luku F0 / F6 / F7	Laitevika	Kytke laite pois päältä ja taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt laitteen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.
F8	Laitte oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä laitteen heti uudelleen päälle.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Viktige sikkerhetsanvisninger	19
Årsaker for skader	20
Miljøvern	20
Miljøvennlig deponering	20
Bli kjent med apparatet	21
Din nye Teppan Yaki	21
Betjeningsfeltet	21
Restvarmeindikator	22
Før første gangs bruk	22
Rengjøring	22
Varmer opp Teppan Yaki.....	22
Stille inn Teppan Yaki	22
Slå av og på Teppan Yaki.....	22
Stille inn temperaturen	22
Varmholdingstrinn	22
Rengjøringsstrinn	22
Slå av bakerste varmesone	22

Innstillingstabell	23
Automatisk tidsbegrensning	23
Tips og triks	24
Tidsur	24
Grunninnstillinger	24
Endring av grunninnstillingene	24
Stell og rengjøring	25
Rengjøring	25
Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes	25
Utbedre feil	25
Kundeservice	26

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.

Fare for forbrenning!!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Årsaker for skader

Stekeflaten av rustfritt stål er robust og glatt, men vil med tiden vise tegn på bruk, som en god stekepanne. Dette forringer ikke nytteeffekten. En lett gulfarge på stekeflater av rustfritt stål er normalt.

Obs!

- Riper eller hakk på stekeflaten: Bruk aldri kniv på stekeflaten. Bruk spatelen som følger med til å vende maten. Ikke slå på stekeflaten med spatelen.
- Harde eller spisse gjenstander som faller på glasskjeramikkpanelet eller glasskeramikkdekselet, kan gi skader.
- Glasskeramikkdeksel: Ikke legg på glasskeramikkdekselet før apparatet er fullstendig avkjølt. Slå aldri på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å sette ting på eller holde maten varm.

Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Miljøvennlig deponering

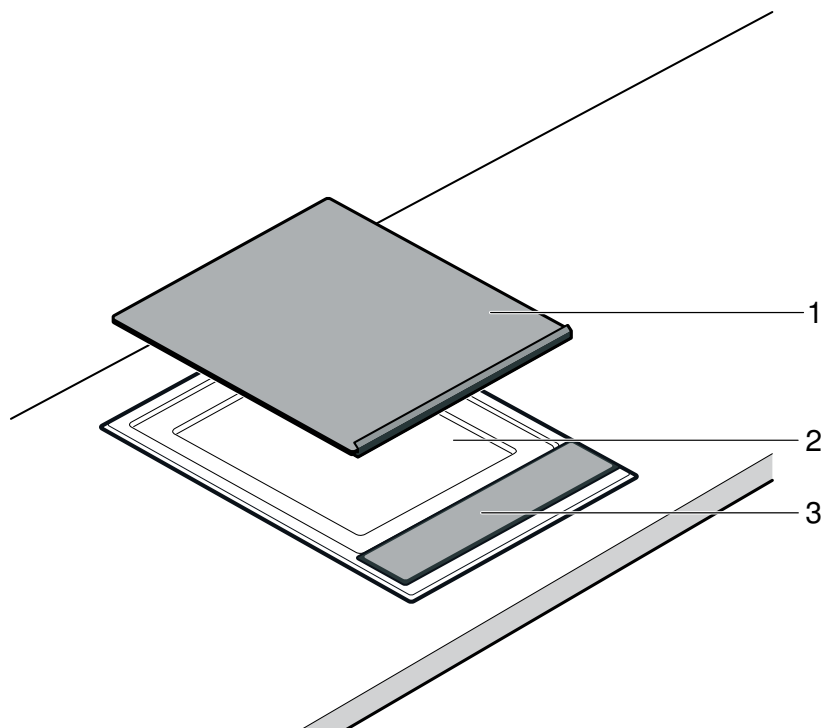


Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

Bli kjent med apparatet

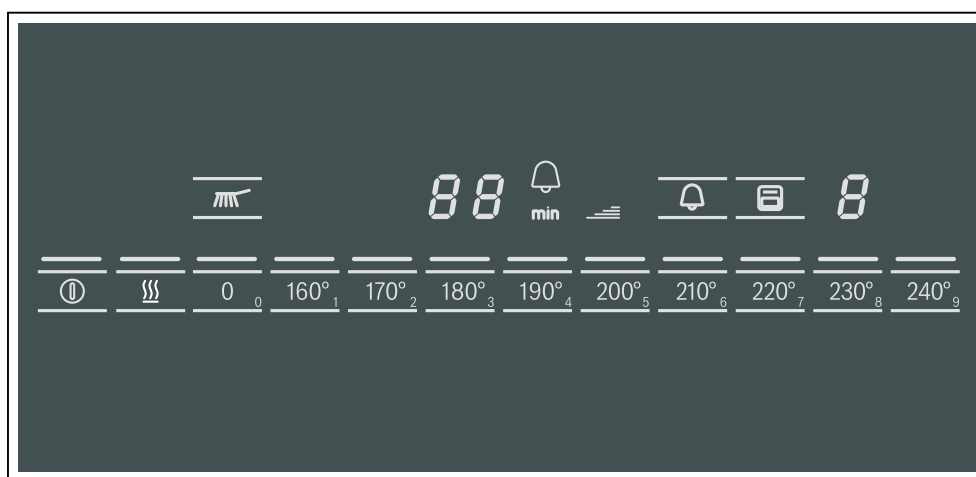
Her får du en oversikt over komponentene og betjeningsfeltet på apparatet ditt.

Din nye Teppan Yaki



Nr.	Betegnelse
1	Glasskeramikkdeksel
2	Stekeflate
3	Betjeningsfelt

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder	
①	Hovedbryter
≡	Varmholdingstrinn
0-240°	Innstillingsområde temperatur
0-9	Innstillingsområde tidsur
≡	Rengjøringstrinn
⌚	Tidsur
☐	Bakre varmesone er av

Indikasjoner	
H/h	Restvarme
≡	Forvarmesymbol
⌚	Tidsursymbol
88	Varighet

Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felter samtidig. På den måten kan du tørke opp overkok i innstillingsområdet.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

Restvarmeindikator

Teppan Yaki har en to-trinns restvarmeindikator.

Vises indikasjonen **H**, er Teppan Yaki fortsatt varm. Når Teppan Yaki kjøles videre ned, endres indikasjonen til **h**. Indikasjonen forsvinner når Teppan Yaki er tilstrekkelig avkjølt.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker Teppan Yaki for første gang. Les først kapitlet *Sikkerhetsanvisninger*.

Rengjøring

Rengjør Teppan Yaki før første bruk med lunkent såpevann.

Varme opp Teppan Yaki

Du kan kvitte deg med lukten av "nytt apparat" ved å varme opp Teppan Yaki uten noe inni. Den passende tidsinnstillingen til dette er 30 minutter ved 240 °C.

Stille inn Teppan Yaki

I dette kapitlet lærer du hvordan du stiller inn Teppan Yaki. I tabellen finner du temperaturer og koketider for de ulike rettene.

