

GRĂȚAR ELECTRIC 2000W SENCOR**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA****Citiți cu atenție și păstrați pentru consultări ulterioare.**

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu dizabilități fizice sau mentale sau de persoane fără experiență, doar dacă sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați cu privire la modul de utilizare a produsului în siguranță și înțeleg pericolele potențiale. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. A nu se lăsa la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Înainte de a conecta aparatul la o priză, verificați dacă tensiunea nominală menționată pe eticheta cu specificațiile tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea electrică de la priza la care doriți să conectați aparatul.
- Conectați aparatul doar la o priză împământată corespunzător.

Atenție:

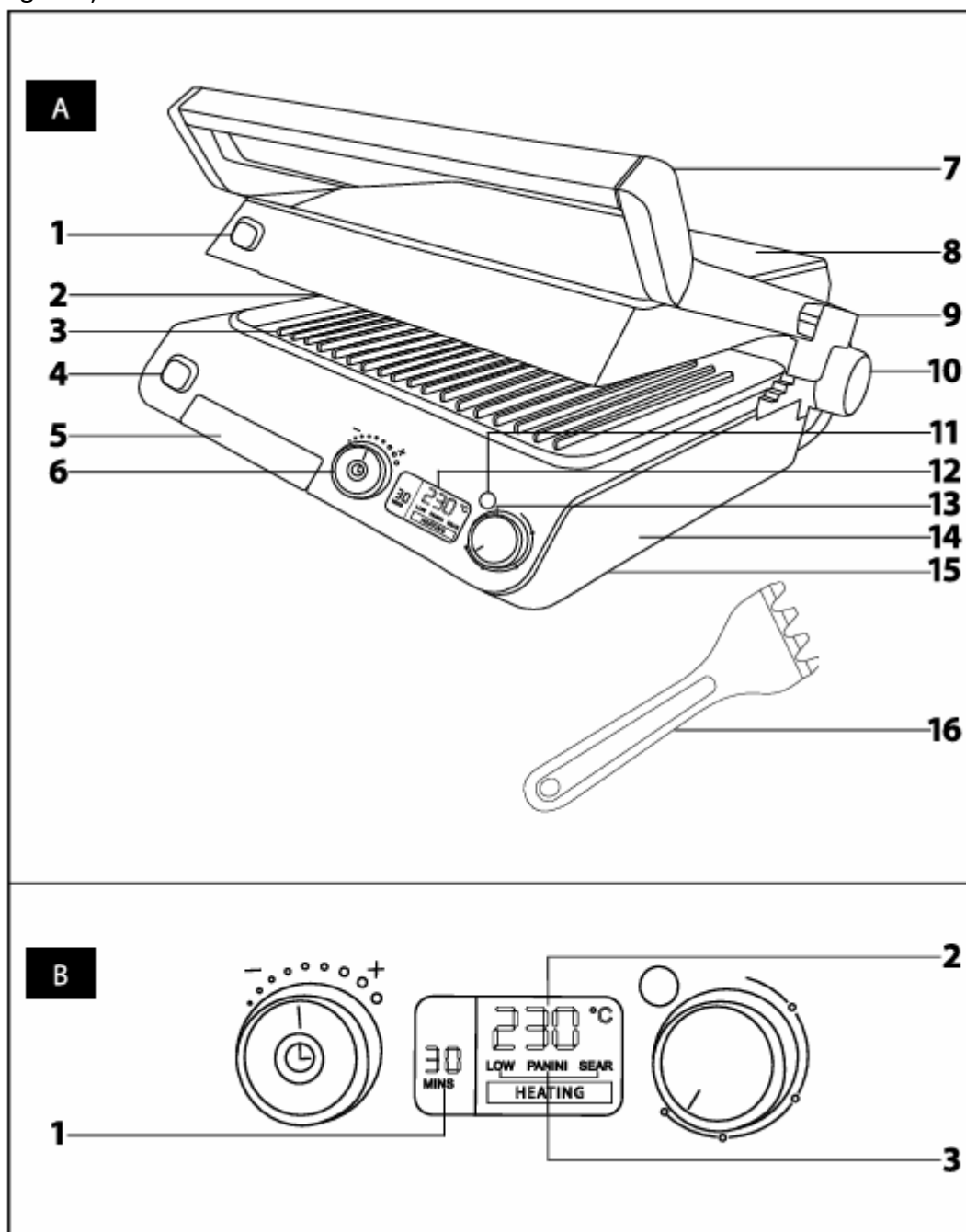
Acest aparat nu este conceput pentru a fi controlat folosind un dispozitiv programat, un temporizator extern sau o telecomandă.

