

manual de instrucciones

**3AB39512 - 3AB39522
Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone**

- es** Recipiente Teppan Yaki y Grill para la zona Flex 2
- pt** recipientes para cozinhar Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone 4

es Recipiente Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

Los accesorios Teppan Yaki y Grill son ideales para la zona Flex y son recipientes óptimos para la función Freír.

Su placa de cocción no incluye estos accesorios, pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- 3AB39512 recipiente Teppan Yaki.
- 3AB39522 recipiente Grill.

Teppan Yaki

El Teppan Yaki permite cocinar de forma fácil y saludable carnes, pescados, marisco, verduras, platos dulces y pan con la mínima cantidad de aceite. El Teppan Yaki se ajusta perfectamente a la zona Flex, el contacto directo con la plancha y su homogeneidad trasmitiendo calor, hace posible saltear y dorar los alimentos manteniendo su consistencia, color y jugosidad.

Grill

El Grill se ajusta a la zona Flex. Permite cocinar de forma saludable y sencilla grandes y pequeñas cantidades de carnes, pescados, verduras frescas y pan con la mínima cantidad de aceite, su forma de ranuras ayuda a que los platos absorban menos cantidad de grasa. Su facilidad de uso hace posible cocinar alimentos consiguiendo un sabor y apariencia similar al que se obtiene con la parrilla tradicional. Con el fin de facilitar la transmisión de calor, se recomienda añadir un poco de aceite en el grill o en la superficie del alimento.

Función Freír

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Notas

- En las instrucciones de uso de la placa de cocción se incluye información más detallada de esta función. Leer detenidamente dichas instrucciones.
- Para la correcta activación de la función, ajustar la zona Flex como una única zona de cocción.

| | Recipiente | Nivel de temperatura | Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min) |
|---|------------|----------------------|---|
| Carne | | | |
| Escalope natural ¹ | / | med | 6 - 10 |
| Solomillo ¹ | / | med | 6 - 10 |
| Chuletas ¹ | / | low | 10 - 15 |
| Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ¹ | / | max | 6 - 8 |
| Bistec al punto (3 cm de grosor) ¹ | / | max | 8 - 12 |
| Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹ | / | med | 8 - 12 |
| Pechuga (2 cm de grosor) ¹ | / | low | 10 - 20 |
| Bacon ¹ | / | low | 5 - 8 |
| Hamburguesas ¹ | / | low | 6 - 15 |
| Salchichas cocidas ¹ | / | med | 8 - 20 |
| Salchichas frescas ¹ | / | med | 8 - 20 |
| Gyros ² | | med | 7 - 12 |
| Carne picada ² | | med | 6 - 10 |

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra

⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

| | Recipiente | Nivel de temperatura | Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min) |
|--|------------|----------------------|---|
| Pescado y Marisco | | | |
| Filete de pescado, natural ¹ | / | med | 10 - 20 |
| Gambas ¹ | / | med | 4 - 8 |
| Camarones ¹ | / | med | 4 - 8 |
| Pescado frito entero ¹ | / | low | 15 - 30 |
| Verduras | | | |
| Calabacín ¹ | / | low | 4 - 12 |
| Berenjena ¹ | / | low | 4 - 12 |
| Pimiento ¹ | / | low | 4 - 15 |
| Espárragos trigueros ¹ | / | low | 4 - 15 |
| Setas ² | / | med | 10 - 15 |
| Ajo ² | | min | 2 - 10 |
| Cebolla rehogada ² | | min | 2 - 10 |
| Verduras glaseadas ² | | low | 6 - 10 |
| Patatas | | | |
| Saltear patatas hervidas sin pelar ² | | max | 6 - 12 |
| Crepes de patata ⁴ | | max | 2,5 - 3,5 |
| Patatas glaseadas ² | | low | 10 - 15 |
| Platos elaborados con huevo | | | |
| Huevos a la plancha con mantequilla ³ | | min | 2 - 6 |
| Huevos fritos ¹ | | med | 2 - 6 |
| Huevos revueltos ² | | min | 4 - 9 |
| Tortilla francesa ⁴ | | min | 3 - 6 |
| Crepes ⁴ | | max | 1,5 - 2,5 |
| Tostadas francesas ⁴ | | low | 4 - 8 |
| Crepes dulces con pasas ⁴ | | low | 10 - 15 |
| Otros | | | |
| Tostar pan ⁵ | / | med | 4 - 6 |
| Picatostes ² | | low | 6 - 10 |
| Tostar almendras ⁶ | | med | 3 - 15 |
| Tostar nueces ⁶ | | med | 3 - 15 |
| Tostar piñones ⁶ | | med | 3 - 15 |

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freir una tras otra

⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

pt recipientes para cozinhar

Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone

Os acessórios Teppan Yaki e Grill são ideais para a zona Flex Zone e perfeitas para utilização do sensor de fritura.

