

# GREENPAN™

## GRĂȚAR DE CONTACT

PRESĂ PANINI / TEPPANYAKI /  
APARAT DE FĂCUT VAFE



# MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

# CONCEPUT CU PRECIZIE PENTRU PERFORMANȚĂ MAXIMĂ




Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni. Vă recomandăm să păstrați aceste instrucțiuni. Pentru siguranța dvs., trebuie să respectați aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați aparate electrice.

## CUPRINS

- 04 **Instrucțiuni generale de siguranță**
- 07 **Descrierea pieselor**
- 08 **Înainte de prima utilizare**
- 08 **Utilizare generală**
- 11 **Ghid de gătit**
- 14 **Eliminarea aparatului**
- 14 **Garanție comercială**

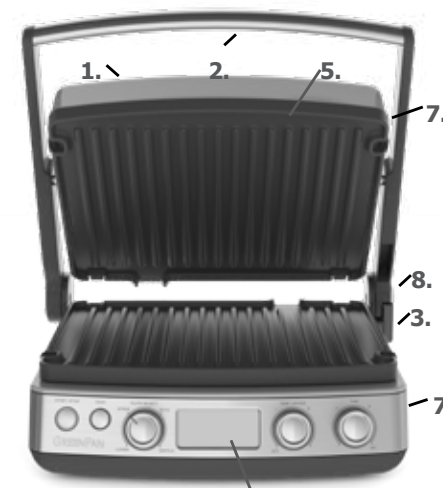
## INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

1. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de la 8 ani și peste, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, doar dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele relevante. Copiilor nu trebuie să li se permită să se joace cu aparatul. Procedurile de curățare și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii decât dacă aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
2. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
3. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
4. Nu scufundați aparatul sau conectorul său de alimentare în apă sau în alte lichide și nu permiteți umezirea acestuia.
5. Nu utilizați niciun aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător sau a fost deteriorat în orice fel. Duceți aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizată pentru verificare, reparare sau reglare.
6. Utilizați aparatul numai pentru uz casnic. Nu ne vom asuma nicio răspundere dacă aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
7. Aparatul este conceput doar pentru a fi folosit pe blatul din bucătărie, conform instrucțiunilor.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu așezați pe sau în apropierea gazului fierbinte / a unei flăcări deschise sau a unui arzător electric sau într-un cuptor încălzit.
10. Nu utilizați acest aparat în apropierea căzilor, dușurilor, bazinelor sau a altor vase care conțin apă.
11. Nu utilizați aparatul în apropierea sau sub materiale care pot lua foc (de exemplu, perdele).
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți. (Acest lucru este valabil și pentru un prelungitor, dacă utilizați unul).
13. Aparatul trebuie conectat la o priză cu împământare.
14. Pentru a deconecta aparatul, opriți unitatea, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
15. Dacă utilizați aparatul cu un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta corespunde clasificării aparatului și că are o împământare adecvată. Dacă nu sunteți sigur, consultați un electrician calificat.
16. Cablul de alimentare trebuie verificat periodic pentru a detecta semnele de deteriorare, iar aparatul nu trebuie utilizat în cazul în care cablul este deteriorat.
17. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când nu este utilizat.
18. Nu conectați aparatul prin intermediul unui cronometru sau al unui sistem de control de la distanță.
19. NU atingeți suprafețele fierbinți.  Este posibil ca suprafețele accesibile să devină fierbinți în timpul utilizării. Utilizați întotdeauna mânerul și comenzile.
20. Utilizarea dispozitivelor atașabile care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate cauza vătămări corporale.

