



Cuisinart®



Griddler®

CUPRINS

1. Introducere	3
2. Caracteristici	3
3. Utilizare	4
A. Asamblarea aparatului	4
B. Instrucțiuni de utilizare	4
Opțiunea grill / Panini	4
Opțiunea sandviș	5
Opțiunea barbecue	5
Opțiunea Plancha	5
Opțiunea combinată	5
4. Recomandări de la maeștri bucătari	6
5. Întrebări/răspunsuri	6
6. Curățare și depozitare	7
7. Instrucțiuni privind siguranța	7

1. INTRODUCERE





Felicitări pentru achiziție!

Timp de peste 30 de ani, Cuisinart® a dezvoltat o gamă completă de aparate de bucătărie care permit atât entuziaștilor în gastronomie cât și marilor maeștri bucătări să-și exprime pe deplin creativitatea.

Toate aparatele Cuisinart® sunt rezultatul unei relații de lucru eficiente între ingineri și mari nume în gastronomie, precum Paul Bocuse, carismaticul ambasador al mărcii. Fiecare produs combină rezistența, inovația, performanța și ergonomia. Fabricate cu materiale profesionale precum oțelul inoxidabil șlefuit, produsele noastre se potrivesc ușor cu orice bucătărie datorită design-ului simplu și elegant.



2. CARACTERISTICI

1. Carcasă solidă de oțel inoxidabil șlefuit cu balamale mobile
2. Mâner de apăsare plăcut la atingere
3. Plăci de gătit interschimbabile, non-aderente, care pot fi spălate în mașina de spălat vase pentru curățare ușoară:
 - 3a. Plăci grill: ideale pentru prepararea cărnii, panini și legumelor
 - 3b. Plăci plancha: pentru prepararea clătitelor, ouălor, cărnii feliate subțire, sandvișurilor prăjite, peștelui, crustaceelor
4. Potențiometre:
 - 4a. Potențiometrul cu led indicator roșu pornire/oprire și preîncălzire: pentru a selecta  sau 
 - 4b. Mod 'Deschis'  cu led indicator verde pentru a ști că plăcile au ajuns la temperatura dorită: setări de temperatură de la 65°C la 230°C
 - 4c. Mod 'Închis'  cu led indicator verde pentru a ști că plăcile au ajuns la temperatura dorită: setări de temperatură de la 90° la 220°C
5. Tăvi pentru colectarea lichidelor, pot fi spălate în mașina de spălat vase
6. Instrument special de curățare
7. Sistem de blocare / deblocare a plăcilor
8. Se deschide complet până la 180°
9. Plăci pentru vafe



3. UTILIZARE

A. ASAMBLAREA APARATULUI

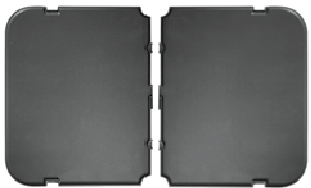
Înainte de a folosi aparatul multifuncțional cu grătar și tavă Cuisinart® prima dată, curățați carcasa, capacul și potențiometrele aparatului cu o cârpă umedă. Spălați plăcile de gătit, tăvile pentru lichide și instrumentul de curățare în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase. Citiți secțiunea "Curățare și întreținere" pentru informații suplimentare.

INTRODUCEREA PLĂCILOR DE GĂTIT

- Plăcile grill: ideale pentru prepararea de fripturi, hamburgeri, pui și legume.



Plăcile planca: pentru prepararea de clătite, ouă și carne feliată subțire



Pentru a instala plăcile, introduceți placa în canelurile din spatele aparatului (Fig. 1)

Pentru a îndepărta plăcile, scoateți-le apăsând butonul mic din laterala aparatului (Fig. 2)

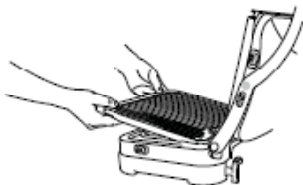


Fig. 1



Fig. 2


Când folosiți grătarul și tava în poziția închis, este necesară o singură tavă pentru lichide. Plasați-o direct sub dispozitivul de scurgere în timpul gătirii. Când folosiți grătarul și tava în poziția deschis, este necesară folosirea ambelor tăvi de scurgere, puneți-le pe oricare parte a aparatului sub dispozitivele de scurgere. Puneți aparatul în priză. Grătarul și tava sunt pregătite pentru utilizare.

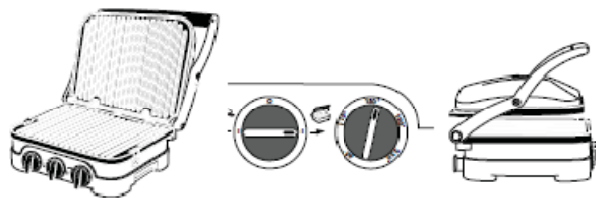
B. INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZARE

NOTĂ: puneți întotdeauna grătarul și tava pe o suprafață plată, uniformă.


