

## Manual de instructiuni – Plita electrica Raclette cu 2 tavi - COD: 178000000

Va multumim ca ati ales sa achizitionati plita electrica cu 2 tavi Raclette, de o calitate ireprosabila. Acest produs respecta toate reglementarile tehnice si de siguranta in utilizare. Va rugam sa cititi cu atentie acest manual inainte de prima utilizare si sa il pastrati intr-un loc sigur. Va rugam sa respectati instructiunile de siguranta!



### Instructiuni de siguranta

1. Va rugam sa cititi aceste instructiuni, inainte de a folosi pentru prima data produsul!
2. Daca produsul este dat altor persoane, aveti grija sa dati si instructiunile de utilizare.
3. Producatorul nu isi asuma responsabilitatea, in cazul defectiunilor cauzate de utilizarea incorecta.
4. **Acest produs este destinat numai utilizarii in spatiul domestic.**
5. Verificati tipul de current si voltajul necesar acestui produs.
6. Nu atingeti plita sau stecherul acesteia cu mainile ude.
7. Nu folositi prize la care deja sunt conectate alte dispozitive.
8. Nu lasati plita nesupravegheata in timpul utilizarii si folositi-o doar in scopul pentru care a fost construita. Inainte de a scoate produsul din priza, inchideti-l.
9. Copiii si persoanele cu handicap fizic, senzorial sau mental nu trebuie lasate sa utilizeze acest dispozitiv, fara supraveghere adecvata si/sau indrumari si instructiuni de folosire. Nu lasati copiii in apropierea acestui dispozitiv. Nu incercati sa utilizati acest produs cu ajutorul unui temporizator sau printr-un sistem separat de control electronic.
10. Asezati plita pe o suprafata stabila si dreapta si departe de alte plite, surse de gaz si copii.
11. **Atentie:** utilizarea acestui produs genereaza temperaturi ridicate. Din acest motiv, atingeti dispozitivul numai pe manerele rezistente la caldura plasate pe margini.
12. Nu miscati sau mutati dispozitivul cand este in functiune.
13. Nu ridicati dispozitivul de cablul. Ridicati-l cu totul si asezati-l in locul dorit.
14. Asigurati-va ca nu exista corpuri straine (prosoape din hartie etc.) care sa intre in contact cu bobina.
15. Scoateti cablul din prize dupa fiecare utilizare sau in caz de
  - Defectiune in timpul utilizarii
  - CuratareNu trageți de cablul de alimentare, ci de stecher! Nu lasati cablul de alimentare sa atarne.
16. Nu puneti in apa sau in orice alte lichide dispozitivul, cablul sau stecherul. Nu curatati dispozitivul in masina de spalat vase.
17. Verificati periodic cablul de alimentare. Evitati lovirea sau frecarea cablului de margini ascutite. Daca observati o deteriorare a cablului, trebuie sa il schimbati cat mai repede posibil.

18. Asezati dispozitivul astfel incat sa evitati impiedicarea altor persoane de cablul acestuia.
19. Nu folositi dispozitivul daca ati observat ca este deteriorat, daca a patruns apa in el sau daca a cazut pe pardoseala.
20. Nu incercati sa reparati singuri dispozitivul. In cazul deteriorarii, contactati un service autorizat pentru astfel de reparatii.

### **Inainte de prima utilizare**

- Va rugam sa cititi instructiunile de utilizare si de siguranta.
- Indepartati ambalajul produsului.
- Curatati carcasa cu o carpa umezita si apoi stergeti foarte bine.
- Curatati plita de piatra cu apa calda si un burete. Nu folositi detergent de vase.
- Puteti curata vasele mici cu apa fierbinte si putin detergent de vase. Stergeti foarte bine toate partile.
- Asigurati-va ca plita de piatra este asezata in pozitia corecta, in fantele dispozitivului.
- Incalziti dispozitivul timp de aproximativ 10 minute, fara a pune mancare pe el. Fumul si mirosul care se vor simti sunt inofensive si sunt produse de arderea uleiului de protectie aplicat in momentul productiei. Ventilati foarte bine camera!