21. Utilizați clești de bucătărie sau alte ustensile termorezistente pentru a îndepărta alimentele. Nu ridicați aparatul.
22. În cazul anumitor alimente sunt emise cantități mari de fum - asigurați-vă că există o ventilație adecvată.
23. Nu înfășurați alimentele în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Acest lucru va deteriora placa grill / teppanyaki și poate genera un pericol de incendiu.
24. Nu utilizați grătarul în alte scopuri decât cel al gătirii alimentelor.
25. Nu utilizați grătarul dacă acesta este deteriorat sau funcționează în mod defectuos.
26. Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că tensiunea nominală a aparatului este în conformitate cu tensiunea nominală a instalației electrice la care este conectat.
27. AVERTISMENT: Nu folosiți cărbune sau combustibili similari cu acest aparat.
28. Acest aparat se conformează Directivei 2014/30/UE a Comunității Economice Europene.
29. ACEST APARAT ESTE DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

## DESCRIEREA PIESELOR

1. **BAZĂ ȘI CAPAC**  
Construcție solidă cu capac cu auto-reglare.
2. **MÂNER**  
Mâner în stil panini, ca ajutor la reglarea capacului în funcție de grosimea alimentelor.
3. **ÎNĂLȚIME REGLABILĂ ȘI MECANISM DE BLOCARE**  
Prezintă înălțimi predefinite pentru topirea părții superioare a alimentelor. Capacul este prevăzut cu sistem de închidere pentru depozitare.
4. **ECRAN LCD / PANOU DE CONTROL**  
Butoanele Start / Stop și Sear cu lumini indicatoare; butoanele rotative de reglare și ecranul LCD.
5. **PLĂCI REVERSIBILE GRILL / TEPPANYAKI**  
Detașabile și reversibile, cu înveliș ceramic antiaderent Thermolon Volt.  
(5A: Placă Grill) (5B: placă Teppanyaki)
6. **TAVĂ DE SCURGERE**  
Colectează grăsimea și poate fi detașată, pentru o curățare ușoară.
7. **BUTOANE PENTRU DEBLOCAREA PLĂCII**  
Apăsăți pentru a elibera și a detașa plăcile de gătire.
8. **BUTON PENTRU DEBLOCAREA BALAMALEI**  
Permite capacului să se extindă înapoi în poziția plată.
9. **SPATIU PENTRU DEPOZITAREA CABLULUI DE ALIMENTARE**  
Amplasat în mod convenabil în partea inferioară a aparatului, pentru a ascunde cablul.



6.



9.

### PLĂCILE GRĂTARULUI DE CONTACT



(5A) Placă Grill



(5B) Placă Teppanyaki



Placă pentru vafe belgiene

(Cumpărați plitele suplimentare pentru vafe belgiene potrivite pentru acest grătar de contact!)

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și diferitele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului și verificați dacă toate articolele au fost permise în stare bună sau au defecțiuni.
- Rupeți toate ambalajele din plastic și aruncați-le în mod corespunzător, deoarece acestea pot prezenta un risc de sufocare pentru copii.

Observație: Când despachetați aparatul, capacul va fi în poziția „blocat”. Pentru deblocare, utilizați glisorul pentru a-l deplasa în poziția „deschisă”. Vă rugăm nu încercați să deschideți capacul în timpul funcționării, atunci când glisorul este în poziția „blocat”.

## CURĂȚAȚI ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE:

- Scoateți plăcile detașabile / reversibile și spălați-le cu apă caldă și detergent și uscați-le bine înainte de a le reatașa la unitatea de bază.
- Ștergeți corpul cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că plăcile sunt bine fixate pe capacul superior și pe unitatea inferioară a bazei.
- Înainte de conectare, asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică corespunde celei indicate pe partea inferioară a aparatului.
- **ATENȚIE: ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.**
- Grătarul dvs. de contact / Presa Panini / Teppanyaki este acum gata de utilizare.
- Numai plăcile detașabile/reversibile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**OBSERVAȚIE:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, bureți de sârmă sau produse care nu sunt considerate sigure pentru a fi utilizate pe acoperiri ceramice antiaderente. Dacă spălați în mașina de spălat vase, poate interveni o ușoară decolorare a plăcilor. Acest lucru este doar cosmetic și nu va afecta performanța.

