

AVERTISMENTE IMPORTANTE

- **Pentru a evita erorile i a obține rezultate optime, citiți cu atenție toate avertismentele înainte de a utiliza grătarul.**
- Acest aparat este destinat gătirii alimentelor i nu trebuie să fie utilizat pentru alte scopuri , nici modificat sau alterat în niciun fel.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uzul casnic. Nu este prevăzută folosirea în: medii destinate bucătărilor pentru personalul magazinelor, birourilor i a altor spații de lucru, agriturismuri, hotel, motel i alte structuri receptive, închirieri camere.
- **Acest aparat poate fi folosit de către copiii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experiență și cunoștințe reduse doar dacă au fost instruite în mod adecvat privind modul de utilizare în siguranță al aparatului și doar dacă înțeleg riscurile pe care le presupune folosirea aparatului. Este interzisă joaca cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii decât dacă au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.**
- Asigurați-vă că nu are loc un contact între cablul de alimentare i părțile calde ale aparatului atunci când acesta se află în funcțiune.
- Nu introduceți nimic în gurile de ventilare. Nu le blocați.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor i nu îl lăsați în funcțiune fără supraveghere.
- Scoateți techerul din priză de curent: înainte de a pune deoparte aparatul i de a scoate plăcile de gătit; înainte de efectuarea de operațiuni de curățare sau întreținere imediat după utilizare
- Utilizați numai prelungiri conforme cu nor-

mele de siguranță în vigoare

- Nu utilizați aparatul în exterior. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice fel de riscuri.
- Nu scoateți niciodată techerul din priză, trăgând de cablu de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plăcile de gătit.
- Nu introduceți aparatul în apă sub niciun motiv.
- Repuneți aparatul deoparte numai după ce s-a răcit complet.
- Nu folosiți niciodată aparatul fără recipientul pentru recoltarea grăsimii L.
- Când aparatul este în funcțiune, suprafața externă poate atinge temperaturi ridicate. Folosiți întotdeauna mânerul sau, dacă este necesar, mânuși.
- Aceste aparate sunt conforme cu norma EN 55014 referitoare la anularea perturbărilor radio.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau sistem cu comandă la distanță separat.
- Materialele i obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt conforme cu prevederile regulamentului European 1935/2004.



Avertizări privind eliminarea corectă a produsului conform Directivei Europene 2002/96/EC și Decretului Legislativ nr. 151 din 25 Iulie 2005.



La sfârșitul vieții utile a aparatului, acesta nu trebuie eliminat împreună cu resturile menajere. Poate fi predat centrelor speciale de colectare diferențiată care sunt predispușe de administrațiile locale, sau la concesionarii care oferă aceste servicii. Eliminând separat un aparat electrocasnic se vor putea evita posibilele consecințe negative pentru ambiant și pentru sănătate, consecințe care provin din eliminarea incorectă, și astfel se pot recupera materialele din care este format aparatul pentru a economisi energie și resurse. Pentru a indica obligația de eliminare separată a electrocasnicelor, pe produs este imprimat semnul unui tomberon de gunoi barat. Eliminarea abuzivă a produsului de către utilizator duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normele în vigoare.

DESCRIEREA APARATULUI (MOD. CG4001)

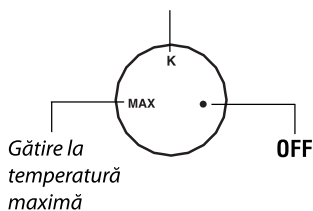
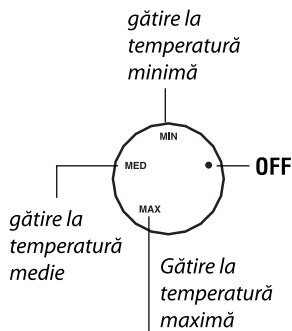
- A** Mâner izolat
- B** Led
- C** Termostat reglabil
- D** Display
- E** Cârlige pentru închidere
- F** Placă superioară antiaderentă, detașabilă
- G** Cârlige pentru detașarea plăcilor
- H** Bază
- I** Placă inferioară antiaderentă, detașabilă
- L** Recipient recoltare grăsimе

