



Cuisinart®



GRIDDLER® PRO

INTRODUCERE

Felicitari pentru achizitia facuta!

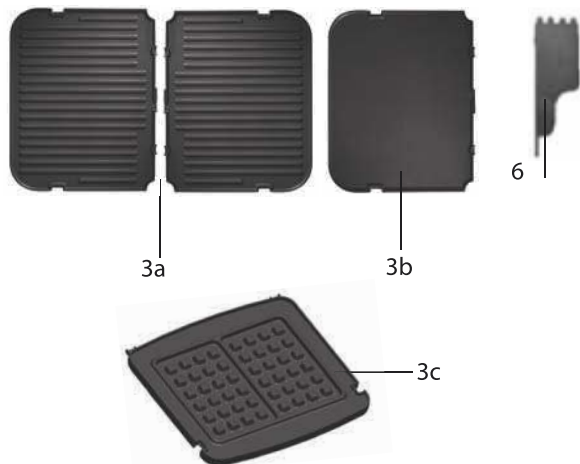
De mai bine de 30 ani, Cuisinart dezvolta o gama completa de produse care ofera, atat amatorilor pasionati de gatit, cat si bucatarilor profesionale, sansa de a-si exprima creativitatea culinara.

Toate produsele Cuisinart sunt rezultatul unei colaborari eficiente dintre ingineri si nume mari ale artei culinare, precum Paul Bocuse, carismaticul ambasador al marcii. Fiecare produs combina perfect elemente precum robustetea, inovatia, performanta si ergonomia.

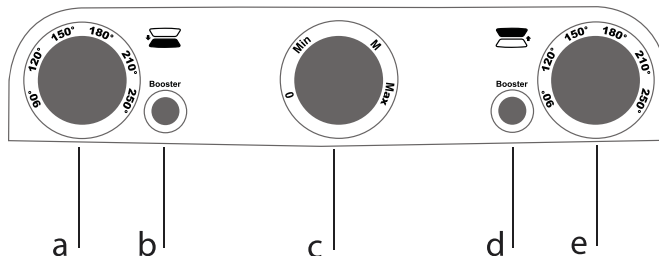
Materialele de o calitate ireprosabila, precum otelul inoxidabil slefuit, alaturi de formele simple si elegante ale design-ului, transforma produsele Cuisinart in elemente indispensabile si perfect adaptate oricarei bucatarii.

2. ELEMENTE COMPONENTE

1. Baza
2. Maner pentru presare din material rezistent la caldura
3. Tavi antiaderente:
 - 3a.2 Tavi Grill
 - 3b. 1 Tava pentru clatite
 - 3c. 2 Tavi gofre (se vand separat)
4. Panou de control
5. Tava pentru reziduuri
6. Ustensila curatare grill
7. Sistem de blocare/deblocare tavi
8. Buton deblocare grill in pozitie orizontala
9. Maneta ajustabila in 6 pozitii
10. Lacas strangere cablu



Panou de control



- a. Control temperatura pentru tava de jos.
- b. Buton amplificare: ridica temperatura tavii inferioare la 270°C, pentru 2 minute.
- c. Selectare Mod Gatire:
 - Pozitia 0: inchidere aparat
 - Modul "Min": seteaza automat temperatura celor 2 tavi la 90°C.
 - Modul "M" (Manual): activeaza automat controlul temperaturii pentru tavile superioara si inferioara.
 - Modul "MAX": seteaza automat temperatura celor 2 tavi la 250°C.
- d. Buton amplificare: ridica temperatura tavii superioare la 270°C, pentru 2 minute.
- e. Controlul temperaturii pentru tava superioara.

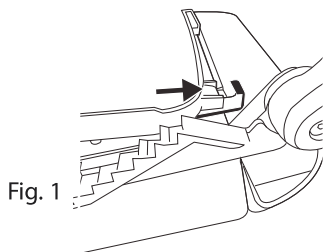
3. UTILIZARE

A. Inainte de prima utilizare

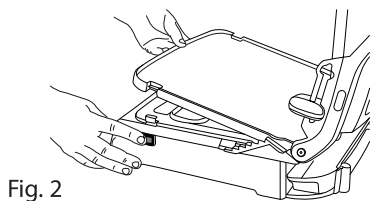
Inainte de prima utilizare, stergeti corpul aparatului, capacul si butoanele cu o laveta umezita. Spalati tavile pentru gatire, tava pentru reziduuri si ustensila pentru curatat in apa fierbinte cu detergent sau in masina de spalat vase.

B. Instalarea tavilor pentru gatit

- Asezati aparatul pe o suprafata curata, plana si uscata. Panoul de control ar trebui orientat catre dumneavoastra.
- Tavile pentru Grill: suprafata rigida, ideala pentru a pregati fripturi, hamburgeri, pui si legume. Potrivite si pentru panini.
- Tava pentru clatite: suprafata neteda, ideala pentru clatite, oua, felii subtiri de carne, peste si scoici.
- Introduceti fiecare tava in canturile aflate in partea din spate a bazei aparatului (Fig.1). Apoi presati fiecare tava, pana cand sunt fixate.