Estes acessórios são opcionais não estão incluídos no material fornecido com a placa de cozinhar. Pode adquiri-los posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique os respetivos números de referência:

- 3AB39512 Recipientes para cozinhar Teppan Yaki.
- 3AB39522 Recipientes para cozinhar Grill.

Teppan Yaki

O Teppan Yaki permite-lhe preparar de forma fácil e saudável carne, peixe, marisco, legumes, doçaria e pão com muito pouco óleo. O Teppan Yaki adapta-se perfeitamente à zona Flex Zone. O contacto direto com a chapa e a transferência uniforme de calor preservam a consistência, a cor e a suculência dos alimentos ao tostar e dourar.

Grill

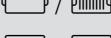
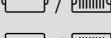
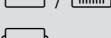
O Grill adapta-se à zona Flex Zone. Pode preparar, de forma simples e saudável, quantidades grandes e pequenas de carne, peixe, legumes frescos e pão com muito pouco óleo. O padrão das ranhuras permite que os pratos absorvam pouca gordura. O manuseamento simples permite grelhar pratos que, na aparência e no sabor, parecem ter sido preparados no grelhador tradicional. Adicione um pouco de óleo na grelha ou na superfície dos alimentos, para facilitar a transferência de calor.

Sensor de fritura

A tabela que se segue mostra uma seleção de pratos, ordenados pelos alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, estado e qualidade dos alimentos.

Conselhos

- O manual de instruções da placa de cozinhar inclui outras informações sobre esta função. Leia as instruções com atenção.
- Defina a zona Flex Zone como disco único, para ativar a função corretamente.

| | Recipientes para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total após sinal sonoro (min.) |
|---|---|----------------------|--|
| Carne | | | |
| Escalopes, simples ¹ |  /  | med | 6 - 10 |
| Filete ¹ |  /  | med | 6 - 10 |
| Costeleta ¹ |  /  | low | 10 - 15 |
| Bife, mal passado (3 cm de grossura) ¹ |  /  | max | 6 - 8 |
| Bife, no ponto (3 cm de grossura) ¹ |  /  | max | 8 - 12 |
| Bife, bem passado (3 cm de grossura) ¹ |  /  | med | 8 - 12 |
| Peito de frango (2 cm de grossura) ¹ |  /  | low | 10 - 20 |
| Toucinho ¹ |  /  | low | 5 - 8 |
| Hambúrguer ¹ |  /  | low | 6 - 15 |
| Salsicha escaldada ¹ |  /  | med | 8 - 20 |
| Salsicha, crua ¹ |  /  | med | 8 - 20 |
| Gyros ² |  /  | med | 7 - 12 |
| Carne picada ² |  /  | med | 6 - 10 |

¹ Adicionar óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

² Adicionar óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

³ Adicionar manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

⁴ Adicionar óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Asse sucessivamente.

⁵ Adicionar óleo (espalhar pela superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

⁶ Adicionar manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.

| | Recipientes para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total após sinal sonoro (min.) |
|--|---------------------------|----------------------|--|
| Peixe e frutos do mar | | | |
| Filete de peixe, simples ¹ | / | med | 10 - 20 |
| Caranguejos ¹ | / | med | 4 - 8 |
| Camarões ¹ | / | med | 4 - 8 |
| Cozinhar todo o peixe ¹ | / | low | 15 - 30 |
| Legumes | | | |
| Curgete ¹ | / | low | 4 - 12 |
| Beringela ¹ | / | low | 4 - 12 |
| Pimento ¹ | / | low | 4 - 15 |
| Cozinhar espargos verdes ¹ | / | low | 4 - 15 |
| Cogumelos ² | / | med | 10 - 15 |
| Alho ² | | min | 2 - 10 |
| Cebolas, cozidas ao vapor ² | | min | 2 - 10 |
| Glacear legumes ² | | low | 6 - 10 |
| Batatas | | | |
| Batatas assadas a partir de batatas cozidas ² | | max | 6 - 12 |
| Panqueca de batata ⁴ | | max | 2,5 - 3,5 |
| Batatas glaceadas ² | | low | 10 - 15 |
| Pratos de ovos | | | |
| Ovos fritos em manteiga ³ | | min | 2 - 6 |
| Ovos fritos em óleo ¹ | | med | 2 - 6 |
| Ovo mexido ² | | min | 4 - 9 |
| Omeleta ⁴ | | min | 3 - 6 |
| Panqueca ⁴ | | max | 1,5 - 2,5 |
| Rabanada ⁴ | | low | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn ⁴ | | low | 10 - 15 |
| Outros | | | |
| Torrada ⁵ | / | med | 4 - 6 |
| Tostar croutons ² | | low | 6 - 10 |
| Torrar amêndoas ⁶ | | med | 3 - 15 |
| Torrar nozes ⁶ | | med | 3 - 15 |
| Torrar pinhões ⁶ | | med | 3 - 15 |

¹ Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

² Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

³ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário

⁴ Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Asse sucessivamente

⁵ Adicionar o óleo (espalhar pela superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

⁶ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.



BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN

www.balay.es



9001366562
980108(00)
es, pt