



# Teppan Yaki

3AB39512



El Teppan Yaki está fabricado con acero inoxidable de gran calidad. Este artículo es apto tanto para inducción como para el horno (hasta 220 °C máx.). El Teppan Yaki está fabricado en un material multicapa SWISS-PLY® especialmente desarrollado®, con un núcleo de aluminio que transporta la energía hasta 10 veces más rápido que el acero inoxidable convencional, rodeado de dos capas de acero inoxidable. SWISS-PLY® es una marca registrada de Alinox AG/Suiza.

**⚠ Para evitar que el material se sobrecaliente:**

- ▶ No utilizar nunca el nivel 9 ni la función Boost con el Teppanyaki.
- ▶ No utilizar aceite con un punto de humeo más alto; por ejemplo, aceite de colza o de aguacate. Las aceites alimentarias son el mejor indicador de la temperatura, ya que se genera humo a los 180 °C.

**Antes de usarlo por primera vez**

- ▶ Antes de usarlo por primera vez, límpielo con agua caliente y un poco de detergente y aclárelo.

**Consejos de uso**

- ▶ Use el Teppan Yaki única y exclusivamente para cocinar comida.
- ▶ No deje alimentos ácidos como el tomate (salsa de tomate), mayonesa, limones, vinagre o agua salada más de seis horas en el Teppan Yaki. Los alimentos con un elevado contenido de ácido podrían provocar cambios de color.
- ▶ No use objetos afilados de metal, ya que podrían rayar la superficie. No obstante, las rayas u otros pequeños daños no influyen en el sabor o la calidad de lo cocinado.
- ▶ No deje nunca el Teppan Yaki vacío sobre la fuente de calor, ya que se podría deformar. Antes de calentarlo, échele aceite.
- ▶ El Teppan Yaki se puede usar sin problemas en hornos convencionales y hornos de vapor a temperaturas de hasta 220 °C. A temperaturas más altas el acero inoxidable puede volverse azul o marrón y podrían aparecer también restos de oxidación. Estos cambios de color no se incluyen dentro de la garantía.
- ▶ Es recomendable utilizar un paño de cocina o guante ya que las asas pueden calentarse.
- ▶ Deje enfriar el Teppan Yaki después de cada uso.

**i** **Tenga en cuenta que para una distribución óptima del calor, la superficie de la zona de cocción se tiene que corresponder con la superficie del Teppan Yaki. El Teppan Yaki solo está pensado para usarlo en casas particulares.**

**Limpieza y cuidados**

- ▶ No use nunca un estropajo de metal, lejía o detergente abrasivo para limpiarlo.
- ▶ Para un mayor cuidado, recomendamos agua caliente y algo de detergente o un producto de limpieza suave, como una bayeta con jabón.
- ▶ Para quitar manchas persistentes, sumerja el Teppan Yaki en agua caliente con detergente durante toda la noche si es necesario. Límpielo luego con un cepillo suave, esponja o paño.
- ▶ Para quitar manchas de cal o minerales, limpie la vajilla con vinagre puro (1 a 5 cucharadas). Después lávelo con agua caliente y detergente. (También puede usar algo de zumo de limón en vez de vinagre, casi siempre basta con unas pocas gotas.)
- ▶ En casos excepcionales, tales como manchas rebeldes, grasa quemada u otros residuos, procediendo con mucha precaución debido a la temperatura elevada, coloque unos cubitos de hielo en la superficie del Teppan Yaki todavía caliente y retire los restos con la ayuda de una espátula, un cepillo o una esponja suave. También puede utilizar un producto de limpieza no abrasivo para acero inoxidable. En caso de uso normal es poco probable que aparezcan manchas o decoloración. No obstante, en caso de producirse, no afectarán a los alimentos ni a los resultados de cocción.

**Tablas de cocción**

En las tablas siguientes aparecen algunos ejemplos. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del tipo, peso y calidad de los alimentos. Para calentar, utilice el nivel de cocción 8 (u 8.).

		Nivel de calor	Duración de cocción en minutos
<b>Carne</b>	Pechuga de pollo (2 cm grosor)	5 - 6	10 - 20
	Filete de lomo, escalope (natural)	6 - 7	6 - 12
	Bistec (3 cm grosor)	7 - 8	8 - 12
	Albóndigas, hamburguesas (3 cm grosor)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
<b>Pescado</b>	Langostinos y gambas	7 - 8	5 - 10
	Filete de salmón	5 - 6	10 - 15
	Trucha	3. - 4.	15 - 25
	Filete de pescado	6 - 7	10 - 15
<b>Huevos</b>	Huevos a la plancha	5 - 6	3 - 9
	Huevos revueltos	4 - 5	3 - 9
<b>Verduras</b>	Ajo, cebolla	5 - 6	2 - 9
	Calabacín, berenjen	6 - 7	5 - 10
	Pimiento, espárragos verdes	6 - 7	5 - 15
	Champiñones	7 - 8	10 - 15

En caso de que su placa de inducción con zona Flex disponga de la función freír, también puede utilizarla con el Teppan Yaki a partir de un determinado número de producción.