## UZ GENERAL INSTRUȚIUNI DE ASAMBLARE

Pentru a începe, așezați Grătarul de contact / Presa pentru Panini / Teppanyaki-ul GreenPan pe o suprafață curată și plată. Aparatul are trei poziții diferite:



### POZIȚIE ÎNCHISĂ

Placa superioară/capacul se sprijină pe placa/baza inferioară. Aceasta este poziția standard de pornire și încălzire pentru funcțiile Teppanyaki / Plită sau Presă pentru panini.



### POZIȚIA DESCHISĂ

Placa superioară/capacul este deschis. Deschideți capacul în această poziție înainte de a utiliza aparatul ca și Teppanyaki / Plită sau Presă pentru panini. Pentru a regla aparatul în poziția deschisă, ridicați mânerul până când simțiți că ajunge într-o poziție de echilibru.

Placa Teppanyaki / Plita va rămâne în poziția de echilibru până când închideți capacul sau îl mutați în poziția Teppanyaki / Plită plată deschisă. Placa superioară/capacul va rămâne în poziție verticală până când coborâți mânerul pentru a găti. Atunci când coborâți mânerul pentru a găti, balamaua se va elibera în mod automat, pentru a permite plăcii superioare / capacului să se așeze peste alimente, pentru a asigura contactul pe toată suprafața acestora și a le găti uniform.



### POZIȚIA PLATĂ

Placa superioară / capacul este deschis, astfel încât plăcile superioare și inferioare să fie la nivel și să creeze o singură suprafață de gătit.

Când deschideți capacul în poziția plată, prindeți mânerul, apăsați butonul de eliberare al capacului din partea dreaptă a unității și trageți mânerul înapoi până când grill-ul atinge blatul. Nu uitați să așezați tava de scurgere la poziție, pentru a susține grill-ul superior în partea centrală.

### INSTALAREA PLĂCILOR DE GĂTIT

Aparatul trebuie să fie oprit și rece. Așezați aparatul în poziție plată. Introduceți fiecare placă în mod individual. Identificați suporturile metalice de fixare din centrul carcasei. Înclinați capătul din spate al plăcii și aliniați decupajele cu suporturile metalice. Glisați placa sub suporturi și împingeți în jos partea frontală a plăcii. Veți auzi cum se fixează în poziție. Rotiți aparatul la 180° și montați a doua placă în carcasa superioară, în același mod.

### SCOATEREA PLĂCILOR DE GĂTIT

Aparatul trebuie să fie oprit și rece. Așezați aparatul în poziție plată. Identificați butoanele de deblocare a plăcii aflate în partea laterală. Apăsați ferm un buton și placa de gătit va fi eliberată din bază. Prindeți placa de gătit cu ambele mâini, glisați-o de sub suporturile metalice și ridicați-o de pe bază. Apăsați pe celălalt buton pentru a elibera cealaltă placă de gătit în același mod.

## FUNCȚIONARE

Înainte de a utiliza acest aparat pentru prima dată, spălați placa Grill/Teppanyaki, baza, capacul și tava de scurgere în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea „Înainte de prima utilizare”. Uscați bine și apoi periați ușor suprafața plăcii de grătar cu ulei de gătit. Așezați tava de scurgere în bază, apoi așezați placa de grătar peste tava de scurgere. Nu utilizați niciodată grătarul direct pe suprafața de lucru, utilizați întotdeauna tava de scurgere și baza.

Acest aparat trebuie utilizat numai pe o suprafață curată, rezistentă la căldură și ușor de șters.

Odată ce aparatul este montat corect, conectați cablul de alimentare la o priză electrică standard și veți fi gata să gătiți. Ecranul LCD se va aprinde după selectarea oricărui buton sau cadran, dar încă nu va fi selectată nicio funcție de gătire. Pentru a porni aparatul pentru selectarea funcției, apăsați butonul Start / Stop.

Așezați aparatul în poziția preferată de gătit și utilizați butonul pentru controlul temperaturii pentru a alege temperatura de gătit. Setările variază de la Low (80°C) la High (230°C). Dacă doriți să utilizați aparatul în poziție plată, dar nu aveți nevoie de întreaga suprafață, vă recomandăm să utilizați numai placa inferioară.