Slå av og på Teppan Yaki

Du slår på og av Teppan Yaki ved hjelp av hovedbryteren.

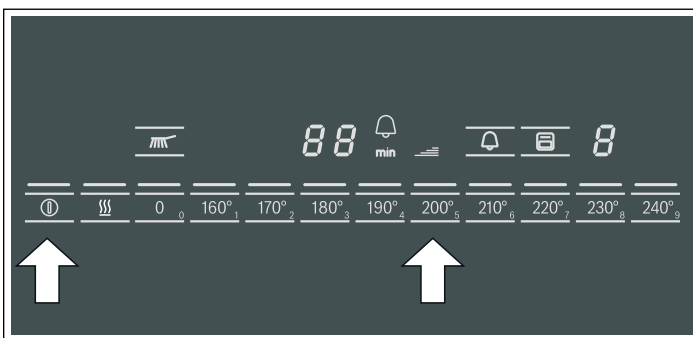
Innkobling: berør symbolet ①. Du hører et lydsignal. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Teppan Yaki er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① til indikasjonen over hovedbryteren slukkes. Teppan Yaki er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil Teppan Yaki er tilstrekkelig avkjølt.

Merk: Teppan Yaki slår seg automatisk av når temperaturen er stilt inn på 0 i over 20 sekunder.

Stille inn temperaturen

1. Slå på Teppan Yaki med hovedbryteren.
2. Still inn ønsket temperatur i innstillingsområdet.



Når den innstilte temperaturen er nådd, lyder et signal og oppvarmingsindikasjonen slukker. Nå kan du legge på stekestykkene.

Merk: Teppan Yaki reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Også ved høyeste effekt kan varmen koble ut og inn.

Varmholdingstrinn

Teppan Yaki må være slått på.

Velg trinnet for å holde maten varm Ⅲ i innstillingsområdet.

Begrens mengden som skal holdes varm. All mat som skal holdes varm, må være i kontakt med kokeflaten for at den ikke skal bli kald. Ikke hold maten for lenge varm, ellers blir den tørr.

Rengjøringstrinn

På rengjøringstrinnet Ⅳ varmes apparatet til 40 °C. Da kan du myke opp smuss ved å påføre litt vann og vaskemiddel på stekeflaten (maks. én time). Etter å ha løst opp smussen kan du begynne med rengjøringen.

Slå av bakerste varmesone

Ved tilberedning av små mengder kan du også benytte bare den fremste sonen. Den bakerste sonen kan benyttes for å holde maten varm.

Teppan Yaki må være slått på.

Berør symbolet Ⅴ. Indikasjonen over symbolet Ⅴ lyser. Den bakerste varmesonen er nå slått av.

Disse innstillingene blir lagret neste gang du slår på apparatet. Du kan endre dette i grunninnstillingene.

Innstillingstabell

Opplysningene i tabellene er veiledende og gjelder for et forvarmet apparat. Verdiene kan variere avhengig av stekestykkenes type og mengde.

Legg på stekestykkene først etter at forvarmingstiden er utløpt.

Kjøtt/fjærkre

Stekte retter	Temperatur	Steketid	Mengde/tykkelse
Oksestek, medium*	brunes 230–240 °C brune videre 180 °C	2–3 min. på hver side 5–7 min.	ca. 2 cm
Nakkekoteletter av svin, uten bein	210–220 °C	15–20 min.	ca. 2 cm
Svinemedaljong**	170–180 °C	13–17 min.	maks. 2 cm
Schnitzel, svin eller kalv, panert***	190–200 °C	10–13 min.	0,5–1 cm
Kalkun	210–220 °C	8–15 min.	1–1,5 cm
Kyllingbrystfilet	180–190 °C	15–20 min.	2,5–3 cm
Strimlet kjøtt / biff stroganoff, okse eller svin, mari- nert****	200–210 °C	8–10 min.	600–700 g
Strimlet kalkunbryst****	180–190 °C	7–9 min.	600–700 g
Kjøttdeig	230–240 °C	9–11 min.	ca 600 g
Hamburger	180–190 °C	13–16 min.	maks. 1 cm

* f. eks. entrecôte, biff. Biffen er medium når kjøttsaften renner ut.

** Trykk hardt mot platen, snu flere ganger.

*** Bruk tilstrekkelig olje for at paneringen ikke tørker ut eller brenner seg.

**** Fordel kjøtt- og fjærkrebitene godt slik at de ikke ligger inntil hverandre.

Fisk

Stekte retter	Temperatur	Steketid	Mengde/tykkelse
Fiskefilet*	190–200 °C	7–10 min.	ca. 2 cm
Lakseskiver	170–180 °C	18–20 min.	ca. 3 cm
Tunfiskskiver	190–200 °C	18–20 min.	ca. 3 cm
Reker	210–220 °C	8–10 min.	à 30 g

* Bruk fisk som egner seg til steking, f. eks. laks, tunfisk, breiflabb, åbor, gjørs. Fiskefiletene kan ruller i mel før steking slik at de setter seg mindre fast. Start med å steke på skinnsiden og snu om mulig bare én gang.

Grønnsaker

Stekte retter	Temperatur	Steketid	Mengde/tykkelse
Gulrøtter, strimlet	190–200 °C	6–8 min.	ca 500 g
Paprikastrimler	200–210 °C	4–6 min.	ca 500 g
Auberginer, i skiver*	200–210 °C	6–8 min.	ca 500 g
Squash, i skiver	190–200 °C	6–8 min.	ca 500 g
Løkringer	190–210 °C	5–7 min.	ca 500 g
Sjampinjong, i skiver	230–240 °C	10–12 min.	ca 500 g
Poteter, kokt, i skiver	210–220 °C	10–12 min.	ca 500 g

* Salt auberginene før steking, la stå i 30 minutter og tørk av.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis Teppan Yaki har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, aktiveres den automatiske tidsbegrensning.

Oppvarmingen blir avbrutt. I displayet blinker **F** og **B** vekselvis.

Når du berører et tilfeldig betjeningsområde, slukker indikasjonen. Du kan stille inn på nytt.

Temperaturen som er stilt inn avgjør når tidsbegrensningen aktiveres.

Tips og triks

- Legg maten først på når oppvarmingsindikatoren har sluknet. Dette gjelder likeledes for økning av temperaturen mellom to matlaginger.
- Trykk kjøtt-, fjærkre- og fiskestykkene med spatelen flatt på stekeflaten. Snu først når de lett kan løsnes fra platen slik at fibrene ikke ødelegges. Det kan ellers piple frem væske som medfører at maten blir tørr.
- Kjøtt-, fjærkre- og fiskestykker bør ikke komme i kontakt med hverandre under steking slik at de ikke trekker væske.
- Verken stikk eller skjær i kjøttet under steking for å hindre at kjøttsaft siver ut.
- Ikke salt kjøtt, fjærkre og fisk før du steker for ikke å fjerne vann og løselige næringsstoffer.
- Fiskefilet kan vendes i mel før du steker den. Slik sitter det mindre fast.
- Snu fiskefilet helst bare en gang. Brun det først på hudsiden.
- Benytt kun oljer og fett egnet for steking og som tåler høy temperatur, f.eks. raffinerte vegetabiliske oljer eller smørfett (klarnet smør).

