

Tefal®

SelectGrill

EN
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
HR
RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV





**Instructions for use / Инструкція по експлуатації /
Инструкція з використання / Instrukcja użytkowania
/ Pokyny k použití / Návod na použitie / Használati
útmutató / Инструкції за употреба / Upute za
uporabu / Instrucțiuni de utilizare / Navodila za
uporabo / Uputstvo za upotrebu / Uputstvo za
upotrebu / Kasutusjuhend / Naudojimo instrukcija /
Lietošanas instrukcija**

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
 - Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Never leave the appliance unattended when in use.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
-  Never touch the hot surfaces of the appliance.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
 - If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
 - Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
 - Always plug the appliance into an earthed socket.
 - Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
 - Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
 - Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.



- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.

- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

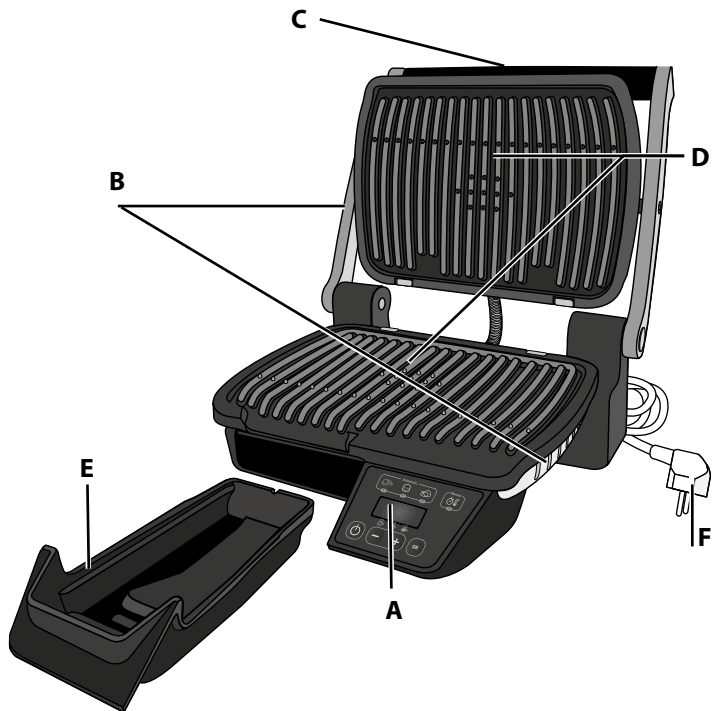
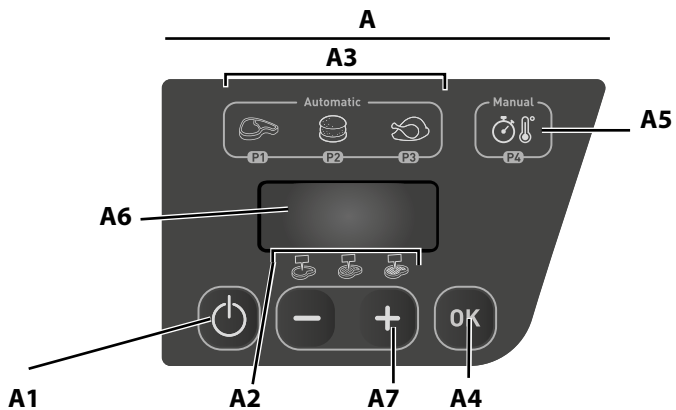
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo  
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.



Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 For automatic programs : cooking level adjustments

A3 3 Automatic cooking programs

A4 OK/START

A5 Manual mode : T° and time adjustment

A6 Monitoring screen

A7 - and + buttons

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Drip tray

F Power cord

Guide of automatic cooking programs



RED MEAT

Select this cooking program if you want to cook red meat.



BURGER

Select this cooking program if you want to cook burgers.



CHICKEN

Select this cooking program if you want to cook poultry.

Guide of manual cooking programs



Rare



Medium well



Well-done

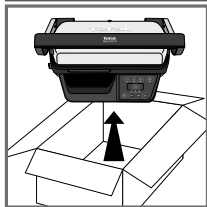


Manual mode:

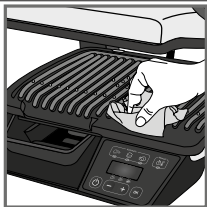
Traditional grill for manual operation with different temperature settings (from 120°C to 270°C) and time.

PREPARING THE APPLIANCE

1 Setting



1



2

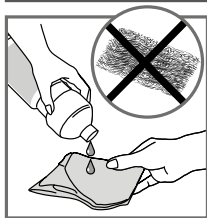


3



4

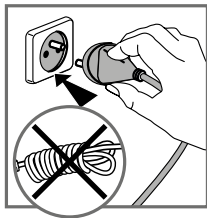
2 Preparation



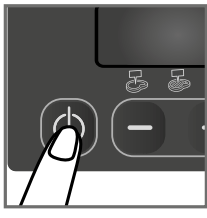
5



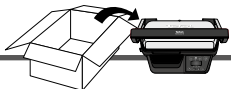
6



7



8



1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance and push it completely until "clip"

- Position the up and bottom plates until "clip"



5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

5bis Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.