### NOȚIUNI DE BAZĂ

Selectarea plăcilor și a temperaturii

- Pentru a începe să utilizați aparatul, rotiți selectorul de placă pentru a selecta placa (plăcile) pentru care doriți să ajustați setările.
- Selectați „Lower” (inferioară) sau „Upper” (superioară) dacă doriți să selectați o temperatură diferită pentru fiecare placă. Selectați „Both” (ambe) dacă doriți să reglați simultan setarea ambelor plăci.
- Cronometrul și temperatura implicite vor apărea pe afișajul LCD.
- Rotiți butonul pentru a regla temperatura.
- Pentru a regla cronometrul de numărătoare inversă, rotiți butonul rotativ pentru a selecta numărul de minute.
- Apăsați butonul Start / Stop și veți observa că ecranul LCD va afișa „PREHEAT” și barele care rulează de la stânga la dreapta.
- După terminarea etapei de preîncălzire, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori, mesajul „PREHEAT” va dispărea, iar cronometrul se va aprinde intermitent.
- Apăsați butonul Start / Stop pentru a începe numărătoare inversă a cronometrului și adăugați mâncarea pe plăci.

**OBSERVAȚIE:** Dacă ambele plăci se preîncălesc și butonul Start/Stop nu este apăsat în maximum 60 de minute, aparatul va intra în modul OFF și ecranul LCD se va stinge.

- Când timpul setat pe cronometru se scurge, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori. Cronometrul se va reseta la valorile selectate anterior și va începe să clipească pentru a indica faptul că este gata să înceapă următorul ciclu.
- Pentru a opri procesul de gătit, selectați placa pe care doriți să o opriți, apoi rotiți selectorul de temperatură dincolo de valoarea minimă. Display-ul va afișa mesajul “OFF” pentru placa selectată. Dacă ambele plăci se află în procesul de gătire sau preîncălzire, apăsarea butonului Start/Stop va opri complet aparatul.



## ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

Deoarece aparatul se va încălzi în timpul utilizării, acționați întotdeauna cu atenție atunci când îl utilizați. Utilizați întotdeauna mânerul frontal pentru a deschide aparatul, deoarece această parte a mânerului este concepută pentru a rămâne rece la atingere în timpul gătirii. Capacul superior se va încălzi în timpul utilizării.

NU ATINGEȚI CAPACUL SAU BRAȚELE APARATULUI ÎN TIMPUL SAU IMEDIAT DUPĂ GĂTIRE.

Capacul superior nu trebuie atins în timpul sau imediat după gătire. Dacă doriți să reglați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie pentru a preveni arsurile.

De asemenea, și baza aparatului va fi foarte fierbinte. Dacă trebuie să mutați aparatul din orice motiv, lăsați aparatul să se răcească înainte de manipulare (cel puțin 30 de minute).

OBSERVAȚIE: În timpul primei utilizări, este posibil ca aparatul să emită un ușor miros și o cantitate mică de fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea odată cu utilizarea.

### FUNCȚIA SEAR (FRIGERE)

Puteți frige ingredientele la 260 °C timp de până la 2 de minute. Apăsarea butonului Sear va comuta între opțiunile Upper (Superior) / LOWER (Inferior)/ BOTH (Ambele) / No action (nici o acțiune). Dacă apăsați butonul o singură dată mesajul „SEAR” va apărea în secțiunea dedicată plăcii superioare. Dacă apăsați butonul încă o dată mesajul „SEAR” va apărea în secțiunea dedicată plăcii inferioare. La a treia apăsare, mesajul „SEAR” va apărea atât în secțiunea plăcii inferioare cât și în cea a plăcii superioare. La a patra apăsare, mesajul „SEAR” va dispărea, atât din secțiunea plăcii inferioare cât și din cea a plăcii superioare.