### **Instructiuni de ingrijire a plitei de piatra:**

Pentru a beneficia de rezultate foarte bune ale acestui dispozitiv multi ani la rand, va rugam sa respectati instructiunile de ingrijire cu mare atentie. Deoarece plita este realizata dintr-un material natural, pot sa apara fisuri sau chiar rupturi, in conditii de schimbare brusca a temperaturii. Aceste probleme pot fi evitate daca respectati instructiunile urmatoare. Acestea vor mari stabilitatea plitei si vor elimina presiunile interioare. Cu toate acestea, in decursul utilizarii, pe suprafata plitei pot sa apara mici crapaturi care nu au un efect negativ asupra functionarii. Prin urmare, plitele care prezinta crapaturi mici sunt excluse de la acordarea garantiei si nu pot fi inlocuite.

- Culoarea plitei din piatra se va schimba in timpul utilizarilor succesive.
- In primul rand, spalati plita sub jet de apa calda.
- Stergeti foarte bine plita, folosind un prosop.
- Ungeti toata suprafata plitei cu un strat subtire de ulei de gatit.
- Puneti plita in cuptorul rece. Porniti cuptorul si lasati-l sa ajunga la temperatura de 220°C.
- Opriti cuptorul dupa aproximativ 40 minute si lasati plita sa se raceasca la temperatura camerei.
- **Atentie: nu raciti plita folosind apa rece!**

**Plita dumneavoastra este pragatita pentru utilizare.**

### **Utilizare**

- Folositi o suprafata care poate fi spalata, deoarece exista riscul de stropire.
- **Atentie:** Cablul de alimentare nu trebuie sa atinga bobinele de incalzire!
- Introduceti stecherul in priza.
- Asezati plita din piatra pe dispozitiv. Niciodata sa nu asezati plita pe dispozitivul deja incalzit.
- Porniti dispozitivul si lasati-l sa se incalzeasca timp de aproximativ **20 minute**, astfel incat plita sa atinga temperatura optima de functionare. Ca o solutie alternativa, puteti incalzi plita in cuptor. Nu lasati dispozitivul pornit si fara mancare pusa pe el, mai mult de **30 minute**.
- Ungeti tavile si plita din piatra cu un strat subtire de ulei, unt etc.
- Dupa aceste operatiuni, puteti praji bucatile de carne (inclusiv peste) pe plita din piatra. Nu puneti ingrediente foarte inghetate pe aceasta plita.
- Puneti ingredientele dorite in tavi si asezati-le in compartimentul de sub plita din piatra.

- De îndată ce ingredientele sunt făcute, scoateți tavile. Pentru a nu zgăria stratul superior al vaselor, scoateți ingredientele cu o spatula din plastic sau lemn.
- **Atentie:** tavile sunt fierbinti. Din acest motiv, manevrați-le doar cu ajutorul manerelor rezistente la căldură și așezați-le doar pe suprafețe rezistente la temperaturi înalte.
- După utilizare, nu uitați să închideți dispozitivul și să îl scoateți din priză.

### Sfaturi

- Nu lăsați tavile în dispozitivul fierbinte, după utilizare; resturile din ele se vor arde și vor fi greu de îndepărtat.
- Plita din piatră: tăiați carnea în bucăți mici. În acest fel se vor găti mai repede.
- Ungeți cu ulei bucatile de carne, înainte de a le pune pe plita încălzită. Ca o alternativă, le puteți marina înainte.

### Curățare și îngrijire

- Întotdeauna scoateți dispozitivul din priză și lăsați-l să se răcească, înainte de curățare.
- Nu folosiți obiecte ascuțite, gaz, solvent, bureți metalici sau substanțe abrazive pentru curățare.
- Curățați plita doar cu apă fierbinte și un burete. Puteți îndepărta resturile de mâncare folosind o soluție specială. Nu folosiți detergent de vase și nu puneți plita în mașina de spălat vase.
- Spălați carcasa cu un burete umezit și apoi stergeți-o foarte bine. Nu puneți dispozitivul în apă sau în alte lichide.
- Puteți curăța tavile folosind puțin detergent de vase și apă fierbinte.

