

# UNOLD®



**GRĂȚAR ELECTRIC**

**Instrucțiuni de utilizare**

**Model 8555**

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MODEL 8555

### SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere nominală:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Grătare:	Aluminiu turnat sub presiune, acoperit cu teflon, înclinabile, rezistente la spălare în mașina de spălat vase
Mânere:	Plastic termorezistent, izolat
Dimensiuni:	Aprox. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm
Greutate:	Aprox. 4,1 kg
Cablu:	Aprox. 1,3 m
Caracteristici	2 indicatoare de control Compartiment pentru depozitarea cablului Înălțime reglabilă Control separat al temperaturii
Accesorii:	Instrucțiuni de utilizare



**Caracteristicile, tehnologia, culorile și designul aparatului sunt supuse modificării fără notificare prealabilă.**

### EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Acest simbol indică pericole potențiale care pot avea ca rezultat vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.



Acest simbol indică un potențial pericol de ardere. Acordați o deosebită atenție în orice moment acestui pericol.

### PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

**Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le într-un loc sigur.**

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică.

Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care au vârste peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

2. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

3. Aceste aparate sunt destinate utilizării în scop domestic sau similar, cum ar fi:
  - zone de tip bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - gospodării;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
  - pensiuni.
4. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu aparatul.
5. Conectați aparatul numai la curent alternativ, conform plăcuței cu specificații nominale.
6. Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control la distanță.
7. Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid. Riscați să suferiți un șoc electric!
8. Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude.
9. Din motive de siguranță, nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți, țevi de metal sau suprafețe ude.
10. În timpul funcționării, nu așezați aparatul sau cablul de alimentare lângă flăcări deschise.
11. Asigurați-vă că cordonul de alimentare nu atârână peste marginea blatului sau mesei, întrucât acest lucru poate cauza accidente, de exemplu în cazul în care copiii mici ar trage de cablu.
12. Dacă utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta este intact și potrivit pentru puterea extrasă de către aparat; în caz contrar, există posibilitatea supraîncălzirii.
13. Întindeți cablul de alimentare și cablul prelungitor astfel încât să nu existe nicio posibilitate ca cineva să tragă sau să se împiedice de acestea.
14. Utilizați aparatul numai în interior.
15. Desfășurați cablul înainte de a încălzi grătarul, pentru a evita orice contact cu componentele fierbinți.
16. Nu atingeți grătarele în timpul funcționării: este posibil să vă ardeți pielea!
17. Atingeți unitatea fierbinte folosind doar mânerele.
18. Procesați cu atenție pentru ca unitatea să fie așezată având suficient spațiu în jurul acesteia și nu direct în apropierea unui perete sau colț.
19. Pentru a curăța grătarele, scoateți-le după ce s-au răcit și curățați-le manual sau în mașina de spălat vase. Unitatea trebuie ștearsă cu o lavetă umedă. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de a efectua operațiuni de curățare!
20. Pentru a preveni defecțiunile, nu utilizați aparatul cu accesorii de la alți producători sau alte mărci.
21. După utilizare, scoateți ștecherul din priză și lăsați grătarul să se răcească înainte de a-l depozita. Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru a detecta semnele de uzură sau deteriorare. În cazul unei defecțiuni, trimiteți aparatul pentru inspecție/reparație la serviciul nostru post-vânzare. Reparare necorespunzătoare poate constitui un risc pentru utilizator și poate duce la anularea garanției.



### ATENȚIE:

În timpul funcționării aparatul devine foarte fierbinte!



Nu deschideți niciodată învelișul aparatului. Acest lucru poate avea ca rezultat un șoc electric.

Producătorul nu va putea fi tras la răspundere în cazul asamblării incorecte, utilizării necorespunzătoare sau incorecte sau în cazul în care sunt efectuate reparații de către părți terțe neautorizate.

## PORNIRE

1. Înaintea primei utilizări, ștergeți grătarele cu o lavetă umedă și ungeți-le cu puțin ulei. Datorită laminării, o ungere suplimentară nu este necesară.
2. Așezați unitatea închisă pe o suprafață termorezistentă.
3. Reglați temperatura necesară și introduceți ștecherul într-o priză împământată de 220–240 V~.
4. În timpul primei utilizări, este posibil să se degajeze puțin fum și miros, care dispar în scurt timp.
5. În timpul prăjirii, așezați o ceașcă sub orificiul de evacuare al canalului care colectează grăsimea (A).
6. Dacă unitatea va fi mutată în timpul utilizării, folosiți numai mânerul suportului inferior.



