

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Avertismente di securitate



Pericol!

Nerespectarea acestui avertisment implică riscul de electrocutare care pune viața în pericol.

- Înainte de a conecta aparatul la priza de curent, verificați dacă:
 - Tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța aparatului corespunde tensiunii instalației dvs. electrice;
 - Priza este împământată și are o capacitate minimă de 16A.
 - Utilizarea profesională a produsului, necorespunzătoare și neconformă cu instrucțiunile de utilizare scutește producătorul de orice răspundere.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu părți ale aparatului care se încălzesc în timpul utilizării. În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice fel de riscuri.
- Înainte de a depozita sau de a îndepărta plăcile de gătit, precum și înainte de orice operațiune de curățare și întreținere, opriți aparatul prin rotirea selectorului în poziție "●" și extrageți ștecherul din priza de curent. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.
- Nu utilizați aparatul afară.
- Nu introduceți aparatul în apă.
- Aparatul nu trebuie pus să funcționeze prin intermediul unui timer extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță separat.
- Utilizați doar prelungitoare în conformitate cu normele de siguranță în vigoare. Asigurați-vă că sunt într-o stare bună și că au o secțiune corespunzătoare.
- Nu deconectați ștecherul din priză trăgând de cablu.



Atenție!

Nerespectarea acestor avertismente atrage după sine riscul de vătămări corporale sau de deteriorare a aparatului.

- urățați partea exterioară a plăcilor cu un burete moale sau o cârpă umezită cu apă și detergent delicat.
- Acest aparat este produs pentru gătitul alimentelor.

Prin urmare, se interzice utilizarea în alte scopuri, modificarea sau umblarea la componentelor acestuia.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uzul casnic. Nu este prevăzută utilizarea aparatului în spații amenajate ca bucătării pentru personalul magazinelor, în birouri și alte spații de lucru, în structuri agroturistice, hoteluri, pensiuni, moteluri și alte structuri de recepție.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii care au peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate cu atenție și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să fie conștiente de riscurile aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie să fie executată de copii, decât dacă aceștia sunt în vârstă de peste 8 ani și supravegheați. Nu țineți aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor și nu îl lăsați în funcțiune fără a-l supraveghea.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plăcile de gătit.
- Puneți deoparte aparatul doar atunci când s-a răcit complet.
- Nu mutați aparatul în timpul folosirii.



Pericol de arsuri!!

Nerespectarea acestui avertisment poate cauza risc de arsuri sau opăriri.

- Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafeței externe poate deveni foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul (2) sau mănuși de bucătărie dacă este necesar.
- Îndepărtați sau înlocuiți plăcile de gătit când aparatul s-a răcit complet.



Nota bene:

Acest simbol indică recomandări și informații importante

pentru utilizator

- Nu gătiți alimente înfășurate în peliculă de plastic, de aluminiu sau în pungi de polietilen pentru a evita pericolul de incendiu.



Acest aparat este conform cu Regulamentul CEE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu alimentele.

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul împreună cu resturile menajere, ci duceți-l la un centru de reciclare specializat.

DESCRIERE

1. **Bază și capac:** structură solidă din oțel inox cu capac cu autoreglare.
2. **Mânerul:** mâner solid din metal turnat pentru a regla capacul în funcție de grosimea alimentelor.
3. **Butoane de desprindere ale plăcii:** apăsați pentru a debloca și a îndepărta placa
4. **Dispozitiv de blocare/deblocare a plăcii inferioare și reglare înălțime a plăcii superioare/capacului**
5. **Buton de eliberare fermoar:** permite deschiderea completă a aparatului pentru a găti în poziție plană
6. **Reglarea înălțimii plăcii "funcție cuptor cu grătar":** pentru a bloca placa superioară/capacul la înălțimea dorită, pentru a pregăti vase care nu necesită presare.
7. **Indicator luminos de alimentare (verde):** indicatorul luminos este aprins când aparatul este conectat la rețea.
8. **Indicator luminos placă superioară (roșu):** Indicatorul luminos este aprins când rezistențele sunt alimentate și se stinge când temperatura este atinsă și placa este pregătită.
9. **Indicator luminos placă inferioară (roșu):** indicatorul luminos este aprins când rezistențele sunt alimentate și se stinge când temperatura este atinsă și placa este pregătită.
10. **Buton rotativ termostat al plăcii superioare:** așezați pe MED - MAX sau "●" pentru a regla temperatura plăcii superioare.
11. **Buton rotativ termostat al plăcii inferioare:** așezați pe WARM - LOW - MED - MAX sau "●" pentru a regla temperatura plăcii inferioare.
12. **Picioare frontale reglabile.**
13. **Plăci detașabile:** antiaderente și lavabile în mașina de spălat vase, ușor de curățat. NUMĂRUL ȘI TIPUL PLĂCILOR POT VARIA ÎN FUNCȚIE DE MODEL.

13a. Placa grătar: perfectă pentru prepararea biftecurelor, a hamburgerilor, cărnii de pui și legumelor

13b. Placă netedă: pentru a pregăti în mod impecabil clătite, ouă, costiță și crustacee.

