

AVERTISMENTE IMPORTANTE

- **Înainte de a folosi grătarul, pentru evitarea erorilor și obținerea celor mai bune rezultate, citiți cu atenție avertismentele.**
- Acest aparat este potrivit pentru frigerea alimentelor. Ca urmare, nu trebuie să fie utilizat pentru alte scopuri și nici să fie modificat sau alterat în nici un fel.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uzul casnic. Nu este prevăzută folosirea în: medii folosite ca bucătării pentru personalul magazinelor, birourilor și alte spații de lucru, agriturismuri, hoteluri, moteluri și alte structuri receptive, de închiriere camere.
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii în vârstă de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau acelea fără experiență și cunoștințe, cu condiția ca ele fie supravegheate cu atenție și instruite în ceea ce privește folosirea în siguranță a aparatului și să fie conștiente de riscurile legate de aceasta. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie executată de copii, decât dacă aceștia sunt în vârstă de peste 8 ani și supravegheați. Nu țineți aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Fiți atenți ca nu cumva cablul de alimentare să fie în contact cu părțile calde ale aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu introduceți nimic în gurile de ventilație. Nu le acoperiți.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune fără supraveghere.
- Scoateți ștecherul din priză de curent înainte de a pune deoparte aparatul sau de a scoate plitele de frigere; înainte de orice operație de curățare sau întreținere; imediat după folosire
- Utilizați doar prelungitoare conforme cu normele de siguranță în vigoare
- Nu utilizați aparatul în mediul extern.
- Dacă cordonul de alimentare este avariât, acesta trebuie să fie înlocuit de către fabricant sau de către serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice riscuri.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plitele de frigere.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Puneți deoparte aparatul doar atunci când s-a răcit complet.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafeței externe poate fi foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul sau mănușii dacă este necesar.
- Acest aparat este conform cu directiva 2004/108/ce privind compatibilitatea electromagnetică.
- Aparatul nu trebuie pus să funcționeze prin intermediul unui timer extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță separat.
- Materialele și obiectele destinate contactului cu produse alimentare sunt conforme cu dispozițiile regulamentului European 1935:2004.



DESCRIEREA APARATULUI

- A** Partea superioară a aparatului
- B** Mâner izolant
- C** Plită superioară antiaderentă, amovibilă
- D** Partea inferioară a aparatului
- E** Termostat reglabil

INSTALAREA

- Înainte de folosire, controlați dacă cumva aparatul a suferit daune în timpul transportului.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă, uscată și rezistentă la căldură la o înălțime de cel puțin 85 cm, care să nu fie la îndemâna copiilor.
- Înainte de a introduce ștecherul în priza de curent, verificați dacă:
 - voltajul rețelei dvs. corespunde cu valoarea în V indicată pe plăcuța cu caracteristici, aplicată dedesubtul aparatului;
 - priza de curent are o sarcină minimă de 10A;
 - tipul de priza este corespunzător ștecherului, în caz contrar solicitați înlocuirea prizei;
 - **priza este conectată la o împământare eficientă.** Casa constructoare își declină orice răspundere în cazul în care această normă nu este respectată.
- Pentru a elimina mirosul de nou atunci când se utilizează pentru prima oară aparatul, trebuie ca acesta să fie pus să funcționeze în poziție grătar (vezi pag. 3, poz. 3), fără alimente timp de cel puțin 5 minute. În timpul acestei operații aerisiți camera.

POZIȚII DE FOLOSIRE ALE APARATULUI

Aparatul dvs. este predispus pentru utilizarea în una din următoarele 3 poziții:

ÎN CONTACT: Ideal pentru carne în general, legume, mămăligă, sandwiches (**poz. 1** la pag. 3).

PENTRU GRATINARE: Ideal pentru pește și pizza (**poz. 2** la pag. 3). Pentru această poziție, **ridicați** în sus partea superioară a aparatului și **rotiți** către dvs.

GRILL - GRĂTAR: Această poziție poate fi utilizată pentru toate frigerile, în afară de pizza (**poz. 3** la pag. 3). Pentru a obține această poziție deschideți complet grătarul.

UTILIZAREA

- Introduceți ștecherul și la modelele care îl prevăd, reglați termostatul (**E**) în poziția dorită; indicatorul (**G**) se va aprinde. Preîncălziți aparatul cu plitele închise.
- Când aparatul a atins temperatura dorită, indicatorul se va stinge.
- Puneți pe plite alimentele de preparat
- Poziționați aparatul pe una dintre cele trei poziții disponibile, 1, 2, 3.

