

**Profi Plus**



**Manual de utilizare  
Grătar Profi Plus Plancha**



## Componente

1. Placă de grătar
2. Carcasă
3. Tavă detașabilă de scurgere a grăsimii
4. Buton de control

## Informații importante privind siguranța

Aplicați întotdeauna măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați aparate electrice. Citiți cu atenție toate instrucțiunile.

### ⚠ Utilizarea aparatului

- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de persoane fără experiență și/sau fără cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau dacă li s-au oferit instrucțiuni cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și dacă au înțeles riscurile aferente.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul.
- Este interzisă curățarea sau întreținerea aparatului de către copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și care nu sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
- Curățați toate piesele imediat după utilizare și îndepărtați imediat orice reziduuri alimentare. Urmăriți instrucțiunile din secțiunea „Curățare și îngrijire”.
- Aparatul se recomandă pentru utilizarea în exterior. În interior, aparatul trebuie utilizat sub o hotă de aspirație.
- Acest aparat este conceput pentru utilizarea în gospodării și în medii similare, precum:
  - Bucătării pentru personal din magazine, birouri și alte medii comerciale;
  - Ferme;
  - De către oaspeții din hoteluri, moteluri și alte spații rezidențiale;
  - În unitățile de cazare cu mic dejun inclus.

Aparatul nu este destinat exclusiv utilizării comerciale.

### ⚡ Leziuni prin electrocutare, care pun viața în pericol!

- În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său post-vânzare sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru evitarea pericolelor.
- Aparatul nu trebuie acționat de la un temporizator extern sau printr-o telecomandă.

### ⚠ Pericole în timpul folosirii grătarului și cauzate de căldură

- **AVERTISMENT:** Este interzisă utilizarea cărbunilor sau a altor combustibili asemănători cu acest aparat.
- **⚠ ATENȚIE Risc de arsuri!** Atunci când aparatul este în funcțiune, suprafețele sale de contact pot deveni fierbinți și, de asemenea, rămân fierbinți o perioadă, chiar și după ce aparatul a fost deconectat!
- În timpul funcționării, este interzisă mutarea aparatului.

#### Specificații tehnice

Tensiune nominală:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Grad de protecție:	IPX4 (protecție completă împotriva stropirilor accidentale)
Clasă de protecție:	I

#### Înainte de prima utilizare:

- Aparatul poate fi utilizat numai în scopul prevăzut și în conformitate cu acest manual de instrucțiuni.
- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și toate celelalte instrucțiuni. Utilizarea incorectă poate cauza defecțiuni.
- Verificați dacă aparatul și accesoriile sunt complete și dacă nu sunt deteriorate.
- Îndepărtați complet folia de protecție din PVC de pe placa de grătar și de pe tava de scurgere a grăsimii, precum și toate materialele de ambalare și asigurați-vă că nu rămâne niciun ambalaj în interiorul aparatului. Reciclați toate materialele de ambalare (hârtie, carton și plastic).
- Dacă sunt piese lipsă sau deteriorate, nu utilizați aparatul și anunțați Serviciul Clienți.

Groupe SEB România  
Str. Ermil Pangratti, nr. 13, Sector 1  
011881, București - România  
T.: +40 213 117 928  
www.wmf.ro


- Curățați aparatul, componentele și accesoriile înainte de a le utiliza pentru prima dată și după orice perioadă prelungită de depozitare, așa cum se descrie în secțiunea „Curățare și îngrijire”.
- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare, păstrați-le într-un loc sigur și transmiteți-le utilizatorilor

ulteriori împreună cu aparatul.

- Respectați instrucțiunile de siguranță și informațiile privind garanția, care sunt anexate separat.

### Informații suplimentare privind siguranța

#### Respectați următoarele puncte:

- Aparatul trebuie să fie conectat numai la prize de perete cu împământare instalate corespunzător. Păstrați cablul de alimentare și fișa uscate în permanență.
- Aparatul trebuie să fie alimentat printr-un dispozitiv de curent rezidual cu un curent diferențial nominal de max. 30 mA. Se recomandă să inspectați periodic cablul de alimentare pentru a detecta eventuale deteriorări.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și solidă și asigurați-vă că există un spațiu suficient de cel puțin 20 cm în jurul aparatului.
- Dacă se utilizează un cablu prelungitor, acesta trebuie derulat complet pentru a preveni supraîncălzirea cablului de alimentare.
- Înainte de a conecta și de a deconecta cablul de alimentare, trebuie să vă asigurați că temperatura minimă este setată .
- Dacă aparatul este utilizat incorect și înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească, așa cum este descris în secțiunea „Curățare și îngrijire”.
- Atunci când aparatul nu este utilizat, se recomandă depozitarea într-un loc uscat pentru a-l proteja.
- Vă recomandăm să depozitați aparatul în ambalajul său original.

