

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Avertismente pentru siguranță



Pericol!

Nerespectarea poate cauza răniri ca urmare a electrocutării, punându-vă viața în pericol.

- Înainte de a cupla ștecherul la priza de curent, trebuie să verificați dacă:
 - Tensiunea de rețea indicată pe plăcuța aparatului corespunde cu aceea a instalației dvs. electrice;
 - Priza de curent are o sarcină de 16A și este dotată cu împământare. Producătorul își declină orice răspundere în cazul în care această normă contra accidentelor nu este respectată.
- Asigurați-vă ca nu cumva cablul de alimentare să intre în contact cu părți ale aparatului care se încălzesc în timpul utilizării. Dacă cordonul de alimentare este avariat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de către serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice pericole.
- Înainte de a pune de o parte aparatul sau a scoate plitele de gătit și înainte de orice operație de curățare și întreținere stingeți aparatul poziționând întrerupătorul pe „0” și extrageți ștecherul din priza de curent.
- Nu utilizați aparatul afară.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- **Aparatul nu trebuie pus să funcționeze prin intermediul unui timer extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.**
- Utilizați doar prelungitoare conforme cu normele de siguranță în vigoare
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Nu utilizați niciodată aparatul în poziție semideschisă.
- Înainte de a introduce ștecherul în priza de curent, asigurați-vă că întrerupătorul este poziționat pe “0”.



Important!

Nerespectarea poate fi sau este cauza răniilor sau avarierii aparatului.

- Acest aparat este potrivit pentru găteirea 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 din partea utilizatorului 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 în vârstă de până la 8 ani.
- Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor și nu-l lăsați în funcțiune fără a fi supravegheat.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plitele de gătit.
- Puneți deoparte aparatul doar atunci când s-a răcit complet.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.



Pericol de arsuri!!

În cazul nerespectării, posibile arsuri sau opări.

- **Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafeței externe poate deveni foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul (2) sau mânuși dacă este necesar.**
- Scoateți sau schimbați plitele de frigere doar când aparatul s-a răcit.



Notă: Acest simbol semnalează recomandări și informații importante pentru utilizator.

- Nu gătiți alimente înfășurate în peliculă de plastic, de aluminiu sau în pungă de polietilen pentru a evita

pericolul de incendiu.



Acest produs este conform cu Regulamentul (CE) Nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul domestic, ci duceți-l la un centru de colectare diferențiat oficială.

DESCRIERE

- Bază și capac:** structură solidă din oțel inox cu capac autoreglant.
- Mâner:** mâner solid din metal turnat pentru a regla capacul în funcție de grosimea alimentelor.
- Plite demontabile:** antiaderente și lavabile în mașina de spălat vase, ușor de curățat.
 - Plite Grill:** perfecte pentru a frige felii de carne, hamburger, pui și legume.
 - Plite netede:** pentru a pregăti în mod impecabil clătite, ouă, costiță și crustacee (numai împreună cu anumite modele)
- Selector funcțiuni:** contact grill, grill-grătar.
- Buton termostat contact grill:** reglează temperatura de la 80 la 230 grade.
- Buton termostat plită:** reglează temperatura, de la poziția 1 până la poziția 5.
- Indicator luminos aparat aprins.
- Indicator luminos contact grill gata pentru folosire.
- Indicator luminos gata pentru folosire.
- Recipiente de colectare grăsime:** colectează grăsimea și se spală în mașina de vase.
- Ustensilă pentru curățare:** ajută la curățarea plitelor după folosire.
- Butoane de deblocare plită:** apăsați pentru a debloca și scoate plita.
- Clemă de deblocare balama:** permite deschiderea completă a capacului pentru a frige în poziție întinsă.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

La prima utilizare

Îndepărtați tot materialul de ambalare și etichetele promoționale de pe plită. Înainte de a arunca tot materialul de ambalaj, verificați dacă ați scos toate părțile noului aparat. Se recomandă păstrarea cutiei și a materialului de ambalaj pentru ulterioare folosiri.