Tidsur

Tidsuret kan benyttes som varselur. Tidsuret slår ikke av eller på Teppan Yaki.

Med tidsuret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Du kan også benytte tidsuret når Teppan Yaki er av.

Slik stiller du inn:

1. Berør symbolet  til  lyser.

I tidsurindikasjonen lyser .

2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser . Etter ti sekunder slukker indikasjonen.

Berør symbolet  for å korrigere tiden, og still den inn på nytt i innstillingsområdet. Sett tiden på 0 for å slå av tidsuret før tiden er utløpt.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Indikasjon	Funksjon
	Signal tone  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet  Kun feilmeldingssignal innkoblet  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet*
	Varighet for signalet for tidsurslutt  10 sekunder*  30 sekunder  1 minutt
	Kombinasjon av varmesoner  Når du slår på, er begge varmesonene på.  Når du slår på, er begge varmesonene av.  Når du slår på, blir den siste innstillingen opprettholdt.*
	Tilbakestilling til grunninnstilling  Utkoblet.  Innkoblet.
* Grunninnstilling	

Endring av grunninnstillingene

Teppan Yaki må være slått av.

1. Slå på Teppan Yaki.

2. Berør symbolet i  4 sekunder innen 10 sekunder.

I det venstre displayet blinker , i det høyre displayet lyser .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon blinker i det venstre displayet.

4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.

5. Berør symbolet  i 4 sekunder.

Innstillingen er lagret.

Slå av uten å lagre

Slå av hovedbryteren på Teppan Yaki for å forlate grunninnstillingene. Endringene blir ikke lagret.

Stell og rengjøring

I dette kapittelet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

Fare for elektrisk støt!

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprenser til rengjøring av apparatet.

Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Fare for forbrenning!!

Ved påføring av vann eller isbiter på kokeplaten oppstår det sprut og vanndamp. Ikke bøy deg over apparatet. Overhold sikkerhetsavstanden.

Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk når det er avkjølt. Fastbrente rester er vanskelige å fjerne.

Fjern grove rester med spatelen.

Isbiter er bedre egnet enn vann til å rengjøre det varme apparatet fordi det oppstår mindre sprut og vanndamp.

Fjern rengjøringsmiddelrester grundig før neste bruk.

Rengjøring av varmt apparat

1. Slå av apparatet. Avkjøles minst 15 minutter.
2. Legg isbiter eller vann på stekeflaten. Tilsett litt vaskemiddel. La smusset mykes opp.
3. Start først rengjøringen når restvarmeindikatoren har endret seg fra **H** til **h**.

Rengjøre avkjølt apparat

1. Påfør litt vann og vaskemiddel på stekeflaten slik at det så vidt dekker.
2. Slå på apparatet. Still inn rengjøringstrinnet . La smusset mykes opp (maks. én time).
3. Start rengjøringen når smusset er løst litt opp.

Rengjøring mellom to stekeprosesser

1. Slå av apparatet.
2. Skyv 4–5 isbiter over den varme stekeflaten med spatelen.

3. Fjern oppløst smuss med spatelen.
4. Slå på apparatet igjen. Vent med å legge på maten til apparatet har nådd den innstilte temperaturen.

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Stekeflate	Fjern fettholdige rester med vaskemiddel. Alt etter stekevarer, kan det bli igjen hvitaktige flekker på stekeflaten. Fjern med sitronsaft eller eddik. Tørk deretter grundig med en fuktig klut. Sitronsaft og eddik må ikke komme i kontakt med betjeningspanelet.
Stekeflate, fastbrent smuss	Ved smuss som er veldig vanskelig å fjerne, smøres det kalde apparatet inn med vår gelé til rengjøring av stekeovnsgrill (bestillingsnummer 463582). La virke i minst to timer, eller over natten ved kraftig tilsmussing. Skyll så og tørk grundig. Se anvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.
Ramme i rustfritt stål	Rengjør med en myk og fuktig klut og litt vaskemiddel. Bruk vår rengjøring for rustfritt stål (bestillingsnummer 464524) ved kraftig tilsmussing. Med denne får rustfritt stål som har blitt matt, tilbake glansen.
Betjeningspanel	Rengjør med en myk og fuktig klut med litt vaskemiddel. Pass på at kluten ikke er for våt. Tørk med en myk klut.

Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- La ikke syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.) komme på rammen eller panelet
- Klorholdige eller meget alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Nye svampkluter må vaskes grundig før bruk.

Utbedre feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

Indikasjon	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av andre elektroniske apparater kan du sjekke om feilen skyldes strømbrudd.
 blinker	Betjeningsfeltet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsfeltet eller fjern gjenstanden. Berør et vilkårlig betjeningsfelt.*
 + tall  /  / 	Apparatfeil	Slå apparatet på og av igjen. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
	Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut apparatet.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsfelt.*
	Apparatet var for lenge i bruk og ble slått av.	Apparatet kan slås på igjen med en gang.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Viktiga säkerhetsanvisningar!	27
Orsaker till skador	28
Återvinning	28
Miljövänlig avfallshantering	28
Lära känna enheten	29
Din nya Teppanyaki.....	29
Kontroller	29
Restvärmeindikering.....	30
Före första användning	30
Rengöring.....	30
Värma upp Teppanyakin	30
Ställa in Teppanyakin	30
Slå på och av Teppanyakin	30
Ställa in temperaturen	30
Varmhållningsläge	30
Rengöringsläge	30
Stänga av den bakre värmezonen	30

Inställningstabell	31
Automatisk tidsgräns	31
Råd och tips	32
Timern	32
Grundinställningar	32
Ändra grundinställningar	32
Skötsel och rengöring	33
Rengöra enheten	33
Använd inte dessa rengöringsmedel.....	33
Felsökning	33
Service	34

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.bosch-home.com** och onlineshop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Brandrisk!!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av

kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.

- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lägg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

Risk för brännskador!!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lägg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det

är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Orsaker till skador

Stekytan av rostfritt stål är robust och slät, men kommer med tiden att visa spår efter användning, precis som en bra stekpanna. Detta påverkar dock inte dess funktionalitet. En lätt gulnad ton hos den rostfria stekytan är helt normalt.

Obs!

- Skrapa eller skura stekytan: Använd aldrig kniv för att skrapa bort fläckar på stekytan. Använd medföljande spatel för att vända på maten. Slå aldrig på stekytan med spateln.
- Tappa inte hårda eller vassa föremål av glaskeramiklegering på locket, det kan orsaka skador.
- Glaskeramiklock: Lägg inte på glaskeramiklocket förrän enheten har svalnat helt. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket som avställningsyta eller för varmhållning.