ȚINEȚI CAPACUL ÎNCHIS PENTRU A ÎNCĂLZI GRĂTARUL ȘI TAVA

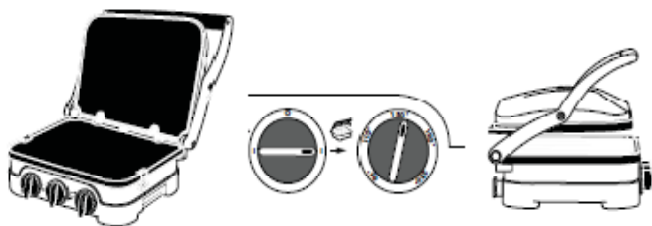
OPȚIUNEA GRILL / PANINI

1. Introduceți plăcile cu partea de grătar în sus.
2. Selectați modul  rotind potențiometrul din mijloc în dreapta.
3. Selectați temperatura de gătire dorită cu potențiometrul din dreapta. Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele pe placa inferioară. Distanța dintre cele două plăci de gătit se va regla automat după grosimea alimentelor (până la 8 cm).
5. Închideți grătarul și tava.




OPȚIUNEA SANDVIȘ


1. Introduceți plăcile cu partea netedă, non-aderentă în sus.
2. Rotiți potențiometrul din dreapta în modul  .
3. Selectați temperatura de gătire dorită cu potențiometrul din dreapta.
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele pe placa inferioară. Distanța dintre cele două plăci de gătit se va regla automat după grosimea alimentelor (până la 8 cm).
5. Închideți grătarul

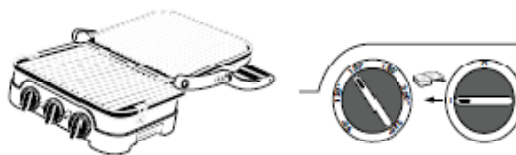


OPȚIUNEA PLANCHA


1. Introduceți plăcile cu partea netedă în sus și deschideți în poziția 180° apăsând butonul pe partea laterală a mânerului.
2. Rotiți potențiometrul din stânga în modul  .
3. Selectați temperatura de gătire dorită folosind potențiometrul din stânga.
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura dorită.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele pe plăci și gătiți-le în timpul recomandat în tabel.

OPȚIUNEA BARBECUE

1. Introduceți plăcile grill non-aderente și deschideți grătarul și tava
1. Introduceți plăcile cu grătarul în sus și deschideți în poziția 180° apăsând butonul pe partea laterală a mânerului.
2. Selectați modul  rotind potențiometrul din mijloc în stânga.
3. Selectați temperatura de gătire dorită folosind potențiometrul din stânga.
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele uniform pe plăci și gătiți-le în timpul recomandat în tabel.



OPȚIUNEA COMBINATĂ

1. Introduceți câte una din plăcile non-aderente în aparat și deschideți grătarul în poziția 180° apăsând butonul de pe partea laterală a mânerului.
2. Selectați modul  rotind potențiometrul din mijloc în stânga.
3. Selectați temperatura de gătire dorită folosind potențiometrul din stânga.
Ledul indicator va lumina când unitatea a ajuns la temperatura selectată.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit, puneți alimentele uniform pe plăci și gătiți-le în timpul recomandat în tabel.



4. RECOMANDĂRI DE LA MAESTRI BUCĂTARI



- Pentru a menține calitatea non-aderentă a plăcilor de gătit, nu le lăsați încălzite și neutilizate mult timp și nu folosiți agenți abrazivi pentru curățare.
- Folosiți ustensile din lemn sau plastic rezistent termic pentru a întoarce alimentele și evitați tăierea acestora pe plăci.
- Tăiați alimentele uniform pentru a obține preparate egale.
- Cu timpul, vă veți obișnui cu timpii de gătit și setările necesare pentru gătitul alimentelor după gust.
- Gătiți preparate marinate condimentate sau adăugați condimente la pește; alimentele preparate la grătar vor avea o savoare deosebită, iar alimentele preparate la plăcile plancha vor fi mai fragede.
- Dacă ați prăjit pește sau crustacee pe plăci, frecăți-le cu puțin suc de lămâie cu un material textil, pentru ca mirosul caracteristic să nu rămână pe ele data viitoare când le folosiți.

5. ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI

CE FAC DACĂ:	RĂSPUNSURI
Aparatul scoate fum la prima utilizare?	Este normal ca aparatul să scoată puțin fum când este folosit prima dată, încercați să-l curățați cu o cârpă umedă înainte de a-l porni.
Alimentele nu se prepară?	Asigurați-vă că ștecherul este în priză, că ați selectat o metodă de gătit și că aparatul s-a preîncălzit corect.
Alimentele gătite la grătar nu sunt bine făcute, gătitul este dificil?	Verificați temperatura selectată sau metoda de gătit pentru alimente și asigurați-vă că aparatul a fost preîncălzit corect.
Trebuie gătite tipuri de alimente diferite?	Folosiți grătarul în poziția barbecue sau combinată și gătiți fiecare tip de aliment pe o placă diferită, pentru ca aromele să nu se amestece.
Este dificil de introdus plăcile în aparat?	Plăcile cu inscripția "jos" sunt introduse în partea de jos iar cele cu inscripția "sus" sunt introduse în partea de sus pur și simplu conectându-le.
A curs lichid de la gătit pe carcasa aparatului?	După ce ați lăsat aparatul să se răcească, ștergeți cu o cârpă fierbinte, umedă, fără să turnați apă deasupra.
Scoate mult fum în timpul gătirii?	Evitați să folosiți prea multă grăsime când gătiți (de exemplu creveți în ulei de măsline), aparatul scoate fum de la grăsime. Ungeți alimentele uscate cu puțină grăsime/ulei.

6. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Când ați terminat de gătit, mutați butonul în poziția "O" și scoateți din priză. Lăsați aparatul să se răcească de tot (cel puțin jumătate de oră) înainte de curățare.

Folosiți instrumentul de curățare pentru a îndepărta resturi de alimente care rămân pe plăcile de gătit.

Aruncați grăsimea care a rămas în tava de scurgere.

Scoateți plăcile din aparat apăsând butoanele de declanșare.

Instrumentul de curățare, tava de scurgere și plăcile pot fi spălate în apă fierbinte cu săpun sau în mașina de spălat vase.

Nu folosiți obiecte metalice precum cuțite sau furculițe, sau bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive care ar putea deteriora stratul exterior.

Pentru a curăța carcasa, capacul și mânerul aparatului, folosiți o cârpă umedă și puțin detergent diluat. Nu folosiți bureți sau produse abrazive.

Curățarea regulată a aparatului împiedică acumularea de reziduuri. Grătarul multifuncțional rămâne ușor de curățat și va continua să funcționeze corect.

7. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

ATENȚIE: Pungile de plastic utilizate pentru acoperirea sau ambalarea aparatului pot fi periculoase. Pentru a evita riscurile de sufocare, asigurați-vă că nu sunt la îndemâna copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

Nu atingeți niciodată aparatul în timpul funcționării, folosiți mănuși de cuptor sau de protecție.

Nu puneți niciodată aparatul pe sau lângă o sursă de căldură. Nu folosiți aparatul pe suprafețe sensibile la căldură sau lângă materiale inflamabile.

Nu puneți niciun obiect pe grătar în timpul funcționării.

Lăsați suficient spațiu între grătar și pereți sau mobilier. Nu amplasați grătarul sub elemente de bucătărie montate pe perete.

Nu lăsați cablul să atârne deasupra marginii suprafeței de lucru și nu lăsați-l să atingă suprafețe fierbinți.

Nu scufundați în apă sau în orice alt lichid.

Întotdeauna scoateți aparatul din priză după utilizare și înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul în priză și nesupravegheat.

Trageți de ștecher, nu de cablu.

Este necesară o supraveghere sporită când aparatul este folosit în apropierea copiilor. Stocați aparatul astfel încât copiii să nu aibă

acces la el. Nu lăsați copiii să folosească grătarul.

Grătarul nu ar trebui folosit cu un cronometru extern sau cu o telecomandă separată.

Nu folosiți acest aparat dacă a căzut sau dacă prezintă semne de deteriorare.

Opriiți aparatul de gătit imediat dacă are cablul deteriorat.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita un eventual pericol.

Nu încercați să reparați acest aparat.

Folosirea oricăror accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de Cuisinart® poate cauza incendii, electrocutare sau răni.

Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de persoane cărora le lipsesc cunoștințele sau experiența, decât sub supraveghere sau dacă au primit în prealabil instrucțiuni cu privire la folosirea unității din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu folosesc unitatea ca jucărie.

Acest aparat respectă cerințele esențiale ale directivelor 04/108/EEC (compatibilitate electromagnetică) și 06/95/EEC (siguranța echipamentelor electrice casnice).

Folosiți acest aparat doar pentru gătit, urmând instrucțiunile din acest manual.

Nu folosiți aparatul în aer liber.

Numai pentru utilizare casnică.

Aparatele electrice și electronice la sfârșitul duratei de funcționare.



În interesul tuturor și pentru a participa în mod activ la efortul colectiv de protejare a mediului:

- Nu aruncați produsele odată cu gunoiul menajer.

Folosiți sistemele de returnare și colectare disponibile în zona dumneavoastră..

Unele materiale pot fi reciclate sau recuperate.