14. Recipient de colectare grăsime: integrată în aparat și detașabilă pentru o curățare ușoară.

PRIMA PORNIRE

Îndepărtați tot materialul de ambalare și etichetele promoționale de pe placă.

Mai înainte de a arunca materialul de ambalare, asigurați-vă că ați scos afară toate părțile noului aparat. Se recomandă păstrarea cutiei și a materialului de ambalare pentru utilizări ulterioare.



Nota bene: Înainte de utilizare, curățați baza, capacul și butoanele rotative de control cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful acumulat în timpul transportului. Curățați bine plitele de frigere, recipientul de colectare a grăsimii și ustensila de curățat.

Plitele și recipientul de colectare a grăsimii pot fi spălate în mașina de vase.



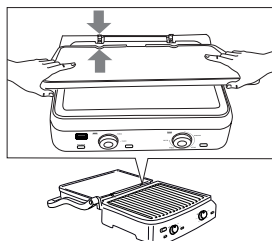
Nota bene: La prima utilizare aparatul poate emana un miros ușor și puțin fum. Acest lucru este normal și comun tuturor aparatelor cu suprafețe antiaderente.



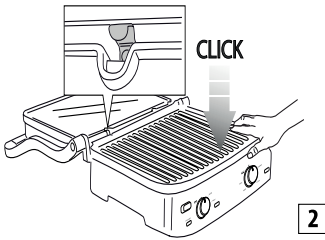
Nota bene: plăcile detașabile (de grătar și netede) sunt perfect interschimbabile.

Montarea plăcilor de gătit

- Așezați aparatul pe poziție plană (v. figura 1). Montați câte o placă pe rând.



- Fiecare placă poate fi introdusă doar în compartimentul superior sau în cel inferior (v. figura 2).



Pentru a îndepărta plăcile

Așezați aparatul pe poziție plană.

Identificați pe partea dreaptă butoanele de deblocare (3) ale plăcilor. Apăsăți ferm butonul pentru a scoate placa de la bază. Prindeți ferm placa cu ambele mâini, deplasați-o de-a lungul suporturilor metalice și extrageți-o de pe bază. Apăsăți și celălalt buton de deblocare pentru a îndepărta a doua placă executând aceleași operațiuni.



Pericol de arsuri!! Îndepărtați sau înlocuiți plăcile de gătit după ce aparatul s-a răcit complet.

Atașați tava pentru grăsime

În timpul gătirii, tava pentru grăsime se introduce în compartimentul său aferent de pe partea dreaptă a aparatului. Grăsimea din alimente se scurge prin deschiderea de pe placă fiind colectată în tavă.



Nota bene: În timpul gătitului, verificați frecvent tava de scurgere a grăsimii și scoateți-o pentru a evita excesul de grăsime lichidă.

După gătit, eliminați corespunzător grăsimea colectată. Tava pentru grăsime poate fi spălată în mașina de spălat vase.



Atenție! În timpul preparării alimentelor, fiți întotdeauna extrem de atenți.

Pentru a deschide aparatul, prindeți ferm de mânerul care rămâne rece. În mod contrar, părțile din aluminiu turnat prin presiune devin foarte calde; evitați să le atingeți în timpul sau imediat după folosirea aparatului.

Mai înainte de a efectua orice intervenție asupra aparatului, lăsați-l să se răcească (cel puțin 30 de minute).

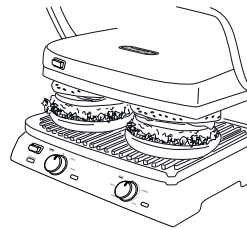
Gătiți doar cu tava pentru grăsime atașată. Nu goliți tava de scurgere a grăsimii până când aparatul nu este complet rece. Fiți atenți când extrageți tava pentru a evita vărsarea lichidelor.

ALE APARATULUI

Grătar în contact (poziție închisă)

Placa superioară se sprijină pe placa inferioară. Este poziția inițială și de frigere atunci când aparatul este utilizat ca contact grill. Placa superioară se adaptează automat la grosimea alimentelor așezate pe placa inferioară. În acest mod, alimentele se gătesc uniform pe ambele părți.

Grătarul cu contact este ideal pentru a găti hamburgeri, carne dezosată și cu felii subțiri, legume și sandvičuri. Caracteristica „cu contact” este perfectă pentru a prepara alimentele într-un timp scurt sau într-un mod sănătos. La folosirea grătarului cu contact, mâncarea se gătește rapid tocmai pentru că este în contact cu plăcile de pe ambele părți în același timp (vezi figura 3).



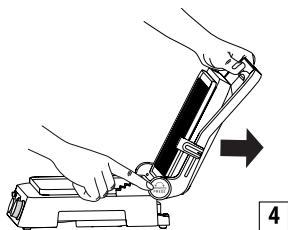
Striațiile plăcii și deschiderea pe partea posterioară a aparatului permit scurgerea și colectarea grăsimii în tava corespunzătoare.

Aparatul este dotat cu un mâner special și cu un sistem de închidere cu articulație care permit reglarea plăcii superioare în funcție de grosimea alimentelor. Dacă se dorește prepararea simultană a mai multor lucruri cu grătarul cu contact, se recomandă ca acestea să aibă aceeași grosime pentru a permite închiderea uniformă a capacului (placa superioară).