3a - AUTOMATIC cooking with 3 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9

9 Ensure there is no food between the plates.

3 automatic cooking programs:



Select this cooking program if you want to cook red meat.



Select this cooking program if you want to cook burgers.



Select this cooking program if you want to cook poultry.

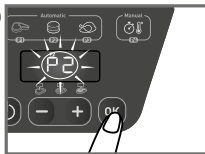
If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 15.



10 Press ON/OFF. Press the "-" and "+" buttons until you reach the desired program (P1, P2, P3). **Ensure that there is no food inside the grill.** When you have selected the wishing one then press the « OK/START » button.

NB: if you have selected the wrong program, return to stage 8.

10



11 The selected program stays displayed at the top of the screen. Press the "-" and "+" buttons to select the desired cooking level (rare, medium, well done). Once you have reached the desired cooking level, press the 'OK/START' button. The selected cooking stays displayed at the bottom of the screen.

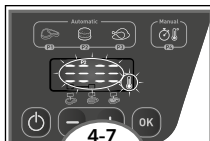
Comments: if you want to modify the cooking level, then press the "-" and "+" buttons but only during the preheating phase.

On pictograms, the example taken is « P2 » with a « Medium » level of cooking.



The appliance begins to preheat. The preheating phase is indicating on the screen by thermometer flashes, and by 3 lines moving up and down.

You must wait until the end of preheating, before opening the grill and adding food to it. Wait for 4-7 minutes.



11

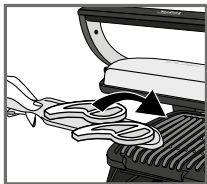


12 When the pre-heating is complete, a melody is displayed with the follow screen : the thermometer and the 3 lines stop flashing, indicator "add food" displayed visible on left of the screen. The thermometer light stays on during all the cooking process to indicate that the appliance is heating and hot.

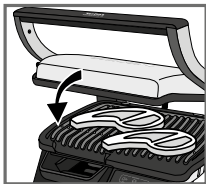
Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

12

Cooking



13



14



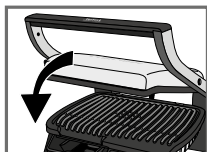
15



16



17



18



19

13-14 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate. Close the appliance to start the cooking cycle.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

15 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

The display shows the cooking time required until the desired cooking level. The indicator "Rare" is flashing to indicate that the rare cooking level is in progress.

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

16 - Note: for thinly-cut food, after close the device, the button « OK » is blinking. Press « OK » to enable the appliance to recognize the food to be cooked and launch the cooking program.

17 For each reached level of cooking, a beep is heard and the the indicator becomes lighted fixed once the level of cooking is reached (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

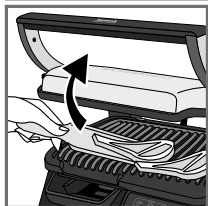
A beep sound with several long beeps and counting time at 0:00 indicates the desired level of cooking you have chosen at the start of cooking is reached.

If food is left in the grill, the time is increased until it reaches the well-cooked level. The light cooking indicator blinks until it is reached.

Open the appliance and remove food when the desired cooking level is reached. The well done cooking level indicator becomes fixed and you hear a bip once it is reached,

18-19 Close the grill. The control panel changes to "Program selection" with P1 blinking. Restart to n°9 for a new cooking cycle in automatic mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

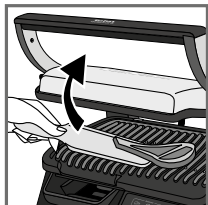


20



21

20-21-22 If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.



22



23

23 Keep warm function

The appliance will automatically go on the keep warm setting after having reached the "well done" level. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (starting from point 9 in automatic mode or point 25) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press "OK" to validate your choice.
4. Select the cooking level
5. Press the "OK" button to start preheating. The preheat indicator (thermometer + bar graph) flashes throughout the preheating phase. You must wait until the thermometer and 3 lines stop flashing, and the food indicator is displayed, before opening the grill and adding food to it. Wait a few minutes. This step is mandatory even if the device seems hot.
6. When the preheating is complete, a beep sounds, the thermometer and 3 lines stop flashing, and the food indicator is displayed. The thermometer remains on during cooking to indicate that the appliance is heating up.
7. After the preheating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.

Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the preheating to effectively function.

- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:



If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. This manual mode includes temperature control of 10 °C, from 120 °C to 270 °C.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 15.



24



24 Press the "-" and "+" buttons to select program P4. When the P4 program is reached, press the "OK / START" button.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

Press the "-" and "+" buttons to select the cooking temperature. Confirm by pressing "OK / START".