Notă: recipientele de colectare a grăsimii se găsesc în afara ambalajului de polistiren din stânga.

Înainte de folosire, scoateți reziduurile de praf din transport curățând baza, capacul și butoanele de control cu o cârpă umedă. Curățați bine plitele de frigere, recipientele de colectare a grăsimii și ustensila de curățat.

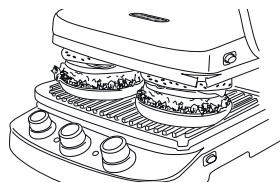
Plitele, recipientele de colectare a grăsimii și spatula pot fi spălate în mașina de vase.



Notă: Prima dată când se folosește aparatul, poate emana un ușor miros și puțin fum. Acesta este un lucru normal și comun pentru toate aparatele cu suprafețe antiaderente. Aparatul este dotat cu un instrument negru pentru curățare, care poate fi utilizat pentru a curăța plitele după folosire, odată ce aparatul va fi complet rece (sunt necesare cel puțin 30 de minute). Dacă instrumentul se utilizează timp îndelungat pe plitele încă calde, se riscă topirea plasticului din care este fabricat.

Contact grill (utilizați plita cu grătar)

Contact grill este ideal pentru a frige hamburger, carne fără os și în felii subțiri, legume și chifle. Funcția "contact" este perfectă pentru a prepara alimentele în scurt timp și în mod sănătos. Utilizând contact grill alimentele se frig în mod rapid, pentru că sunt în contact cu plitele pe ambele părți în același timp (vezi figura).



Striațiile plitei și deschiderea din colț permit drenarea și colectarea grăsimii din alimente.

Atunci când aparatul este utilizat în poziția "în contact", se recomandă folosirea plitei cu striții.

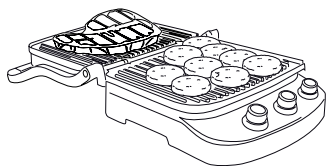
Așezați capacul în mod uniform pe partea superioară a alimentului, până se va ajunge la modul de gătit dorit. Aparatul este dotat cu un mâner special și cu o balama care permit reglarea capacului în funcție de grosimea alimentelor. Se pot prepara cu rezultate tot atât de perfecte cartofi felițați subțiri și felii de carne de vacă foarte groase.

Dacă se dorește prepararea mai multor alimente în același timp cu contact grill, trebuie ca diferitele alimente să aibă aceiași grosime astfel încât să permită închiderea uniformă a capacului.

Modalitate grătar cu respectiva plită de grătar (utilizați plita cu grătar)

Aparatul poate fi utilizat ca un grill/grătar pentru a prepara

hamburger, felii de carne, pui (nu se recomandă păsări cu oase, deoarece nu se frige în mod uniform) și pește.



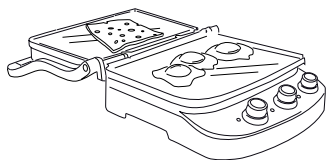
Modalitatea grill/grătar este modul cel mai universal pentru a utiliza aparatul. Plitele se găsesc în poziție deschisă, fiind astfel disponibilă o suprafață dublă de frigere (vezi figura).

Se pot prepara diferite alimente pe plite separate fără a amesteca gusturile, sau găti o mai mare cantitate din același aliment. Poziția grill/grătar permite frigerea unor diverse tipuri de carne cu grosimi diferite, fiecare cu gradul de coacere pe care-l preferați.

În poziția "grill/grătar" aparatul are capacul complet deschis, astfel încât să se creeze o suprafață de frigere dublă și dreaptă. În această poziție trebuie ca alimentele să fi întoarse în timpul frigerii. Pentru a utiliza aparatul în poziția grill/grătar trebuie introduse plitele cu striții.

Modalitatea grătar cu plita netedă (numai împreună cu anumite modele)

Aparatul poate fi utilizat și ca plită netedă pentru a prepara clătite, ouă, cașcavaluri, minciunile și mezeluri pentru micul dejun (vezi figura).