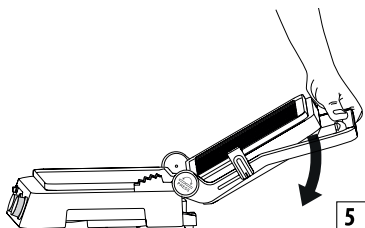
Grătar deschis

- Placa superioară este la același nivel cu placa inferioară. Placa inferioară și cea superioară se află pe același plan, formând o suprafață amplă de gătire.

În această poziție, aparatul poate fi utilizat în mod barbecue cu placa de grătar sau cu placa netedă. Pentru a regla aparatul în această poziție, în primul rând este necesar să identificați butonul de eliberare al balamalei, situat în dreapta. Apucați mânerul cu mâna stângă și apăsați butonul de eliberare a balamalei cu dreapta (v. figura 4).



Împingeți mânerul în spate până când răsturnați complet placa superioară pe poziție orizontală (figura 5).



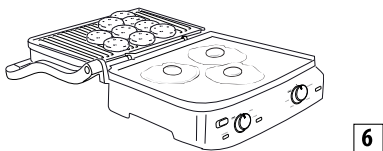
Dacă ridicați mânerul ușor înainte de a apăsa butonul de eliberare, presiunea pe balama se reduce și operațiunea de deschidere este mai simplă.

Aparatul poate fi utilizat ca grătar/barbecue pentru prepararea de hamburgeri, biftecuri, pui și pește. Modul grătar/barbecue este cel mai versatil mod de utilizare a aparatului. Plitele se găsesc în poziție deschisă, fiind astfel disponibilă o suprafață dublă de frigere.

Este posibil să se prepare mai multe alimente pe plăci separate fără a amesteca aromele sau se poate prepara același tip de alimente într-o cantitate mai mare.

Poziția grătar/barbecue permite prepararea de grătare cu diverse tipuri de carne de grosimi diferite, fiecare la gradul de gătire pe care îl preferați. În această poziție, este necesar să întoarceți alimentele în timpul preparării.

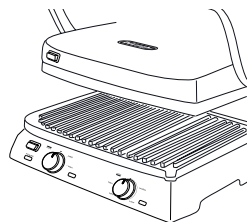
Aparatul poate fi utilizat și cu plăcile netezi pentru prepararea de clătite, brânză, ouă și șuncă pentru micul dejun (vezi figura 6).



Suprafața mare de gătire permite prepararea simultană a mai multor tipuri de alimente sau a aceluiași tip de alimente în cantități mai mari.

Cuptorul la grătar

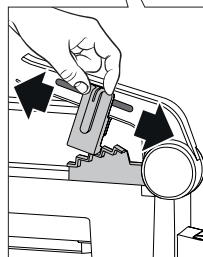
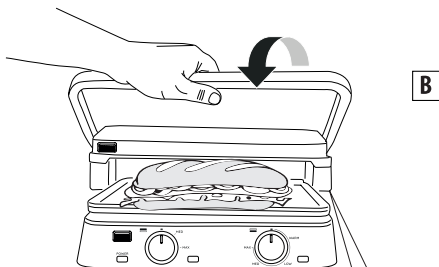
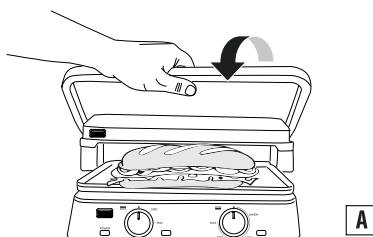
Această poziție (vezi figura 7) este perfectă pentru gătirea la grătar fără contact a alimentelor groase care necesită o gătire lentă și uniformă.



Este ideală pentru prepararea de legume cu un conținut ridicat de apă deoarece apa se poate evapora.

Puteți utiliza această poziție de gătit pentru prepararea de sandvičuri moi și de alimente care nu necesită presare.

- Poziționați alimentele pe placa inferioară.
- Prințând-o ferm de mâner, coborâți placa superioară în apropierea alimentelor (fig. A).



- Așezați dispozitivul de blocare/deblocare (4) al plăcilor în poziția dorită a grătarului, glisând maneta.
- Placa superioară se blochează pe poziție. Există 5 reglaje diferite pe înălțime (fig. B).

UTILIZARE

Funcționare

Odată ce aparatul a fost predispus corect și sunteți gata să începeți să îl folosiți, selectați temperatura dorită pentru fiecare din cele două plăci (superioară și inferioară) folosind butoanele termostatului 10 și 11.

Semnalele luminoase ale plăcilor superioare și inferioare (8 - 9) se aprind.

În funcție de temperatura selectată, sunt necesare câteva minute pentru încălzirea aparatului. Când termostatul atinge temperatura dorită, indicatoarele luminoase de pe plăcile superioare și inferioare se sting și aparatul este gata de utilizare.

Temperatura poate fi modificată în orice moment al gătirii, în funcție de tipul de aliment care se prepară.



