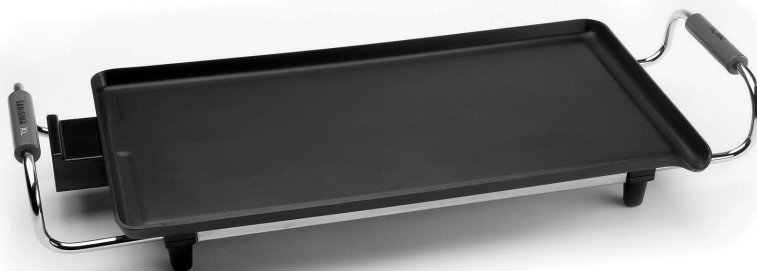


# **solac** MOD. PA5250 PA5255

**PLANCHA DE COCINA  
KITCHEN GRILL  
GRILL-PLANCHA  
GRILLPLATTE  
GRELHADOR DE COZINHA  
PIASTRA DI COTTURA  
PLAATGRILL  
KUCHYŇSKÝ GRIL  
GRILL KUCHENNY  
KUCHYNSKÝ GRIL  
KONYHAI GRILLEZŐ LAP  
КУХНЕНСКИ ГРИЛ  
KUHINJSKI ROŠTILJ  
GRĂȚAR DE BUCĂȚĂRIE**

**INSTRUCCIONES DE USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUÇÕES DE USO  
ISTRUZIONI PER L'USO  
GEBRUIKSAANWIJZING  
NÁVOD K POUZITÍ  
INSTRUCJA OBSŁUGI  
NÁVOD NA POUZITIU  
HASNÁLATI UTASÍTÁS  
инструкция за употреба  
UPUTE ZA UPOTREBU  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**





**5- 7 • ESPAÑOL**  
**8-10 • ENGLISH**  
**11-13 • FRANÇAIS**  
**14-16 • DEUTSCH**  
**17-19 • PORTUGUÊS**  
**20-22 • ITALIANO**  
**23-25 • NEDERLANDS**  
**26-28 • ČESKY**  
**29-31 • POLSKA**  
**32-34 • SLOVENSKY**  
**35-38 • MAGYAR**  
**39-41 • българск**  
**42-44 • HRVATSKA**  
**45-47 • ROMANA**

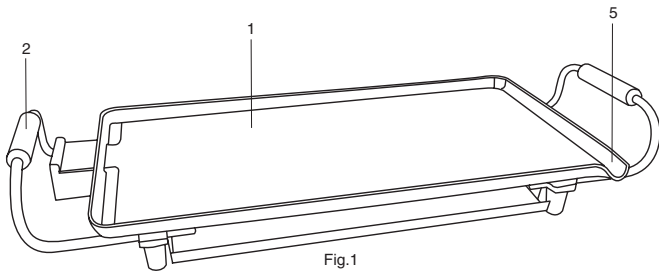
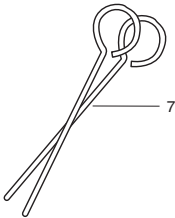
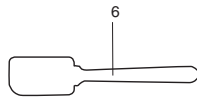
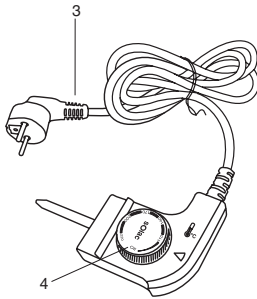


Fig.1



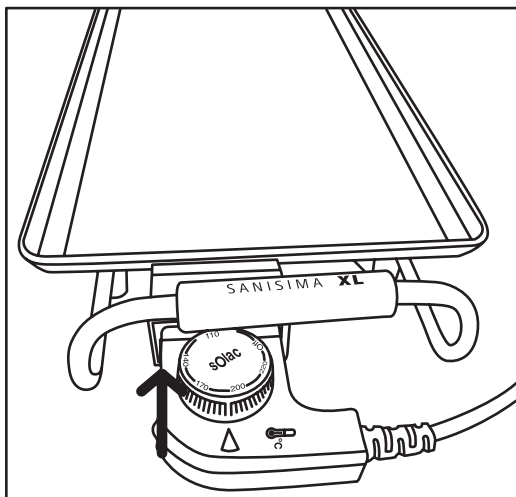


Fig. 2

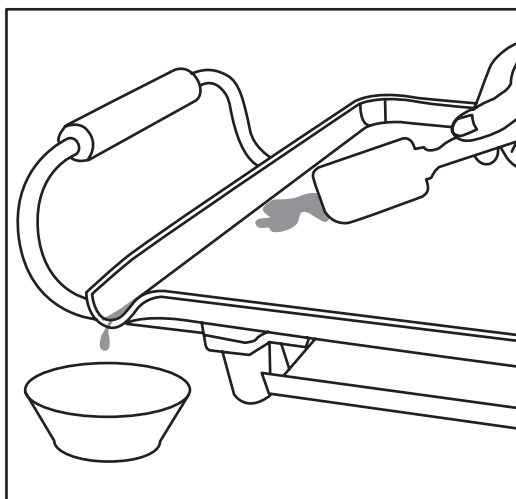


Fig.3

## ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.
- Utilice este aparato únicamente para fines domésticos y exclusivamente para los usos descritos en este manual.
- No lo conecte sin comprobar que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.
- Verifique que la base del enchufe dispone de una toma de tierra adecuada.
- No conecte el aparato con un cable de conexión que no sea el original suministrado por Solac.
- Coloque el aparato bien asentado sobre una superficie lisa y firme. No coloque el aparato sobre una placa de cocina caliente.
- Desconéctelo siempre que vaya a moverlo de lugar.
- Asegúrese de que el cable, o eventual alargador, se disponga de forma que nadie pueda tropezar con él y sin que toque la plancha caliente.
- Tenga cuidado de que el cable de conexión no entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes.
- La plancha alcanza elevadas temperaturas, manéjela con cuidado.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños. Si el aparato es utilizado en su presencia, vigile dichas operaciones.
- No raspe la placa con objetos metálicos o punzantes.
- No utilice su plancha de cocina si observa que el cable de conexión está dañado o existe alguna deficiencia en el aparato. Acuda a un Servicio Técnico Autorizado, con el fin de evitar un peligro.
- No manipule el aparato con las manos mojadas, ni coloque el aparato cerca de una bañera, ducha o piscina.



**¡¡ATENCIÓN!!** Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

## COMPONENTES PRINCIPALES FIG.1

- 1.- Bandeja
- 2.- Asas
- 3.- Cable de conexión con termostato regulable

- 4.- Piloto luminoso
- 5.- Canal recogegrasas
- 6.- Espátulas
- 7.- Varillas inox barbacoa

---

## INSTRUCCIONES DE USO

---

- Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje antes de usar el aparato
- Limpie el producto antes del primer uso (vea el apartado MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA).
- Conecte el termostato regulable primero al aparato (fig.2) y posteriormente a la red. Elija la posición del termostato deseada. El piloto luminoso Fig.1 (4) se encenderá y permanecerá encendido hasta que alcance la temperatura seleccionada en el termostato.
- Conecte la plancha de cocina unos 3 minutos antes de empezar a cocinar. Mientras se calienta, prepare los alimentos.
- Utilice en la plancha las espátulas que se adjuntan Fig.1 (6) o cubiertos de plástico o madera; no utilice cubiertos metálicos para evitar dañar la capa antiadherente.
- Durante el asado, el piloto de temperatura se iluminará intermitentemente, indicando que el termostato esta funcionando regulando constantemente la temperatura ajustada.
- Cuando deje de utilizar la plancha desenchufe la clavija de la toma de corriente.

---

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- Desconecte el aparato de la red y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el termostato regulable del aparato y no lo introduzca nunca en agua o en cualquier otro líquido. ✕ Si fuera necesario límpielo con un paño húmedo.
- Durante la utilización de la plancha es aconsejable retirar la grasa resultante utilizando una espátula y dirigirla hacia el canal recogegrasas (fig.3).
- Limpie la plancha con papel de cocina después de cada uso evitando así que se peguen restos de alimentos en ella.
- Para una limpieza profunda lave la plancha en el lavavajillas o con agua caliente y jabón, sin utilizar elementos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Asegúrese de que la clavija del aparato está totalmente seca antes de conectarlo de nuevo.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Carnes, pescados, etc. cortados en pequeños pedazos quedarán cocinados antes y mejor que trozos grandes.
- Recomendamos el uso de carne tierna en la plancha. Si la carne que desea cocinar es de tipo dura aconsejamos la deje marinando (p.e. leche), la noche anterior.
- Frutas como la piña y la papaya poseen una enzima que rompe las proteínas, lo que hace que la carne se vuelva más tierna.
- Evite pinchar la carne para que no se reseque. Utilice tenazas cuando desee moverla.
- Intente dar la vuelta a los alimentos sólo una vez, ya que más veces haría que los alimentos se resecaen.
- Cuando vaya a dar la vuelta al pescado utilice una espátula plana y larga.
- Puede utilizar la plancha como bandeja, llevándola a la mesa para mantener caliente la comida, para ello desenchufe el cable de conexión a red.