Suprafața de frigere vastă permite prepararea în același timp a unor alimente diverse, sau o mai mare cantitate din același aliment. Atunci când aparatul este utilizat ca plită netedă, capacul trebuie să fie complet deschis, astfel încât să se creeze o suprafață dublă de frigere dreaptă.

În această poziție trebuie ca alimentele să fi întoarse în timpul frigerii. Când se alege această funcție, utilizați plitele netede.

FOLOSIRE

O dată pregătit în mod corect aparatul și atunci când sunteți gata pentru a găti, rotiți selectorul la stânga pentru a alege funcția grătar cu plita netedă ori cu plita cu grătar, sau la dreapta pentru a alege funcția contact grill.

După ce ați rotit selectorul într-una din poziții, se va aprinde un indicator luminos roșu care indică că aparatul este aprins.

Dacă doriți să utilizați aparatul ca contact grill, rotiți butonul termostat pentru grill pe temperatura dorită.

Se pot seta temperaturi între 80° și 230°C.

Dacă doriți să utilizați aparatul ca grătar cu plita netedă, rotiți butonul termostat pentru plita netedă pe temperatura dorită.

Se poate alege de la poz. 1 la poz. 5.

În funcție de temperatura selecționată, pot fi necesare până la 8 minute pentru ca aparatul să se încălzească.

Când termostatul atinge temperatura dorită, se va aprinde un indicator luminos care indică că aparatul este gata pentru folosire. Este normal ca în timpul utilizării indicatorul luminos să continue să se aprindă și stingă, semnaland că termostatul reglează temperatura. Butoanele termostat servesc pentru reglarea temperaturii suprafeței de frigere.

Temperatura poate fi schimbată în orice moment în timpul frigerii, în funcție de tipul alimentelor care se pregătesc.

Fiți foarte atenți în timpul gătitului. Pentru a deschide aparatul, prindeți partea din plastic neagră a mânerului care rămâne rece. Dimpotrivă, părțile din aluminiu turnat prin presiune devin foarte calde, așadar evitați atingerea lor în timpul gătitului și imediat după aceea. Dacă este necesar, reglați poziția capacului în timpul gătitului, utilizând întotdeauna o mânășă de cuptor pentru a evita arsurile. Locașul plitei inferioare este din plastic și, chiar dacă poate deveni foarte cald, nu există pericolul de arsuri.

Înainte de a executa orice operație asupra aparatului, lăsați-l să se răcească (cel puțin 30 de minute).

POZIȚII DE FOLOSIRE A APARATULUI

Așezați aparatul pe o suprafață dreaptă și curată, unde doriți să gătiți.

Aparatul poate avea una dintre următoarele trei poziții:

- **Poziție închisă** - Plita superioară/capacul stă peste plita inferioară/baza. Este poziția inițială și de frigere atunci când aparatul este utilizat pe post de contact grill. Capacul se adaptează automat la grosimea alimentelor introduse pe plită. Capacul se adaptează în mod automat la grosimea alimentului poziționat pe plită.
- **Poziție deschisă** - Plita superioară/capacul este deschisă și se află la 100° față de bază. Capacul trebuie deschis în această poziție înainte de a utiliza aparatul ca contact grill. Capacul rămâne în poziție deschisă până atunci când mânerul va fi coborât.
- **Poziție întinsă (complet deschisă)** - Plita superioară/capacul este la același nivel cu plita inferioară/baza. Plita inferioară și cea superioară se află la același nivel, formând o suprafață vastă de frigere. În această poziție aparatul poate fi utilizat în modalitate

grătar cu plita cu striaii sau cu plita netedă. Pentru a regla aparatul în această poziție, mai înainte de toate trebuie găsită clema de deblocare a balamalei, care se află în dreapta. Prindeți mânerul cu mâna stângă, iar cu dreapta glisați către dvs. clema de deblocare. Împingeți înapoi mânerul până a întoarce complet capacul pe suprafața de lucru. Dacă aparatul este în poziție deschisă și doriți să-l aduceți în poziție închisă, trageți încet mânerul către dvs. până când răsturnați complet capacul pe poziție închisă.