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Miljövänlig avfallshantering

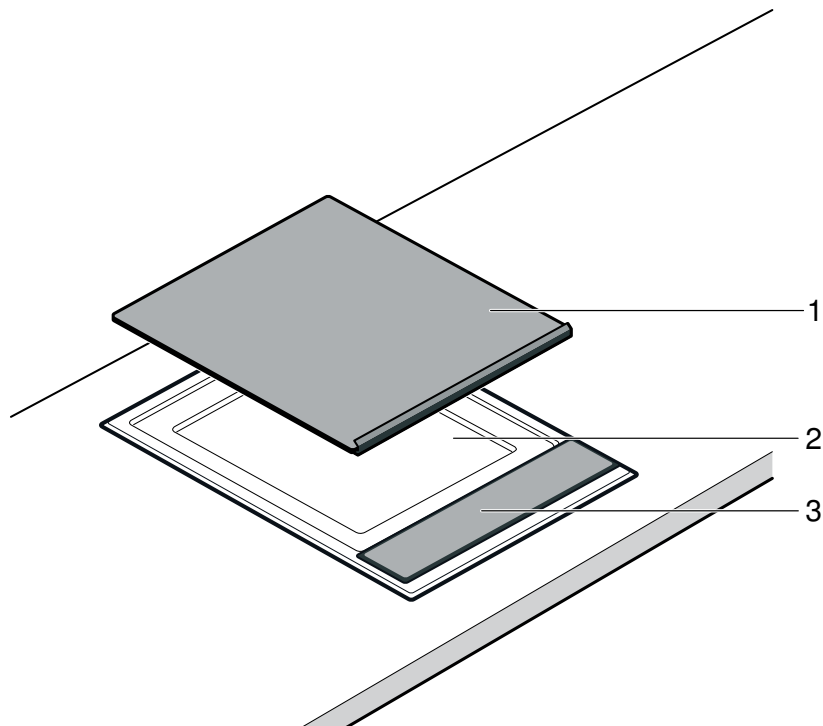


Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Lära känna enheten

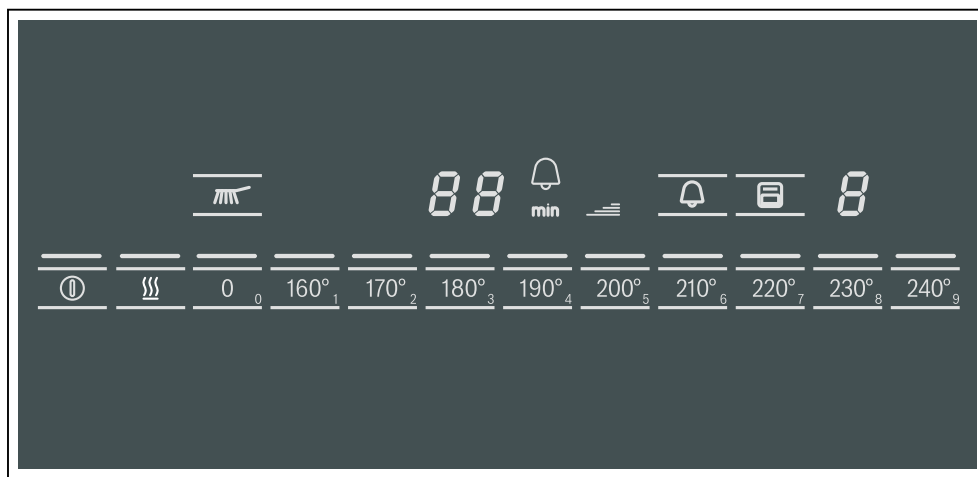
Här följer en översikt över enhetens komponenter och kontrollpanel.

Din nya Teppanyaki



Nr.	Beteckning
1	Glaskeramikklock
2	Stekyta
3	Kontrollpanel

Kontroller



Kontroller	
ⓘ	Huvudbrytare
≡	Varmhållningsläge
0-240°	Inställningsområde, temperatur
0-9	Inställningsområde, timer
🧼	Rengöringsläge
🔔	Timer
📅	Bakre värmezonen avstängd

Display	
H/h	Restvärme
≡	Förvärmningssymbol
🔔	Timersymbol
88	Tillagningstid

Kontroller

När du trycker till på en symbol slår respektive funktion på.

Anvisningar

- Om du trycker på flera ikoner samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt kan du torka upp något som kokat över på kontrollerna.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen.

Restvärmeindikering

Teppanyakin har en restvärmeindikator med två steg.

Om en **H** visas på displayen är Teppanyakin het. När den har svalnat lite växlar indikatorn till **h**. Indikatorn slocknar när Teppanyakin är helt avsvältnad.

Före första användning

Här visar vi vad som måste göras innan du kan använda din Teppanyaki för första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Rengöring

Rengör Teppanyakin noga med ljummet vatten och diskmedel innan du använder den första gången.

Värma upp Teppanyakin

För att få bort fabrikslukten bör du värma upp Teppanyakin tom. Kör 30 minuter vid 240 °C.

Ställa in Teppanyakin

I det här kapitlet visar vi hur du ställer in din Teppanyaki. Tabellen innehåller temperaturer och tillagningstider för olika maträtter.

Slå på och av Teppanyakin

Du slår på och av Teppanyakin med huvudbrytaren.

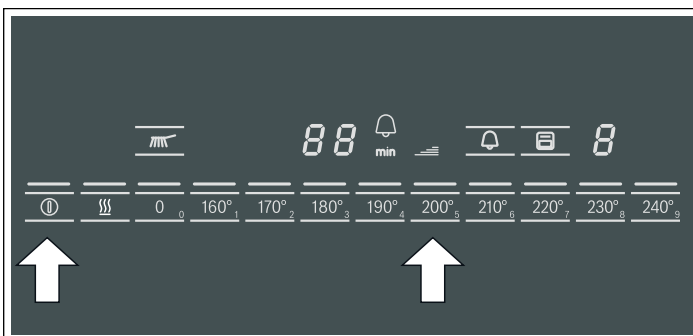
Slå på: tryck på ①-symbolen. Enheten ger signal. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Teppanyakin är nu redo att användas.

Stänga av: Peka på symbolen ① tills indikatorn över huvudbrytaren slocknar. Teppanyakin är nu avstängd. Restvärmeindikeringen lyser tills Teppanyakin har svalnat tillräckligt.

Anvisning: Teppanyakin stängs av automatiskt om temperaturen är inställd på 0 i över 20 sekunder.

Ställa in temperaturen

1. Starta Teppanyakin genom att slå på huvudbrytaren.
2. Ställ in önskad temperatur via inställningsområdet.



När inställd temperatur har uppnåtts avges en signal och uppvärmningsindikatorn slocknar. Nu kan du lägga på det som ska tillagas.

Anvisning: Teppanyakin regleras genom att värmen slås på och av. Även vid högsta effekt kan värmen slås på och av.

Varmhållningsläge

Teppanyakin måste vara igång.

Välj varmhållningsläge **|||** via inställningsområdet.

Försök inte varmhålla alltför stora volymer. Alla varmhållna maträtter måste komma i beröring med stekytan, annars kallnar de. Varmhåll inte maträtter för länge, då torkar de ut.

Rengöringsläge

Med rengöringsläget **■** värms enheten upp till 40 °C. Du kan låta smutsen blötas upp genom att hälla en liten mängd vatten och diskmedel på stekytan (låt stå max 1 timme). När smutsen har lösts upp kan du sätta igång med rengöringen.