25



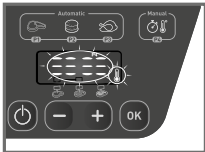
25 Press the "-" and "+" buttons to select the cooking time. Confirm by pressing "OK / START".

Note: You can start the heating with time at 0:00. You can change the cooking time at any time using "-" and "+".

If there is no food in the grill, preheating begins. The preheating indicator (thermometer + bar graph) flashes throughout the preheating phase.

Wait for 4-7 minutes. If you have placed food in the Grill, cooking starts directly, as well as the countdown of the selected time.

Otherwise, you must wait until the thermometer and 3 lines stop flashing, and the food indicator is displayed, before opening the grill and adding food.



26



26 When the pre-heating is complete a melody is displayed, the thermometer and the 3 lines stop flashing, the time and indicator "add food" flashing. The thermometer remains on during the cooking to indicate that the appliance is heating up

Cooking



27



28

27-28 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

Cooking



29



29-Close the appliance to start the cooking cycle.

Note: For very thin foods, close the appliance and wait for the display to show "OK". Then press "OK" to allow the appliance to recognize the food and start the cooking cycle.



30

30 The display shows the setpoint temperature, alternately with the time count.

Comments



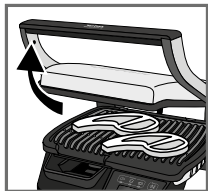
31



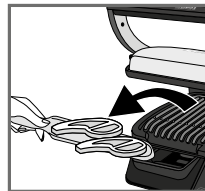
31 Note: You can change the T ° and the cooking time at any time by using "-" and "+" when displayed on the screen.

Regularly check the cooking by opening lightly the grill.

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.



32



33

32-33 Open the appliance and remove your food when the desired cooking is got.

34 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

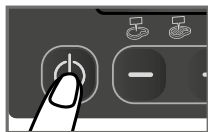
Restart to n°21 for a new cooking cycle in manual mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

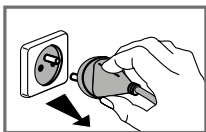


34

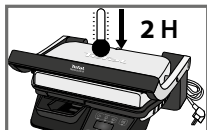
4 Cooling



35



36



37

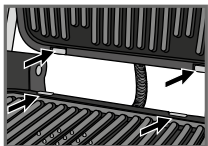
35 Press the on/off button to turn off the appliance.

36 Unplug grill from wall outlet.

37 Allow to cool for at least 2 hours.

To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

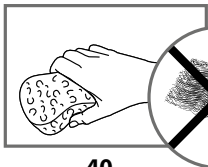
5 Cleaning and maintenance



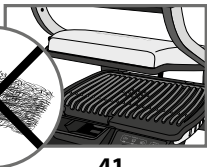
38



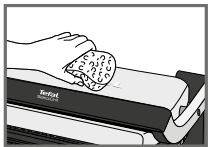
39



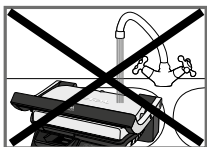
40



41



42



43



44

38 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

39 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

40 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.





41 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

42 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

43 Always make sure grill is clean and dry before storing.

44 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.




Trouble shooting

Problem	Cause	Solution
<p>The screen switches to: visual display with Err + BIP BIP</p> 	<p>Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The manual mode is automatically activated.</p>	<p>- Choose the temperature setting by pressing "+" and "-" buttons and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Temperature can be adjusted by "+" and "-" buttons.</p> <p>- Switch off and open completely the appliance, remove the food, close the appliance properly, select a cooking program and press OK. Wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).</p>
<p>The screen switches to: visual display with Err + BIP BIP</p> 	<p>Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.</p>	<p>Allow to cook, but you must monitor the cooking because it is in manual mode. Temperature can be adjusted by button.</p> <p>or</p> <p>Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, and wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix). Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.</p>
<p>Er07 à Er10</p>	<p>The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of preheating or keep warm. Appliance failure.</p>	<p>Unplug the product and contact your customer service.</p>
<p>The display remains on the preheating with picto waitfood</p> 	<p>Your food is thicker than 1,5 inches.</p>	<p>Food must not be thicker than 1,5 inches. Completely open the grill then close it.</p>
<p>The display shows "OK"</p> 	<p>You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.</p>	<p>Confirm the start of the cooking by pressing the "OK/START" button.</p>
<p>Er01 to Er06</p>	<p>Appliance failure: Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.</p>	<p>Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON. If the problem persists, contact your Customer service.</p>




Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.

Cooking Guide (automatic programs)


Dedicated program	Cooking level		
	Rare	Medium well	Well-done
 Red meat	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Poultry			X

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches		medium
	Burger: (after pre-cooking the meat)		medium
Meat & Poultry	Marinated chicken breast		well done
	Duck breast		rare
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		temperatures control of 10 °C, from 120 °C to 270 °C.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Руководство по использованию, обслуживанию и установке продукта. В целях безопасности внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующие пиктограммы.