A

## CONTROLUL TEMPERATURII

1. Puteți alege temperaturi diferite pentru grătarele superior și inferior sau puteți încălzi doar unul dintre acestea. Procedați conform instrucțiunilor de mai jos:
  - Nivel redus de căldură: cârnați
  - Nivel mediu de căldură: friptură, ouă, sandvișuri)
  - Nivel mare de căldură: prăjire, toast

## SFATURI PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul în poziția dorită, pe o suprafață termorezistentă.
2. Dacă utilizați un singur grătar, aduceți partea superioară în poziție verticală.
4. Dacă aveți nevoie de o suprafață mai mare de prăjire sau coacere, sau dacă



3. Dacă folosiți ambele grătare, ridicați capacul superior în poziție verticală, apoi potriviți barele transversale laterale în bordurile articulațiilor laterale.
5. Grătarele înclinabile pot fi scoase aplicând presiune pe arcurile de fixare.
6. Reglați temperatura după preferință și lăsați unitatea să se încălzească.
7. Când indicatorul se stinge, temperatura necesară a fost atinsă.

doriți să prăjiți pe suprafața ondulată ori să coaceți pe o suprafață netedă, înclinați capacul complet în spate.

## PRĂJIREA ȘI COACEREA PE O PARTE/DOUĂ PĂRȚI

1. Dacă temperatura pentru prăjirea pe o parte este atinsă, așezați alimentele care urmează a fi prăjite pe grătarul inferior și prăjiți-le după gustul dvs.
2. Atunci când prăjiți cu contact pe ambele părți, trebuie încălzite ambele grătare. Așezați alimentele pe grătarul inferior și așezați capacul superior direct peste friptură, ridicând puțin capacul și coborându-l.
3. Dacă doriți să gratinați, de exemplu pâine prăjită, sandvișuri, încălziți, de asemenea, ambele grătare.
4. Pentru a gratina alimente pe un grătar, încălziți numai grătarul superior. Procedați cu atenție pentru ca grătarul să fie plat și să nu poată aluneca din cel inferior.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



**Înainte de curățarea sau întreținerii, scoateți aparatul din priză și așteptați până când unitatea s-a răcit.**



**Nu cufundați niciodată unitatea în apă!**

1. Curățați grătarele după fiecare utilizare, scoțându-le și ștergându-le cu o lavetă umedă. Pentru a evita deteriorarea suprafeței acoperite cu teflon, nu utilizați raclete sau unelte similare.
2. În cazul unei murdării persistente, lăsați grătarele la înmuiat în apă cu detergent.
3. De asemenea, este posibil ca grătarele să fie curățate în mașina de spălat vase, dar procedați cu atenție să nu se zgărie din cauza altor componente.
4. Nu utilizați agenți de degresare abrazivi, bureți de sârmă, obiecte metalice, agenți de curățare fierbinți sau dezinfectanți, întrucât aceștia pot deteriora aparatul.

5. Tuburile de încălzire și panourile de radieră aflate sub grătare și înveliș pot fi curățate cu o lavetă umedă.
6. După curățare, cablul poate fi rulat prin intermediul înfășurătorului, iar unitatea poate fi închisă.
7. Grătarul poate fi depozitat în poziție verticală și, astfel, necesită mai puțin spațiu.

## TIMPI RECOMANDAȚI PENTRU PRĂJIRE

Aliment	Setare Temp.	Min.
Cârnați	Nivel mare	6-10 min.
Filet	Nivel mare	6-8 min.
Friptură	Nivel mare	10-12 min.
Piept de rață	Nivel mare	8-12 min.
Piept de pui	Nivel mare	6-8 min.
Coaste	Nivel mare	15-20 min.
Cevapcici	Nivel mare	8-10 min.
Kebab	Nivel mare	7-9 min.
Cotlet de miel	Nivel mare	12-15 min.
Friptură de porc	Nivel mare	8-12 min.
Chiftele	Nivel mare	3-4 min.
Păstrăv în folie	Nivel mare	10-12 min.

Aliment	Setare Temp.	Min.
Sardine	Nivel mare	5-8 min.
Hering	Nivel mare	8-12 min.
Roșii în folie	Nivel mediu	4-7 min.
Kebab cu legume	Nivel mediu	6-8 min.
Felii de zucchini	Nivel mediu	6-8 min.
Vânăță	Nivel mediu	6-8 min.
<b>Grătar superior</b>		
Alimente gratinate	Nivel mediu	20-35 min.
<b>Grătar plat (partea netedă)</b>		
Ouă	Nivel mare	3-5 min.
Gyro	Nivel mare	8-11 min.