O teppanyaki é fabricado em aço inoxidável de primeira qualidade. Este artigo é adequado para indução e para ir ao forno (até máx. 220 °C). O teppanyaki é constituído por um material multicamadas desenvolvido internamente, SWISS-PLY,® com um núcleo de alumínio, que transporta a energia até 10x mais rapidamente do que o aço inoxidável convencional, envolvido por duas camadas de aço inoxidável. SWISS-PLY® é uma marca comercial da Alinox AG/Suíça.

#### ⚠ Para evitar um sobreaquecimento do material:

- ▶ Nunca utilize o nível 9 ou a função Boost com o teppanyaki.
- ▶ Não utilize óleo com pontos de fumo mais altos, como, p. ex., óleo de colza ou óleo de abacate. O óleo alimentar é o melhor indicador da temperatura, pois forma fumo a partir de aprox. 180 °C.

#### Antes da primeira utilização

- ▶ Antes da primeira utilização, limpar com água quente e um pouco de detergente e, em seguida, enxaguar.

#### Sugestões de utilização

- ▶ Utilize o Teppanyaki exclusivamente para preparar alimentos.
- ▶ Não deixe os alimentos com acidez, como o tomate (molho de tomate), maionese, limão, vinagre ou água de salmoura durante mais de seis horas sobre o Teppanyaki. Os alimentos com elevado grau de acidez poderão deixar descolorações indesejadas.
- ▶ Não utilize objetos cortantes de metal pois poderão causar arranhaduras. No entanto, as arranhaduras ou outros danos não têm qualquer influência sobre o sabor ou a qualidade ao cozer ou assar.
- ▶ Nunca deixe o Teppanyaki vazio sobre a fonte de calor, pois poderá ficar deformado. Antes de o aquecer, acrescente o óleo.
- ▶ O seu Teppanyaki pode ser utilizado a temperaturas até 220 °C no forno convencional e no forno de vapor. Com temperaturas elevadas, o aço pode ficar azul ou castanho e podem surgir também vestígios de oxidação. Mas estas alterações não são cobertas pela garantia.
- ▶ Os punhos podem ficar quentes; por isso, é melhor usar sempre pegas de cozinha ou luvas de forno.
- ▶ Deixe sempre o Teppanyaki quente ficar a arrefecer depois de ser utilizado.



**Tome nota:** Para uma distribuição ideal do calor, a superfície da zona de cozedura na área de cozimento por indução deve corresponder à superfície do Teppanyaki.

O Teppanyaki destina-se somente para uso doméstico.

#### Limpeza e conservação

- ▶ Nunca utilize um esfregão metálico ou lixívia ou qualquer produto abrasivo para a limpeza.
- ▶ Para cuidar com suavidade, recomendamos água quente e um pouco de detergente de loiça/ produto de limpeza doméstica suave e também um pano de loiça.
- ▶ Para retirar manchas difíceis, embeba o Teppanyaki em água quente e detergente de loiça (durante a noite, por exemplo). Limpar com uma escova macia, uma esponja ou um pano macio.
- ▶ Para retirar manchas de calcário ou minerais, limpe a loiça com vinagre puro (1 a 5 colheres de sopa). Em seguida, lave com água quente e detergente de loiça. (Pode usar um pouco de sumo de limão em vez de vinagre – normalmente bastam algumas gotas.)
- ▶ Em casos excepcionais, tais como nódoas difíceis, gordura queimada ou outros resíduos, com a teppanyaki ainda quente e muito cuidado por causa da temperatura elevada, coloca-se cubos de gelo sobre a superfície e retira-se os restos com uma espátula, uma escova ou uma esponja macia. Também se pode usar um limpa-metais inoxidável não abrasivo. Com um uso normal, é improvável que surjam nódoas ou descoloração. No entanto se for esse o caso, não irão afetar os alimentos nem os resultados culinários.

#### Tabela de cozedura

Na tabela a seguir encontrará alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por isso, são possíveis diferenças. Os níveis de cozedura 8 e 8. são ideais para aquecer.

		Nível de cozedura lenta	Duração de assadura em minutos
Carne	Peito de ave (2 cm de espessura)	5 - 6	10 - 20
	Bifes de lombo de porco, escalopes (natur)	6 - 7	6 - 12
	Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
	Almôndegas, hamburgers (3 cm de espessura)	4. - 5.	30 - 40
	Bacon	6. - 7.	3 - 6
Peixe	Lagostins e camarões	7 - 8	5 - 10
	Filete de salmão	5 - 6	10 - 15
	Truta	3. - 4.	15 - 25
	Filete de peixe	6 - 7	10 - 15
Pratos de ovos	Ovo estrelado	5 - 6	3 - 9
	Ovo mexido	4 - 5	3 - 9
Legumes	Alho, cebola	5 - 6	2 - 9
	Curgete, beringela	6 - 7	5 - 10
	Pimento, espargo verde	6 - 7	5 - 15
	Champignons	7 - 8	10 - 15

Se a sua placa de indução com FlexZone dispuser de uma função de sensor de fritura, pode usá-la também com o Teppanyaki, a partir de um número de série específico.



BSH Electrodomésticas España, S.A.  
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20  
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN  
[www.balay.es](http://www.balay.es)



(991126) 9001473382