### EXPLORAȚI UN NOU TERITORIU CULINAR

Funcțiile acestui dispozitiv: grătar de contact, presă panini, Teppanyaki și aparat pentru vafe, vă oferă versatilitate absolută, furnizând multe moduri de gătit diferite. Îl puteți folosi ca și grătar de contact, plită Teppanyaki de contact, presă pentru panini, grătar deschis, sau plită deschisă pentru Teppanyaki, sau ca și grătar pe o parte și plită Teppanyaki pe cealaltă. Consultați instrucțiunile de asamblare și instrucțiunile de operare pentru informații suplimentare privind utilizarea.

### TEPPANYAKI / PLITĂ DE CONTACT (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Perfect pentru cărnați, pui dezosat și legume, Teppanyaki / Plita de contact economisește timp, deoarece alimentele sunt gătite pe ambele părți simultan. Acest aparat, cu funcție de grătar de contact, presă panini, Teppanyaki și aparat pentru vafe, a fost proiectat pentru a vă oferi confort în timpul gătirii, astfel încât mânerul și balamaua vă permit să ajustați capacul la ingredientele pe care le gătiți, pentru un contact total. Funcția Teppanyaki / Plită este compatibilă cu toate alimentele,

de la turte din cartofi la fripturi groase. Când gătiți mai multe produse, este important să luați în considerare grosimea alimentelor. Asigurați-vă că alimentele au o grosime egală, astfel încât capacul să se închidă uniform.

### GRĂTAR DE CONTACT (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Folosiiți funcția de grătar închis pentru a obține mai rapid semnele clasice de frigere. Folosind două plăci tip grill, puteți obține un grătar aromat într-un timp foarte scurt. Așezați alimentele pe grill și închideți capacul, pentru a găti ambele părți simultan. Acest mod de gătire vă va permite să pregătiți burgeri, fripturi, cotlete de porc și multe altele, într-un timp foarte scurt. Luați întotdeauna în considerare grosimea alimentelor înainte de a utiliza acest mod. Mențineți alimentele la aceeași grosime, pentru a asigura o gătire uniformă.

### PRESĂ PENTRU PANINI (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Pregătiți panini-uri și wrap-uri crocante cu ajutorul acestui aparat, cu funcție de grătar de contact, presă panini, Teppanyaki și aparat pentru vafe. Mânerul și balamaua aparatului au o funcție de auto-ajustare, care vă permite să vă acoperiți sandvișul sau wrap-ul complet, astfel încât acesta să fie gătit uniform. Puteți aplica o presiune ușoară pe mâner, pentru a presa mâncarea atât cât doriți. Nu uitați să luați în considerare grosimea Sandvișurilor, astfel încât capacul să se închidă uniform.

### VAFE (POZIȚIE ÎNCHISĂ)

Pentru a utiliza acest aparat pentru a pregăti vafe, introduceți plăcile pentru vafe atât în partea superioară cât și în partea inferioară. Selectați nivelul dorit de rumenire, de la 1 la 7, pentru ambele plăci. Timpul de gătire va fi presetat pentru dvs. după adăugarea aluatului. Închideți capacul și apăsați butonul Start / Stop pentru a începe procesul de gătire. Atunci când vafa este gata, veți auzi 3 semnale sonore (între 5 și 9 minute). Pregătiți următorul lot sau opriți aparatul. Observație: Plăcile pentru vafe trebuie utilizate întotdeauna în poziție închisă și nu trebuie amestecate niciodată cu alte plăci.

### GRILL PLAT (POZIȚIE DESCHISĂ)

Vă puteți bucura de un grătar delicios chiar și în casă, folosind poziția de grill plat. Tot ce trebuie să faceți este să deschideți capacul în poziție plată pe blat. Această poziție utilizează două plăci grill, pentru a vă oferi un grătar mare, cu suprafață antiaderentă din ceramică. Puteți frige o friptură, pregăti un burger suculent sau crenvurști pentru hot dog, toate pe același dispozitiv. Datorită suprafeței suplimentare și plitelor grill ușor de curățat veți marcajele de frigere perfecte, fără efort.

