

SIEMENS



# Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

HZ390512 - HZ390522

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

**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

Register  
your  
product  
online



## 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.

- HZ390512 recipiente Teppan Yaki.
- HZ390522 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 transmitiendo 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)
<b>Carne</b>			
Escalope natural <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Solomillo <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Chuletas <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburguesas <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Salchichas cocidas <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Salchichas frescas <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne picada <sup>2</sup>		4	6 - 10

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






































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

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

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

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

<sup>6</sup> Añadir el alimento tras la señal acústica.

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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> 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:

- HZ390512 Recipientes para cozinhar Teppan Yaki.
- HZ390522 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.)
<b>Carne</b>			
Escalopes, simples <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filete <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Costeleta <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Bife, no ponto (3 cm de espessura) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Bife, bem passado (3 cm de espessura) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Peito de frango (2 cm de espessura) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Toucinho <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hambúrguer <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Salsicha escaldada <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Salsicha, crua <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne picada <sup>2</sup>		4	6 - 10

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

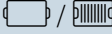
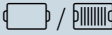
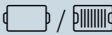
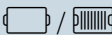
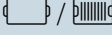
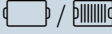
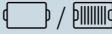
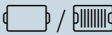
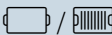













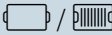




<sup>2</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

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

<sup>4</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Assar sucessivamente.

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

<sup>6</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

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

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

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

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

<sup>4</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Assar sucessivamente.

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

<sup>6</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG  
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001366567  
980110(00)