DESCRIEREA APARATULUI (MOD.**CG6001-CG6601)**

- A** Mâner izolat
- B1** Indicator funcțiune selectată pentru placa superioară
- C1** Led placă superioară în funcțiune
- D1** Termostat reglabil pentru placa superioară
- B2** Indicator funcțiune selectată pentru placa inferioară
- C2** Led placă inferioară în funcțiune
- D2** Termostat reglabil pentru placa inferioară
- E** Cârlige pentru închidere
- F** Placă superioară antiaderentă, detașabilă și (numai pentru mod. CG6601) reversibilă
- G** Cârlige pentru detașarea plăcilor
- H** Bază
- I** Placă inferioară antiaderentă, detașabilă și (numai pentru mod. CG6601) reversibilă
- L** Recipient recoltare grăsimе

DESCRIERE TERMOSTATE D1 - D2 (Mod. CG6001 - Mod. CG6601)**D1 – TERMOSTAT PLACĂ SUPERIOARĂ****K = Keep Warm (păstrează cald)**

Se va folosi numai cu aparatul în poz. 3 așezând alimentele pe placa superioară

**D2 – TERMOSTAT PLACĂ INFERIOARĂ****INSTALARE**

- Înainte de folosire verificați ca aparatul să nu fi suferit daune în timpul transportului.
- Instalați aparatul pe o suprafață orizontală, nu îl lăsați la îndemâna copiilor deoarece unele părți ale acestuia poate atinge temperaturi înalte în timpul utilizării.
- Înainte de a introduce ștecherul în priză verificați ca:
 - voltajul rețelei dumneavoastră să corespundă valorii V indicată pe plăcuța cu caracteristici, aflată pe partea inferioară a aparatului;
 - priza de curent să aibă o capacitate minimă de 10A;
 - priza să fie de tip adecvat ștecherului, dacă este de alt tip cereți să fie înlocuită;
 - **priza trebuie să fie conectată la un sistem eficient de împământare.** Compania producătoare nu își asumă nici un fel de responsabilitate în cazul în care această normă nu este respectată.
- Pentru a elimina mirosul de nou când folosiți grătarul pentru prima dată, acesta trebuie pus în funcțiune deschis în poziția barbecue (vezi pag. 3, poz. 3) , fără alimente timp de cel puțin 5 minute. În timpul acestei operațiuni aerisiți camera.

POZIȚII DE FOLOSIRE ALE APARATULUI

Aparatul dumneavoastră a fost proiectat pentru a fi folosit în una dintre următoarele poziții:

Î N C H I S

Ideal pentru carne în general, legume, sandviciuri (**poz. 1** a pag. 3).

PENTRUA

Ideal pentru pește și pizza (**poz. 2** a pag. 3). Pentru a activa această poziție, cu o mână ridicăți în sus partea superioară a aparatului și rotiți spre dumneavoastră cu cealaltă mână țineți aparatul prinzând mânerul recipientului pentru recoltarea grăsimii

GRATINA

GRILL

- BARBECUE

Această poziție poate fi folosită pentru gătitul tuturor alimentelor, cu excepția pizzei (**poz. 3** a pag. 3). Pentru a activa această poziție deschideți complet grătarul.

MOD DE UTILIZARE (MOD. CG4001)

Asigurați-vă ca recipientul pentru recoltarea grăsimii să fie așezat în mod corect.

- Introduceți ștecherul și reglați termostatul (C) în poziția dorită; (MIN/MED/MAX) indicatorul led (B) este aprins. Încălziți în prealabil aparatul cu plăcile închise.
- Când aparatul a atins temperatura dorită, ledul indicator se stinge.
- Așezați pe plăci alimentele pe care doriți să le gătiți
- Activați aparatul în una dintre cele trei poziții disponibile, 1, 2, 3.
- Pentru a stinge aparatul rotiți termostatul în sens antiorar până la sfârșit de cursă.
- La încheierea procesului de gătit, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Nu atingeți plăcile cu instrumente tăioase, pentru a nu deteriora stratul protectiv.

MOD DE UTILIZARE (MOD. CG6001/6601)

Asigurați-vă ca recipientul pentru recoltarea grăsimii să fie așezat în mod corect.