Stänga av den bakre värmezonen

Vid tillredning av mindre volymer kan du använda bara den främre zonen. Den bakre zonen kan då användas för varmhållning.

Teppanyakin måste vara igång.

Peka på symbolen **■**. Indikatorn ovanför symbolen **■** tänds. Den bakre värmezonen är nu avstängd.

När du startar enheten nästa gång ligger den här inställningen kvar. Detta går att ändra i grundinställningarna.

Inställningstabell

Uppgifterna i tabellen är riktvärden och gäller förvärm enhet. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket som ska tillagas.

Lägg på det som ska tillagas när förvärmningen har avslutats.

Kött/fågel

Stek	Temperatur	Tillagningstid	Volym/Tjocklek
Nötbiff, medium*	stek i 230 - 240 °C förstek i 180 °C	2–3 min. per sida 5–7 min.	ca. 2 cm
Fläskkarré, utan ben	210–220 °C	15-20 min.	ca. 2 cm
Fläskmedaljonger**	170–180 °C	13–17 min.	max 2 cm
Schnitzel, fläsk eller kalv, panerad***	190–200 °C	10–13 min.	0,5–1 cm
Kalkonstek	210–220 °C	8–15 min.	1–1,5 cm
Kycklingbröstfilé	180–190 °C	15–20 min.	2,5–3 cm
Kött i strimlor, nöt eller fläsk, marinerat****	200–210 °C	8–10 min.	600–700 g
Strimlor av kalkonbröst****	180–190 °C	7–9 Min.	600–700 g
Köttfärs	230–240 °C	9–11 min.	ca 600 g
Hamburgare	180–190 °C	13–16 min.	max 1 cm

* T.ex. entrecôte, filé, rumpstek. Biffen är medium när kötsaften rinner ut.

** Tryck mot plattan, vänd flera gånger.

*** Använd olja så att inte paneringen torkar och bränner vid.

**** Fördela kött-/fågelstrimlorna så att de inte ligger på varandra.

Fisk

Stek	Temperatur	Tillagningstid	Volym/Tjocklek
Fiskfilé*	190–200 °C	7–10 min.	ca. 2 cm
Laxkotlett	170–180 °C	18–20 min.	ca. 3 cm
Tonfiskkotlett	190–200 °C	18–20 min.	ca. 3 cm
Räkor	210–220 °C	8–10 min.	à 30 g

* Använd rätt typ av fisk om du ska steka, t.ex. lax, tonfisk, marulk, abborre, gös. Fiskfiléerna håller ihop bättre om du vänder dem i mjöl före stekningen. Börja steka på skinnsidan och vänd om möjligt bara en gång.

Grönsaker

Stek	Temperatur	Tillagningstid	Volym/Tjocklek
Morötter, skurna i stavar	190–200 °C	6–8 min.	ca 500 g
Strimlad paprika	200–210 °C	4–6 min.	ca 500 g
Aubergine, skivad*	200–210 °C	6–8 min.	ca 500 g
Zucchini, skivad	190–200 °C	6–8 min.	ca 500 g
Lökringar	190–210 °C	5–7 min.	ca 500 g
Champinjoner, skivade	230–240 °C	10–12 min.	ca 500 g
Potatis, kokt, skivad	210–220 °C	10–12 min.	ca 500 g

* Salta aubergine före stekning, låt stå 30 minuter och torka sedan av.

Automatisk tidsgräns

Använder du Teppanyakin en längre tid utan att justera någon inställning, aktiveras tidsgränsen automatiskt.

Uppvärmningen slår av. På displayen blinkar växelvis **F** och **B**.

När du pekar på önskad kontroll tänds indikatorn. Nu kan du göra nya inställningar.

När tidsgränsen aktiveras beror på inställd temperatur.

Råd och tips

- Lägg inte på matvaran förrän uppvärmningsindikatorn har slocknat. Detta gäller också om du höjer temperaturen mellan två olika tillagningar.
- Tryck på kött-, fågel- och fiskbitar med spateln så att de ligger platt på stekytan. Vänd bitarna först när det går lätt att lossa dem från plattan, så att fibrerna inte förstörs. Annars kan vätska sippra ut, vilket gör att maträtten torkas ut.
- Kött- fågel- och fiskbitar skall inte röra vid varandra vid stekningen, så att de inte drar åt sig vätska.
- Stick eller skär inte i köttet före eller under tillagningen för att undvika att köttsaften tränger ut.
- Salta inte kött, fågel eller fisk före stekningen, så att inte vatten eller lösliga näringsämnen dras ur.
- Fiskfilé kan vändas i mjöl (paneras) före stekningen. Då fastnar den inte så lätt.
- Vänd fiskfilé helst bara en gång. Stek först skinnsidan.
- Använd bara oljor och fettsorter som som är lämpliga till stekning och kan hettas upp till höga temperaturer, t.ex. raffinerade vegetabiliska oljor eller smält smör.

Timern

Timern kan användas som äggklocka. Timern slår inte på eller av Teppanyakin.

Timer kan ställas in på upp till 99 minuter. Timern kan även användas när Teppanyakin är avstängd.

Gör så här

1. Peka på symbolen  tills indikatorn  tänds.  lyser på timerdisplayen.
2. Ställ in önskad tid via inställningsområdet.
När tiden går ut avges en signal.  lyser på timerdisplayen. Efter 10 sekunder slocknar indikatorn.
Ändra tiden genom att peka på symbolen  och ange en ny tid via inställningsområdet. Om du behöver stänga av timern innan tiden har gått ut, ställer du bara den på 0.

Grundinställningar

Det finns olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna efter behov.

Indikering	Funktion
	Ljudsignal  Kvittrings- och felindikeringssignal av.  Bara felindikeringssignal på.  Kvittrings- och felindikeringssignal på.*
	Signaltid när timern gått ut  10 sekunder.*  30 sekunder  1 minut.
	Kombinera värmezoner  Vid aktivering är båda värmezoner igång.  Vid aktivering är båda värmezoner avstängda.  Vid aktivering används den senaste inställningen.*
	Återställa grundinställningarna  Av.  På.
* Grundinställning	

Ändra grundinställningar

Teppanyakin måste vara avstängd.

1. Starta Teppanyakin.
2. Inom 10 sekunder trycker du på -symbolen, håll kvar i 4 sekunder.
På vänster display blinkar , på höger display lyser .
3. Peka på symbolen  tills önskad indikator tänds i vänstra displayen.
4. Ställ in önskat värde via inställningsområdet.
5. Tryck på -symbolen i 4 sekunder.
Inställningen sparas.

Stänga av utan att spara

Du avslutar grundinställningarna genom att slå av huvudbrytaren. Ändringarna sparas inte.

Skötsel och rengöring

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

⚠ Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

⚠ Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

⚠ Risk för brännskador!!

När du applicerar vatten eller isbitar på den heta stekytan stänker det och ånga bildas. Luta dig inte över enheten. Håll säkerhetsavståndet.