- Pentru a scoate tavile, apasati butonul aflat pe una dintre laturile aparatului. Apoi trageți tavile catre dumneavoastra(Fig.2).



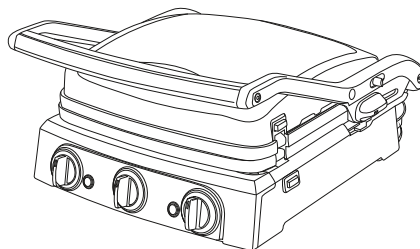
C. Sfaturi pentru utilizare

Datorita balamalei inovatoare, acest aparat va permite sa gatiti atat in interior, cat si in exterior, in pozitie orizontala, dubland astfel suprafata de incalzire disponibila. Capacul poate fi ajustat pentru inaltimi diferite, pana la 8 cm grosime, pentru gatire indirecta. Inainte de a gati, selectati configuratia care se potriveste cel mai bine retetei alese.

Important: Perioada de incalzire a aparatului este indicata de oprirea luminilor intermitente si de pastrarea unui singur semnal luminos. Pentru a obtine cele mai bune performante, va recomandam sa incalziti gratarul timp de 8-10 minute suplimentare.

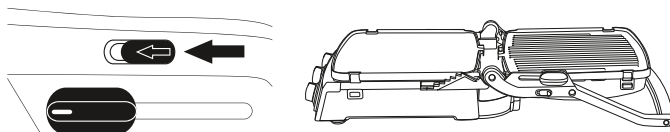
• POZITIA GRILL/PANINI

Introduceti tavile cu striatiile in sus (Grill). Selectati modul de gatire. Dupa incalzire, asezati mancarea pe tava inferioara, apoi inchideti usor capacul. Distanța dintre tavi se va ajusta automat, in functie de grosimea mancarii (pana la 8 cm).



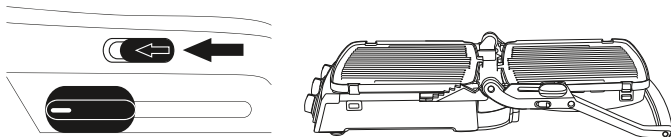
• POZITIA PLANCHA

Introduceti tava de clatite si 1 tava grill, apoi rabatati capacul pana la orizontala, miscand butonul aflat pe partea dreapta a manerului. Selectati modul de gatire (sectiunea 3E). Dupa incalzire, asezati mancarea pe tavi. Puteti alege temperaturi diferite pentru cele 2 tavi. Puteti gati preparate pe ambele tavi, in acelasi timp.



• POZITIA BARBECUE

Introduceti tavile grill, apoi rabatati capacul pana la orizontala, miscand butonul aflat pe partea dreapta a manerului. Selectati modul de gatire (sectiunea 3E). Dupa incalzire, asezati mancarea pe tavi.



- Grasimile si sucurile rezultate in urma gatirii, se vor colecta in tava.
- Goliti tava, dupa ce aparatul s-a racit.
- Tava poate fi spalata in masina de spalat vase.

E. Moduri de gatire

Aparatul va permite sa controlati temperatura de gatire in mod manual sau prin selectarea temperaturilor deja programate. Modurile de gatire pot fi selectate folosind butonul din mijloc.

Nota: Nu puneti mancarea pe tavi in timp ce aparatul se incalzeste, indiferent de modul ales (Manual, Minim sau Maxim).

MODUL MANUAL "M"

Acest mod activeaza controlul celor 2 temperaturi si va permite sa alegeti temperatura fiecărei tavi si sa o ajustati in functie de mancarea pe care o gatiti. Este ideal pentru gatirea cu capacul complet rabatat, deoarece va permite sa gatiti feluri diferite pe fiecare tava.

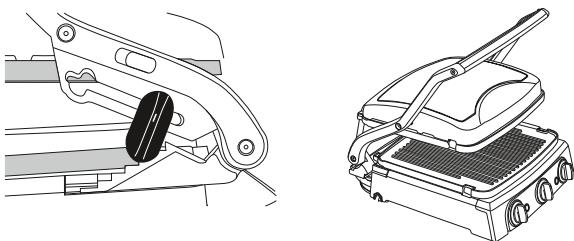
- Dupa ce ati asezat tavile, bagati aparatul in priza si setati butonul din mijloc de modul "Manual". Indicatorul butonului va deveni rosu si cel pentru controlul temperaturii va fi rosu intermitent.
- Activati butoanele de control din stanga si din dreapta, pentru a seta temperatura fiecărei tavi.
- Inchideti capacul, pentru a permite incalzirea gratarului.
- Cand aparatului a ajuns la temperatura selectata, lumina intermitenta se va stinge si cea continua va ramane aprinsa.
- Selectati pozitia de gatire (sectiunea 3C), apoi asezati mancarea pe tavi.