## IMPORTANT

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for any future enquiries.
- This appliance must only be used for domestic purposes, i.e., exclusively for the activities described herein.
- Do not plug in the appliance before checking that your home voltage matches that stated on the specifications plate.
- Check that the plug socket is fitted with a suitable earth connection.
- Do not connect the apparatus using a connection cable other than the original one supplied by Solac.
- Place the appliance firmly on a flat, steady surface. Do not place it on a hot hob.
- Always disconnect the appliance before moving it.
- Make sure that the cord and any extensions are placed so that nobody can trip over them, and that they are not in contact with the hot plate.
- Take care that the power cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- The grill reaches high temperatures. Handle it with care.
- Keep out of the reach of children. If the appliance is used in their presence, watch carefully.
- Do not scrape the hotplate with metal or sharp objects.
- Do not use your kitchen grill if you notice that the connection cable is damaged or that the apparatus is faulty. For safety reasons, take it to an authorised technical service centre.
- Do not use the appliance with wet hands or place it near a bath, shower or swimming pool.



**IMPORTANT!!** When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to your nearest CLEAN POINT or the waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.

## MAIN COMPONENTS FIG. 1

- 1.- Tray
- 2.- Grips
- 3.- Connection cable with adjustable thermostat
- 4.- Pilot light



- 5.- Grease collection deposit
- 6. - Spatulas
- 7. - Stainless steel barbecue rods

---

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

- Remove all packaging materials before using the device.
- Clean the product before using it for the first time (see the MAINTENANCE AND CLEANING section).
- Firstly, connect the adjustable thermostat to the apparatus (fig. 2) and then plug it in. Choose the desired thermostat position. The pilot light Fig. 1(4) will come on and stay on until the temperature selected on the thermostat is reached.
- Connect the kitchen grill for about 3 minutes before starting to cook. You can prepare the food while it is heating up.
- Use the spatulas included with the device or Fig. 1 (6). or plastic or wooden cutlery on the grill. Do not use metal utensils to avoid damaging the non-stick coating.
- During cooking, the temperature pilot light will flash on and off, indicating that the thermostat is functioning and is constantly regulating the correct temperature.
- When you have finished using the grill, unplug it from the socket.

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Unplug the appliance from the mains and leave it to cool before cleaning it.
- Disconnect the apparatus' adjustable thermostat. Never put it into water or any other liquid. ✕ If necessary, clean it with a damp cloth.
- While the grill is in use, we recommend removing the excess fat using a wooden spatula, pushing it towards the grease collector (fig.3).
- Clean the grill with kitchen paper after each use. This way you will stop food remains from sticking to it.
- For thorough cleaning, wash the grill in the dishwasher or with soap and hot water. Do not use abrasive products that could damage the coating.
- Make sure that the apparatus' plug is completely dry before you re-connect it.

---

## PRACTICAL HINTS

---

- If the meat, fish, etc. is cut into small pieces, it will cook better and more quickly than large pieces.

- We recommend that you use tender meat in the grill. If the meat you want to cook is tough, we recommend that you marinate it (e.g. in milk) the night before.
- Fruits like pineapple and papaya contain an enzyme that breaks down proteins. This makes meat tenderer.
- Avoid piercing the meat to prevent it from drying out. Use tongs when you want to move it.
- Try to turn the food once only, for if you do it more often, the food will get dry.
- When you turn fish, use a long, flat spatula.
- You can use the grill as a tray, taking it straight to the table to keep the food hot. To do so, unplug it.

## ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.
- Utilisez cet appareil uniquement à des fins domestiques et exclusivement pour l'usage décrit dans ce manuel.
- Ne la branchez pas sans avoir vérifié au préalable que la tension **électrique** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre domicile.
- Vérifiez que la base de la prise est dotée d'une prise de terre adéquate.
- Ne branchez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation autre que celui fourni par Solac.
- Installez l'appareil sur une surface stable, lisse et résistante. Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisine chaude.
- Débranchez-le avant de le déplacer.
- Veillez à disposer le cordon ou l'éventuelle rallonge de sorte que personne ne soit gêné dans ses mouvements, en évitant tout contact avec la base chauffante.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes.
- La plancha peut atteindre des températures élevées. Manipulez-la avec précaution.
- Maintenez-la hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, surveillez ces opérations.
- Ne raclez pas la plaque avec des objets métalliques ou pointus.
- N'utilisez pas votre grill-plancha si le cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil présente un défaut. Faites appel à un service technique agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne manipulez pas l'appareil les mains mouillées et ne le placez jamais près d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.



**ATTENTION !** Pour mettre l'appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle. Déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit traité comme il convient. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

## ÉLÉMENTS PRINCIPAUX FIG. 1

- 1.- Plateau
- 2.- Poignées

- 3.- Cordon d'alimentation avec thermostat réglable
- 4.- Voyant lumineux
- 5.- Canal de récupération de la graisse
- 6.- Spatules
- 7.- Crochets en inox de barbecue

---

## MODE D'EMPLOI

---

- Veillez à bien retirer l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez le produit avant de l'utiliser la première fois (voir la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE).
- Branchez le thermostat réglable, d'abord à l'appareil (Fig. 2) puis au réseau. Réglez le thermostat sur la température souhaitée. Le voyant lumineux Fig. 1 (4) s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la température indiquée par le thermostat soit atteinte.
- Branchez le grill-plancha 3 minutes environ avant de commencer à cuisiner. Pendant qu'il chauffe, vous pouvez préparer les différents ingrédients.
- Avec la plancha, utilisez les spatules fournies Fig. 1 (6) ou encore des couverts en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de couverts métalliques afin de ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.
- Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume de façon intermittente pour indiquer que le thermostat est activé et qu'il règle en permanence la température sélectionnée.
- Lorsque vous cessez d'utiliser la plancha, débranchez le cordon de la prise de courant.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Déconnectez le thermostat réglable de l'appareil et ne le placez jamais dans de l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. ✕ Pendant l'utilisation de la plancha, il est conseillé de retirer la graisse de cuisson à l'aide d'une spatule et de la diriger vers le canal récupérateur de graisse (fig. 3).
- Après chaque utilisation, nettoyez la plancha avec du papier de cuisine pour éviter que des restes d'aliments ne s'y collent.
- Pour un nettoyage à fond, lavez la plancha dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse, sans utiliser de produits abrasifs pouvant endommager le revêtement antiadhésif.
- Vérifiez que la prise de l'appareil est complètement sèche avant de la rebrancher.

## CONSEILS PRATIQUES

- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Choisissez plutôt des viandes tendres. Si vous souhaitez cuisiner une viande dure, nous vous conseillons de la laisser mariner (par exemple, dans du lait) pendant la nuit.
- Certains fruits comme l'ananas et la papaye contiennent des enzymes qui cassent les protéines, ce qui rend la viande plus tendre.
- Ne piquez pas la viande, et ce afin d'éviter qu'elle ne se dessèche. Utilisez des pinces pour bouger la viande.
- Essayez de retourner les aliments une fois seulement pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
- Utilisez une longue spatule plate pour retourner le poisson.
- Vous pouvez utiliser la plancha comme plat. Cela permet de garder le repas chaud. Débranchez pour cela le cordon d'alimentation.

## ACHTUNG

- Lesen Sie diese Anleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Verwendungszwecke.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit jener Ihres Haushalts übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose entsprechend geerdet ist.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich mit dem von Solac mitgelieferten Original-Netzkabel an.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und festen Oberfläche ab. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät umstellen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel und ggf. Verlängerungskabel so liegen, dass niemand darüber stolpern kann und diese nicht mit der heißen Platte in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel keine scharfen Kanten oder heißen Flächen berührt.
- Die Grillplatte erreicht hohe Temperaturen; gehen Sie vorsichtig damit um.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. In Anwesenheit von Kindern darf das Gerät nur unter entsprechender Aufsicht benutzt werden.
- Fahren Sie nicht mit metallischen oder spitzen Gegenständen über die Platte.
- Benutzen Sie die Grillplatte nicht, wenn das Kabel oder das Gerät beschädigt sind. Suchen Sie einen autorisierten Kundendienst auf, um Gefahren zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät keinesfalls mit nassen Händen und stellen Sie es nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen oder Schwimmbecken auf.