Rengöra enheten

Rengör alltid enheten efter varje användning, när den har svalnat helt. Inbrända rester blir annars svåra att få bort.

Ta bort grövre rester med spateln.

Det är bättre att använda isbitar än vatten om man ska rengöra enheten när den är varm, eftersom det då inte stänker lika mycket.

Avlägsna alltid rester av rengöringsmedel innan enheten används nästa gång.

Rengöra varm enhet

- 1. Stäng av enheten. Låt svalna minst 15 minuter!
- 2. Applicera isbit eller vatten på stekytan. Tillsätt lite diskmedel. Låt smutsen blötas upp.
- 3. Sätt igång med rengöringen så snart restvärmeindikatorn har växlat från **H** till **h**.

Rengöra kall enhet

- 1. Applicera lite vatten och diskmedel på stekytan, bara precis så att fläckarna täcks.
- 2. Starta enheten. Ställ in rengöringsläget . Låt smutsen blötas upp (max 1 timme).
- 3. När smutsen har lösts upp kan du sätta igång med rengöringen.

Rengöring mellan två användningstillfällen

- 1. Stäng av enheten.

- 2. Använd spateln och lägg 4–5 isbitar på den heta stekytan.
- 3. Ta bort upplöst smuts med spateln.
- 4. Starta enheten igen. Vänta med att lägga på maten tills enheten har nått angiven temperatur igen.

Komponent/Yta	Rekommenderad rengöring
Stekytan	Feta matrester avlägsnas med diskmedel. Ibland kan det bli vita fläckar kvar på stekytan, beroende på vad du har tillagat. De kan tas bort med citronsaft eller ättika. Torka av noggrant efteråt med våt trasa. Citronsaften eller ättikan får inte komma i kontakt med kontrollpanelen.
Stekytan, inbränd smuts	Envisa smutsfläckar på kall enhet kan smörjas med vår grillrengöringsgel (best.nr. 463582). Låt verka i minst 2 timmar, vid riktigt svår nedsmutsning över natten. Skölj sedan av och torka noga. Läs anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
Ram av rostfritt stål	Rengör med en mjuk, fuktad trasa och lite diskmedel. Vid kraftig nedsmutsning fungerar vårt rengöringsmedel för rostfritt (best.nr. 464524). På så sätt får matt rostfritt stål tillbaka sin glans.
Kontrollpanel	Rengör med en mjuk, fuktad trasa och lite diskmedel; trasan får inte vara för blöt. Eftertorka med mjuk trasa.

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Låt inte syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra, osv.) hamna på ramen eller panelen.
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem.

Felsökning

Ett fel beror ofta på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Indikering	Fel	Åtgärd
Inget	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
E blinkar	Kontrollerna är fuktiga, eller också ligger det ett föremål på panelen.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. Peka på önskad kontroll.
E + siffra F0 / F6 / F7	Fel på enheten	Slår på och av enheten. Ring service om du får upp felindikeringen igen.
F4	Elektroniken är överhettad och enheten har stängts av.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Peka på önskad kontroll.
F8	Enheten har varit på för länge och har stängts av.	Du kan starta enheten igen.

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.
Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Indicaciones de seguridad importantes	35
Causas de daños.....	36
Protección del medio ambiente	37
Evacuación ecológica.....	37
Presentación del aparato	37
Su nuevo teppanyaki	37
El panel de mando	38
Indicador de calor residual.....	38
Antes del primer uso	38
Limpieza.....	38
Calentar el teppanyaki	38
Programar el teppanyaki	39
Encender y apagar el teppanyaki	39
Programar la temperatura.....	39
Nivel para conservar caliente.....	39
Nivel de limpieza.....	39
Apagar la zona de calentamiento posterior	39

Tabla de programación.....	39
Limitación de tiempo automática	40
Consejos y trucos	40
Reloj temporizador	40
Ajustes básicos	41
Modificar los ajustes básicos.....	41
Cuidado y limpieza	41
Limpiar el aparato.....	41
No use los medios de limpieza siguientes.....	42
Solucionar averías	42
Servicio de Asistencia Técnica	42

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

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

¡Atención!

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

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica

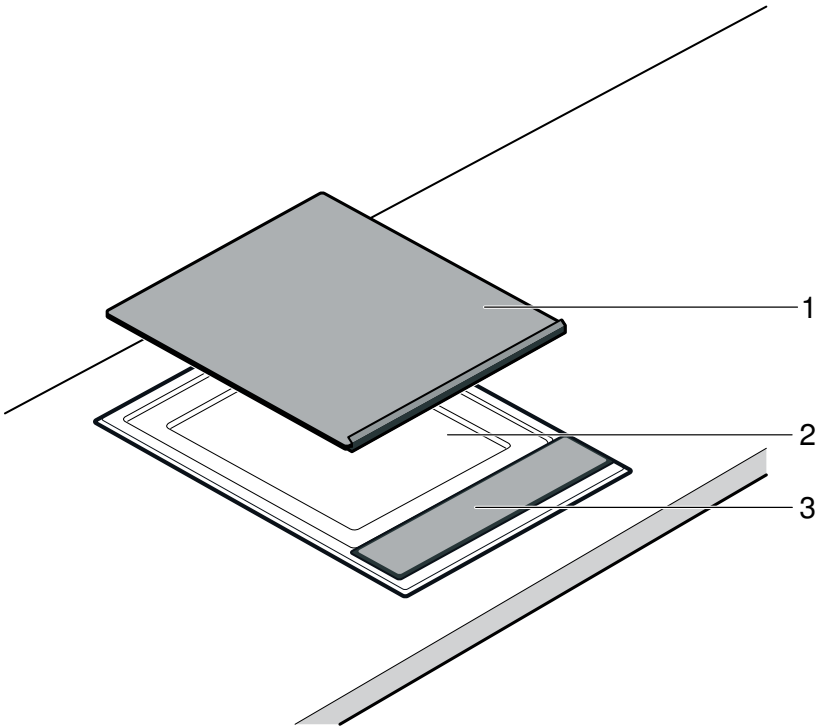


Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Presentación del aparato

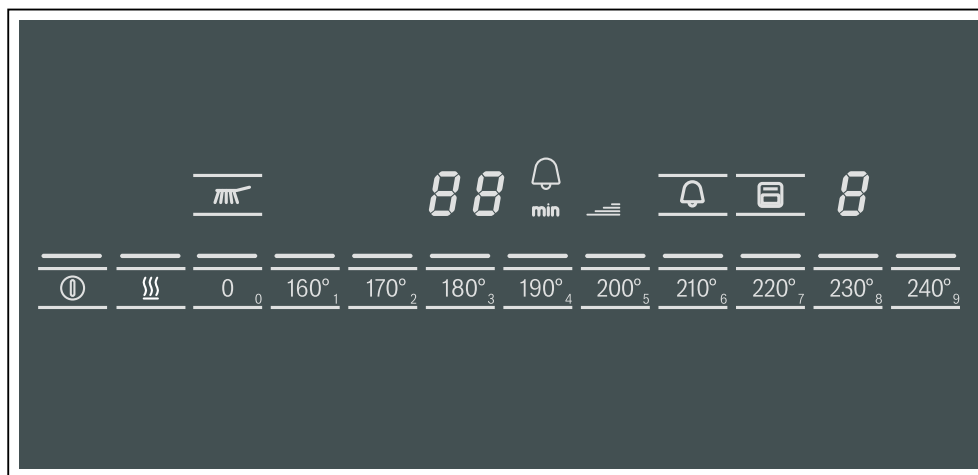
En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