- Aparatul este conceput exclusiv pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării în locații precum:
 - Bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - Camere de hotel sau motel și alte zone de locuit;
 - Ferme agricole;
 - Unități de cazare cu mic dejun.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau în aer liber sau în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu puneți aparatul pe pervazuri, pe surgăroare de chiuveță sau pe suprafețe instabile. Puneți-l întotdeauna pe o suprafață stabilă, plană și uscată.
- Nu puneți aparatul pe o sobă electrică sau pe gaz sau în apropierea acesteia, nu îl puneți în apropierea unui foc deschis sau a unui aparat care este o sursă de căldură.
- Pentru a preveni potențialele vătămări corporale prin electrocutare, nu introduceți nicio parte a aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul fără tava de scurgere glisantă și fără a fi instalate plăcile de grătar/plită.
- În timpul funcționării, trebuie să existe suficient spațiu pentru circulația aerului deasupra aparatului și pe toate laturile acestuia. Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, prosoape de bucătărie etc.

Atenție: Suprafață fierbinte.

- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată dacă aparatul este în funcțiune. Aveți grijă să nu atingeți carcasa exterioară fierbinte sau suprafața plăcilor grătarului. Folosiți mânerul pentru a deschide placa superioară a grătarului.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză atunci când îl lăsați nesupravegheat, după ce ați terminat de utilizat și înainte de a-l curăța sau muta.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l muta, curăța sau depozita.
- Curățați suprafața plăcilor grătarului după fiecare utilizare, așa cum este descris în capitolul Întreținere și curățare.
- Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând de ștecher, niciodată de cablu. În caz contrar, acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână peste marginea unei mese și că nu atinge o suprafață fierbinte.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, apălați la un service autorizat pentru a-l repara pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.

- Pentru a evita pericolul de vătămare corporală prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu îl reglați. Apelați la un service autorizat pentru toate reparațiile. Prin modificarea aparatului, riscați să vă anulați drepturile legale care decurg din performanțe nesatisfăcătoare sau garanția de calitate.



- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar dacă aveți deja experiență în utilizarea unor aparate similare. Utilizați aparatul numai în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi ușor accesat pentru utilizare ulterioară.
- Vă recomandăm să păstrați cutia de carton originală, materialul de ambalare, bonul fiscal și declarația de responsabilitate a vânzătorului sau cardul de garanție cel puțin pe durata răspunderii legale pentru performanțe sau calitate nesatisfăcătoare. În cazul transportului, vă recomandăm să ambalați aparatul în cutia originală de la producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Buton de eliberare a plăcii grill superioare

A2 Placă grill superioară detașabilă

A3 Placă grill inferioară detașabilă

A4 Buton de eliberare a plăcii de grătar

B5 Tavă de scurgere detașabilă

A6 Temporizator 30 de minute

A7 Mâner pentru transport și deschiderea plăcii superioare

A8 Capac placă grill superioară

A9 Blocare glisantă pentru blocare și deblocarea plăcilor grătarului și setarea înălțimii plăcii superioare a grătarului

A10 Buton de eliberare a blocării balamalei plăcii superioare

A11 Comutator basculant °C la °F

A12 Afișaj LCD

A13 Buton de control al temperaturii cu interval de 160-230°C

A14 Unitate de bază

A15 Spațiu de depozitare a cablului de alimentare

A16 Racletă

DESCRIERE AFIȘAJ

B1 Afișaj timp

B2 Afișaj temperatură

B3 Afișaj nivel grătar

ÎNDEPĂRTAREA ȘI ATAȘAREA PLĂCILOR GRĂTARULUI

- Înainte de scoate sau atașa plăcile grătarului, verificați dacă grătarul este oprit, deconectat de la priză și s-a răcit.
- Pentru a atașa sau introduce o placă de grătar, este necesar să glisați blocatorul A9 în poziția "OPEN" și să utilizați mânerul A7 pentru a deschide placa superioară A2 în poziție verticală.
- Pentru a scoate placa superioară A2, folosiți o mână pentru a apăsa și țineți apăsat butonul A1, iar cealaltă pentru a scoate placa A2. După scoatere, eliberați butonul A1. Pentru a scoate placa inferioară a grătarului A3 folosiți o mână pentru a apăsa și țineți apăsat butonul A4, iar cealaltă pentru a scoate placa A3. După scoatere, eliberați butonul A4.
- Pentru atașare, introduceți placa superioară A2 în capacul superior A8 astfel încât decupajele din spatele plăcii A2 să alunece pe clemele din spatele capacului A8. Apoi, împingeți placa A2 spre capacul A8, astfel încât clema și contactele elementului de încălzire de pe partea inferioară a plăcii de grătar A2 să alunece în orificiul din capacul A8. Atașați placa inferioară A3 la unitatea de bază A14 în același mod.