**ACHTUNG!!** Das Gerät KEINESFALLS über den Hausmüll entsorgen, sondern zum nächstgelegenen WERTSTOFFHOF oder zur Abfallannahmestelle zur Weiterverwertung bringen. So leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

## HAUPTBESTANDTEILE ABB. 1

- 1.- Tropfschale
- 2.- Griffe

- 3.- Netzkabel mit einstellbarem Thermostat
- 4.- Leuchtanzeige
- 5.- Fettablaufrinne
- 6.- Spatel
- 7.- Grillspieße aus Edelstahl

---

## GEBRAUCHSANLEITUNG

---

- Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial vor der Benutzung des Gerätes entfernt wurde.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe REINIGUNG UND PFLEGE).
- Schließen Sie den Thermostat zuerst an das Gerät (Abb. 2) und anschließend an das Netz an. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Stufe ein. Die Leuchtanzeige (4) leuchtet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Schalten Sie die Grillplatte etwa 3 Minuten vor Beginn der Verwendung ein. Während sie sich aufheizt, können Sie die Speisen vorbereiten.
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Spatel Abb. 1 (6) oder Kunststoff- bzw. Holzbesteck für die Platte. Metallbesteck kann die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Während des Betriebs blinkt die Temperatur-Leuchtanzeige. Dies zeigt an, dass der Thermostat in Betrieb ist und kontinuierlich die gewählte Temperatur einstellt.
- Trennen Sie die Platte vom Netz, wenn Sie mit dem Grillen fertig sind.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

- Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Nehmen Sie den Thermostat vom Gerät ab. Tauchen Sie ihn niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. ✕ Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.
- Während des Grillens empfiehlt es sich, überschüssiges Fett mithilfe eines Spatels zu entfernen und in die Fettablaufrinne laufen zu lassen (Abb. 5).
- Reinigen Sie die Platte nach jeder Benutzung mit einem Küchentuch. So vermeiden Sie ein Ankleben von Speiseresten.
- Sie können die Platte in der Spülmaschine oder mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Vermeiden Sie Scheuermittel, da diese die Beschichtung angreifen können.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.

## PRAKTISCHE TIPPS

- Fleisch, Fisch etc. in kleinen Stücken wird schneller und besser gar als in großen Stücken.
- Wir empfehlen, für den Grill zartes Fleisch zu verwenden. Wenn Sie zähes Fleisch grillen möchten, empfehlen wir, es über Nacht zu marinieren (z. B. in Milch).
- Früchte wie Ananas und Papaya enthalten ein proteinspaltendes Enzym, welches das Fleisch zarter macht.
- Stechen Sie möglichst nicht in das Fleisch, damit es nicht austrocknet. Benutzen Sie stattdessen eine Wendezange.
- Wenden Sie die Speisen möglichst nicht mehr als einmal, damit sie nicht austrocknen.
- Nutzen Sie zum Wenden von Fisch einen flachen, breiten Spatel.
- Sie können die Platte auch als Tablett nutzen und auf den Tisch stellen, um die Speisen warm zu halten. Trennen Sie sie dazu vom Netz.



## ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma possível consulta posterior.
- Utilize este aparelho unicamente para fins domésticos e exclusivamente para o uso descrito neste manual.
- Não o ligue sem verificar se a voltagem indicada na placa de características e a de sua casa coincidem.
- Verifique se a base da ficha dispõe de uma tomada de terra adequada.
- Não ligue o aparelho com um cabo de ligação diferente do original fornecido pela Solac.
- Coloque o aparelho bem assente sobre uma superfície lisa e firme. Não coloque o aparelho sobre uma placa de cozinha quente.
- Desligue-o sempre que o pretenda deslocar.
- Assegure-se de que o cabo e a eventual extensão estão dispostos de forma que ninguém possa tropeçar neles e sem que toquem no grelhador quente.
- Tenha cuidado para que o cabo de ligação não entre em contacto com arestas cortantes ou superfícies quentes.
- O grelhador atinge temperaturas elevadas; maneje-o com cuidado.
- Mantenha-o fora do alcance das crianças. Se o aparelho for utilizado na sua presença, vigie a sua utilização.
- Não raspe a placa com objectos metálicos ou aguçados.
- Não utilize o seu grelhador se vir que o cabo de ligação está danificado ou que existe alguma deficiência no aparelho. Contacte uma Assistência Técnica Autorizada, para evitar acidentes.
- Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas, nem utilize o aparelho perto de uma banheira, duche ou piscina.



**ATENÇÃO!!** Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a protecção do meio ambiente.

## COMPONENTES PRINCIPAIS FIG.1

- 1.- Bandeja
- 2.- Asas
- 3.- Cabo de ligação com termostato regulável
- 4.- Piloto luminoso

- 5.- Canal de recolha de gorduras
- 6.- Espátulas
- 7.- Varinhas inox churrasco

---

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

- Assegure-se que remove todos os materiais de embalagem antes de usar o aparelho
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização (veja a secção MANUTENÇÃO E LIMPEZA).
- Comece por ligar o termostato regulável ao aparelho (fig.2) e só depois à rede eléctrica. Escolha a posição do termóstato pretendida. O piloto luminoso Fig.1 (4) acender-se-á e permanecerá aceso até alcançar a temperatura seleccionada no termostato.
- Ligue o grelhador de cozinha cerca de 3 minutos antes de começar a cozinhar. Enquanto aquece, vá preparando os alimentos.
- Utilize no grelhador as espátulas que são fornecidas Fig.1 (6) ou talheres de plástico ou de madeira, não utilize talheres metálicos para evitar danificar a película anti-aderente.
- Durante a confecção, o piloto de temperatura ilumina-se intermitentemente, indicando que o termostato está a funcionar regulando constantemente a temperatura ajustada.
- Quando deixar de utilizar o grelhador, retire a ficha da tomada de corrente.

---

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o termostato regulável do aparelho e nunca o introduza em água ou em qualquer outro líquido. ✕ Se for necessário, limpe-o com um pano húmido.
- Durante a utilização do grelhador é aconselhável retirar a gordura resultante utilizando uma espátula e dirigindo-a na direcção do canal de recolha de gorduras (fig.3).
- Limpe o grelhador com papel de cozinha após cada utilização, evitando desta forma que se peguem restos de alimentos.
- Para uma limpeza profunda, lave o grelhador na máquina de lavar a loiça ou com água quente e sabão, sem utilizar elementos abrasivos que possam danificar o revestimento.
- Assegure-se de que a ficha do grelhador está totalmente seca, antes de o ligar novamente.

## CONSELHOS PRÁTICOS

- Carne, peixe, etc. cortados em bocados pequenos ficam mais bem cozinhados e mais depressa do que em bocados grandes.
- Recomendamos a utilização de carne tenra no grelhador. Se a carne que pretende cozinhar for rija, aconselhamos a que a deixe a marinar (por ex., em leite), durante a noite anterior.
- As frutas como o ananás e a papaia possuem uma enzima que quebra as proteínas, o que faz com que a carne fique mais tenra.
- Evite espetar a carne, para que não resseque. Utilize pinças quando quiser movê-la.
- Tente virar os alimentos apenas uma vez, visto que, se o fizer com mais frequência, provoca o ressequecimento dos alimentos.
- Quando virar o peixe, utilize uma espátula plana e larga.
- Pode utilizar o grelhador como bandeja, levando-o à mesa para manter a comida quente, mas, para isso, deve retirar o cabo de ligação à rede eléctrica.

## ATTENZIONE

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico e conservarle per poterle consultare in futuro, se necessario.
- Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e per gli usi descritti nel presente manuale.
- Non collegarlo all'alimentazione elettrica senza aver prima verificato che la tensione dell'impianto domestico corrisponda a quella riportata sulla targhetta delle specifiche.
- Verificare che la base della presa sia dotata di messa a terra adeguata.
- Non collegare la piastra con un cavo diverso da quello originale fornito da Solac.
- Posizionare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile. Non collocarlo su una piastra da cucina calda.
- Scollegarlo sempre prima di spostarlo.
- Posizionare il cavo o l'eventuale prolunga in modo che non sia possibile inciamparvi sopra e che non entri in contatto con la piastra calda.
- Fare in modo che il cavo di alimentazione non venga a contatto con spigoli taglienti o superfici calde.
- La piastra raggiunge temperature elevate, pertanto è necessario maneggiarla con attenzione.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. Se viene utilizzato in loro presenza, controllare le operazioni suddette.
- Non raschiare la piastra con oggetti metallici o appuntiti.
- Non utilizzare la piastra di cottura se presenta qualche anomalia oppure il cavo di alimentazione è danneggiato. Per evitare problemi, rivolgersi a un servizio di assistenza tecnica autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, né collocarlo vicino a una vasca da bagno, doccia o piscina.



**ATTENZIONE:** non smaltire MAI l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso il CENTRO DI SMALTIMENTO o di raccolta più vicino perché possa essere smaltito adeguatamente. In questo modo si contribuirà alla tutela dell'ambiente.