### TEPPANYAKI / PLITĂ PLATĂ (POZIȚIE DESCHISĂ)

Poziția Teppanyaki / Plită plată se referă la utilizarea plăcii Teppanyaki / Plitei cu capacul deschis pe blat, pentru a crea o suprafață spațioasă de gătit. Această setare este perfectă pentru o gamă largă de opțiuni, inclusiv preparate clasice, de la frigănele și clătite până la preparate de zi cu zi, de exemplu pui și legume. Toate preparatele dvs. preferate pot fi gătite pe Multi Grill, Teppanyaki / Plită. Cu ambele plăci deschise în poziție plată, veți avea o suprafață dublă de gătire. De asemenea, veți putea găti diferite alimente simultan, pe plăci separate, fără a vă face griji cu privire la amestecarea aromelor. Poziția Teppanyaki / Plită plată vă permite, de asemenea, să gătiți simultan alimente de grosimi diferite.

## GHID DE GĂTIT

ALIMENT	PLACĂ	DESCHIS / ÎNCHIS	SUGESTIE DE TEMP ȘI TIMP
Bacon	Grill sau Teppanyaki / Plită	Deschis	Așezați baconul pe plăcile reci. Selectați temp. de 230°C. Gătiți până când ajungeți la nivelul de gătire dorit. Timpul estimativ de preparare este de aproximativ 15 minute pentru aprox. 450 g de bacon (folosind poziția plată).
Carne de vită, friptură dezosată	Grill	Ambele	Când gătiți în poziția Închis, preîncălziți cu opțiunea SEAR. Așezați fripturile pe plita grill inferioară preîncălzită. Folosind balamaua reglabilă, configurați poziția plăcii superioare astfel încât să atingă friptura, fără să o apese. Frigeți timp de 2 minute, apoi grătarul se va reseta la 230°C. Gătiți timp de 2 până la 5 minute, în funcție de grosimea fripturii și nivelul de gătire dorit.  Când utilizați pozițiile Deschis sau Plat, preîncălziți la 230°C. Așezați fripturile pe grătarele preîncălzite. Gătiți timp de aproximativ 4 până la 6 minute pe fiecare parte, în funcție de grosimea fripturilor și de nivelul de gătire dorit.
Piept de pui	Grill	Ambele	Când gătiți în poziția Închis, preîncălziți la 200°C. Gătiți timp de 7 până la 9 minute în poziția Închis sau 8 până la 10 minute pe fiecare parte în poziția Plat. (Temperatura internă ar trebui să fie de 80 °C - la tăiere, sucurile interioare trebuie să fie transparente, fără urme de sânge.)
Pulpe de pui	Grill	Ambele	Când gătiți în poziția Închis, preîncălziți la 200°C. Gătiți timp de 7 până la 9 minute în poziția Închis sau 8 până la 10 minute pe fiecare parte în poziția Plat. (Temperatura internă ar trebui să fie de 80 °C - la tăiere, sucurile interioare trebuie să fie transparente, fără urme de sânge.)
Pește	Grill	Ambele	200°C, 6 până la 7.5 min atunci când gătiți în poziția Închis. 7 până la 8 min pe fiecare parte în poziție Plat.
Hamburgeri	Grill	Închis	230°C. Puneți burgerii pe placa grill inferioară preîncălzită. Folosind balamaua reglabilă, configurați poziția plăcii superioare astfel încât să atingă burgerii, fără să îi apese.
Cheeseburgeri	Grill	Închis	La fel ca mai sus, cu excepția faptului că odată ce burgerii sunt aproape gătiți complet, în ultimele aproximativ 1.5 minute rămase, deschideți cu grijă placa superioară, puneți o bucată de brânză deasupra burgerilor și mutați placa superioară astfel încât să fie chiar deasupra cheeseburger-ului, dar fără a-l atinge. Gătiți până când brânza s-a topit ușor.