BLOCAREA ȘI DEBLOCAREA PLĂCILOR GRĂTARULUI ȘI SETAREA ÎNĂLȚIMII PLĂCII SUPERIOARE A GRĂTARULUI

- Când placa superioară a grătarului A2 este înclinată în jos pe placa inferioară a grătarului A3 și blocarea A9 este setată în poziția "LOCK", plăcile grătarului sunt blocate împreună. Această setare este destinată transportării grătarului în poziție verticală și depozitării acestuia în poziție verticală.
- Pentru a elibera placa superioară a grătarului A2, glisați blocarea A9 în poziția "OPEN". Acum, placa superioară a grătarului A2 poate fi înclinată complet în poziție verticală.
- Prin setarea blocatorului glisant A9 în pozițiile 1-5 se ajustează înălțimea plăcii superioare de gătit A2, adică distanța dintre placa superioară de gătit A2 și placa inferioară de grătar A3. Reglarea înălțimii este potrivită pentru grătarul de pește, hamburgeri, legume, sandwichuri prăjite și gătitul altor alimente delicate, unde nu este de dorit ca placa superioară de gătit A2

să comprime alimentele cu întreaga sa greutate. La setarea înălțimii, este necesar să ridicați și să țineți placa superioară de gătit A2 deasupra plăcii inferioare de gătit A3. Pentru a ridica și ține placa superioară de gătit A2, utilizați mânerul A7.

- Pentru a deschide placa grill superioară A2 astfel încât să fie la același nivel cu placa grill inferioară A3, țineți apăsat butonul A10 în timp ce deschideți placa grill superioară A2 astfel încât mânerul A7 să se sprijine pe masă sau pe blatul de bucătărie. Aceasta va dubla suprafața de gătit. După deschiderea plăcii grill superioare A2, eliberați butonul A10.

ÎNVELIȘ ANTIADERENT PE PLĂCILE GRĂTARULUI

- Plăcile de grătar de contact au un strat antiaderent special. Acest strat vă permite să reparați mese sănătoase folosind o cantitate minimă de grăsime sau ulei.
- Pentru așezarea alimentelor pe grătar sau pentru scoaterea acestora, folosiți doar ustensile de bucătărie din lemn, plastic sau silicon rezistente la căldură.
- Nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite sau metalice și nu tăiați alimentele direct pe placa de grătar. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru deteriorarea stratului de acoperire cauzată de utilizarea obiectelor ascuțite sau a ustensilelor metalice.
- Orice decolorare a suprafeței plăcilor de grătar afectează doar aspectul, nu și funcționalitatea.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, scoateți grătarul din ambalaj și îndepărtați toate materialele promoționale, inclusiv etichetele de pe plăcile grătarului/plitei. Ștergeți placa plitei A2 și placa grătarului A3 cu o lavetă curată și umedă, apoi cu una uscată. Luați tava de colectare a picăturilor detașabilă A5 și spălați-o în apă caldă folosind detergent de vase. Apoi clătiți-o sub jet de apă curată, ștergeți-o și puneți-o la loc.
- Spălați racleta A16 în apă caldă folosind un detergent de vase. Apoi clătiți-o sub jet de apă curată și ștergeți-o.
- Plăcile grill A2/plită A3 pot fi spălate și în mașina de spălat vase (în raftul superior).
- Nu clătiți și nu introduceți grătarul sau cablul său de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Înainte de prima utilizare, porniți grătarul gol timp de 10 minute cu butonul de control al temperaturii A13 setat la temperatura maximă de gătire. Apoi opriți grătarul, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.

Notă:

La prima pornire, este posibil să scoată o cantitate mică de fum. Acesta este un eveniment complet normal.