- Это устройство предназначено только для домашнего бытового использования в помещениях. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:
 - в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
 - на фермах;
 - клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
 - в мини-гостиницах.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт или знания, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по поводу использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.
- Данное устройство могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром либо ознакомлены с правилами безопасной эксплуатации устройства и осознают связанные с ним опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых.
- Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.
-  Во время использования доступные поверхности устройства могут сильно нагреваться. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед подключением устройства к электросети полностью разматывайте кабель питания.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его технический представитель.
- Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителей, то выбирайте только те, которые находятся в хорошем состоянии, имеют вилку с заземлением и соответствуют номинальной мощности устройства. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.
- Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.
- Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.
- Для очистки пластин используйте губку, горячую воду и моющее средство.

- Никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте гриль без двух пластин, установленных внутри прибора.

Всегда


- Внимательно прочитайте инструкции, общие для разных моделей в зависимости от принадлежностей, поставляемых с устройством, и храните их в пределах досягаемости.
- При случайном получении ожога промойте его холодной водой и немедленно обратитесь к врачу при необходимости.
- Перед первым использованием вымойте пластины (см. раздел 5), налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Разместите кабель питания аккуратно, с удлинителем или без, таким образом, чтобы люди могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабели.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, например птиц. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставите их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т. д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить пластины устройства, всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку.
- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте подключенное или работающее устройство без присмотра.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или под шкаф у стены.
- Никогда не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или на мягкие поверхности, например на кухонное полотенце.
- Никогда не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или гобелены.
- Никогда не ставьте устройство на горячие или скользкие поверхности либо поблизости от них. Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источнику тепла или острым краям.

- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Не используйте металлические мочалки и агрессивные чистящие порошки, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Не перемещайте устройство во время эксплуатации.
- Не поднимайте устройство за рукоятку или металлические провода.
- Не используйте устройство без пищи.
- Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы между пластиной и приготовляемой пищей.
- Не извлекайте поддон для жира во время использования устройства. Если поддон для жира заполнился в процессе приготовления пищи, дайте устройству остыть и опустошите поддон.
- Не помещайте горячие пластины на хрупкие поверхности или под воду.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, избегайте чрезмерного предварительного разогрева пустого устройства.
- Никогда не переносите горячие пластины.
- Не готовьте при помощи устройства пищу, завернутую в алюминиевую фольгу.
- Чтобы избежать расплескивания, никогда не используйте устройство для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте листы алюминия и другие предметы между пластинами и нагревательным элементом.
- Никогда не готовьте на открытом гриле.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.

Советы и информация

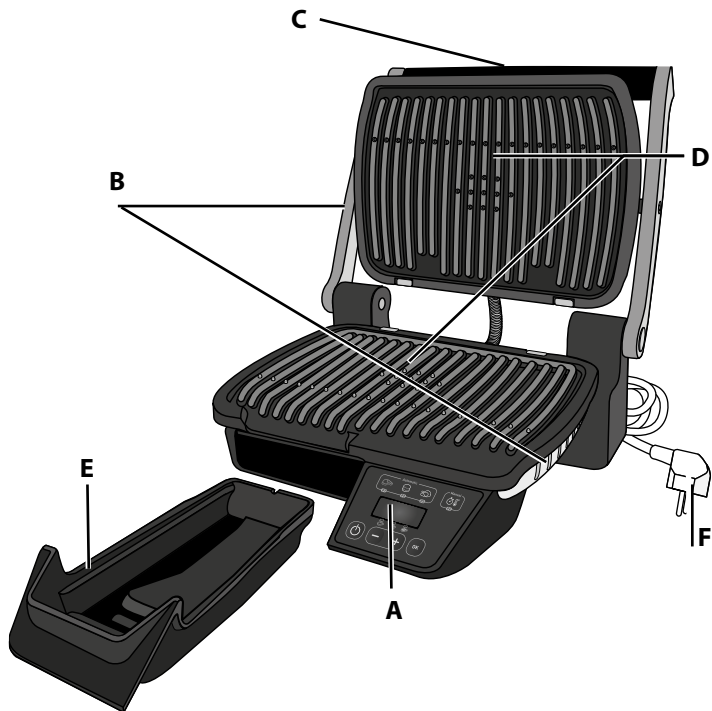
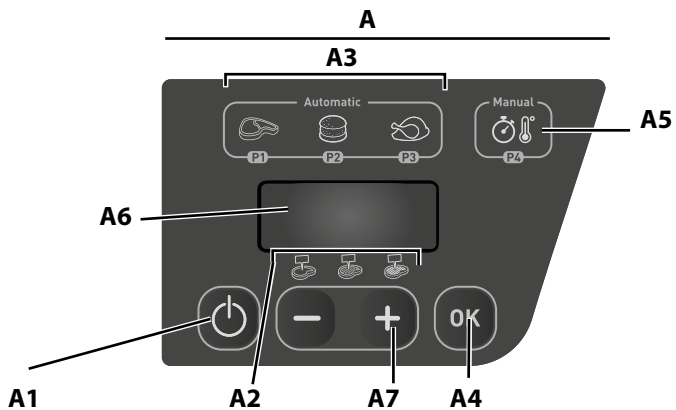
- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- В течение первых минут использования устройства может появиться легкий запах и дым.
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Не употребляйте в пищу продукты, которые были в непосредственном контакте с частями устройства, имеющими маркировку .
- Если пища слишком толстая, предохранительная система автоматически отключит устройство.