Nota bene: aparatul este echipat cu 2 picioare frontale reglabile (16) care facilitează scurgerea uleiului în tava pentru grăsimi.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Întreținerea efectuată de utilizator

- Nu utilizați ustensile metalice care pot zgâria plitele antiaderente. Utilizați, în schimb, instrumente din lemn sau din plastic termorezistent.
- Nu lăsați instrumentele din plastic în contact cu plăcile calde.
- Între o preparare și alta, eliminați reziduurile de alimente prin deschiderea pentru drenarea grăsimii și colectați-le în recipientul de dedesubt, apoi curățați cu un șervet de hârtie și treceți la prepararea următoare.
- Înainte de a executa orice operație de curățenie, lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute).

Curățarea și întreținerea



Nota bene: Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că s-a răcit complet.

După gătit, rotiți butoanele la "●" și deconectați aparatul de la rețea. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute. Îndepărtați resturile de alimente din farfurii. Goliți recipientul de colectare a grăsimii. Recipientul de colectare a grăsimii pot fi spălate de mână sau în mașina de vase.

Apăsați pe butoanele de deblocare a plitelor (3) pentru a le extrage din aparat. Înainte de a le atinge, asigurați-vă că plitele sunt complet reci. Plăcile de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase, deși spălarea frecventă poate reduce proprietățile stratului de acoperire, de aceea se recomandă curățarea exteriorului plăcii de gătit cu un burete moale sau o cârpă umezită cu apă și un detergent ușor.

Nu folosiți obiecte metalice pentru curățarea plăcilor.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiunea de alimentare	220-240 V / 50-60 Hz
Curent absorbit	2000W

TABEL DE FRIGERE

VITĂ	GROSIME (cm)	Nr. BU- CĂȚI	NIVEL DE GATIT	MODA- LITATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Friptură	0,5 - 1	2	Bine gătită	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	2 - 3	ungeți bine alimentele cu ulei
Biftec	0,5 - 1	4	Bine gătită	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	5 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei, în- toarceți la jumătatea timpului de preparare
File	3-4	4	În sânge	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	4 - 5	ungeți bine alimentele cu ulei
File	3-4	4	Media	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	7 - 8	ungeți bine alimentele cu ulei
File	3-4	4	Bine gătită	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	10 - 11	ungeți bine alimentele cu ulei
Antricot	2-3	2	Media	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	4 - 5	ungeți bine alimentele cu ulei
Antricot	2-3	2	Bine gătită	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	7 - 8	ungeți bine alimentele cu ulei
Antricot	2-3	4	Media	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei, în- toarceți la jumătatea timpului de preparare
Antricot	2-3	4	Bine gătită	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, în- toarceți la jumătatea timpului de preparare

Hamburger	2-3	6	Bine gătită	GRĂȚAR CU CON-TACT	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Frigăruie		6	Bine gătită	GRĂȚAR CU CON-TACT	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	13 - 15	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare

MIEL	GROSIME (cm)	Nr. BU-CĂȚI	NIVEL DE GATIT	MODALI-TATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Cotlet	1,5-3	6	Media	GRĂȚAR CU CON-TACT	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei,
Cotlet	1,5-3	6	Bine gătită	GRĂȚAR CU CON-TACT	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	12 - 14	întoarceți cotletele la jumătatea timpului de preparare

PORC	GROSIME (cm)	Nr. BU-CĂȚI	MODALI-TATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Friptură	1-2	4	GRĂȚAR CU CON-TACT	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	7 - 9	ungeți bine alimentele cu ulei
Biftec	1-2	8	POZIȚIE DESCHISĂ	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet	<2,5	4	GRĂȚAR CU CON-TACT	GRĂ-TAR	NETED	MAX	MAX	9 - 11	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare

Cotlet	<2,5	8	POZIȚIE DESCHISĂ	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	11 - 13	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet de porc		6-8	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MED	MED	20 - 25	întoarceți de două-trei ori
Slănină tăiată cubulețe		4	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	1 - 2	
Cârnați		8	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MED	MED	16 - 18	Împungeți cârnații cu o furculiță
Frigăruie		6	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți de 1-2 ori
Crenvuști		6	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂ- TAR	NETED	MAX	MAX	8 - 10	

CARNE DE PUI ȘI CURCAN	GROSIME (cm)	Nr. BU- CĂȚI	MODALI- TATE	PLĂCI		BUTON TER- MOSTAT		MIN.	SFATURI
				inferior	superior	supe- rior (10)	inferior (11)		
Piept	<1	4	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂTAR	NETED	MAX	MAX	3 - 4	ungeți bine alimen- tele cu ulei
Coapsă		3	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂTAR	NETED	MED	MED	20 - 25	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
Aripă		6	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂTAR	NETED	MED	MED	14 - 16	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
Hamburger	1,5-2	4	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂTAR	NETED	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	GRĂTAR DESCHIS	GRĂTAR	NETED	MAX	MAX	14 - 16	întoarceți la jumă- tatea timpului de preparare
Frigăruie		6	GRĂTAR CU CON- TACT	GRĂTAR	NETED	MAX	MAX	11 - 13	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii

Crenvuști		6	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂȚAR	NETED	MAX	MAX	6 - 8	
Pollo alla diavola la grătar		1	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂȚAR	NETED	MED	MED	40 - 45	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătutului

PÂINE	Nr. BUCĂȚI	MODALI- TATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Pâine prăjită/ sandvici	2	CUPTO- RUL LA GRATAR	NETED	GRĂȚAR	MAX	MAX	3 - 5	poziționați placa superi- oară astfel încât să atingă pâinea fără a o strivi
Sandvici	2	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂȚAR	NETED	MAX	MAX	2 - 3	
Felii de pâine	4	GRĂȚAR DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	MAX	MAX	4 - 5	întoarceți la jumătatea timpului de preparare

LEGUME	Nr. BUCĂȚI	MODALI- TATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
			inferior	superior	supe- rior (10)	inferior (11)		
Vinete felii	1	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂȚAR	NETED	MAX	MAX	4 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei
Dovlecel felii	2	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂȚAR	NETED	MAX	MAX	6 - 8	ungeți bine alimentele cu ulei
Ardei în sferturi	2	GRĂȚAR CU CON- TACT	GRĂȚAR	NETED	MAX	MAX	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Roșie felii	1	GRĂȚAR DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	MAX	MAX	5 - 7	ungeți bine alimentele cu ulei; întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Ceapă felii	2	GRĂȚAR CU CON- TACT	NETED	GRĂȚAR	MAX	MAX	5 - 7	ungeți bine alimentele, amestecați des cu o spatulă

PEȘTE	CANTITATE	Nr. BUCĂȚI	MODALITATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Întreg	250 g	1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	MED	MED	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
File	500 g	1	CUPTORUL LA GRATAR	NETED	GRĂȚAR	MAX	MAX	25 - 30	ungeți alimentele, așezați placa superioară astfel încât să atingă alimentul fără a-l atinge
Felie	450 g	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	MED	MED	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Frigăruie	500 g	6	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	MAX	MAX	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei; întoarceți de 1-2 ori
Calamari	400 g	1-2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	MED	MED	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei
Creveți	400 g	10-12	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	MED	MED	4 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei

DESERT	Nr. BUCĂȚI	MODALITATE	PLĂCI		BUTON TERMOSTAT		MIN.	SFATURI
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Pancake	4	GRĂȚAR DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	MED	MED	4 - 5	ungeți plăcile cu unt, rotiți la jumătatea timpului de preparare
Felii de ananas	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	MED	MED	5 - 6	ungeți plăcile cu unt

REȚETE

OMLETA, SLANINA ȘI PAINE PRAJITA

INGREDIENTE:

- ouă 2
- șuncă 3 felii
- lapte 1 lingură
- sare și piper după gust
- pâine pentru toast 2 felii

PREPARARE:

Bateți ouăle cu laptele și sarea până se obține un amestec fin și spumos. Introduceți placa netedă în carcasa inferioară și placa de grătar în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setări butonul termostatlui inferior și superior pe MAX. Apăsări butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când luminile plăcilor superioare și inferioare se sting, turnați amestecul de ouă într-un colț al plăcii și gătiți timp de 2-3 minute, având grijă să le amestecați bine cu o spatulă de lemn pentru a le găti uniform. Între timp, pe aceeași placă gătiți și feliile de șuncă timp de 3-4 minute, întorcându-le la jumătatea timpului de gătire, în timp ce pe cealaltă placă plană prăjiți pâinea timp de 3-4 minute, rotind-o la jumătatea timpului de gătire. Adăugați pe farfurie și serviți.

TARTINE CU SPUMĂ DE VINETE

INGREDIENTE:

- vinete 1
- urdă de vacă 100 gr
- usturoi praf, după gust
- pătrunjel, după gust
- ulei de măsline 4 linguri
- sare, după gust
- piper, după gust
- baghetă, 1

PREPARARE:

Spălați vinetele, curățați-le de coajă și tăiați-le felii groase. Introduceți placa grătarului în carcasa inferioară, placa netedă în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setări butonul termostatlui inferior și superior pe MAX. Apăsări butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase de pe plăcile de sus și de jos se sting, așezați vinetele pe placa de jos și gătiți timp de aproximativ 8-10 min până când se înmoaie. Tăiați feliile de vinete în mod grosolan și puneți-le într-un mixer cu urda, usturoiul și pătrunjelul tăiat mărunt, uleiul și puțină sare și piper. Mixați până obțineți o pastă fără cocoloașe, cu consistență fină. Ungeți pâinea (tăiată felii)

cu ulei de măsline și gătiți-o la temperatură MAX cu plăcile plane în modul GRATAR DESCHIS timp de 1-2 minute până obțineți rumenirea dorită.

Ungeți crema de vinete pe pâinea prăjită, stropiți cu două linguri de ulei și serviți.

