



www.bosch-home.com/welcome



HEZ390512



BOSCH



ro Instrucțiuni de utilizare

Grătarul Teppanyaki este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Acest articol este adecvat pentru utilizarea pe o plită cu inducție, precum și într-un cuptor (la temperaturi de până la maximum 220 °C). Grătarul Teppanyaki este realizat dintr-un material multistrat special SWISS-PLY®, cu un miez din aluminiu care transportă energia de până la 10 ori mai rapid decât oțelul inoxidabil convențional, fiind învelit în două straturi din oțel inoxidabil. SWISS-PLY® este o marcă comercială înregistrată a Alinox AG/Elveția.

⚠ Pentru a evita supraîncălzirea materialelor:

- ▶ Nu utilizați niciodată treapta 9 sau funcția Boost împreună cu grătarul Teppanyaki.
- ▶ Nu folosiți ulei cu un punct de ardere mai mare, cum ar fi de ex. uleiul de rapiță sau de avocado. Uleiul pentru gătit este cel mai bun indicator pentru temperatură deoarece arde la aproximativ 180 °C.

Înainte de prima utilizare

- ▶ Înainte de prima utilizare, curățați aparatul utilizând o soluție de apă caldă și o cantitate mică de detergent, iar apoi clătiți-l.

Recomandări privind utilizarea

- ▶ Utilizați grătarul Teppanyaki exclusiv pentru prepararea alimentelor.
- ▶ Nu lăsați alimentele acide, precum roșiile (sosul de roșii), maioneza, lămâile, oțetul sau apa sărată mai mult de șase ore pe suprafața grătarului Teppanyaki. Alimentele cu un grad de aciditate înalt pot provoca decolorări.
- ▶ Nu utilizați obiecte ascuțite din metal, deoarece acestea ar putea provoca zgârieturi. Totuși, zgârieturile și celelalte tipuri de deteriorări nu influențează în niciun fel gustul sau calitatea alimentelor coapte și prăjite.
- ▶ Nu lăsați niciodată grătarul Teppanyaki gol deasupra sursei de căldură, în caz contrar, acesta s-ar putea deforma. Adăugați uleiul înainte de începerea procesului de încălzire.
- ▶ Grătarul dumneavoastră Teppanyaki poate fi utilizat fără probleme într-un cuptor convențional sau într-un cuptor cu aburi, la temperaturi de până la 220 °C. La temperaturi mai înalte, suprafața din oțel inoxidabil se poate colora în albastru sau maro, putând prezenta urme de oxidare. Aceste modificări nu sunt acoperite de garanție.
- ▶ Deoarece mânerul se pot încălzi, este recomandat să utilizați întotdeauna mănuși de protecție sau mănuși pentru cuptor.

i **Vă rugăm să aveți în vedere că:** Pentru o distribuție optimă a căldurii, suprafața zonei de gătit a plitei trebuie să corespundă cu suprafața grătarului Teppanyaki. Grătarul Teppanyaki este destinat exclusiv utilizării în mediul casnic privat.

- ▶ După utilizare, lăsați întotdeauna grătarul Teppanyaki înfierbântat să se răcească.

Curățarea și întreținerea

- ▶ Nu utilizați niciodată pentru curățare bureți metalici, înălbitori sau produse abrazive.
- ▶ Pentru o îngrijire delicată, este recomandat să utilizați o lavetă și o soluție de apă caldă cu o cantitate mică de detergent/detergent universal cu pH neutru.
- ▶ Pentru îndepărtarea petelor persistente, înmuiați grătarul Teppanyaki într-o soluție de apă fierbinte cu detergent (eventual, peste noapte). Curățați-l utilizând o perie, un burete sau o lavetă moale.
- ▶ Pentru îndepărtarea petelor de calcar sau minerale, curățați cu oțet vasele (o cantitate de 1 până la 5 linguri). Apoi, spălați-le cu apă fierbinte și detergent. (De asemenea, în loc de oțet, puteți să utilizați zeamă de lămâie - de obicei, sunt suficiente câteva picături.)
- ▶ În cazuri excepționale, precum în cazul murdăriei persistente, grăsimii arse sau altor tipuri de reziduuri, așezați întotdeauna cu atenție cuburi de gheață pe suprafața încă fierbinte a grătarului Teppanyaki și eliminați resturile alimentare utilizând o spatulă, o perie sau un burete moale. De asemenea, puteți utiliza produse de curățare non-abrazive pentru inox. În cazul utilizării normale, producerea petelor sau decolorărilor este puțin probabilă. Totuși, dacă acestea se produc, calitatea alimentelor și rezultatelor de preparare nu este afectată.

Tabel de preparare

În următorul tabel sunt prezentate câteva exemple. Duratele de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor preparate. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe. Treptele de preparare 8 și 8. sunt ideale pentru încălzire.

		Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de prăjire în minute
Carne	Piept de pasăre (grosime 2 cm)	5 - 6	10 - 20
	Fleici de porc, șnițele (natur)	6 - 7	6 - 12
	Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
	Chiftele, hamburgeri (grosime 3 cm)	4. - 5.	30 - 40
	Slănină	6. - 7.	3 - 6
Pește	Creveți și raci	7 - 8	5 - 10
	File de somon	5 - 6	10 - 15
	Păstrăv	3. - 4.	15 - 25
	File de pește	6 - 7	10 - 15
Preparate pe bază de ouă	Ochiuri	5 - 6	3 - 9
	Ouă jumări	4 - 5	3 - 9
Legume	Usturoi, ceapă	5 - 6	2 - 9
	Dovlecei, vinete	6 - 7	5 - 10
	Ardei, sparanghel verde	6 - 7	5 - 15
	Ciuperci Champignon	7 - 8	10 - 15

Dacă plita dumneavoastră cu inducție și Flexzone funcționează cu o funcție de senzor de prăjire, aceasta poate fi utilizată până la un anumit număr de fabricație și cu Teppanyaki.



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



(991126) 9001473384