#### Evitați următoarele puncte:

- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, este interzisă scufundarea cablului, a ștecherului sau a corpului aparatului în apă sau în alte lichide. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau a blaturilor.
- Nu poziționați aparatul și cablul acestuia în apropierea unor suprafețe care se pot încinge (plită încinsă, arzător cu gaz, aragaz/cuptor etc.).
- **Atenție:** Nu introduceți folie de aluminiu sau alte materiale sau obiecte între suprafața grătarului și carcasă (zona de ventilație).
- În niciun caz nu trebuie să acoperiți fantele de ventilație de pe rama aparatului.
- Aparatul nu trebuie curățat cu un jet de apă de înaltă presiune sau de joasă presiune.
- Nu folosiți niciun produs pe bază de clor pentru a curăța suprafețele din oțel inoxidabil.

## Observații

Grătarul Profi Plus Plancha permite prepararea de mâncăruri sănătoase, diverse și gustoase. Fie că este vorba de carne, pește, fructe de mare, legume sau chiar fructe: datorită căldurii înalte și precise, alimentele sunt gătite crocante la exterior, rămânând în același timp fragede și suculente în interior. Grătarul Profi Plus Plancha este perfect pentru exterior, dar poate fi utilizat și în interior, sub o hotă de aspirație.


## Instalare

### Instalare

Așezați aparatul pe o suprafață plană și solidă. Nu îl așezați pe o suprafață sensibilă la căldură. Alegeți o suprafață de lucru ușor de îngrijit și așezați aparatul pe aceasta, păstrând o distanță de cel puțin 20 cm față de pereții laterali sensibili la căldură, pentru a reduce radiația de căldură din placă. Pentru un confort optim de funcționare, aparatul trebuie amplasat la o înălțime de 85 până la 95 cm deasupra podelei.

### Pornire

Conectați grătarul Plancha la cea mai apropiată sursă de alimentare adecvată (a se vedea informațiile tehnice ale aparatului).

**Atenție:** La conectarea ștecherului de rețea, aparatul se pornește automat, de aceea asigurați-vă că este setată temperatura minimă .

### Oprire

SPOziționați comutatorul de control al temperaturii pe  și scoateți ștecherul din priză.

## Utilizare

### Prepararea pe grătar și gătirea

Selectați temperatura de preparare în funcție de tipul de alimente (vezi timpii de preparare). Pentru a încălzi aparatul, setați-l la temperatura dorită timp de 10 minute. Cu grătarul WMF Profi Plus Plancha, puteți seta individual temperatura ambelor zone de căldură, astfel încât să puteți găti două tipuri diferite de alimente pe grătar în același timp. Dacă este necesar, folosiți o pensulă sau un spray pentru a acoperi uniform placa cu ulei. Aranjați alimentele pe farfurie și asezonați-le după gust. Cu puțină practică, veți ajunge să știți care sunt temperaturile cele mai potrivite pentru diferitele tipuri de alimente, în funcție de grosimea și textura acestora și de gustul dumneavoastră personal. Temperaturile și timpii de mai jos reprezintă doar valori orientative.

Aliment	Temperatură de preparare	Timp de preparare
<b>PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE</b>		
Kebab din pește	160 °C	5 min
Creveți	160 °C	5 min
Scoici	160 °C	5 min
Somon	160 °C	10 min
Pește undițar sau obraji de cod	160 °C	10 min
Scoici St Jacques	160 °C	5 min
Caracatiță sau calmari	220 °C	10 min
<b>CARNE ROȘIE ȘI PUI</b>		
Cotlet cu os, rar	250 °C	Aprox. 3 min. pe fiecare parte
Cotlet cu os, mediu	220 °C	Aprox. 5 min. pe fiecare parte
Cotlet, rar	250 °C	Aprox. 1 min. pe fiecare parte
Cotlet, mediu	220 °C	Aprox. 3 min. pe fiecare parte
Porc sau vițel, fâșii	220 °C	12 min
Iepure sălbatic sau iepure de casă, fâșii	200 °C	30 min
File de rață	220 °C	1 - 3 min. pe fiecare parte
Piept de rață	240°C apoi 200°C	7 min. pe partea cu pielea, apoi 3 min. pe cealaltă parte
Frigărui din carne de vită	240 °C	5 - 10 min.
Cotlete și frigărui din carne de miel	240 °C	5 - 10 min.
<b>LEGUME</b>		
Ciuperci / Ceapă / Dovleci / Morcovi / Roșii / Frigărui din legume / Ardei gras etc.	150 °C	
<b>FRUCTE</b>		
Banane / mere / pere / piersici / portocale / ananas etc.	150 °C	