Окружающая среда



Защита окружающей среды превыше всего!

- ① Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ➔ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.



Описание

A Панель управления

A1 Кнопка включения/выключения

A2 Для автоматических программ: регулировка уровня прожарки

A3 3 автоматические программы приготовления

A4 Кнопка «OK/START» (ОК/ЗАПУСК)

A5 Ручной режим: Регулировка температуры и времени

A6 Дисплей

A7 Кнопки «-» и «+»

B Корпус

C Рукоятка

D Рабочие пластины

E Поддон для жира

F Кабель питания

Руководство по автоматическим программам приготовления



RED MEAT (ГОВЯДИНА)

Выберите эту программу для приготовления говядины.



BURGER (БУРГЕР)

Выберите эту программу для приготовления бургеров.



CHICKEN (КУРИЦА)

Выберите эту программу для приготовления птицы.

Руководство по ручным программам приготовления



Rare (с кровью)



Medium well
(средняя прожарка)



Well-done
(полная прожарка)

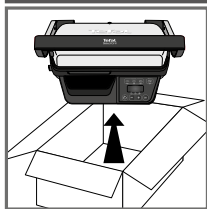


Ручной режим.

Обычный режим гриля для ручных операций с различными параметрами температуры (от 120°C до 270°C) и времени.

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

1 Установка



1



2



3



4



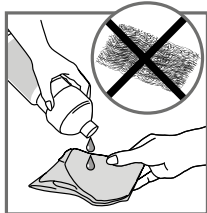
1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.

2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и вытрите насухо.

3-4 Расположите съемный поддон для жира в передней части устройства и полностью задвиньте его до щелчка.

- Установите верхнюю и нижнюю пластины до щелчка.

2 Подготовка



5



6



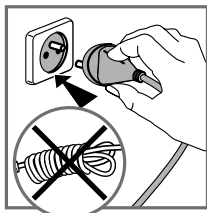
5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

5.1 Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство.

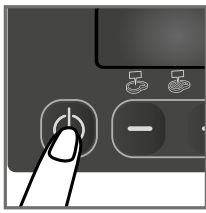
6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.

7 Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.



7



8

3а — Приготовление пищи с помощью трех АВТОМАТИЧЕСКИХ программ

Автоматическое приготовление: выберите программу и выполните предварительный разогрев.



9

9 Убедитесь, что между пластинами нет пищи.

Три автоматические программы приготовления:



Выберите эту программу для приготовления говядины.

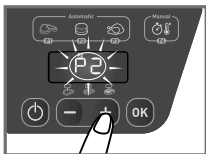


Выберите эту программу для приготовления бургеров.



Выберите эту программу для приготовления птицы.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. «Таблицу приготовления продуктов, не входящих в программы» на стр. 29.



10 Нажмите кнопку включения/выключения. Используйте кнопки «<» и «+» для выбора нужной программы (P1, P2, P3). **Убедитесь, что внутри гриля нет пищи.** После выбора нужной программы нажмите кнопку «OK/START».

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

10



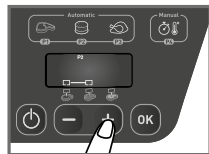
11 Выбранная программа отобразится в верхней части дисплея. Используйте кнопки «<» и «+» для выбора нужного уровня приготовления (с кровью, средняя прожарка, полная прожарка). После выбора нужного уровня приготовления нажмите кнопку «OK/START». Выбранный уровень отобразится в нижней части дисплея.

Примечание. Чтобы изменить уровень приготовления, используйте кнопки «<» и «+», но только на этапе предварительного разогрева.

Начнется предварительный разогрев устройства. Этап предварительного разогрева обозначается на экране мигающим термометром и тремя линиями, движущимися вверх и вниз.

Прежде чем открывать гриль и выкладывать в него пищу, дождитесь окончания предварительного разогрева. Подождите 4-7 минут.

В качестве примера на рисунках используется программа приготовления 2 и уровень средней прожарки.



12 После завершения предварительного разогрева устройство издает звуковой сигнал, а на дисплее отобразится следующее: термометр и три линии перестанут мигать, а в левой части дисплея отобразится символ добавления пищи. Индикатор термометра будет светиться на протяжении всего процесса приготовления пищи, указывая на то, что устройство разогрето.

Примечание. Если после завершения предварительного разогрева устройство остается закрытым, предохранительная система автоматически отключит устройство.