UTILIZAREA APARATULUI

- Înainte de fiecare utilizare, recomandăm aplicarea unui strat subțire de ulei de gătit pentru temperaturi înalte pe plăcile grill A2/plită A3.
- Verificați dacă tava de colectare a picăturilor detașabilă A5 este introdusă corect și complet în unitatea de bază A14 și dacă plăcile grill A2/plită A3 sunt instalate la locul lor. Verificați dacă temporizatorul și butonul de control al temperaturii sunt setate în poziția oprit și conectați grătarul la o priză.
- Dacă plăcile grill/plită sunt blocate împreună, eliberați-le prin setarea blocatorului A9 în poziția "OPEN".
- Lăsați grătarul să se preîncălzească. Folosind butonul de control al temperaturii A13, setați temperatura în trepte de 5°C. Pentru a-l preîncălzi rapid, rotiți butonul de control al temperaturii la SEAR (210-230°C), la PANINI (180-205°C), la LOW (160-175°C) sau setați propria temperatură.
- Grătarul va începe să se încălzească, iar afișajul LCD va fi iluminat portocaliu. La temperatura selectată corespunzătoare temperaturii setate, va începe să pâlpâie mesajul "HEATING".

- Când grătarul este preîncălzit la temperatura setată, se va auzi un sunet și mesajul "HEATING" nu va mai pâlpâi.

Utilizarea cu placa superioară înclinată în jos

- Deschideți placa superioară A2 astfel încât să fie în poziție verticală. Folosiți mânerul A7 pentru a înclina placa în afară. Puneți carne, legume, sandwich sau alte alimente pe care doriți să le preparați pe grill sau plită. Folosiți mânerul A7 pentru a înclina în jos placa superioară A2. Verificați periodic starea alimentelor în timpul gătirii. Dacă nu doriți ca placa superioară A2 să stea peste alimente, reglați înălțimea acesteia așa cum este descris în capitolul "Blocarea și deblocarea plăcilor grătarului și setarea înălțimii plăcii superioare a plitei".

Utilizarea pe grătar deschis

- Designul unic al grătarului de contact permite utilizarea simultană a ambelor suprafețe de grătar. Înclinați și deschideți placa superioară a grătarului A2 astfel încât să fie la același nivel cu placa inferioară a grătarului A3, așa cum este descris în capitolul Blocarea și deblocarea plăcilor grătarului și setarea înălțimii plăcii superioare a grătarului.
- Puneți carne, legume sau alte alimente potrivite pentru grătar pe plăcile de grătar. Întoarceți alimentele după cum este necesar în timp ce le gătiți la grătar.
- La sfârșitul timpului setat, se aude un sunet și grătarul se oprește automat. Setați butonul de control al temperaturii A13 în poziția O (oprit).
- Îndepărtați mâncarea gătită de pe placa de grătar. În acest scop, folosiți ustensile de bucătărie de lemn, silicon sau plastic rezistente la căldură. Nu folosiți clești metalici, spatule metalice, cuțite sau alte ustensile de bucătărie metalice ascuțite. Acest lucru ar putea deteriora stratul antiaderent al plăcilor de grătar.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, asigurați-vă că temporizatorul și butonul de control al temperaturii sunt setate în poziția 0 (oprit) și că cablul de alimentare este deconectat de la priză. Lăsați grătarul să se răcească înainte de a-l manipula din nou în orice fel.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, asigurați-vă că temporizatorul și butonul de control al temperaturii sunt setate în poziția 0 (oprit) și că cablul de alimentare este deconectat de la priză. Lăsați grătarul să se răcească înainte de a-l manipula din nou în orice fel.

SFATURI PENTRU PREGĂTIREA CĂRNII

- Pentru a obține rezultate optime, tăiați carnea în felii la o grosime astfel încât placa superioară a aparatului să se sprijine pe aceasta atunci când este înclinată în jos.
- Nu recomandăm utilizarea grătarului de contact pentru prepararea cărnii cu oase groase, cum ar fi cotlete de porc cu os.
- Nu sărați carnea înainte de a o găti la grătar. Acest lucru ar face carnea tare și uscată.
- Înainte de a găti la grătar carnea marinată tamponați-o cu prosoape de hârtie pentru a îndepărta excesul de marinadă. Unele marinade au un conținut ridicat de zahăr, care se poate arde pe plăcile grătarului.
- Pentru a evita scurgerea sucurilor, nu înțepați carnea cu un cuțit sau o furculiță. Altfel, carnea va fi tare și uscată.
- Nu uscați carnea prin prăjirea ei prea mult timp.
- Asigurați-vă întotdeauna că puiul este gătit complet.
- După ce carnea a fost gătită la grătar, condimentați-o cu sare sau alte condimente.
- Nu trebuie să înțepați hot dog-ii pregătiți înainte de a-i frige la grătar.