## COMPONENTI PRINCIPALI FIG. 1

1. - Vassoio
2. - Impugnature

- 3. - Cavo di alimentazione con termostato regolabile
- 4. - Spia luminosa
- 5. - Canale raccogligrassi
- 6.- Spatole
- 7. - Spiedini in acciaio per barbecue

---

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima dell'uso.
- Pulire il prodotto prima dell'uso (vedere la sezione MANUTENZIONE E PULIZIA).
- Collegare il termostato regolabile prima all'apparecchio (Fig. 1) e poi alla rete. Portare il termostato sulla posizione desiderata. La spia luminosa Fig. 1 (4) si accende e rimane accesa finché la piastra non raggiunge la temperatura impostata sul termostato.
- Far riscaldare la piastra di cottura circa 3 minuti prima di iniziare a cucinare e utilizzare questo tempo per preparare i cibi.
- Sulla piastra utilizzare le spatole in dotazione Fig. 1 (6) o utensili di plastica o legno. Non utilizzare utensili di metallo per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Durante la cottura, la spia luminosa della temperatura si accende in modo intermittente, a indicare che il termostato sta regolando la temperatura tenendola costante.
- Dopo aver utilizzato la piastra, scollegare la spina dalla presa.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e pulirlo solo dopo che si è raffreddato.
- Scollegare il termostato regolabile della piastra e non immergerlo in acqua o altro liquido. ✕ Se necessario, pulirlo con un panno umido.
- Quando si utilizza il grill, è consigliabile rimuovere il grasso residuo con una spatola di legno, indirizzandolo verso il canale raccogligrassi (Fig. 3).
- Pulire la piastra con carta da cucina dopo ogni utilizzo e rimuovere tutti gli eventuali residui alimentari.
- Per una pulizia profonda, lavare la piastra in lavastoviglie oppure con acqua calda e detersivo, senza utilizzare elementi abrasivi che possano danneggiare il rivestimento.
- Verificare che la spina dell'apparecchio sia completamente asciutta prima di inserirla nella presa.

## CONSIGLI PRATICI

- Cucinare carne, pesce e altri alimenti tagliati in piccoli pezzi. In questo modo si cucineranno meglio e più velocemente.
- Si consiglia di utilizzare carne tenera sulla piastra. Se la carne da cucinare è dura, farla marinare, ad esempio nel latte, la sera precedente.
- Frutta come ananas e papaya contengono un enzima che rompe le proteine e rende la carne più tenera.
- Non punzecchiare la carne per non farla asciugare. Girarla con delle pinze.
- Girare gli alimenti una sola volta. Girarli più volte potrebbe renderli piuttosto secchi.
- Per girare il pesce, utilizzare una spatola lunga e piatta.
- La piastra può essere utilizzata come un vassoio e appoggiata sul tavolo per mantenere calde le pietanze. Per farlo, scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica.

## WAARSCHUWINGEN

- Lees deze gebruiksaanwijzingen voor ingebruikname aandachtig door en bewaar deze om later evt. na te kunnen slaan.
- Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en uitsluitend voor het gebruik dat in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de spanning op het kenmerkenplaatje met de netspanning in uw woning overeenkomt.
- Controleer of de wandcontactdoos over een goede aardleiding beschikt.
- Sluit het apparaat alleen met het originele door Solac geleverde snoer aan.
- Plaats het apparaat stabiel op een vlakke en stevige ondergrond. Zet dit apparaat niet op een warme kookplaat.
- Sluit het altijd van het lichtnet af voordat u het apparaat verzet.
- Controleer of het snoer en het eventuele verlengsnoer zo gelegd zijn dat niemand erover kan struikelen en dat deze niet in aanraking met de hete verhittingsplaat kan komen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet met scherpe kanten of hete oppervlakken in aanraking komt.
- De grill wordt erg heet; ga er voorzichtig mee om.
- Houd hem buiten bereik van kinderen. Let extra goed op als het apparaat in aanwezigheid van kinderen gebruikt wordt.
- Schraap de plaat niet met metalen of puntige voorwerpen.
- Gebruik uw grill niet wanneer het apparaat gebreken vertoont of het snoer beschadigd is. Ga naar een Erkende Technische Dienst om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Hanteer het apparaat niet met vochtige handen en plaats het niet in de buurt van een bad, douche of zwembad.



**LET OP!!** Wanneer u het apparaat wilt weggooien, deponeer het dan IN GEEN GEVAL bij het huisvuil, maar breng het voor verdere verwerking naar het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of vuilophalpunt. Op deze wijze draagt u bij aan het behoud van het milieu.

## BELANGRIJKSTE ONDERDELEN AFB.1

- 1.- Plaat
- 2.- Handvaten
- 3.- Snoer met regelbare thermostaat
- 4.- Controlelampje.

- 5.- Opvanggootje voor het vet
- 6.- Spatels
- 7.- RVS barbecuepennen

---

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

---

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Maak het product schoon voordat u het voor de eerste keer gebruikt (zie paragraaf ONDERHOUD EN REINIGING).
- Sluit de regelbare thermostaat eerst op het toestel (afb.2) en vervolgens pas op het lichtnet aan. Kies de gewenste stand van de thermostaat. Het controlelampje Afb.1 (4) gaat aan en blijft branden tot de op de thermostaat ingestelde temperatuur bereikt wordt.
- Zet de grill ongeveer 3 minuten voordat u gaat koken aan. Maak de ingrediënten klaar terwijl de grill op temperatuur komt.
- Gebruik voor de plaat de bijgeleverde spatels Afb.1 (6) of plastic of houten keukengerei; gebruik geen metalen bestek om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Tijdens het braden knippert het temperatuurlampje om aan te duiden dat de thermostaat in werking is en continu de ingestelde temperatuur regelt.
- Zodra u de grill niet meer gebruikt, de stekker uit de wandcontactdoos trekken.

---

## SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

---

- Sluit het apparaat van het lichtnet af en laat het eerst afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Sluit de regelbare thermostaat van de grill af. Doe deze nooit in het water of in een andere vloeistof. ✕ Reinig hem zo nodig met een vochtige doek.
- Tijdens gebruik is het aan te bevelen het vrijgekomen vet met een houten spatel te verwijderen en het naar het opvanggootje voor het vet te leiden (Afb.3).
- Maak de grill na elk gebruik met keukenpapier schoon om te voorkomen dat voedselresten blijven plakken.
- Was de grill voor een grondige schoonmaak in de vaatwasser of met heet water en afwasmiddel af, zonder schurende elementen die de anti-aanbaklaag zouden kunnen beschadigen.
- Controleer of de stekker van het apparaat helemaal droog is voordat u de grill opnieuw aansluit.



---

## HANDIGE TIPS

---

- In kleine stukjes gesneden vlees, vis, e.d. worden sneller en beter gaar dan grote stukken.
- Aanbevolen wordt op deze grill mals vlees te gebruiken. Als het vlees dat u wilt klaarmaken hard is, wordt aanbevolen deze de nacht tevoren te laten marineren (bijv. in melk).
- Vruchten zoals ananas en papaja beschikken over een eiwitsplitsend enzym dat het vlees malser maakt.
- Prik zo min mogelijk in het vlees zodat het niet uitdroogt. Gebruik een tang om het om te draaien.
- Draai de voedingsmiddelen maar één keer om, omdat ze anders sneller uit zullen drogen.
- Gebruik voor het omdraaien van vis een vlakke en lange spatel.
- U kunt de grillplaat als dienblad gebruiken om het gerecht op te dienen en op tafel warm te houden; trek daarvoor de stekker uit de wandcontactdoos.

## DŮLEŽITÉ

- Před použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto instrukce a uschovejte si je pro budoucí nahlédnutí.
- Toto zařízení je určeno pouze k domácímu použití, tj. k aktivitám, uvedeným níže.
- Příklad nepripojujte ke zdroji elektrické energie, dokud nekontrolujete, jestli napětí v síti odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku přístroje.
- Zkontrolujte, zda je zásuvka vybavena odpovídajícím uzemněním.
- Zařízení nepripojujte jiným, než dodaným napájecím kabelem od společnosti Solac.
- Zařízení pevně umístěte na rovný, pevný povrch. Neumísťujte na horkou plotnu.
- Před přemístěním přístroj vždy odpojte od sítě.
- Ujistěte se, zda je kabel nebo prodlužovací kabel umístěn tak, že o něj nikdo nezakopne a nepřichází do kontaktu s horkou plotnou.
- Ujistěte se, že napájecí kabel není v kontaktu s ostrými hranami nebo s horkými povrchy.
- Gril během použití dosahuje vysokých teplot. Manipulujte s ním opatrně.
- Uchovávejte mimo dosah dětí. Pokud zařízení používáte v jejich přítomnosti, buďte opatrní.
- Plotnu nečistěte kovovými nebo ostrými předměty.
- Kuchyňský gril nepoužívejte, když zjistíte, že napájecí kabel je poškozený, nebo když je zařízení vadné. Z bezpečnostních důvodů přístroj odneste do autorizovaného servisního střediska.
- Příklad nepoužívejte v blízkosti vany, sprchy nebo bazénu a nechytejte jej mokřými rukama.



**DŮLEŽITÉ!!** Když chcete přístroj odstranit, NIKDY jej nevyhazujte do odpadu. Odneste jej na nejbližší MÍSTO SBĚRU nebo do nejbližšího centra sběru odpadků pro další zpracování. Pomůžete tím životnímu prostředí.