- Introduceți ștecherul și reglați cele două termostate (placa inferioară și placa superioară) în poziția dorită în funcție de alimentele pe care doriți să le gătiți pe grătar (a se vedea tabelul indicativ) Modul de preîncălzire al aparatului diferă în funcție de poziția plăcilor pentru gătit: Poz.1-2: preîncălziți plăcile în poziție închis până la intervenția termostatelor; Poz. 3: preîncălziți plăcile în poziție deschis până la intervenția fiecăruia dintre cele două termostate. Atunci când folosiți

aparatur în Poz. 1, este recomandat să reglați ambele termostate în poziție Max pentru a obține gătitul omogen;

- Când aparatul a atins temperatura dorită, ledul indicator corespunzător se stinge.
- Așezați pe plăci alimentele pe care doriți să le gătiți.
- Pentru a stinge aparatul, rotiți termostatelor în sens antiorar până la sfârșit de cursă.
- La încheierea procesului de gătit, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Pentru a păstra la cald alimentele deja gătite (cu aparatul în poz. 3), duceți termostatul plăcii superioare în poziție "K" și așezați alimentele pe placa superioară.

SFATURI PENTRU GĂTIT

- Numai în mod. CG6601, plăcile aparatului au o parte netedă pentru a găti ouă, bacon și felii de pâine toast și o parte cu dungi în relief pentru grătare. Este posibil așadar să alegeți partea adecvată pentru alimentele pe care intenționați să le gătiți detașând plăcile și rotindu-le pe partea dorită fiind atenți ca ghidajele pentru drenarea grăsimii să se afle spre interior (fig. 1).
- Uscăți alimentele decongelate sau marinate înainte de a le așeza pe plăci. Condimentați carnea înainte de a o găti, sărați înainte de servire. Atunci când folosiți aparatul în poziția "în contact" - închis este indicat ca alimentele pe care intenționați să le gătiți să fie de aceeași grosime, pentru a obține gătitul uniformă a acestora.
- Atunci când gătiți pește, este obligatoriu să

ungeți placa (I).

- În tabel sunt prezentate câteva exemple de utilizare a grătarului Dumnevoastră. Țineți cont de faptul că intervalele de timp sunt indicative. Acestea pot varia în funcție de caracteristicile alimentelor (temperatura inițială, conținut de apă) și de gusturile personale.

CURĂȚARE

- **Înainte de orice operație de curățare, scoateți ștecherul din priză de curent și lăsați aparatul să se răcească.**
- Curățarea după fiecare sesiune de gătit contribuie la evitarea emisiei de fum și de mirosuri neplăcute la gătitul succesiv.
- Cele 2 plăci pot fi demontate acționând asupra cârligelor (G) și pot fi spălate atât în apă caldă cât și în mașina de spălat vase.
- Lăsați plăcile la înmuiat în apă caldă timp de

câteva minute astfel încât să se înmoaie

- reziduurile solide rămase în timpul gătitului.
- Nu folosiți instrumente sau detergenți abrazivi care pot duce la deteriorarea sau zgărirea protecției speciale antiaderente.
- Montați plăcile la loc curățate și uscate complet fiind atenți să fie agățate corespunzător.
- Pentru a goli și a curăța recipientul pentru recoltarea grăsimii, scoateți-l trăgând spre exterior de mânerul special. Pentru a-l pune la loc efectuați operația în mod invers până la sfârșit de cursă.

TABEL INDICATIV PENTRU GĂTIT

ALIMENTE (Cant.)	POZ. THERMOST.	POZ. GRĂTARE	TIMP	NOTE ȘI SFATURI
Cotlet (1)	max	1	6'-8'	Bucățile de cotlet trebuie să fie de grosime pe cât posibil egală
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Nu deschideți plăcile înainte de 2'-3' altfel alimentul se rupe
Cotlet Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Timp de gătit în sânge
Costițe (3)	max	1	15'-18'	Întoarceți costițele după 10'
Frigăru (3)	max	1	8'-10'	Întoarceți după 4'-5'
Pui (1kg)	med	1	75'-80'	Desfăcut în jumătate, nu trebuie întors
Cârnați/Würstel	max	1	4'-6'	Tăiați în jumătate
File de pește (1)	med	2	16'-20'	Ungeți placa și întoarceți la jumătatea intervalului de timp
Legume	max	1	6'-8'	Tăiați uniform
Mămăligă (tăiată felii)	max	1	20'-25'	Tăiați bucățile cu grosime de 1,5 cm. Nu deschideți placa înainte de 15'.
Sandvičiuri umplute	max	1	3'-9'	Folosiți pâine moale
Toast	max	1	2'-3'	Așezați numai jumătate de felie de brânză pe fiecare parte
Pizza	med	2	40'-45'	După ce ați detașat placa inferioară, așezați aluatul pentru pizza apoi așezați la loc placa și condimentați după gust