

Grill

3AB39522



El grill está fabricado en aluminio fundido y cada unidad se realiza a mano en Alemania. Está recubierto por una capa especial apta para placas de inducción, y con una segunda de sellado antiadherente. El grill puede no ser totalmente plano, pero al calentarse se adapta a la superficie de cocción.

Antes de usarlo por primera vez

- ▶ Antes de utilizarlo por primera vez, friegue el grill con una esponja suave, agua caliente y un poco de detergente para vajillas y aclárelo.

Consejos de uso

- ▶ Pequeñas acumulaciones de suciedad entre la placa de cocción y el grill (p. ej. restos de sal o pimienta) pueden, al mover el grill, arañar o rozar la base del grill o la placa de cocción. Por lo tanto, le recomendamos que levante por completo el grill cuando vaya a moverlo sobre la placa.
- ▶ No nos responsabilizamos de los daños que se produzcan en caso de incumplirse estas recomendaciones.
- ▶ Gracias a la capa antiadherente de gran calidad, el grill es ideal para preparar comidas sanas sin grasa. Cuando quiera cocinar con aceite, unte la comida, y no el grill, con un poco de grasa o aceite.
- ▶ Utilice sólo grasas vegetales solidificadas o aceites vegetales. La mantequilla, la margarina, los aceites prensados en frío o para ensalada no son adecuados.
- ▶ Utilice el grill sólo para la cocción de alimentos.
- ▶ No utilice objetos afiliados metálicos, ya que puedan rayar la superficie. No obstante, los arañazos y otros defectos no afectan al sabor ni a la calidad de los alimentos cocinados.
- ▶ No use el grill en el nivel de cocción 9 ni en los niveles power/boost y nunca deje vacío el grill sobre una fuente de calor mucho tiempo. Vacío alcanzará en pocos minutos temperaturas de 300 °C. A esta temperatura, los aceites y grasas se queman rápidamente en la superficie, lo que puede dañar las propiedades antiadherentes.

i Atención: para una óptima distribución del calor, la superficie de la placa de cocción debe ser similar a la superficie de la base del grill. El grill está destinado únicamente para uso doméstico.

- ▶ Utilice siempre un paño de cocina o un guante para horno, ya que las asas pueden alcanzar temperaturas elevadas
- ▶ Después de usar el grill, déjelo enfriar siempre sobre la placa de cocción y límpielo a continuación.
- ▶ Después de limpiarlo es necesario secarlo bien para que no se oxide.

Limpieza y cuidado

- ▶ No utilice nunca estropajos metálicos, lejía ni limpiadores abrasivos para limpiar el grill.
- ▶ Antes de limpiarlo, déjelo enfriar y así evitará deformaciones causadas por el agua fría.
- ▶ Para cuidar adecuadamente el grill recomendamos utilizar agua caliente, un poco de detergente para vajillas / limpiador doméstico suave y una bayeta. La mejor forma de limpiar las hendiduras es con un cepillo.
- ▶ No se recomienda lavar el grill en el lavavajillas. Los detergentes, pastillas y sales afectan al recubrimiento del grill y pueden causar decoloraciones. Además el lavado en el lavavajillas puede oxidar (manchas claras) el grill. Si aún así desea lavar el grill en el lavavajillas, aplique después una capa de aceite sobre él. Así evitará que se reseque el recubrimiento
- ▶ Las especias picantes o las comidas marinadas liberan ácidos que se adhieren a la superficie del grill. Si por ese motivo se producen decoloraciones o manchas, éstas no afectarán ni a los alimentos, ni al resultado de la cocción.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla aparecen algunos ejemplos, con tiempo y temperaturas de cocinado. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo del tipo, peso y calidad de los alimentos. Para precalentar, utilice el nivel de cocción 8 (u 8.).

		 Nivel de cocción	 Duración de la cocción en minutos
 Carne	Pechuga (2 cm de grosor)	5. - 6.	20 - 30
	Filete de lomo de cerdo, escalope (natural)	5. - 6.	15 - 20
	Bistec (3 cm de grosor)	6. - 7.	8 - 12
	Filete marinado	6. - 7.	15 - 20
	Albondigas, hamburguesas (2 cm de grosor)	5. - 6.	20 - 30
	Bacon	6. - 7.	3 - 8
	Salchicha tipo bratwurst	5. - 6.	20 - 30
 Pescado	Langostinos y gambas	5. - 6.	8 - 10
	Filete de salmón	5. - 6.	10 - 15
	Trucha	4. - 6.	15 - 25
	Filete de pescado	5. - 6.	10 - 15
 Verduras	Calabacín, berenjena	5. - 6.	10 - 15
	Pimiento, espárragos verdes	6. - 7.	5 - 10
	Champiñones	6. - 7.	10 - 15
	Patatas	5. - 6.	10 - 20
 Pan	Chapata, pan de molde, pan tipo árabe	6. - 7.	5 - 10

A chapa é em alumínio fundido, sendo a fundição efetuada manualmente, na Alemanha, peça a peça. A chapa inclui um revestimento especial de indução, bem como um segundo revestimento antiaderente. A chapa, fabricada manualmente, nunca é completamente plana, contudo, ao aquecer, adapta-se à zona de cozedura.