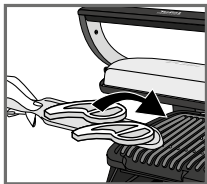


11

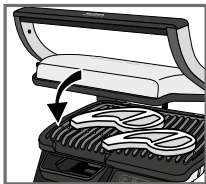


12

Приготовление пищи



13



14



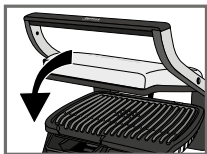
15



16



17



18



19

13-14 После предварительного разогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите пищу на пластину. Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

15 Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной пищи.

На дисплее отображается время до достижения нужного уровня прожарки. Индикатор программы «с кровью» будет мигать, указывая на то, что устройство находится в процессе приготовления пищи «с кровью».

Помните, особенно во время приготовления мяса: это нормально, что результаты приготовления различны для пищи разного типа, количества и происхождения.

16 - Примечание. Для тонко нарезанной пищи после закрытия устройства кнопка «OK» будет мигать. Нажмите кнопку «OK», чтобы устройство распознало пищу и запустило программу приготовления.

17 При достижении любого уровня приготовления устройство будет издавать звуковой сигнал, а индикатор будет начинать светиться непрерывно (для достижения наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).

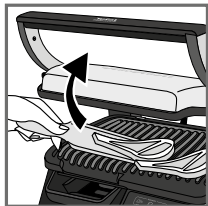
Несколько длинных гудков и отображаемое время 0:00 указывают на достижение выбранного уровня приготовления пищи.

Если пища остается в гриле, время увеличивается для достижения уровня полной прожарки. Индикатор уровня приготовления будет мигать до тех пор, пока этот уровень не будет достигнут.

Откройте устройство и извлеките пищу, когда желаемый уровень приготовления будет достигнут. При достижении уровня полной прожарки индикатор перестанет мигать, а устройство издаст один звуковой сигнал.

18-19 Закройте гриль. Панель управления перейдет в режим «Program selection» (выбор программы) с мигающим индикатором программы 1. Начните с шага 9 для запуска нового цикла приготовления в автоматическом режиме.

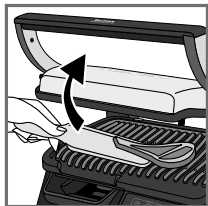
Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.



20



21



22



23

20-21-22 Чтобы приготовить пищу, соответствующую различным вкусам, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня прожарки, закройте гриль и приготовьте другую еду. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

23 Функция поддержания температуры

Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры после достижения уровня «полная прожарка». Если оставить пищу в гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут.

Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

Следующий процесс приготовления

Приготовление второй порции

Если необходимо приготовить вторую порцию пищи, разогрейте устройство снова (начните с пункта 9 для автоматического режима или с пункта 25), даже при приготовлении пищи того же типа.

Как приготовить очередную порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет пищи.
2. Выберите соответствующий режим приготовления/программу (этот шаг необходим, даже если требуется тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции пищи).
3. Нажмите «ОК», чтобы подтвердить выбор.
4. Выберите уровень приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать разогрев. Индикатор разогрева (термометр + линии) будет отображаться на протяжении всего процесса разогрева. Прежде чем открывать гриль и выкладывать в него пищу, дождитесь, пока символ термометра и три линии перестанут мигать, и отобразится индикатор добавления пищи. Подождите несколько минут. Этот этап является обязательным, даже если устройство кажется горячим.
6. После завершения предварительного разогрева устройство издаст звуковой сигнал, символ термометра и три линии перестанут мигать, и на дисплее отобразится индикатор добавления пищи. Символ термометра будет светиться на протяжении всего процесса приготовления пищи, указывая на то, что устройство разогрето.
7. После предварительного подогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.


Важно!

- Помните, что фаза предварительного разогрева является обязательной для любой новой порции пищи. Для эффективного предварительного разогрева гриль всегда должен быть закрыт и в нем не должно быть пищи.
- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного разогрева.

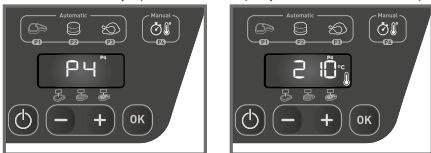
Примечание. Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного подогрева сокращается.

3b – Приготовление пищи в РУЧНОМ режиме

Ручное приготовление: выберите температуру и выполните предварительный разогрев

 Ручной режим позволяет управлять временем приготовления вручную. Ручной режим приготовления позволяет изменять температуру на 10 °C в диапазоне от 120 °C до 270 °C.

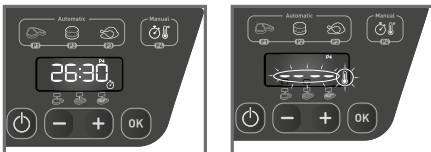
Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. «Таблицы приготовления продуктов, не входящих в программы» на стр. 29.