## HLAVNÍ ČÁSTI, OBR. 1

- 1.- Podnos
- 2.- Rukojetě
- 3.- Napájecí kabel s nastavitelným termostatem
- 4.- Kontrolka

- 5.- Místo pro sběr tuku
- 6. - Špachtle
- 7. - Píknikové tyče z nerezavějící ocele

---

## NÁVOD K POUŽITÍ

---

- Před použitím zařízení odstraňte všechen obalový materiál.
- Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz. část ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ).
- Nejdříve k zařízení připojte nastavitelný termostat (obr. 2) a poté jej připojte k síti. Termostat nastavte do požadované polohy. Kontrolka, obr. 1(4) se rozsvítí a zůstane rozsvícena, dokud termostat nedosáhne požadovanou nastavenou teplotu.
- Před začátkem vaření kuchyňský gril asi na 3 minuty zapněte. Dokud se gril zahřívá, můžete si připravit jídlo.
- U grilu používejte špachtle dodávané s výrobkem, obr. 1 (6), nebo plastové a dřevěné náčiní. Abyste předešli poškození nelepivého povrchu, nepoužívejte kovové přístroje.
- Během vaření se bude kontrolka vypínat a zapínat a bude tak signalizovat, že termostat je v provozu a neustále reguluje správnou teplotu.
- Po ukončení práce s grilem vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.

---

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

---

- Zařízení odpojte od sítě a před čištěním jej nechte vychladnout.
- Ze zařízení odpojte nastavitelný termostat. Neponořujte do vody ani do jiné kapaliny. ✗ Je-li to potřebné, vyčistěte jej vlhkým hadříkem.
- Během použití grilu vám doporučujeme pomocí dřevěné špachtle odstraňovat přebytečný tuk. Posouvejte jej směrem k místu pro sběr tuku (obr. 3).
- Po každém použití očistěte gril kuchyňskou papírovou utěrkou. Tímto způsobem předejdete přilepení zbytků jídla k zařízení.
- Při důkladném čištění gril umyjte v myčce nádobí nebo v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte brusné výrobky, které mohou poškodit povrch.
- Před opětovným připojením zařízení se ujistěte, že je řádně vysušené.

---

## PRAKTICKÉ RADY

---

- Maso, ryby, a pod. nakrájené na malé kousky se ugrilují rychleji a lépe než velké kusy.
- Na grilu vám doporučujeme použít jemné maso. Je-li maso, které chcete grilovat, tvrdé, doporučujeme jej noc předtím marinovat (např. v mléce).

- Ovoce, jako je ananas a papája obsahují enzym, který rozloží proteiny. To učiní maso měkčím.
- Abyste předešli vysušení, maso nepropichujte. Na obrácení používejte kleště.
- Jídlo zkuste otáčet pouze jednou, uděláte-li to častěji, jídlo se vysuší.
- Při otáčení ryb, používejte dlouhou, plochou špachtli.
- Gril můžete použít jako tácek a naservírovat jej přímo na stůl a udržovat jídlo horké. Chcete-li to tak udělat, zařízení odpojte.

## WAŻNE

- Przed użyciem przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować ją na wypadek jakichkolwiek wątpliwości.
- Urządzenie może być wykorzystywane jedynie do użytku domowego, tj. wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy upewnić się, że napięcie określone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu domowej sieci zasilania.
- Upewnić się, że gniazdko sieciowe jest wyposażone w odpowiednie uziemienie.
- Nie podłączać urządzenia do źródła zasilania za pośrednictwem przewodu zasilającego innego niż dostarczony przez firmę Solac.
- Ustawić urządzenie bezpiecznie na płaskim, stabilnym podłożu. Nie kłaść na gorącej płycie kuchennej.
- Przed przeniesieniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zabezpieczyć przewód zasilający i wszelkie kable przedłużające, tak aby nie potykać się o nie, oraz upewnić się, że nie dotykają płyty grzewczej.
- Należy także dopilnować, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi ani gorących powierzchni.
- Grill nagrzewa się do wysokiej temperatury. Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli urządzenie jest używane w obecności dzieci.
- Należy uważać, by nie porysować płyty grzewczej ostrymi metalowymi przedmiotami.
- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wystąpienia usterki. Ze względów bezpieczeństwa należy oddać uszkodzone urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Urządzenia nie należy obsługiwać mokrymi rękoma ani używać w pobliżu wanny, prysznica lub basenu.



**WAŻNE!!** Chcąc pozbyć się urządzenia, NIGDY nie należy wyrzucać go do kosza. Należy oddać je do najbliższego PUNKTU SKŁADOWANIA I UTYLIZACJI odpadów. W ten sposób chronimy środowisko naturalne.

## CZĘŚCI GŁÓWNE RYS. 1

- 1.- Taca
- 2.- Uchwyty

- 3.- Przewód zasilający z regulowanym termostatem
- 4.- Lampka kontrolna
- 5.- Tacka na ociekający tłuszcz
- 6. - Łopatki
- 7. - Rożny ze stali nierdzewnej

---

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

---

- Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć materiały użyte do jego opakowania.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
- W pierwszej kolejności w urządzeniu należy umieścić regulowany termostat (Rys. 2). Następnie podłączyć urządzenie do zasilania, a termostat przestawić do żądanej pozycji. Zapali się lampka kontrolna (Rys. 1(4)), która zgaśnie dopiero, gdy urządzenie osiągnie temperaturę ustaloną na termostacie.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potraw włączyć urządzenie na ok. 3 min. W trakcie nagrzewania się grilla można przygotować produkty.
- Podczas grillowania korzystać z łopatek dostarczonych razem z urządzeniem (Rys. 1 (6)) bądź z plastikowych lub drewnianych sztućców. Nie używać sztućców metalowych, które mogą zarysować powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Podczas grillowania kontrolka temperatury (11) będzie na przemian zapalać się i gasnąć, co wskazuje, że termostat na bieżąco koryguje temperaturę.
- Po zakończeniu grillowania odłączyć urządzenie od zasilania.

---

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Odłączyć regulowany termostat. Nigdy nie zanurzać termostatu w wodzie ani innych płynach. ✕ W razie potrzeby przetrzeć wilgotną ściereczką.
- Zaleca się, aby w trakcie pracy usuwać nadmiar tłuszczu do tacki na tłuszcz (Rys. 3) za pomocą drewnianej łopatki.
- Po każdym użyciu oczyścić grill papierowym ręcznikiem. Zapobiegnie to zasychnięciu resztek produktów.
- W celu dokładniejszego wyczyszczenia grill można umyć w zmywarce do naczyń lub w gorącej wodzie z mydłem. Nie stosować środków ściernych, które mogą zniszczyć zewnętrzną powłokę.
- Przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że wtyczka jest sucha.

## WSKAZÓWKI

- Produkty takie jak mięso, ryby itp. przyrządza się szybciej i lepiej, jeżeli są pokrojone w drobne kawałki.
- Do przyrządzania na grillu doskonale nadaje się delikatne mięso. Twarde mięso należy najpierw przez noc namoczyć (na przykład w mleku).
- Owoce takie jak ananas czy melon zawierają enzym rozbijający białka. Czyni to mięso bardziej delikatnym.
- Nie należy nakłuwać mięsa, aby nie doprowadzić do jego nadmiernego wysuszenia. Do obracania mięsa używać szczypec.
- W miarę możliwości mięso należy obrócić tylko raz. W przeciwnym wypadku mięso może ulec nadmiernemu wysuszeniu.
- Do obracania ryb należy używać długiej, płaskiej łopatki.
- Aby utrzymać temperaturę przygotowanej potrawy, grill można wykorzystać jako tacę i ustawić bezpośrednio na stole. Wcześniej należy odłączyć go od zasilania.

## DÔLEŽITÉ

- Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny a odložte si ich pre neskoršiu potrebu.
- Toto zariadenie je určené iba na domáce použitie, tj. na činnosti, ktoré sú uvedené nižšie.
- Prístroj nepripájajte k zdroju elektrickej energie, kým neskontrolujete, či napätie u vás doma súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku prístroja.
- Skontrolujte, či je elektrická zásuvka vybavená vhodným uzemnením.
- Zariadenie nepripájajte iným, ako dodaným napájacím káblom od spoločnosti Solac.
- **Zariadenie umiestnite na rovný a pevný povrch. Neumiestňujte ho na horúci povrch.**
- Pred premiestnením prístroj vždy odpojte **zo** siete.
- Uistite sa, či je **sieťový** kábel alebo predlžovací kábel umiestnený tak, **aby** oň nikto **nezakopol a neprichádzal** do kontaktu s **horúcim povrchom**.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je v kontakte s ostrými hranami alebo s horúcimi povrchmi.
- Gril počas použitia dosahuje vysoké teploty. Manipulujte s ním opatrne.
- Udržujte mimo dosahu detí. Ak zariadenie používate v ich prítomnosti, buďte opatrní.
- Platničku nečistite kovovými alebo ostrými predmetmi.
- Kuchynský gril nepoužívajte, ak zistíte, že napájací kábel je poškodený, alebo ak je zariadenie **poškodené**. Z bezpečnostných dôvodov ho zoberte do autorizovaného servisného strediska.
- Prístroj nepoužívajte v blízkosti vane, sprchy alebo bazénu a nechyťajte ho mokrymi rukami.