- F** Clip fixare/extragere plite
- G** Indicator luminos
- H** Drenare grăsimi
- I** Plită inferioară antiaderentă, amovibilă

- Puneți un recipient rezistent la cald sub ciocul de drenare a grăsimilor.
- Pentru a stinge aparatul, rotiți butonul termostat în sens invers acelor de ceasornic până la sfârșitul cursei.
- După terminarea frigerii, scoateți ștecherul și lăsați aparatul să se răcească.

Nu atingeți plitele cu ustensile ascuțite, pentru a nu le deteriora învelișul.

SUGESTII PENTRU FRIGERE

- Ștergeți alimentele decongelate sau marinate înainte de a le pune pe plite
- Aromatizați carnea înainte de frigere, sărați-o în momentul servirii
- Când se utilizează în poziția "în contact" se recomandă ca bucățile de fript să fie de aceeași grosime, pentru a obține o frigere mai uniformă
- Când frigeți pește, trebuie neapărat să ungeți cu ulei plita pe care îl așezați (**I**).
- Mai departe vă dăm câteva exemple de utilizare a grătarului dvs.

Trebuie să considerați că timpii înscrși în tabel sunt indicativi. Aceștia pot varia în funcție de caracteristicile alimentelor (temperatura inițială, conținutul de apă) și de gusturile personale.

CURĂȚAREA

- **Înainte de orice operație de curățare, scoateți ștecherul din priza de curent și lăsați aparatul să se răcească.**
- Curățarea după fiecare frigere evită emisia de fum și de mirosuri neplăcute cu ocazia frigierilor ulterioare.
- Cele 2 plite pot fi demontate acționând asupra clipurilor core-spunzătoare (**F**) și pot fi spălate atât cu apă caldă cât și în mașina de veselă.
- Lăsați la înmuiat plitele în apă caldă timp de câteva minute pentru a înmuia eventualele reziduuri solide rămase în timpul frigierii.
- Nu utilizați ustensile sau detergenți abrazivi care pot deteriora sau zgâria învelișul special antiaderent.
- Remontați plitele curate și perfect uscate.

Eliminarea aparatului



În conformitate cu directiva Europeană 2002/96/EC, nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul domestic, ci duceți-l la un centru de colectare diferențiată oficială.

TABEL DE FRIGERE

ALIMENTE (Cant.)	POZ. TER-MOST.	POZ. GRĂTARE	TIMP	NOTE ȘI SFATURI
Cotlete	MAX	1	6'-8'	Cotletele trebuie să aibă pe cât posibil aceeași grosime
Hamburger	MAX	1	3'-5'	Nu deschideți plita înainte de 2'-3' altfel alimentul se va rupe
Friptură de Roast-beef	MAX	1	2'-3'	Timpi pentru frigerea în sânge
Friptură de porc	MAX	1	2'-3'	Timpi pentru frigerea în sânge
Coaste	MAX	1	15'-18'	Întoarceți coastele după 10'
Ficat	MAX	1	2'-3'	Spălați bine ficatul
Frigărui	MAX	1	8'-10'	Întoarceți după 4'-5'
Pui	MED	1	20'-30'	Deschis la jumătate, nu-l întoarceți niciodată
Cremvurști	MAX	1	3'-5'	Tăiați-i la jumătate
Cârnați	MAX	1	4'-6'	Tăiați-i la jumătate
Cârnat lung	MAX	1	7'-9'	Dacă este necesar, tăiați-l la jumătate
Fileu de părtăv	MED	2	16'-20'	Ungeți cu ulei plita și întoarceți la jumătatea frigerii
Bucată de somon	MED	2	16'-20'	Ungeți cu ulei plita și întoarceți la jumătatea frigerii
Solă	MED	2	18'-22'	Ungeți cu ulei plita și întoarceți la jumătatea frigerii
Scoici	MED	2	12'-15'	Nu este nevoie să ungeți cu ulei și nici să întoarceți
Vinete	MAX	1	6'-8'	Tăiați în mod uniform
Dovleci	MAX	1	6'-8'	Tăiați în mod uniform
1 ardei (sferturi)	MAX	1	6'-8'	Închideți plita și apăsați până la fund
Ceapă (felii)	MAX	1	6'-8'	Tăiați în mod uniform
Mămăligă (felii)	MAX	1	10'-15'	Tăiați-o la o grosime de 1,5 cm. Nu deschideți plita înainte de 10'
Sandwich-uri	MED	1	2'-4'	Folosiți chifle moi
Toast	MED	1	2'-3'	Puneți doar jumătate de felie de cașcaval pe fiecare parte
Pizza	MED	2	30'-35'	După ce ați scos plita inferioară, puneți coca pentru pizza, re poziționați apoi plita și garnisiți după plac