Cârnați (cruzi)	Grill sau Teppanyaki / Plită	Ambele	230°C. Puneți cârnații pe plăcile grill / Teppanyaki / Plită preîncălzite - denivelările grill-ului sunt perfecte pentru a ține cârnații pe placă și permit întoarcerea ușoară, pentru o gătire uniformă. Gătiți timp de aproximativ 5 minute pe fiecare parte în poziția deschisă sau aproximativ 12 minute (întorcându-i la jumătatea timpului) în poziție închisă, în funcție de grosimea cârnaților.
Panini	Grill sau Teppanyaki / Plită	Închis	Preîncălziți ambele plăci la 180°C. Puneți sandvișurile pregătite pe placa inferioară Grill / Teppanyaki / Plită preîncălzită. Închideți capacul. Gătiți sandvișurile timp de aproximativ 4 până la 6 minute, în funcție de grosimea sandvișurilor.
Sandvișuri deschise	Grill sau Teppanyaki / Plită	Închis	Preîncălziți placa inferioară la 180°C și placa superioară la 230°C. Puneți sandvișurile pregătite pe placa inferioară Grill / Teppanyaki / Plită preîncălzită. Utilizând dispozitivul de reglare a înălțimii capacului, închideți placa superioară până când aceasta se află chiar deasupra părții superioare a sandvișurilor, fără a le atinge. Gătiți sandvișurile până când brânza de deasupra este complet topită și ușor rumenită.
Quesadilla	Grill sau Teppanyaki / Plită	Închis	Preîncălziți ambele plăci la 200°C. Puneți quesadillas-urile pe placa inferioară preîncălzită. Utilizând dispozitivul de reglare a înălțimii capacului, închideți placa superioară până când aceasta atinge ușor partea superioară a quesadillas-urilor. Gătiți timp de aproximativ 2 până la 3 minute, în funcție de grosimea quesadillas-urilor.
Ouă	Teppanyaki / Plită	Deschis	180°C. Spargeți ouăle pe plăcile fierbinți Teppanyaki / Plită. Întoarceți-le odată ce albul s-a coagulat, după aproximativ 2 până la 3,5 minute, și scoateți-le atunci când ajung la nivelul dorit de prăjire.
Frigănele	Teppanyaki / Plită	Deschis	180°C. Întoarceți după 2 până la 3 min, în funcție de grosime. Gătiți pentru încă 2 până la 3 minute.
Friptură și ouă	Grill și Teppanyaki / Plită	Deschis	Preîncălziți placa inferioară la 180°C și placa superioară la 230°C. Așezați friptura (fripturile) condimentată (condimentate) pe placa grill superioară preîncălzită. Gătiți pentru aproximativ 4 până la 6 minute pe o parte, în funcție de grosime și de nivelul de gătire dorit. După ce întoarceți friptura (fripturile) pentru a se găti și pe a doua parte, adăugați ouăle pe placa Teppanyaki / Plita preîncălzită și gătiți-le timp de 2 până la 3 minute pe fiecare parte. În acel moment, fripturile ar trebui să fie și ele gata.
Legume	Grill	Ambele	200°C. Gătiți până devin moi. Timpul va varia în funcție de tipurile de legume utilizate, dar în mod normal durează între 20 și 30 de minute.
Pizza	Grill	Închis	Gătiți aluatul folosind funcția SEAR, cu unitatea închisă. Apoi lăsați temperatura să revină la 230°C. Deschideți pentru a adăuga topping-urile și, folosind dispozitivul de reglare a înălțimii capacului, închideți placa superioară până când aceasta ajunge imediat deasupra pizzei, dar fără a o atinge. Gătiți până când brânza / topping-urile s-au topit și rumenit, între 10 și 15 minute.

## PROCEDURA DE ÎNTREȚINERE

- Deși plăcile sunt rezistente la ustensile din metal, vă recomandăm să utilizați ustensile din plastic, silicon sau lemn, pentru a prelungi durata de viață a plăcilor ceramice neaderente.
- Nu lăsați niciodată ustensile din plastic în contact cu plăcile fierbinți.