**DÔLEŽITÉ!!** Ak chcete prístroj odstrániť, NIKDY ho nevyhadzujte do odpadu. Odneste ho na najbližšie MIESTO ZBERU alebo do najbližšieho centra zberu odpadkov na ďalšie spracovanie. Pomôžete tým životnému prostrediu.

## HLAVNÉ ČASTI, OBR. 1

- 1.- Podnos
- 2.- Rukoväta
- 3.- Napájací kábel s nastaviteľným termostatom
- 4.- Kontrolka



- 5.- Miesto na zber tuku
- 6. - Špachtle
- 7. - Piknikové tyče z nehrdzavejúcej ocele

---

## NÁVOD NA POUŽITIE

---

- Pred použitím zariadenia odstráňte všetok obalový materiál.
- Pred prvý použitím prístroj vyčistite (viď. časť ÚDRŽBA A ČISTENIE).
- Najskôr k zariadeniu pripojte nastaviteľný termostat (obr. 2) a potom ho pripojte k sieti. Termostat nastavte do požadovanej polohy. Kontrolka, obr. 1 (4) sa rozsvieti a zostane rozsvietená, až kým termostat nedosiahne **požadovanú teplotu**.
- Pred začiatkom varenia kuchynský gril asi na 3 minút zapnite. Kým sa gril zohrieva, môžete pripraviť jedlo.
- **Na gril** používajte špachtle dodávané s výrobkom, obr. 1 (6), alebo plastové a drevené náradie. Aby ste predišli poškodeniu teflonového povrchu, nepoužívajte kovové príbory.
- Počas varenia sa bude kontrolka vypínať a zapínať **čím signalizuje**, že termostat je v činnosti a neustále reguluje správnu teplotu.
- Po ukončení práce s grilom vyberte zástrčku z elektrickej zásuvky.

---

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

---

- Zariadenie odpojte **zo** siete a pred čistením ho nechajte vychladnúť.
- Zo zariadenia odpojte nastaviteľný termostat. Neponárajte do vody ani do inej tekutiny. ✘ Ak je to potrebné, utrite ho vlhkou látkou.
- Počas používania grilu vám odporúčame pomocou drevenej špachtle odstrániť prebytočný tuk. Posúvajte ho smerom k miestu na zber tuku (obr.3).
- Po každom použití očistite gril kuchynskou papierovou utierkou. Zabráňte tým prilepeniu zvyškov jedál.
- Pri dôkladnom čistení umyte gril v umývačke na riad alebo v horúcej mydlovej vode. Nepoužívajte **práškové prípravky**, ktoré by mohli poškodiť povrch.
- Pred opätovným pripojením zariadenia sa ubezpečte, že je riadne vysušené.

---

## PRAKTICKÉ RADY

---

- Mäso, ryby, a pod. nakrájané na malé kúsky. **Uvaria sa** rýchlejšie a lepšie ako veľké kusy.
- Na grilovanie odporúčame používať jemné mäso. Ak je mäso, ktoré chcete grilovať, tvrdé, odporúčame ho noc predtým marinovať (napr. v mlieku).

- Ovocie, ako ananás alebo papája obsahujú enzým, ktorý rozpúšťa proteíny. Urobia mäso mäkkším.
- Aby ste predišli vysušeniu, mäso neprepichujte. Na obrátenie používajte kliešte.
- Jedlo skúste otočiť iba raz, ak **ho budete otáčať** častejšie, vysuší sa.
- Pri otáčaní rýb, používajte dlhú, plochú špachtľu.
- Gril môžete použiť ako **táču na servírovanie** priamo na stôl **čím udržíte** mäso horúce. **Pred prenášaním** zariadenie odpojte.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- Kedves Vásárló!
- Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. Reméljük, hasznos társa lesz a háztartásban. A megfelelő működés alapfeltétele a szakszerű használat, ezért kérjük, figyelmesen olvassa át a használati utasítást.

## FIGYELMEZTETÉS

- Kérjük, olvassa el figyelmesen az útmutatót, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg a később felmerülő kérdések esetére.
- A készüléket csak háztartási használatra szabad alkalmazni, tehát kizárólag az alább megjelölt célokból.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készüléken feltüntetettnek .
- Győződjön meg róla, hogy a dugaszolóaljzat rendelkezik a megfelelő földeléssel.
- A készüléket csak a Solac által szállított eredeti csatlakoztató vezetékkel használja.
- A készüléket egyenes, stabil felületre helyezze. A készüléket ne helyezze forró főzőlapra.
- Mozgatás előtt mindig húzza ki a készüléket.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a kábel és bármilyen hosszabbító úgy került elhelyezésre, hogy senki nem botlik meg bennük, és nem érintkeznek a forró lappal.
- Vigyázzon, hogy a tápkábel ne kerüljön érintkezésbe éles szélékkel vagy forró felületekkel.
- A grill igen magas hőfokon működik. Kezelése közben legyen óvatos.
- Gyermek kezébe nem kerülhet. Ha a készüléket jelenlétükben használják, kövesse gondosan figyelemmel az ilyen műveleteket.
- A sütőlapot ne karcolja meg fém- vagy egyéb éles tárggyal.
- Ne használja a készüléket, ha a vezeték sérülését vagy a készülék meghibásodását észleli. Ilyen esetben a biztonság érdekében a készüléket hivatalos szakszervizben kell javíttatni.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel, és ne használja fürdőkád, zuhanyzó vagy medence mellett.



**FONTOS!!** Amennyiben már nincs szüksége a készülékre, SOHA ne dobja azt a háztartási hulladékba. A készülék szakszerű ártalmatlanítása érdekében keresse fel a legközelebbi HULLADÉKÁRTALMATLANÍTÁSSAL FOGLALKOZÓ SZOLGÁLTATÓT. Ilyen módon is hozzájárulhat környezete megóvásához.

---

## FŐ ALKOTÓRÉSZEK – 1. ÁBRA

---

1. - Tálca
2. - Fogantyúk
3. - Csatlakozókábel hőfokszabályozóval
4. - Jelzőlámpa
5. - Zsiradékgyűjtő
6. - Spatulák
7. - Rozsdamentes acél barbecue készlet

---

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

---

- A készülék használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Az első alkalommal történő használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS részt).
- Először csatlakoztassa a hőfokszabályzót a készülékhez (2. ábra), majd kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a kívánt hőfokszabályozó helyzetet. A jelzőlámpa – 1. ábra (4) – kigyullad, és a hőfokszabályozón beállított hőmérséklet eléréseig folyamatosan ég.
- Körülbelül 3 perccel a sütés megkezdése előtt kapcsolja be a készüléket. A felmelegedési idő alatt készítse elő az ételt.
- Használja a készülékhez mellékelte spatulákat, illetve hőálló műanyag vagy fa evőeszközt – 1. ábra (6). Ne használjon fém eszközöket, mert azok megsérthetik a tapadásgátló bevonatot.
- Sütés közben a jelzőlámpa ki- és bekapcsol, ezzel jelezvén, hogy a hőfokszabályzó működik, és folyamatosan szabályozza a beállított hőmérsékletet.
- A sütés befejezése után a készülék dugaszát húzza ki az aljzatból.

---

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék dugaszát a hálózathoz, és várja meg, amíg az lehűl.
- Válassza le a hőfokszabályzót a készülékről. A hőfokszabályzót soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. ✕ Ha szükséges, nedves törlőkendővel tisztítsa.
- Amíg a grillüstő használatban van, javasoljuk, hogy a felgyülemlt zsiradékot a fa spatula használatával – a zsiradékgyűjtő irányába tolvá – távolítsa el (3. ábra).
- A grillt minden használat után tisztítsa meg papír törlőkendővel. Így az ételmaradék nem tapad a felületre.

- Az alapos tisztításhoz a grillt mosogatógépben vagy mosogatószerrel és forró vízzel tisztítsa. Ne használjon súrolószert, mert az károsíthatja a bevonatot.
- Csatlakoztatás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék dugasza teljesen száraz.

---

## PRAKTIKUS TANÁCSOK

---

- A kisebb méretűre felaprított hús, hal, stb. hamarabb elkészül, és jobban átsül, mint a nagyobb darabokra vágott.
- Javasoljuk, hogy puhább húsokat süssön. Ha a sütni kívánt hús keményebb, javasoljuk, hogy egy éjszakára pácolja, vagy áztassa be (pl. tejbe).
- Az ananász és a papaya a fehérjék lebontását segítő enzimeket tartalmaznak. Alkalmazásukkal a hús porhanyósabb lesz.
- Ne szűrje át a húst, mert az így veszít nedvességéből. A mozgatáshoz használjon húsfogó csipeszt.
- Sütés közben csak egyszer fordítsa meg az ételt, mert a további forgatások kiszáradtják azt.
- Hal sütéséhez használjon lapos, hosszú spatulát.
- A grill melegen tartja az ételt, és az asztalra helyezve tálcaként is használható. Ilyenkor húzza ki a dugaszt a csatlakozóból.