Introducerea plitelor de frigere

Aranjați aparatul în poziție întinsă (vezi mai sus), cu butoanele de control în fața dvs. Introduceți plitele una câte una.

Fiecare plită poate fi introdusă doar în locașul superior sau în cel inferior, pe fiecare din ele fiind scris „UPPER” (superior) sau „LOWER” (inferior). Ridicați plita inferioară cu locașul profilat pentru rezistență îndreptat în jos.

Privind către grill, deschiderea pentru drenarea grăsimii trebuie să se afle în colțul din față-dreapta al plitei. Localizați suporturile metalice din centrul locașului. Înclinați partea posterioară a plitei și aliniați profilul din spatele plitei cu suporturile metalice.

Glisați plita pe suporturi și împingeți în jos latura anterioară a plitei, auzind un declic când va fi pe poziție.

Rotiți aparatul și introduceți și plita superioară, executând aceleași operații.

Pentru a scoate plitele

Aranjați aparatul în poziție întinsă (vezi mai sus) Localizați pe o parte butoanele de deblocare a plitelor. Apăsând tare pe buton plita va ieși afară de pe bază. Prindeți plita cu două mâini, glisați-o dealungul suporturilor metalice și extrageți-o de pe bază. Apăsăți și pe celălalt buton de deblocare pentru a scoate a doua plită, executând aceleași operații.



Scoateți sau schimbați plitele de frigere doar când aparatul s-a răcit.

Poziționați recipientele de colectare a grăsimii

Atunci când aparatul se utilizează ca contact grill, este nevoie doar de un singur recipient. În timpul frigerii, dispuneți recipientul direct sub deschiderea pentru drenarea grăsimii. Grăsimea derivată din alimente va fi drenată prin deschiderea din plită și colectată în recipient.

După frigere eliminați în mod corect grăsimea colectată. Recipientele de colectare a grăsimii pot fi spălate în mașina de vase. Atunci când aparatul este utilizat ca grill/grătar sau ca plită netedă, trebuie să se folosească ambele recipiente.

Așezați fiecare cupă la capătul unei plite, în dreptul deschiderii pentru drenarea grăsimii.

O dată pregătit aparatul, introduceți cablul de alimentare în priză electrică.

În acest moment se poate începe gătitul.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Întreținerea din partea utilizatorului

- Nu utilizați ustensile metalice care pot zgâria plitele antiaderente. Utilizați în schimb ustensile din lemn sau plastic termorezistent.
- Nu lăsați ustensilele din plastic în contact cu plitele calde, inclusiv ustensila furnizată prin dotare.
- Între o preparare și alta, eliminați reziduurile de alimente prin deschiderea pentru drenarea grăsimii și colectați-le în recipientul de dedesubt, apoi curățați cu un șervet de hârtie și treceți la prepararea următoare.
- Înainte de a executa orice operație de curățenie, lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute).

Curățarea și îngrijirea



Notă: Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că este complet rece.

La terminarea gătitului, rotiți selectorul în poziția “0” și scoateți ștecherul din priză de curent.

Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute. Utilizați respectiva ustensilă din dotare pentru a îndepărta eventualele reziduuri de mâncare de pe plite.

Ustensila poate fi spălată de mână sau în mașina de vase. Goliți recipientele de colectare a grăsimii. Recipientele de colectare a grăsimii pot fi spălate de mână sau în mașina de vase. Apăsăți pe butoanele de deblocare a plitelor pentru a le extrage din aparat. Înainte de a le atinge, asigurați-vă că plitele sunt complet reci (este nevoie de cel puțin 30 de minute). Plitele de frigere pot fi spălate în mașina de vase, însă spălările frecvente pot afecta proprietățile invelişului ceramic.

Nu utilizați obiecte metalice pentru a curăța plitele.