- După fiecare utilizare, curățați acumulările de alimente din canalele pentru grăsime și din tava de scurgere. Îndepărtați orice reziduu folosind un prosop de hârtie înainte de a începe următorul ciclu de gătit.
- Lăsați aparatul să se răcească complet (cel puțin 30 minute) înainte de curățare.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau depozitare. Îndepărtați grăsimea acumulată în tava de scurgere
- Apăsați butoanele de eliberare a plăcii pentru a scoate plăcile pentru curățare (consultați secțiunea *Instrucțiuni de asamblare*). Asigurați-vă că plăcile de gătit s-au răcit complet înainte de manipulare (cel puțin 30 minute). Plăcile detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu răzuți plăcile de gătit cu obiecte metalice, de exemplu cuțite sau furculițe, și nu folosiți bureți aspri pentru curățare. Acest lucru poate deteriora învelișul ceramic neaderent al plăcilor.
- Dacă ați gătit fructe de mare folosind placa Grill sau Teppanyaki, ștergeți placa cu suc de lămâie pentru a evita transferul aromei de fructe de mare la următoarele alimente pe care le veți găti. Baza, capacul și butonul de comandă pot fi șterse cu o cârpă moale și uscată. Pentru pete mai greu de curățat, umeziți cârpa.
- Nu utilizați bureți aspri, prafuri de curățare sau detergenți chimici.
- Ștergeți toate suprafețele cu o cârpă umedă curată.
- Utilizați un prosop de hârtie umezit, cu puțin ulei de gătit, pentru a îndepărta petele încăpățănate.
- Spălați tava de scurgere în apă caldă cu detergent sau în raftul superior al mașinii de spălat vase.
- Nu utilizați bureți aspri, bureți de sârmă sau altele asemenea.
- În locurile în care plăcile superioară și inferioară intră în contact, suprafețele neaderente pot prezenta semne de uzură. Acest lucru este pur cosmetic și nu va afecta funcționarea grătarului.

## DEPOZITARE

Asigurați-vă că aparatul este rece și uscat înainte de depozitare. Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului din partea inferioară a unității. Asigurați-vă că un set de plăci este asamblat în unitate. Glisați mecanismul de înălțare în poziția „blocat”. Depozitați unitatea fie orizontal, fie vertical, cu celălalt set de plăci așezate lângă ea.

## DEPANARE

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
Dacă inelul Start / Stop este oprit și afișajul este gol	Verificați conexiunea la priza de perete. Dacă unitatea este conectată, inelul Start / Stop ar trebui să fie aprins, indicând faptul că unitatea este conectată la o sursă de alimentare. Dacă problema persistă, încercați să utilizați o altă priză.
Cronometrul nu începe numărătoarea inversă	Apăsați butonul Start/Stop pentru a porni cronometrul.

## ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este certificat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Produsul nu poate fi tratat drept deșeu menajer. Duceți aparatul la un punct central de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice de uz casnic.

Pentru informații mai detaliate cu privire la tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local din orașul dvs., serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și a sănătății umane. Prin reutilizarea, reciclarea și / sau alte utilizări ale aparatelor vechi, puteți avea o contribuție importantă la protejarea mediului înconjurător.

## GARANȚIE COMERCIALĂ

Oferim o garanție de produs de 24 luni, pentru defecte de fabricație și materiale. Garanția este valabilă numai dacă aparatul este utilizat în conformitate cu instrucțiunile și pentru scopul prevăzut.

Păstrați chitanța care specifică în mod clar data achiziției și produsul pe care l-ați achiziționat. Veți avea nevoie de ea dacă doriți să invocați garanția.

Serviciul nostru pentru clienți vă stă la dispoziție pentru a vă răspunde la orice întrebări pe care le-ați puteți avea despre produs. Accesați [www.greenpan.com](http://www.greenpan.com) pentru adresa de e-mail și numărul de telefon al serviciului nostru pentru clienți.

Spor la gătit!

# GREENPAN™

1400021889