SETĂRI RECOMANDATE DE TEMPERATURĂ ȘI TIMP

TIP DE ALIMENTE	SETĂRI BUTON DE CONTROL AL TEMPERATURII	TIMP DE GĂTIRE (CU PLACA SUPERIOARĂ ÎNCLINATĂ ÎN JOS)
Vită		
• Mușchi de vită	180°C	4 minute (mediu) 5-6 minute (bine făcut)
• Friptură ca masă rapidă	180°C	5-8 minute
• Hamburgeri	180°C	8-10 minute
Porc		
• Medalioane din mușchiuleț de porc	180°C	4-6 minute
• Felii (șnițel)	180°C	7-8 minute
• Felii de ceafă de porc	180°C	9-10 minute
Miel		
• Mușchiuleț	180°C	6 minute
• Felii	180°C	8 minute
• Friptură din pulpă de miel	180°C	8 minute
Pui		
• Fileuri de piept	180°C	6 minute sau mai mult, până sun bine gătite
• Fileuri de pulpă	180°C	4-5 minute sau mai mult, până sunt bine gătite
Cârnați/hot dog		
• Subțiri	160°C	5-6 minute
• Mai groși	160°C	7-8 minute
Fructe de mare		
• Fileuri de pește fără piele	220°C	8-10 minute
• Fileuri de pește cu piele	220°C	10-12 minute
• Caracatiță (curățată)	180°C	8 minute
• Creveți	180°C	5 minute
Sandwich sau focaccia	160°C	5-6 minute
Legumă tăiate în felii groase de 2 cm		
• Vinete	160°C	8-10 minute
• Dovleci	160°C	8-10 minute
• Cartofi dulci	160°C	8-10 minute

Notă:

Setările butonului de control al temperaturii A13 indicate mai sus servesc doar ca referință și pot diferi în funcție de grosimea feliilor de carne sau de dimensiunea alimentelor.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Înainte de curățare, asigurați-vă că grătarul este oprit, deconectat de la priză și că s-a răcit.
- Curățați suprafața plăcilor grătarului după fiecare utilizare pentru a preveni formarea de straturi de resturi alimentare.

- Mai întâi folosiți racleta A16 pentru a curăța resturile alimentare de pe placa de grătar cu nervuri A3. Apoi, curățați plăcile de grătar A2 și A3 folosind o lavetă fină, umezită. Dacă nu puteți îndepărta resturile alimentare carbonizate, de exemplu, de la carnea marinată, aplicați o soluție slabă de apă și detergent de vase. După aplicarea detergentului de vase, ștergeți bine plăcile de grătar cu o lavetă curată și umedă.

Notă:

Este mai ușor să curățați plăcile grătarului A2 și A3 cât timp sunt încă ușor calde.

- După fiecare utilizare, clătiți și spălați tava de colectare a picăturilor A5 în apă caldă cu detergent de vase. Apoi clătiți-o cu apă curată, uscați-o și puneți-o înapoi în partea inferioară a grătarului.
- Spălați racleta A16 în apă caldă folosind un detergent de vase. Apoi clătiți-o sub jet de apă curată și ștergeți-o.
- Plăcile grill A2/plită A3 pot fi spălate și în mașina de spălat vase (în raftul superior).
- Pentru a curăța suprafața exterioară, folosiți o lavetă uscată sau ușor umezită și apoi ștergeți suprafața grătarului până se usucă.
- Pentru a curăța grătarul de contact și componentele sale, nu folosiți vată de oțel, produse de curățare abrazive, benzină etc. Nu clătiți și nu introduceți grătarul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide.

DEPOZITARE

- După ce plăcile de contact ale grătarului s-au răcit, înclinați placa superioară A2 în jos pe placa inferioară A3 și blocați-le împreună glisând blocatorul A9 în poziția "LOCK". Înfășurați cablul de alimentare în spațiul de depozitare A15 din partea inferioară a grătarului. Depozitați grătarul într-un loc curat și uscat, ferit de copii.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50-60 Hz

Putere de intrare nominală: 2000 W

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