## Recomandări


Pentru a evita zgărieturile, nu tăiați alimentele direct pe placa de grătar. Nu așezați nicio ustensilă de gătit pe placa de grătar încălzită. Nu încălziți prea tare aparatul atunci când faceți preparate la grătar, altfel placa se poate înnegri și este dificil de curățat. După preparare, grătarul Profi Plus Plancha poate fi utilizat și la o temperatură cuprinsă între 50 și 80°C pentru a menține mâncarea caldă.

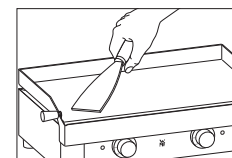
## Întreținere și curățare

### Placa de grătar

Atunci când grătarul Plancha este nou, placa de oțel inoxidabil ferit este foarte strălucitoare. Odată cu utilizarea normală a aparatului, apar rapid dungii și pete negre. Dungile și petele se contopesc curând unele cu altele și dau plăcii un aspect mat, patinat, care se mai schimbă în timp. Prin urmare, nu afectează performanța grătarului.

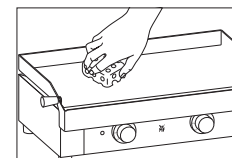
Pentru a curăța grătarul Plancha, acesta trebuie să fie oprit de la buton, iar ștecherul de alimentare trebuie scos din priză. Atunci când placa de grătar este încă puțin caldută, este mai ușor de curățat.

Totuși: **Atenție, risc de arsuri!** 



Folosiți o spatulă solidă pentru a desprinde orice reziduuri alimentare care sunt lipite de placa de grătar și racletați-le în tava de scurgere a grăsimii. Pentru a înmuia reziduurile alimentare rămase, umeziți bine placa de grătar (folosind un burete înmuiat în apă sau folosind cuburi de gheață).

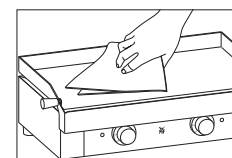
Lăsați să acționeze timp de câteva minute pentru a-și face efectul. Folosiți o spatulă solidă și, dacă este necesar, un burete de sârmă, pentru a desprinde reziduurile alimentare îmbibate și pentru a le răzui în tava de scurgere a grăsimii.



În continuare, curățați placa de grătar folosind un burete de bucătărie umed. După caz, mai întâi folosiți partea aspră și apoi partea moale a buretelui. După aceea, aplicați puțin oțet alb pe placa de grătar pentru a îndepărta în siguranță orice mirosuri și arome rămase.

**Observație:** După prepararea alimentelor sărate, placa de grătar trebuie curățată rapid (risc de coroziune a plăcii din cauza sării).

**Nu utilizați produse pe bază de clor, deoarece acestea pot cauza, de asemenea, coroziuni.**



**Carcasă**

Curățați carcasa din oțel inoxidabil ferit cu ajutorul unui burete ușor umed.

**Tavă de scurgere a grăsimii**

Aceasta este utilizată pentru colectarea reziduurilor alimentare.

**Atenție! Risc de arsuri!** Pentru îndepărtarea tăvii, așteptați întotdeauna răcirea completă a aparatului! După fiecare utilizare, goliți și curățați tava de scurgere a grăsimii.

**Depozitare**

Depozitați Grătarul Profi Plus Plancha într-un loc uscat și sigur.



Aparatul respectă Directivele europene 2014/35/UE, 2014/30/UE și 2009/129/UE.

La sfârșitul duratei sale de viață, acest produs nu poate fi aruncat la gunoiul menajer normal, ci trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Materialele sunt reciclabile în conformitate cu eticheta acestora. Reutilizarea, reciclarea și alte modalități de reutilizare a aparatelor vechi contribuie în mod important la protejarea mediului înconjurător.

Vă rugăm să vă adresați autorităților locale pentru informații despre punctul de colectare corespunzător.

Utilizatorii finali sunt cei responsabili pentru ștergerea oricăror date cu caracter personal care pot fi stocate pe aparatele pe care le aruncă.

Sub rezerva modificărilor.