### Retete de Raclette

#### Raclette simplă / 1 masă

**Ingrediente:** aproximativ 300g cartofi, sare, aproximativ 1 lingură de chimen, aproximativ 200g branza Raclette, ceapa mică, porumb murat, piper negru

**Preparare:** spălați foarte bine cartofii sub jet de apă rece, deoarece pot fi mâncați în coajă. Puneți-i într-o oală, împreună cu sare și chimen, acoperiți-i cu apă și lăsați-i la fiert, acoperiți, pe flacăra medie. Încălziți dispozitivul. Tăiați branza Raclette în felii și aranjați-le pe plita. Puneți castravetii, ceapa și porumbul în boluri. Scurgeți cartofii fierti și pastrati-i calzi, pe cât posibil. Puneți branza în tavile dispozitivului și lăsați-o să se topească. Asezonati cu sare și piper și serviți branza alături de cartofii fierti, castravetii, ceapa și porumbul. Varianta: adăugați bacon tăiat mărunt, pe care să îl puneți în tavi, împreună cu branza!

#### Raclette cu masline / 1 masă

**Ingrediente:** aproximativ 10-15 masline spaniole umplute cu cuisoare; paprika; 2-4 lingurițe de coniac; aproximativ 300g cartofi; pâine albă franțuzească; aproximativ 200g branza Raclette

**Preparare:** tăiați maslinele pe jumătate și turnați coniac peste ele. Lăsați să infuzeze aproximativ 1 oră, timp în care le amestecați. Scurgeți zeama și frigeti-le puțin într-o tigaie, fără ulei. Puneți feliile de branza Raclette în fiecare tavă a dispozitivului, apoi așezați câte 10 masline în fiecare porție. Lăsați branza să se topească, scoateți-o pe farfurii și presărați puțină paprika. În funcție de preferințe, puteți servi preparatul alături de cartofi sau pâine albă franțuzească.

## **Somon cu branza cu verdeturi / 1 masa**

**Ingrediente:** aproximativ 150g somon proaspat, taiat in felii subtiri; sare si piper; suc de lamaie; patrunjel proaspat; aproximativ 50g branza Alpine cu verdeturi

**Preparare:** Incalziti dispozitivul si asezati feliile de somon in tigai. Sezonati cu sare si piper si cu putin suc de lamaie. Spalati patrunjelul, scuturati apa si taiati-l marunt. Aranjati-l pe o farfurie, impreuna cu branza cu verdeturi, taiata felii. Puneti feliile de branza peste somon, ca o garnitura si lasati preparatul in dispozitiv timp de 10 minute, pana cand se topeste branza. Presarati patrunjel. Acest preparat este excelent impreuna cu cartofi fierti sau cu o bagheta calda.

### **Plita din piatra**

Cateva sugestii:

Folositi carne care este potrivita pentru a fi prajita in tigaie, cum ar fi:

- Pulpa si muschi de vita
- Porc, vitel sau miel, snitel, medallion
- Cotlet de porc afumat, bacon, bratwurst sau mini-burgeri.

Nu taiati feliile prea subtiri. Carnea este mult mai moale daca este marinata sau unsa cu putin ulei.

**Pui:** taiati carnea in bucati mai mici. Va recomandam sa marinati carnea inainte de gatire.

**Peste:** va recomandam sa taiati pestele fillet sau in felii si sa alegeti sortimentele care au carnea mai tare (peste-unditar, somon, cod etc.). De asemenea, sardinele, crevetii, chiar si tipul scampi sau calmarul sunt specii indicate.

**Legume:** taiati legumele in bucati sau felii. Legumele mai tari (chimen, broccoli sau conopida) ar trebui fierte mai intai in apa clocotita, pentru a fi nevoie de o gatire prea indelungata pe plita.

**Oua:** ouale prajite sau omleta pot fi facute la fel de usor ca si intr-o tigaie.

**Fructe:** mere sau pere, ananas sau caise – taiate in felii sau pe jumatate, presarate cu zahar. Sunt delicioase ca desert.

### **Date tehnice**

Voltaj de functionare: 220-240 V~50/60HZ

Consum energetic: 350-400W

### **Produs destinat numai utilizarii in spatiul domestic**

#### **A nu se introduce in lichide**

#### **Garantie**

Produsul are o garantie de 2 ani de la data achizitiei. Garantia nu se aplica in urmatoarele situatii: crapaturi normale aparute in timpul utilizarii indelungate, folosirea dispozitivului in alte scopuri decat cele pentru care a fost proiectat, manevrare neadecvata, operare incorecta, curatare si ingrijire inadecvate, distrugere intentionata, transport deficitar sau accidente, precum si interventii ale unor persoane neautorizate. Garantia trebuie trimisa impreuna cu dispozitivul nedesfacut.

Garantia poate fi acordata doar in cazul in care factura/chitanta este trimisa impreuna cu dispozitivul.