24

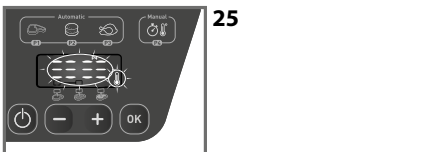
24 Используйте кнопки «-» и «+» для выбора программы P4, затем нажмите кнопку «OK/START».

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8. Используйте кнопки «-» и «+» для выбора температуры приготовления, затем нажмите кнопку «OK/START».



25 Используйте кнопки «-» и «+» для выбора времени приготовления. Затем нажмите кнопку «OK/START».

Примечание. Разогрев можно начать с установленным временем 0:00. Время приготовления можно изменить в любой момент с помощью кнопок «-» и «+».

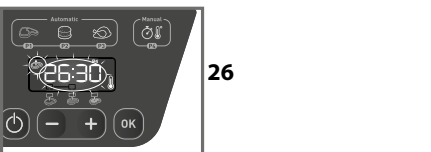


25

Если в гриле нет пищи, начнется процесс предварительного разогрева. Индикаторы предварительного разогрева (термометр + три линии) будут мигать на протяжении всего процесса разогрева.

Подождите 4–7 минут. После помещения пищи в гриль процесс приготовления и обратный отсчет времени начнутся автоматически.

В противном случае, прежде чем открывать гриль и выкладывать в него пищу, дождитесь, пока символ термометра и три линии перестанут мигать, а на дисплее отобразится индикатор приготовления пищи.



26

26 После окончания предварительного разогрева устройство издаст звуковой сигнал, символ термометра и три линии перестанут мигать, а на дисплее отобразится время и индикатор добавления пищи. Символ термометра будет светиться на протяжении всего процесса приготовления пищи, указывая на то, что устройство разогреето.

Приготовление пищи



27



28

27-28 После предварительного разогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

Приготовление пищи



29



29-Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

Примечание. Для приготовления очень тонкой пищи закройте устройство и дождитесь, пока на дисплее отобразится «OK». Затем нажмите кнопку «OK», чтобы устройство распознало пищу и запустило цикл приготовления.



30

30 На дисплее будут поочередно отображаться установленная температура и обратный отсчет времени.

Комментарии



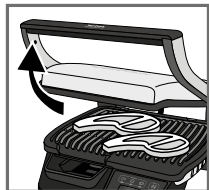
31



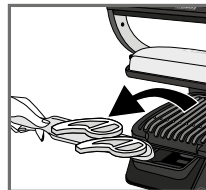
31 **Примечание.** Отображаемую температуру и время приготовления можно изменить в любое время с помощью кнопок «<» и «>».

Регулярно следите за процессом приготовления, приоткрывая гриль.

Помните, особенно во время приготовления мяса: это нормально, что результаты приготовления различны для пищи разного типа, количества и происхождения.

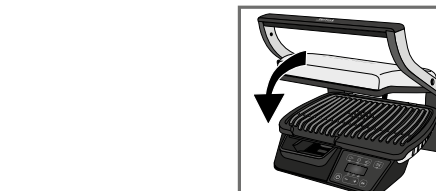


32



33

32-33 Откройте устройство и извлеките пищу, когда желаемый уровень будет достигнут.



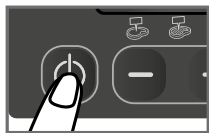
34

34 Закройте устройство без пищи на пластинах. Панель управления начнет светиться и перейдет в режим выбора программы приготовления.

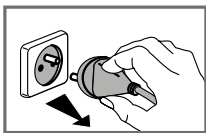
Начните с шага 21 для запуска нового цикла приготовления в ручном режиме.

Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

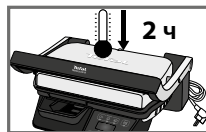
4 Охлаждение



35



36



37

35 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

36 Отключите гриль от розетки электросети.

37 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.

38 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства. Поддон для жира и пластины гриля можно мыть в посудомоечной машине.

39 Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью. Если вы не хотите мыть пластины в посудомоечной машине, используйте для очистки горячую воду и немного моющего средства, затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки пищи. Вытрите насухо бумажным полотенцем.

40 Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.

Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

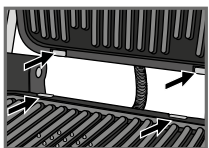
41 Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной теплой водой, а затем протрите мягкой сухой тканью.

42 Никогда не погружайте корпус гриля в воду или другую жидкость.

43 Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что гриль чистый и сухой.