SALATĂ DE CARNE CU RUCOLA ȘI ROȘII CHERRY

INGREDIENTE:

- felii de carne de vițel 2
- rucola 100 g
- roșii cherry rotunde 10-12
- fulgi de parmezan
- sare, după gust
- ulei de măsline

PREPARARE:

Pregătiți salata de rucola și roșii cherry: spălați rucola, așezați-o pe un prosop curat lăsând-o să se usuce, tăiați roșiile în 4. Introduceți placa grătarului în carcasa inferioară, placa netedă în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setări butonul termostatlui inferior și superior pe MAX. Apăsări butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când luminile plăcilor superioare și inferioare se sting, așezați feliile de carne unse anterior pe placa inferioară, apăsări cu placa superioară și gătiți timp de 2-3 minute, în funcție de gradul dorit de gătit. Tăiați carnea fâșii și așezați-o pe patul de rucola și roșii cherry, sărați și adăugați fulgii de parmezan. Condimentați cu puțin ulei.

COTLETE AROMATIZATE CU CAFEA

INGREDIENTE:

- cotlete de vită (2 de 250 g bucata)
- ulei de măsline

PENTRU AMESTECUL CU CAFEA:

- semințe de chimion, 2 lingurițe
- boabe de cafea, 2 lingurițe
- ardei iute dulce, 1 lingură
- boia, 1 linguriță
- sare grunjoasă, 1 linguriță
- piper, 1 linguriță

PREPARARE:

Pregătiți amestecul cu cafea: vărsați semințele de chimion și cafeaua într-un robot de bucătărie și măcinați-le grosier. Vărsați pudra obținută într-un castron, adăugați celelalte ingrediente și amestecați bine. Ungeți ușor carnea și

condimentați-o cu mirodeniile; acoperiți totul și lăsați la temperatura camerei timp de aproximativ 30 de minute. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați butonul termostatlui inferior și superior pe MAX. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când semnalele luminoase ale plăcilor superioare și inferioare se sting, așezați carnea pe placa inferioară, apăsați cu placa superioară și gătiți timp de 6-8 min în funcție de gradul dorit de gătit. Serviți-le calde.

FILE DE VITĂ CU SOS DE CIUPERCI

INGREDIENTE:

- fileuri de vită, 4
- sare, după gust
- piper negru măcinat pe loc, după gust
- cățel de usturoi, 2
- muștar Dijon, 2 linguri
- unt, 60 g
- ulei de măsline

INGREDIENTE PENTRU SOSUL DE CIUPERCI:

- unt, 30 g
- brânză Gorgonzola, 1 lingură
- hașme, 2
- ciuperci, 300 g
- whisky, 1/2 pahare
- smântână, 200 g
- suc de lămâie, după gust
- pătrunjel, după gust

PREPARARE:

Condimentați carnea cu sare și piper și lăsați-o la temperatura camerei aproximativ o oră. Pregătiți sosul cu ciuperci: topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa tăiată rondele și gătiți-o timp de 2-3 minute. Adăugați ciupercile și gătiți încă 5 min. În acest moment, amestecați cu whisky-ul, fierbeți 1 minut, adăugați un pahar cu apă și fierbeți aproximativ încă un minut. Adăugați smântâna lichidă, sucul unei lămâi, pătrunjelul, gorgonzola și dați în fiert. Gătiți până sosul este destul de gros; se condimentează cu sare și piper și se lasă deoparte. Între timp, pregătiți condimentul pentru carne cu care veți unge fileurile în timpul preparării; într-o tigaie mică adăugați untul, țelina și usturoiul. Gătiți la foc mic până când se topește untul. Păstrați la cald. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setăți butonul termostatlui inferior și superior pe MAX. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase ale plăcilor

superioare și inferioare se sting, așezați fileurile (periate anterior cu sosul pe ambele părți) deasupra plăcii inferioare și închideți grătarul. Gătiți timp de 6-8 minute, în funcție de gradul de coacere dorit și de grosimea fileurilor. La sfârșit, îndepărtați fileurile și serviți-le acoperite cu sosul de ciuperci pregătit anterior.

HAMBURGER CU PÂINE DE SECARĂ PRĂJITĂ

INGREDIENTE:

- pâine de secară, 8 felii
- carne măcinată de prima calitate, 500 g
- Cașcaval felii 100 g
- ulei de măsline 2 linguri
- cepe feliate, 2
- unt la temperatura camerei, după gust
- sos Worcester, 2 lingurițe
- sare, după gust
- piper, după gust
- zahăr, o jumătate de linguriță

PREPARARE:

Pregătiți hamburgerii: amestecați bine într-o terină carnea măcinată, sosul Worcester, sarea, piperul și amestecați totul bine. Formați cu mâinile 4 hamburgeri de aproximativ 2 cm grosime. Poziționați grătarul pe modul GRIGLIA APERTA și introduceți placa plană în poziția inferioară și placa cu ondulații în poziția superioară. Setăți butonul termostatlui inferior și superior pe MAX. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când semnalele luminoase ale plăcilor superioare și inferioare se sting, așezați cepele feliate și unse cu uleiul de măsline și cu zahărul pe placa inferioară și gătiți-le circa 5-6 minute amestecând des cu o spatulă pentru a le găti în mod uniform și a le frăgezi. În același timp, pe cealaltă placă, gătiți hamburgerii timp de aproximativ 12 minute întorcându-i după 5-6 minute (timpul de gătit variază în funcție de grosimea hamburgerilor). Imediat ce ceapa este gata, luați-o de pe placă și prăjiți feliele de pâine unse cu unt pe o singură parte, timp de 1-2 minute.