Su nuevo teppanyaki



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

El panel de mando



Superficies de mando

①	Interruptor principal
≡	Nivel para conservar caliente
0-240°	Zona de programación de la temperatura
0-9	Zona de programación del reloj temporizador
≡	Nivel de limpieza
🔔	Reloj temporizador
🔌	Zona de calentamiento posterior apagada

Indicadores

H/h	Calor residual
≡	Símbolo de precalentamiento
🔔	Símbolo del reloj temporizador
88	Duración del ciclo de cocción

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Indicador de calor residual

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

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

Antes del primer uso

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

Limpieza

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

Calentar el teppanyaki

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

Programar el teppanyaki

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

Encender y apagar el teppanyaki

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

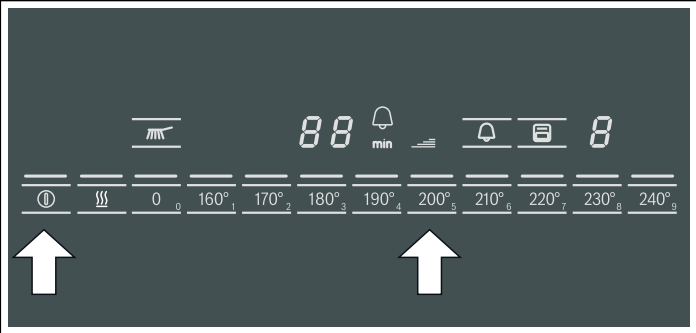
Encender: pulsar el símbolo ①. Suenan una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El teppanyaki está listo para usarse.

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

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

Programar la temperatura

1. Encender el teppanyaki con el interruptor principal.
2. Programar la temperatura deseada en la zona de programación.



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

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

Carne/Aves

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

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

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

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

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

Nivel para conservar caliente

El teppanyaki debe estar encendido.

Seleccionar el nivel de conservar caliente Ⅲ en la zona de programación.

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

Nivel de limpieza

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

Apagar la zona de calentamiento posterior

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

El teppanyaki debe estar encendido.

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

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

Tabla de programación

Las indicaciones que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos para el aparato precalentado. Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos para asar.

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

Pescado

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

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

Verduras

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

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

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando el teppanyaki permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación. El calentamiento se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

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

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

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).

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede usarse como reloj de cocina. El reloj temporizador no enciende ni apaga el teppanyaki .

El reloj temporizador permite programar un tiempo de hasta 99 minutos y puede usarse incluso cuando el teppanyaki esté apagado.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina **00**. El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

Para modificar el tiempo, pulsar el símbolo **⏸** y volver a ajustar el tiempo en la zona de programación. Para apagar el reloj temporizador antes de tiempo, ajustar el tiempo a 0.

Así se ajusta

1. Pulsar el símbolo **⏸** hasta que el indicador se ilumine **⏸**. En el indicador del reloj temporizador se ilumina **00**.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
	Tono de aviso Señal de confirmación y señal de error desconectadas. Sólo señal de error conectada. Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador 10 segundos.* 30 segundos 1 minuto.
	Combinación de zonas de calentamiento Al encender, las dos zonas están activadas. Al encender, las dos zonas están desactivadas. Al encender, se guarda la última configuración.*

*Ajuste básico

Indicador	Función
	Restauración al ajuste básico Desconectado. Conectado.
*Ajuste básico	

Modificar los ajustes básicos

El teppanyaki debe estar apagado.

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

Desconexión sin guardar

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

Cuidado y limpieza

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

Limpiar el aparato

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

Retirar los restos grandes con la espátula.

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

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

Limpiar el aparato caliente

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

Limpiar el aparato frío

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

Limpieza intermedia entre dos usos

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

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

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Pantalla de mando	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

No use los medios de limpieza siguientes

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

Solucionar averías

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

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

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
E parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto. Pulsar cualquier superficie de mando.
E_r + número $FQ / F6 / F7$	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
$F4$	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
$F8$	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Volver a encender el aparato inmediatamente.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Instruções de segurança importantes	43
Causas dos danos	44
Protecção do meio ambiente.....	45
Eliminação ecológica.....	45
Conhecer o aparelho.....	45
O seu novo Teppan Yaki.....	45
O painel de comandos	46
Indicação de calor residual	46
Antes da primeira utilização.....	46
Limpar	46
Aquecer o Teppan Yaki.....	46
Regular o Teppan Yaki	47
Ligar e desligar o Teppan Yaki.....	47
Regular a temperatura.....	47
Nível para manter os alimentos quentes	47
Nível de limpeza.....	47
Desligar a zona de aquecimento traseira	47

Tabela de regulação	47
Limitação automática de tempo.....	48
Dicas e truques	48
Temporizador	49
Regulações base.....	49
Alterar as regulações base.....	49
Cuidados e Limpeza	50
Limpar o aparelho	50
Não usar estes detergentes	50
Procedimento em caso de anomalia	51
Serviço de Assistência Técnica.....	51

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

⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Causas dos danos

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

Atenção!