Antes de utilizar pela primeira vez

- ▶ Antes da primeira utilização, lave com uma esponja macia, água quente e um pouco de detergente da loiça e enxague.

Sugestões para utilização

- ▶ Pequenas impurezas entre a zona de cozedura e a chapa de grelhar (por exemplo grãos de sal ou de pimenta) podem causar riscos ou marcas de arrastamento no fundo ou na área de indução, ao arrastar a loiça. Assim, sempre que queira mudar de lugar a chapa de grelhar, levante-a completamente. Não assumimos qualquer responsabilidade por danos causados por falta de cuidado ou por não serem respeitadas as instruções!
- ▶ Graças à camada antiaderente de alta qualidade, a chapa é perfeitamente adequada para uma confeção saudável e sem gordura dos alimentos. Se pretender grelhar com azeite, pincele os alimentos e não a chapa, com um pouco de gordura, azeite ou óleo. Utilize gordura vegetal solidificada ou óleo vegetal. Não utilize manteiga, margarina, azeite virgem nem óleos de saladas.
- ▶ Utilize esta chapa exclusivamente para a preparação de refeições.
- ▶ Não utilize objetos metálicos aguçados, pois podem riscar. Os riscos ou outros danos não terão, contudo, qualquer influência sobre o sabor ou a qualidade dos grelhados.
- ▶ Não utilize a chapa na potência 9 ou na posição Power/ Boost nem deixe a chapa vazia durante muito tempo sobre a fonte de calor. Quando vazio, após alguns minutos, atinge temperaturas de 300°C. A estas temperaturas elevadas, os óleos e gorduras podem incendiar-se muito rapidamente na superfície. E isso pode fazer com que se perca alguma antiaderência.

i **Atenção:** Para uma distribuição excelente do calor, a superfície da zona de cozedura na área de indução tem de coincidir com a superfície da chapa de grelhar. A chapa destina-se exclusivamente a uso doméstico.

- ▶ Como os manípulos podem aquecer bastante, utilize sempre pegas ou luvas de forno.
- ▶ Após utilização, deixe sempre arrefecer a chapa na zona onde cozinhou e só depois a deverá limpar.
- ▶ Depois de lavar, é necessário secar muito bem a chapa para evitar que enferruje.

Limpeza e cuidado

- ▶ Nunca lave com esfregões metálicos, lixívia nem detergentes abrasivos.
- ▶ Antes de lavar, deixe a chapa arrefecer, para evitar deformações provocadas por água demasiado fria.
- ▶ Para um melhor cuidado, recomendamos água bem quente e um pouco de detergente da loiça ou outro detergente doméstico suave, e um esfregão de pano. A melhor forma de lavar as nervuras é com uma escova de loiça.
- ▶ É preferível não lavar a chapa na máquina de lavar loiça. O detergente, as pastilhas e o sal são agressivos para a chapa e podem causar mudanças de cor. Para além disso, a lavagem na máquina de lavar loiça pode causar oxidação (manchas claras) na chapa. Se, mesmo assim, quiser lavar a chapa na máquina de lavar loiça, esfregue-lhe depois um pouco de óleo. Assim pode evitar que o revestimento fique demasiado seco.
- ▶ Alimentos demasiado condimentados ou marinados libertam ácidos que se infiltram na chapa. Se surgirem mudanças na cor ou manchas, elas não influenciam os alimentos nem o resultado dos grelhados.

Tabela de cozedura

Na seguinte tabela estão alguns exemplos. Os tempos dependem sempre do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por isso, o tempo real pode diferir do tempo apresentado. Para aquecer, use a potência 8 (ou 8.).

		 Nível	 Duração da cozedura em minutos
 Carne	Peito de frango (2 cm de espessura)	5. - 6.	20 - 30
	Lombo de porco, Schnitzel (natural)	5. - 6.	15 - 20
	Bife (3 cm de espessura)	6. - 7.	8 - 12
	Bife marinado	6. - 7.	15 - 20
	Almôndegas, hambúrgueres (2 cm de espessura)	5. - 6.	20 - 30
	Entremeada	6. - 7.	3 - 8
	Salsichas	5. - 6.	20 - 30
 Peixe	Gambas e camarões	5. - 6.	8 - 10
	Posta de salmão	5. - 6.	10 - 15
	Truta	4. - 6.	15 - 25
	Filete de peixe	5. - 6.	10 - 15
 Legumes	Curgete, beringela	5. - 6.	10 - 15
	Pimento, espargos verdes	6. - 7.	5 - 10
	Cogumelos	6. - 7.	10 - 15
	Batatas	5. - 6.	10 - 20
 Pão	Carcaça, pão de forma, pão achatado	6. - 7.	5 - 10



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



(991019) 9001473347