Așezați feliele de pâine pe un fund de lemn cu partea prăjită în sus, acoperiți cu ceapa, adăugați hamburgerii și acoperiți cu brânză. Închideți sandviciul cu partea prăjită a feliei de pâine în jos. Așteptați să se încălzească din nou placa, după care așezați toast-urile și apăsați bine cu placa superioară. Gătiți aproximativ 2-3 minute până se obține gradul dorit de prăjire.

COTLETE DE MIEL CU OȚET BALSAMIC ȘI ROZMARIN

INGREDIENTE:

- cotlete de miel, 6
- rozmarin tocat, 10 g
- usturoi tocat, 10 g
- oțet balsamic, 100 ml
- zahăr, 15 g
- sare, după gust
- piper, după gust

PREPARARE:

Amestecați toate ingredientele într-un recipient suficient de mare; acoperiți și lăsați mielul la marinat în frigider cel puțin 1-2 ore. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Seteziți butonul termostatului inferior și superior pe MAX. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase de pe plăcile de sus și de jos se sting, așezați cotelele pe placa de jos. Gătiți timp de 11-13 minute aproximativ, în funcție de gradul de preparare dorit și de grosimea coteletului (recomandăm să le întoarceți la jumătatea timpului deoarece osul nu permite ca placa superioară să atingă carnea de sus). Între timp, reduceți marinata într-o tigaie și serviți-o ca sos pe cotelele de miel preparate.

FRIGĂRUI DE PUI CU CREMĂ DE MIERE ȘI LĂMÂIE VERDE

INGREDIENTE:

- piept de pui, 500 g

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- ardei iute, 1 linguriță
- coriandru, 1 linguriță
- ulei de măsline, 10 cl
- ceapă verde, 2
- cățel de usturoi, 3
- ghimbir răzuit 1 linguriță
- zahăr, 1 lingură
- suc de lămâie verde, 1 lingură
- sare grunjoasă, 1 lingură
- piper, după gust

INGREDIENTE PENTRU CREMA CU MIERE ȘI LĂMÂIE

- smântână de bucătărie, 5 cl
- coajă de lămâie verde răzuită, 1/2 linguriță
- suc de lămâie verde, 1 lingură
- ulei de măsline 1 linguri
- miere, 1 lingură
- sare, după gust

PREPARARE:

Pregătiți marinata: adăugați toate ingredientele într-un robot de bucătărie și mixați până obțineți o pastă uniformă. Așezați într-o farfurie cu fund plat carnea de pui tăiată cuburi de 2 cm lățime, adăugați marinata și acoperiți carnea în mod uniform. Acoperiți cu o folie de plastic și lăsați la marinat timp de 1-2 ore. Pregătiți crema amestecând toate ingredientele într-un castron, acoperiți cu folie transparentă și puneți în frigider. Puneți bucățile de pui pe frigărui. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Seteziți butonul termostatului inferior și superior pe MAX. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase ale plăcilor superioare și inferioare se sting, așezați carnea pe placa inferioară, apăsăți cu placa superioară și gătiți timp de 11-13 min în funcție de gradul dorit de gătit. Serviți frigăruiile calde, împreună cu crema de lămâie și miere.

COAPSE DE PUI ÎN STIL PROVENSALE

INGREDIENTE:

- coapse de pui, 3 bucăți (550 g)

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- vin alb sec, 25 cl
- ulei de măsline 4 linguri
- muștar cu semințe, 3 linguri
- oțet de vin alb, 3 linguri
- ierburi de Provence, 2 linguri
- usturoi tocat, 2 căței
- sare grunjoasă, 2 linguriță
- ardei iute Cayenne, 1 linguriță

PREPARARE:

Pregătiți marinata amestecând toate ingredientele într-un castron. Cu o lamă ascuțită, tăiați în mai multe puncte partea cărnosă a coapselor deschizându-le ușor.

Puneți coapsele în castron și udați-le uniform cu marinată; se lasă la marinat 2-3 ore. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Seteziți butonul termostatului inferior și superior pe MED.

Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase ale plăcii superioare și inferioare se sting, așezați pulpele de pui pe placa inferioară, apăsăți cu placa superioară și gătiți timp de 20-25 min rotind de 2-3 ori. Odată preparate, așezați-le pe un platou și serviți.

CREVEȚI LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- creveți 16/20 bucăți

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- pătrunjel, după gust
- lămâi, 2 bucăți
- sare, după gust
- piper, după gust
- cățel de usturoi, 2

PREPARARE:

Pregătiți marinata: tăiați mărunț usturoiul și pătrunjelul și adăugați sucul de lămâie; adăugați sare și adăugați puțin piper.

Spălați creveții, uscați-i bine și lăsați-i la marinat cel puțin o jumătate de oră.

Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați butonul termostatului inferior și superior pe MED. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când semnalele luminoase de pe placa de sus și de jos se sting, așezați creveții scurși din marinată pe placa de jos, apăsăți cu placa de sus și gătiți timp de aproximativ 4-6 min.