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

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica

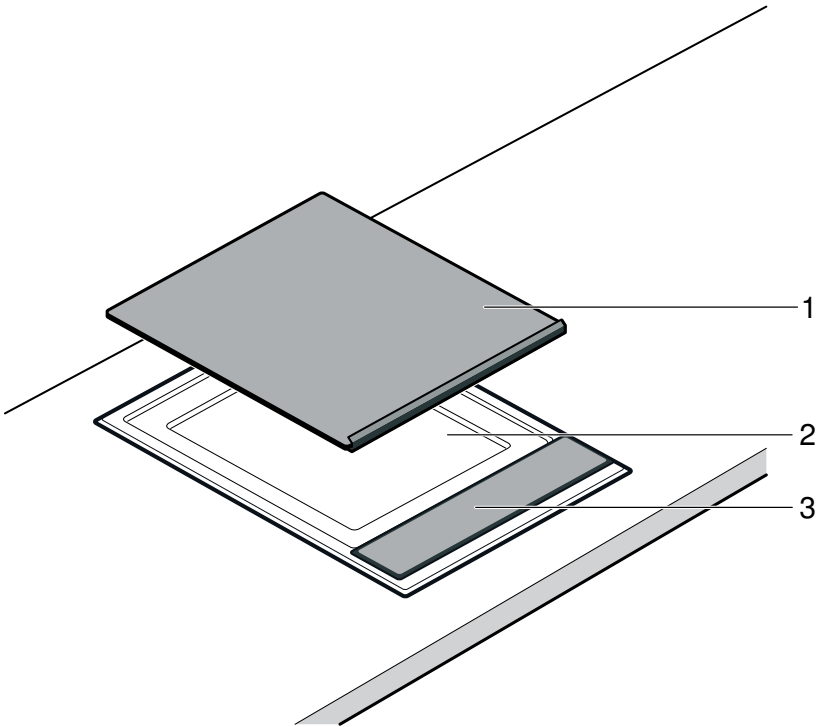


Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Conhecer o aparelho

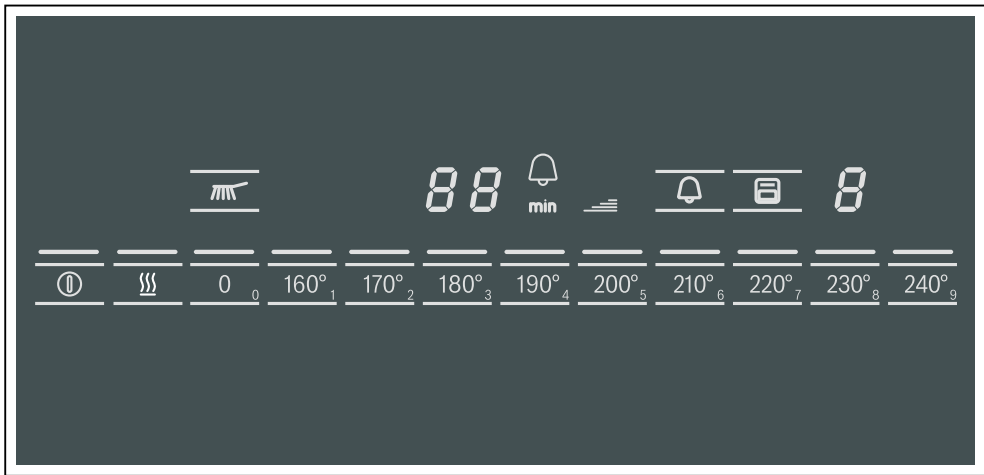
Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

O seu novo Teppan Yaki



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

O painel de comandos



Zonas de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
flame	Nível para manter os alimentos quentes
0-240°	Área de regulação da temperatura
0-9	Área de regulação do temporizador
flame	Nível de limpeza
bell	Temporizador
document	Zona de aquecimento traseira desligada
Indicações	
H / h	Calor residual
flame	Símbolo de pré-aquecimento
bell	Símbolo de temporizador
88	Tempo de duração

Zonas de comandos

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

Notas

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

Indicação de calor residual

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

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

Antes da primeira utilização

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

Limpar

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

Aquecer o Teppan Yaki

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

Peixe

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

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

Legumes

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

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

Limitação automática de tempo

Se o Teppan Yaki estiver muito tempo em funcionamento sem que a regulação seja alterada, a limitação automática de tempo é activada.

O aquecimento é interrompido. Na indicação piscam alternadamente **F** e **B**.

Se tocar em qualquer zona de comandos, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

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

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.

Temporizador

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

Com o temporizador pode regular um tempo máximo de 99 minutos. Também pode utilizar o temporizador com o Teppan Yaki desligado.

Como regular

1. Toque no símbolo  até a indicação  se acender.

Na indicação do temporizador acende-se .

2. Regule o tempo pretendido na área de regulação.

Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . Passados 10 segundos, a indicação desliga-se.

Para corrigir o tempo, toque no símbolo  e volte a regular o tempo na área de regulação. Para desligar o temporizador antecipadamente, regule o tempo para 0.

Regulações base

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

Indicação	Função
	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	Duração do sinal de fim do temporizador  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
	Combinação das zonas de aquecimento  Ao ligar, ambas as zonas de aquecimento estão ligadas.  Ao ligar, ambas as zonas de aquecimento estão desligadas.  Ao ligar, mantém-se a última regulação seleccionada.*
	Reposição para a regulação base  Desligada.  Ligada.
* Regulação base	

Alterar as regulações base

O Teppan Yaki tem de estar desligado.

1. Ligue o Teppan Yaki.

2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.

No visor da esquerda pisca , no visor da direita acende-se .

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até que a indicação pretendida comece a piscar no visor esquerdo.

4. Regule o valor desejado na área de regulação.

5. Toque no símbolo  durante 4 segundos.

A regulação está memorizada.

Desligar sem memorizar

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

Cuidados e Limpeza

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

Limpar o aparelho

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

Remova os resíduos maiores com as espátulas.

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

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

Limpar o aparelho quente

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

Limpar o aparelho depois de arrefecido

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

Limpeza intermédia entre dois assados

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

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

Não usar estes detergentes

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

Procedimento em caso de anomalia

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

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

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

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

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

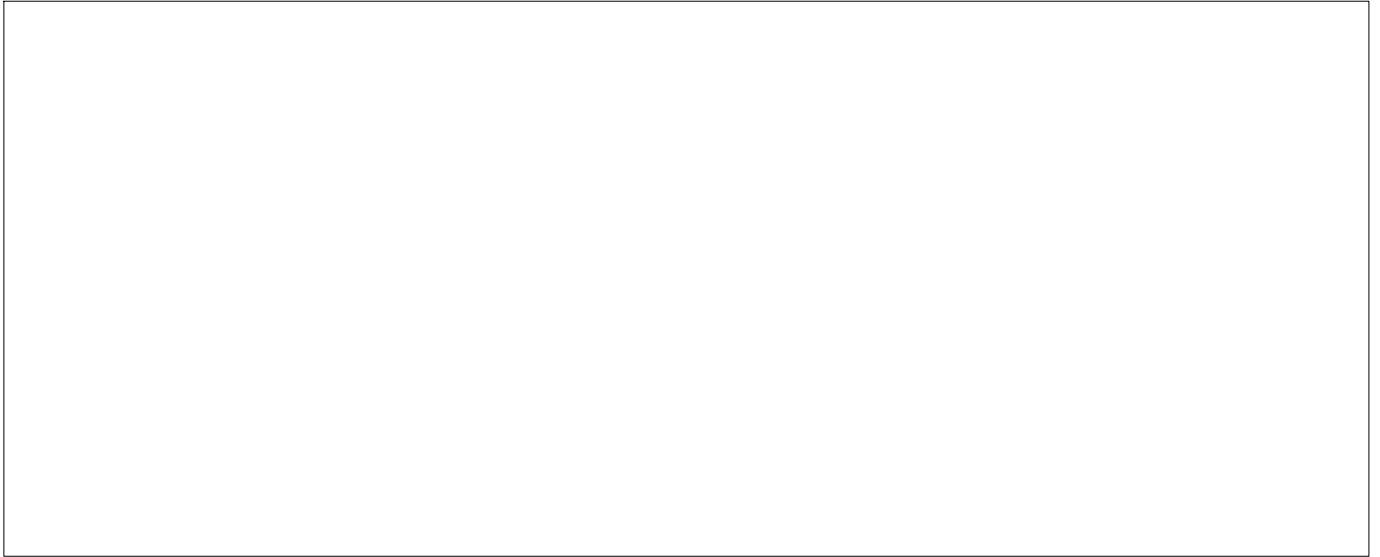
Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000689777

911013