---

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

---

„A HTM Kft., mint a termék forgalmazója kijelenti, hogy a termék a 79/1997. (XII.31.) IKIM rendeletnek megfelel.”

- |                           |            |            |  |
|---------------------------|------------|------------|--|
|                           | PA5255     | PA5250     |  |
| • Névleges feszültség:    | 220-240V   | 220-240V   |  |
| • Névleges teljesítmény:  | 1850-2200W | 1600-1900W |  |
| • Érintésvédelmi osztály: | Class I    | Class I    |  |



---

## FORGALMAZZA

---

- HTM Nemzetközi Kereskedelmi Kft.
- 1046 Budapest, Kiss Ernő u. 3.
- Fax: (1) 369-0403
- Tel.: (1) 370-4074  
(1) 272-0116

## GARANCIAFELTÉTELEK

- A garancia minden gyártási vagy anyaghibából eredő működési rendellenességgel kapcsolatban egy év.
- A jótállás nem terjed ki a helytelen használatból eredő hibákra.
- A garancia nem érvényes, ha az üzletben nem teljesen vagy helytelenül töltötték ki ill. pecsételték le a garanciajegyet.
- Nem vonatkozik a garancia az olyan károsodásokra, amelyek a helytelen használatból vagy szállításból erednek. Ez olyan esetekre is érvényes, amikor a készüléket nem megfelelő földelésű dugaljhoz csatlakoztatták.
- Ugyancsak érvénytelen a garancia, ha a készüléket illetéktelen (hozzá nem értő személy) próbálja javítani, aki nem tartozik a vevőszolgálathoz vagy hivatalos szervizhez.
- A meghibásodott készüléket – beleértve a hálózati csatlakozó vezetékét is – csak szakember, szerviz javíthatja.

## ВАЖНО

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да пристъпите към използване на уреда и ги запазете за евентуални справки в бъдеще.
- Този уред трябва да се използва само за домакински цели, т.е. изключително за дейностите, описани тук.
- Не включвайте уреда преди да се уверите, че напрежението на електрическата инсталация в дома ви съответства на посоченото върху табелката със спецификации на уреда.
- Уверете се, че контактът е снабден с подходящо заземяване.
- Не свързвайте уреда с кабел, различен от оригиналния кабел, предоставен от Solac.
- Поставете уреда стабилно върху плоска и твърда повърхност. Не го поставяйте върху горещи кухненски повърхности.
- Винаги изключвайте уреда преди да го преместите.
- Уверете се, че кабелът и евентуалните удължители са разположени така, че да не контактуват с горещата плоча и да не създават опасност от препъване в тях.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до остри ръбове или горещи повърхности.
- Грилът достига високи температури. Работете внимателно с него.
- Дръжте уреда далече от деца. Ако уредът се използва в тяхно присъствие, наблюдавайте ги внимателно.
- Не надрасквайте нагриващата се плоча с метални или остри предмети.
- Не използвайте вашия грил, ако свързващият кабел е повреден или ако уредът е неизправен. От съображения за безопасност, занесете уреда за ремонт в специализиран сервиз.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или в близост до бани, душеве или плувни басейни.



**ВАЖНО!!** При бракуване на уреда, НИКОГА не го изхвърляйте в кофата за боклук. Вместо това, занесете го в най-близкото до вас място за приемане на ВТОРИЧНИ СУРОВИНИ. Така ще помогнете за опазване на околната среда.

## ОСНОВНИ КОМПОНЕНТИ ФИГ. 1

- 1.- Поднос
- 2.- Хватки

- 3.- Свързващ кабел с регулируем термостат
- 4.- Светлинен индикатор
- 5.- Колектор за отлагане на мазнина
- 6. - Шпатули
- 7. - Решетка за барбекю от неръждаема стомана

---

## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

---

- Отстранете всички опаковъчни материали преди използване на уреда.
- Почистете продукта преди първото му използване (вижте раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА).
- Най-напред свържете регулируемия термостат към уреда (фиг. 2) и след това го включете в контакта. Изберете позиция на термостата. Светлинният индикатор Фиг. 1 (4) ще светне и ще продължи да свети до достигане на избраната температура на термостата.
- Включете грила около 3 минути преди начало на готвенето. Докато уредът се загрева, можете да подготвите продуктите.
- Използвайте приложените към уреда шпатули Фиг. 1 (6), пластмасови или дървени прибори за грила. Не използвайте метални прибори, за да не повредите незалепващото покритие.
- По време на готвенето, светлинният индикатор за температурата ще светва и угасва, което показва, че термостатът работи и постоянно регулира правилната температура.
- След приключване на работа, изключете уреда от контакта.

---

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

---

- Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине, преди да го почистите.
- Откачете регулируемия термостат на уреда. Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност. ✗ Ако е необходимо, почистете с навлажнена кърпа.
- При използване на грила се препоръчва отстраняване на излишната мазнина с помощта на дървена шпатула, като се изгребва по посока към мястото за събиране на мазнината (фиг.3).
- Почиствайте грила с кухненска хартия след всяко използване. Така ще го предпазите от залепване на хранителни остатъци по повърхността.
- За щателно почистване, измийте грила в миялната машина или със сапун и гореща вода. Не използвайте абразивни материали, които биха могли да повредят покритието.
- Уверете се, че щепселът на уреда е напълно сух, преди да го включите отново в контакта.



## ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

- Ако месото, рибата или другите продукти са нарязани на малки парчета, те ще се изпекат по-бързо и по-добре, отколкото на големи парчета.
- Препоръчваме на грила да печете крехко месо. Ако месото, което искате да пригответе, е жилаво, препоръчваме да го накиснете от предната вечер в марината (напр., в мляко).
- Плодовете от рода на ананас и папая съдържат ензим, който разгражда белтъчините. Това прави месото по-крехко.
- Избягвайте да пробождате месото, за да не изсъхва. Използвайте щипци за обръщане на месото.
- Старайте се да обръщате храната само по веднъж, защото честото обръщане на храната я изсушава.
- Когато обръщате риба, използвайте дълга и плоска шпатула.
- Можете да използвате грила като поднос и да го отнесете направо на масата, за да запазите храната топла. За целта, изключете го от контакта.

## VAŽNO

- Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe aparata i sačuvajte ih za buduće potrebe.
- Aparat je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu i za svrhu koja je opisana u ovim uputama.
- Ne priključujte aparat ukoliko napon naveden na natpisnoj pločici aparata ne odgovara naponu vašeg kućanstva.
- Provjerite je li mrežna utičnica pravilno uzemljena.
- Aparat priključite isključivo pomoću originalnog kabela kojeg ste dobili od tvrtke Solac.
- Aparat postavite na ravnu, čvrstu površinu. Ne postavljajte ga na vruću ploču štednjaka.
- Uvijek isključite aparat prije prenošenja.
- Kabel i nastavci ne smiju biti u blizini grijače ploče te trebaju biti postavljene tako da se nitko preko njih ne može spotaknuti.
- Kabel za napajanje držite podalje od oštih rubova i vrućih površina.
- Roštilj postiže visoke temperature. Pažljivo rukujte s aparatom.
- Držati izvan dohvata djece. Postupajte s oprezom u slučaju korištenja aparata u blizini djece.
- Ne grebite ploču roštilja metalnim ili oštrim predmetima.
- Ne koristite kuhinjski roštilj u slučaju oštećenja naponskog kabela ili kvara na aparatu. Iz sigurnosnih razloga, obratite se ovlaštenom osoblju servisa.
- Ne koristite uređaj mokrim rukama ni u blizini kade, tuša ili bazena.



**VAŽNO!!** NIKADA ne bacajte aparat u kantu za otpatke. Donesite ga u najbliže ODLAGALIŠTE ili deponij u blizini vašeg doma. Time pomažete u zaštiti okoliša.

## GLAVNI DIJELOVI SL. 1

- 1.- Pladanj
- 2.- Ručke
- 3.- Naponski kabel s podesivim termostatom
- 4.- Kontrolna lampica
- 5.- Posuda za odlaganje viška masnoće
6. - Lopatice
7. - Štapići za roštilj od nehrđajućeg čelika

---

## PRIMJENA

---

- Prije uporabe aparata uklonite sav materijal za pakiranje.
- Očistite proizvod prije prve uporabe (pogledajte odjeljak ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE).
- Spojite podesivi termostat na aparat (sl. 2) i uključite kabel u utičnicu. Izaберите željenu temperaturu na termostatu. Uključit će se kontrolna lampica (sl. 1) (4) koja će svijetliti sve dok se ne dosegne izabrana temperatura.
- Kuhinjski roštilj uključite otprilike 3 minute prije početka pečenja. Prilikom zagrijavanja možete pripremiti hranu.
- Za pripremu hrane koristite lopatice priložene uz aparat (sl. 1) (6) te plastični ili drveni pribor. Ne koristite metalni pribor kako biste spriječili oštećenja zaštitnog premaza.
- Za vrijeme kuhanja, indikatorska lampica temperature će se uključivati i isključivati, pokazujući da termostat neprestano regulira namještenu temperaturu.
- Nakon završetka pečenja, isključite aparat iz napajanja.