Nota: Cand mancarea rece este asezata pe gratar, temperatura tavilor se scadea temporar sub temperatura selectata. Cand se intampla asta, lumina indicatorului pentru controlul temperaturilor va functiona intermitent. Lumina se va opri cand temperatura va ajunge la nivelul setat.

- Puteti schimba temperatura fiecărei tavi in timpul gatirii.

• POZITIA SALAMANDRA (GRILL FARA CONTACT)

introduceti in aparat tavile pe care le doriti. Selectati modul de gatire (sectiunea 3E). Dupa incalzire, asezati mancarea pe tava inferioara, apoi inchideti usor capacul. Apoi ajustati manual distanta dintre tava inferioara si cea superioara, potrivit maneta de pe margine in orificiul dorit.



D. Instalarea tavii pentru reziduuri

In spatele aparatului, veti gasi o zona speciala pentru tava.

- Miscati tava de la dreapta la stanga, la acest lacas (Fig. 3).

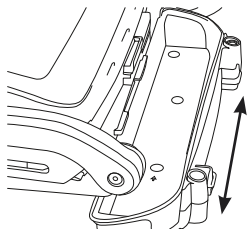


Fig. 3

Nota: E posibil sa fie un miros de ars sau putin fum, cand folositi aparatul pentru prima data.

MODUL "MIN"

Acest mod dezactiveaza cele doua setari de temperatura si stabileste o temperatura minima a celor 2 tavi de 90°C. Este ideal pentru reincalzire sau pentru pastrarea calda a mancarii calde.

- Odata ce tavile sunt asezate, bagati aparatul in priza si setati butonul din mijloc pe optiunea "Min". Indicatorul acestui buton va incepe sa lumineze intermitent. Inchideti capacul, pentru a permite incalzirea.
- Cand aparatului a ajuns la temperatura selectata, lumina intermitenta se va stinge si cea continuu va ramane aprinsa.
- Selectati pozitia de gatire (sectiunea 3C), apoi asezati mancarea pe tavi.

Nota: Acest mod poate fi folosit si pentru preparate care au fost gatite in modurile Manual sau "Max", pentru a ramane calda.

MODUL "MAX"

Acest mod dezactiveaza cele doua setari de temperatura si stabileste o temperatura minima a celor 2 tavi de maximum 250°C.

- Odata ce tavile sunt asezate, bagati aparatul in priza si setati butonul din mijloc pe optiunea "Max". Indicatorul acestui buton va incepe sa lumineze intermitent.
- Inchideti capacul, pentru a permite incalzirea.
- Cand aparatului a ajuns la temperatura selectata, lumina intermitenta se va stinge si cea continuu va ramane aprinsa.
- Selectati pozitia de gatire (sectiunea 3C), apoi asezati mancarea pe tavi.

F. Modul Booster

Acest mod va incinge tavile superioara si inferioara pana la 270°C timp de 2 minutes. Este ideal pentru o rumenire a mancarurilor, la inceputul gatirii.

- Odata ce tavile sunt montate, bagati aparatul in priza si setati butonul din mijloc pe una dintre optiunile alese (Manual sau "Max").
- Inchideti capacul, pentru a permite incalzirea.
- Apasati butonul Booster care corespunde tavilor superioare si/sau inferioare. Veti vedea un cerc de lumina rosie in jurul butonului/butoanelor selectate.

Nota: In timpul ciclului Booster, cele doua selectari ale controlului temperaturii la nivelul tavilor sunt dezactivate.

- Cand aparatul s-a incalzit pana la temperatura selectata, cercul de lumina din jurul butoanelor nu va mai fi intermitent si va ramane aprins continuu timp de 2 minute.
- Ciclul va fi complet in 2 minute. Cercul de lumina din jurul butoanelor Booster selectate se va stinge si temperatura fiecărei tavi va fi stabilita la valoarea setata.
- Pentru a anula sau opri functia Booster inainte de terminarea ciclului, reapasati butoanele Booster. Cercul de lumina din jurul butoanelor Booster selectate se va stinge si temperatura fiecărei tavi va fi stabilita la valoarea setata.

Nota: Functia Booster poate fi activata oricand in timpul gatirii, cu exceptia primei reincalziri. Daca apasati butonul Booster cand lumina indicatorului este stinsa, butonul va palpai de trei ori foarte repede si se va stinge, pentru a indica faptul ca este inca fierbinte.

G. Inchiderea aparatului

- Cand mancarea a fost gatita, rotiti butonul de control din mijloc la pozitia "O", pentru a opri aparatul inainte de a-l scoate din priza.
- Aparatul se va inchide automat dupa 2 ore de folosire. Indicatorul luminos al butonului din mijloc va lumina intermitent, pentru a va anunta ca aparatul va trece in modul stand-by. To reactivate it, simply turn one of the controls.

4. RECOMANDĂRI DE LA MAEȘTRI 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 copiii) 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.