



www.bosch-home.com/welcome



HEZ390522



BOSCH



Placa pentru grill este fabricată din aluminiu turnat și este acoperită cu un înveliș special care permite inducția, precum și cu două garnituri antiaderente. Deși placa pentru grill nu este niciodată complet plană, aceasta este adecvată pentru încălzirea pe plită.

Înainte de prima utilizare

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

Recomandări privind utilizarea

- ▶ În cazul depunerilor de murdărie minore dintre plită și placa pentru grill (de exemplu, granule de sare sau piper), pe suprafața din inox sau din vitroceramică a plitei se pot produce zgârieturi sau eroziuni atunci când vasele sunt deplasate pe acestea. În acest caz, ridicați mai întâi placa pentru grill pentru a putea elimina aceste depuneri. Producătorul nu își asumă nicio răspundere în cazul deteriorărilor rezultate în urma nerespectării indicațiilor din cadrul acestor instrucțiuni!
- ▶ Datorită stratului de acoperire antiaderent de înaltă calitate, placa pentru grill este ideală pentru prepararea alimentelor sănătoase, fără grăsimi. Dacă doriți să preparați pe grill alimente cu ulei, ungeți cu o cantitate mică de grăsime sau puțin ulei preparatul pentru grill și în niciun caz placa pentru grill. Pentru aceasta, utilizați grăsimi vegetale solide sau uleiuri vegetale. Nu este recomandată utilizarea de unt, margarină, uleiuri presate la rece sau ulei pentru salate.
- ▶ Utilizați placa pentru grill exclusiv pentru prepararea alimentelor.
- ▶ 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 preparate.
- ▶ Nu utilizați placa pentru grill cu treapta de preparare 9 sau treapta Power/Boost și nu lăsați niciodată placa pentru grill fără alimente pe sursa de căldură pentru perioade îndelungate de timp. Atunci când pe aceasta nu sunt așezate alimente, aceasta atinge în doar câteva minute temperatura de 300 °C. La o astfel de temperatură

! **Vă rugăm să aveți în vedere că:** Pentru o distribuție optimă a căldurii, suprafața zonei de gătit a plitei trebuie să corespundă cu suprafața plăcii pentru grill. Placa pentru grill este destinată exclusiv utilizării în mediul casnic privat.

înaltă, uleiurile și grăsimile de pe suprafața acestora se pot aprinde foarte rapid. În consecință, suprafața antiaderentă poate suferi deteriorări.

- ▶ Deoarece mânerul se pot înfierbânta puternic, este recomandat să utilizați întotdeauna mănuși de protecție sau mănuși pentru cuptor.
- ▶ După utilizare, lăsați întotdeauna placa pentru grill înfierbântată pe zona de gătit pentru a se răci, iar apoi curățați-o.
- ▶ După curățare, placa pentru grill trebuie uscată temeinic pentru a se preveni oxidarea acestora.

Curățarea și întreținerea

- ▶ Nu utilizați niciodată pentru curățare bureți metalici, înălbitori sau produse abrazive.
- ▶ Înainte de a curăța placa pentru grill, lăsați-o mai întâi să se răcească pentru a evita deformările care ar putea rezulta în urma contactului cu apa rece.
- ▶ 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. Este recomandat să curățați canelurile cu ajutorul unei perii.
- ▶ Nu curățați placa pentru grill în mașina de spălat vase. Detergentul, tabletele și sărurile afectează stratul de acoperire al plăcii pentru grill, putând provoca decolorări ale acestuia. În plus, curățarea în mașina de spălat vase poate cauza oxidarea plăcii pentru grill (producerea de pete de culoare deschisă pe suprafața acesteia). Totuși, dacă doriți să curățați placa pentru grill în mașina de spălat vase, frecați ulterior cu ulei placa pentru grill. Astfel, se previne uscarea stratului de acoperire.
- ▶ Alimentele picante sau marinate eliberează acizi pe suprafața plăcii pentru grill. De aceea, eventualele decolorări sau pete rezultate nu influențează calitatea alimentelor sau rezultatul procesului de prăjire.

Tabel de preparare

Tabelul de mai jos prezintă câteva exemple. Duratele de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea preparatelor. De aceea, este posibil să existe diferențe. Folosiți treapta de preparare termică 8 (sau 8) pentru începerea încălzirii.

		Treapta de înăbușire	Durata de prăjire în minute
Carne	Piept de pasăre (grosime de 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Fleici de porc, șnițele (natur)	5. - 6.	15 - 20
	Friptură (grosime de 3 cm)	6. - 7.	8 - 12
	Friptură marinată	6. - 7.	15 - 20
	Chiftele, hamburgeri (grosime de 2 cm)	5. - 6.	20 - 30
	Slănină	6. - 7.	3 - 8
Pește	Cârnați	5. - 6.	20 - 30
	Creveți și raci	5. - 6.	8 - 10
	File de somon	5. - 6.	10 - 15
	Păstrăv	4. - 6.	15 - 25
Legume	File de pește	5. - 6.	10 - 15
	Dovlecei, vinete	5. - 6.	10 - 15
	Ardei, sparanghel verde	6. - 7.	5 - 10
	Ciuperci Champignon	6. - 7.	10 - 15
Pâine	Cartofi	5. - 6.	10 - 20
	Ciabatta, pâine prăjită, lipie	6. - 7.	5 - 10

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 plita pentru grătar.



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



(991126) 9001473348