Când serviți, decorați platoul cu câteva felii de lămâie și cu garnitura de verdețuri.

SOMON LA GRĂȚAR CU SOS CU IAURT

INGREDIENTE:

- file de somon, 500 g
- ulei de măsline

INGREDIENTE PENTRU SOS:

- iaurt grecesc, 250 g
- usturoi, 1 cățel
- sare, 1 linguriță
- zahăr, 1 priză
- arpagic frunze, 20 g
- pătrunjel, 20 g
- piper alb, după gust

PREPARARE:

Prepararea sosului: spălați și uscați bine pătrunjelul și arpagicul, tocați usturoiul separat.

Vărsați iaurtul într-un castron, adăugați condimentele, usturoiul, sarea, zahărul, piperul și amestecați cu un mixer până obțineți o cremă moale.

Păstrați în frigider minimum 30 min. Introduceți placa netedă de mai jos, placa de grătar deasupra și puneți aparatul în

modul CUPTOR LA GRATAR. Setăți butonul termostatului inferior și superior pe MAX. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când semnalele luminoase ale plăcii superioare și inferioare se sting, așezați fileul uleiat anterior pe placa inferioară, închideți placa superioară în modul FORNO GRILL (în poziția cea mai apropiată de mâncare, fără a o atinge) și gătiți pentru aproximativ 25-30 min (pentru un rezultat optim, este recomandabil să rotiți somonul 180° la jumătatea gătitului, deoarece placa este mai aproape de mâncarea din spate). După preparare, așezați somonul pe un platou și serviți-l împreună cu sosul cu iaurt.

CALAMAR LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- calamar mare 400 gr
- lămâie, 1 bucată
- pătrunjel 1 legătură
- ulei de măsline
- oregano, după gust
- sare, după gust
- ardei iute praf, după gust

PREPARARE:

Eviscerați calamarul, eliminați capul, îndepărtați osul intern și spălați-l bine. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setăți butonul termostatului inferior și superior pe MED. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când semnalele luminoase ale plăcilor superioare și inferioare se sting, așezați calamarul anterior uns pe placa inferioară, apăsăți cu cea superioară și gătiți timp de aproximativ 10-12 min.

Într-un castron, pregătiți condimentele amestecând uleiul cu pătrunjelul tăiat mărunț, sucul de lămâie, o priză de oregano, o priză de sare și de ardei iute.

Odată ce calamarul este preparat, scoateți-l de pe grătar și condimentați-l cu acest sos. Adăugați pe farfurie și serviți.

PANCAKE CU BANANĂ

INGREDIENTE:

- banane, 1
- ouă, 2 (1 întreg + 1 albuș)
- lapte, 150 ml
- făină 00, 100 g
- unt, 70 g
- sare, după gust
- zahăr, 1 lingură
- drojdie pentru prăjituri, 16 g

PREPARARE:

Decojiți banana și zdrobiți-o bine cu o furculiță. Într-un alt castron, bateți 1 ou întreg cu zahărul și adăugați încet laptele, amestecând continuu. Adăugați 50 g de unt topit, apoi adăugați treptat făina cernută cu praful de copt și un praf de sare; adăugați și pulpa zdrobită a bananelor, amestecând bine toate ingredientele și puneți amestecul la frigider timp de 10 minute. Între timp, bateți albușul spumă. Luați aluatul din frigider și adăugați albușul bătut tare cu mișcări delicate, de jos în sus. Introduceți placa netedă dedesubt, placa de grătar deasupra și puneți aparatul în modul GRIGLIA APERTA. Setați butonul termostatului inferior și superior pe MED. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase ale plăcilor superioare și inferioare se sting, ungeți plăcile cu puțin unt, turnați 1-2 linguri de aluat întinzându-l rapid pe suprafață pentru a obține un cerc. Lăsați la fiert timp de aproximativ 2 minute până se formează bule pe întreaga suprafață a clătitei, apoi întoarceți-o și fierbeți încă aproximativ 2 minute. Clătitelile pot fi servite în numeroase moduri: cu cremă de ciocolată, sirop de arțar, afine proaspete, fulgi de ciocolată, miere, frișcă, zahăr praf.

ANANAS LA GRĂȚAR CU ÎNGHEȚATĂ

INGREDIENTE:

- ananas, 1
- miere, după gust
- zahăr de trestie, după gust
- mentă proaspătă, după gust
- zahăr praf, după gust
- înghețată vanilie după gust

PREPARARE:

Scoateți frunzele și coaja de ananas. Taiati apoi fructul în felii de grosime de 1-2 cm și acoperiți fiecare felie pe ambele părți cu zahăr de trestie. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați butonul termostatului inferior și superior

pe MED. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când semnalele luminoase de pe placa superioară și inferioară se sting, periați ananasul pe ambele părți cu miere și așezați-l pe grătar. Închideți grătarul și gătiți 5-6 min. Odată preparate, așezați feliile pe un platou, decorați cu frunze de mentă proaspete, adăugați un praf de zahăr pudră și serviți cu globuri de înghețată.