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

---

- Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi prije čišćenja.
- Odvojite podesivi termostat od aparata. Aparat nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine. ✕ U slučaju potrebe, očistite ga vlažnom krpom.
- Prilikom uporabe roštilja, višak masnoće uklonite pomoću drvene lopatice, gurajući je prema posudi za prikupljanje viška masnoće (sl. 3).
- Roštilj očistite kuhinjskim ubrusom nakon svake uporabe. Time ćete spriječiti lijepljenje ostataka hrane na ploču roštilja.
- Za potpunije čišćenje, roštilj operite u perilici ili pomoću sapuna i vruće vode. Ne koristite abrazivna sredstva koja mogu oštetiti zaštitni premaz.
- Prije ponovnog spajanja aparata, naponski kabel mora biti potpuno suh.

---

## PRAKTIČNI SAVJETI

---

- Meso, riba i druge namirnice bit će brže i bolje skuhanе ako ih izrežete na manje komadiće.
- Preporučamo korištenje mekšeg mesa za roštilj. Ako je meso koje želite pripremiti previše tvrdo, marinirajte ga (npr. u mlijeku) noć prije pripreme.
- Voće poput ananasa i papaje sadrži enzim koji razgrađuje proteine. Meso na taj način postaje mekše.
- Nemojte probadati meso kako se ne bi isušilo. Uklonite ga pomoću kuhinjskih klijesta.
- Hranu okrenite samo jednom kako se ne bi isušila čestim okretanjem.

- Ribu okrenite pomoću uske, ravne lopatice.
- Roštilj možete koristiti kao pladanj te ga postaviti izravno na stol kako biste poslužili toplu hranu. Roštilj isključite iz napajanja prije postavljanja na stol.

## IMPORTANT

- Înainte de a folosi aparatul citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta pe viitor.
- Acest aparat trebuie folosit numai în scopuri casnice, adică exclusiv pentru activitățile descrise în prezentul document.
- Nu introduceți aparatul în priză înainte de a vă asigura că tensiunea prezentă în locuința dumneavoastră este aceeași cu cea indicată pe plăcuța cu specificații a aparatului.
- Verificați că ștecherul are o conexiune de împământare corespunzătoare.
- Nu conectați aparatul cu alte cabluri de conectare decât cel original furnizat de Solac.
- Puneți aparatul pe o suprafață plană și solidă. Nu puneți aparatul pe o plită fierbinte.
- Înainte de a deplasa aparatul scoateți-l întotdeauna din priză.
- Asigurați-vă că ați amplasat cablul de alimentare și prelungitorul (dacă este cazul) astfel încât nimeni să nu se împiedice de ele și astfel încât acestea să nu fie în contact cu plita.
- Aveți grijă ca nu cumva cablul de alimentare să intre în contact cu obiecte ascuțite sau cu suprafețe fierbinți.
- Grătarul ajunge la temperaturi ridicate. Manevrați-l cu grijă.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. În cazul în care aparatul este folosit în prezența copiilor, supravegheați-i cu mare atenție.
- Nu zgâriați plita cu obiecte metalice sau cu obiecte ascuțite.
- Nu folosiți grătarul de bucătărie în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau dacă aparatul este defect. Din motive de siguranță, duceți aparatul la o unitate service autorizată.
- Nu manevrați aparatul cu mâinile ude și nu îl amplasați în apropierea căzilor de baie, a dușurilor sau a piscinelor.



**IMPORTANT!!** Atunci când doriți să aruncați aparatul dumneavoastră, NU ÎL aruncați la gunoi. Duceți-l la cel mai apropiat PUNCT DE COLECTARE a materialelor uzate, pentru a fi prelucrat corespunzător. Astfel veți contribui la îngrijirea mediului înconjurător.

## ELEMENTE COMPONENTE PRINCIPALE FIG. 1

- 1.- Tavă
- 2.- Elemente de prindere

- 3.- Cablu de conectare cu termostat reglabil
- 4.- Lampă pilot
- 5.- Zonă pentru colectarea grăsimii
- 6. - Spatule
- 7. - Frigărui din oțel inoxidabil pentru friptură

---

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

---

- Înainte de a folosi aparatul îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Curățați aparatul înainte de a îl utiliza pentru prima dată (vezi secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE).
- Pentru început, conectați termostatul reglabil la aparat (Fig. 2) și apoi introduceți-l în priză. Alegeți poziția dorită a termostatalui. Lampa pilot (Fig. 1 (4)) se va aprinde și va rămâne aprinsă până când este atinsă temperatura selectată prin intermediul termostatalui.
- Înainte de a începe să gătiți, lăsați grătarul să se încălzească timp de 3 minute. În timp ce grătarul se încălzește puteți pregăti alimentele.
- Pe grătar folosiți spatulele furnizate o dată cu aparatul sau (Fig. 1 (6)) sau tacâmuri din plastic sau din lemn. Nu folosiți tacâmuri din metal pentru a evita deteriorarea stratului antiadeziv.
- În timpul gătitului, lampa pilot pentru indicarea temperaturii se va aprinde și se va stinge, indicând faptul că termostatul funcționează și că reglează în mod constant temperatura corectă.
- După ce ați terminat de folosit grătarul, scoateți-l din priză.

---

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

---

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească.
- Deconectați termostatul reglabil al aparatului. Nu introduceți aparatul în apă și în nici un alt lichid. ✗ Dacă este necesar, curățați-l cu o cârpă umedă.
- În timpul folosirii grătarului se recomandă să îndepărtați excesul de grăsime folosind o spatulă din lemn și împingând grăsimea spre colectorul de grăsime (Fig. 3).
- După fiecare folosire, curățați grătarul cu un prosop din hârtie. Astfel veți evita ca resturile de mâncare să se lipească de acesta.
- Pentru o curățare temeinică, spălați grătarul în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și săpun. Nu folosiți produse abrazive care ar putea deteriora stratul antiadeziv.
- Înainte de a introduce din nou aparatul în priză, asigurați-vă că ștecherul acestuia este complet uscat.

## SFATURI PRACTICE

- Dacă alimentele – carne, pește etc. sunt tăiate în bucăți mici, acestea se vor găti mai repede decât dacă sunt tăiate în bucăți mari.
- Vă recomandăm ca, pentru prepararea pe grătar, să folosiți carne fragedă. În cazul în care carnea pe care doriți să o gătiți este tare, vă recomandăm să o fezandați (de exemplu în lapte) cu o seară înainte.
- Fructele, cum ar fi ananasul și papaya, conțin o enzimă care rupe legăturile proteinelor. Astfel, carnea se frăgezește.
- Evitați să înțepați carnea, pentru a preveni uscarea acesteia. Dacă doriți să o luați, folosiți clești.
- Încercați să întoarceți alimentele doar o singură dată deoarece, dacă le întoarceți de mai multe ori, acestea se vor usca.
- Dacă doriți să întoarceți pește, folosiți o spatulă lungă și plată.
- Puteți folosi grătarul ca pe o tavă, ducându-l direct la masă pentru a păstra alimentele calde. În acest scop, scoateți-l din priză.



<b>CERTIFICADO DE GARANTIA • GUARANTEE CERTIFICATE • CERTIFICAT DE GARANTIE</b> <b>• CERTIFICADO DE GARANTIA • CERTIFICATO DI GARANZIA</b>		<b>solac</b> <b>PA5250-5255</b>	
SELLO DEL VENDEDOR Y FECHA DE VENTA DEALER'S STAMP & DATE OF PURCHASE CACHET DU VENDEUR ET DATE DE VENTE	CARIMBO DO VENDEDOR E DATA DA VENDA TIMBRO DEL VENDITORE E DATA DI VENDITA	NOMBRE Y DIRECCION DEL COMPRADOR BUYER'S NAME AND ADDRESS NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR	NOME E MORADA DO COMPRADOR NOME E INDIRIZZO DELL'ACQUIRENTE
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>		----- ----- ----- -----	
		Nº DE SERIE O LOTE:	
GARANTE: <b>ELECTRODOMESTICOS SOLAC S.A.</b> Artapadura, 11 - 01013 VITORIA (SPAIN)			
CONDICIONES DE GARANTIA EN EL INTERIOR - GUARANTEE TERMS ENCLOSED - CONDITIONS DE GARANTIE A L'INTERIEUR • CONDIÇÕES DE GARANTIA NO INTERIOR - CONDIZIONI DI GARANZIA NELL'INTERNO			



www.solac.com



100% Recycled Paper