44 Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

5 Очистка и обслуживание



38



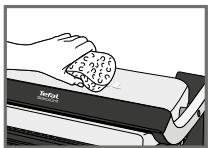
39



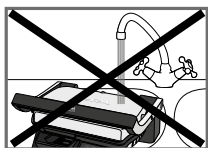
40



41



42







43





44

Устранение неполадок




Проблема	Причина	Решение
<p>На дисплее отображается: символ ошибки «Er» + звуковой сигнал</p> 	<p>Процесс разогрева нарушен. Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей между пластин. Ручной режим активируется автоматически.</p>	<p>- Выберите настройку температуры с помощью кнопок «+» и «-», а затем нажмите кнопку «OK». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). Температура может быть настроена с помощью кнопок «+» и «-».</p> <p>- Выключите и полностью откройте устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, выберите программу приготовления и нажмите «OK». Дождитесь окончания процесса разогрева (индикатор разогрева будет светиться непрерывно).</p>
<p>На дисплее отображается: символ ошибки «Er» + звуковой сигнал</p> 	<p>Разогрев не был завершен. Гриль был открыт и заполнен пищей до окончания процесса разогрева.</p>	<p>Продолжайте приготовление, но следите за процессом, так как устройство находится в ручном режиме. Температура может быть настроена с помощью кнопки. или</p> <p>Откройте устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство и дождитесь окончания процесса разогрева (индикатор разогрева будет светиться непрерывно).</p> <p>Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к электросети и включите.</p>
<p>Ошибки 07–10 (Er07–Er10)</p>	<p>Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс поддержания температуры. Неполадки с устройством.</p>	<p>Отключите устройство от электросети и обратитесь в службу поддержки.</p>
<p>На дисплее отображаются индикаторы предварительного разогрева и символ добавления пищи</p> 	<p>Толщина пищи превышает 4 см.</p>	<p>Пища должна иметь толщину не более 4 см. Полностью откройте гриль, а затем закройте.</p>
<p>На дисплее отображается «OK».</p> 	<p>Гриль не был открыт полностью при помещении пищи внутрь. Пища не распознается. Толщина пищи слишком мала, кнопка «OK» мигает.</p>	<p>Подтвердите запуск процесса приготовления, нажав кнопку «OK/START».</p>
<p>Ошибки 01–06 (Er01–Er06)</p>	<p>Неполадки с устройством. Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении. Устройство перегрелось.</p>	<p>Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к электросети и включите. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.</p>

Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качестваготавливаемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества. Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

Назначение программы	Уровень приготовления		
	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Говядина	X	X	X
 Бургер	X	X	X
 Птица			X

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень приготовления
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты		средняя прожарка
	Бургер: (после предварительного разогрева мяса)		средняя прожарка
Мясо и птица	Маринованные куриные грудки		полная прожарка
	Утиная грудка		с кровью
Ручной режим См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		Изменение температуры на 10 °С в диапазоне от 120 °С до 270 °С.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Інструкції з використання, обслуговування та встановлення виробу: задля вашої безпеки уважно прочитайте всі інструкції з використання, а також звертайте увагу на відповідні піктограмами.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в зазначених нижче умовах, на використання в таких умовах гарантія не поширюється:
 - у кухонних приміщеннях для персоналу магазинів, в офісах та інших робочих приміщеннях;
 - у фермерських приміщеннях;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах для проживання;
 - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.
- Перед першим використанням видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари всередині та ззовні приладу.
- Цей прилад не призначено для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або такими, що мають недостатньо досвіду або знань, окрім випадків, якщо вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання дорослою особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди перебувати під наглядом, щоб бути певними, що вони не грають із пристроєм.
- Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Очищення та побутове обслуговування приладу можуть здійснювати діти старші 8 років за умови нагляду за ними.
- Тримайте прилад та його шнур недосяжними для дітей до 8 років.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він працює.
-  Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, для запобігання ураженню електричним струмом, заміну має виконати виробник або його сервісний центр.
- Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який перебуває в хорошому стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Прийміть усі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотиканню об подовжувач.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Переконайтеся, що джерело живлення збігається з номінальною потужністю та напругою, що вказані на нижній частині приладу.
- Для очищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.
- Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або вилку у воду або іншу рідину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля.

Що слід робити


- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами з комплекту, і зберігайте їх в межах досяжності.
- У разі опіку промийте його негайно холодною водою та, при необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. параграф 5), налейте трохи олії на них і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб гості змогли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахів. Ми рекомендуємо власникам птахів тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтеся, що пластина чиста з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки на приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, добре встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом, або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.
- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом, або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або цілей.

Що забороняється робити

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріванню приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на делікатну поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під шафою, що прикріплена до стіни, або під полицею, чи поруч з горючими матеріалами, такими як жалюзі, штори або gobелени
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен перебувати або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню приладу для приготування.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на пластині.
- Не користуйтеся металевими мочалками, абразивними дротяними губками або твердими порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дрони.
- Ніколи не запускайте прилад без продуктів усередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.

- Не виймайте лоток для збирання олії під час приготування їжі. Якщо лоток для збирання олії заповнився під час приготування їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на делікатну поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити свій прилад, не готуйте за рецептами за типом фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте прилад і не готуйте на ньому, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

Поради / інформація

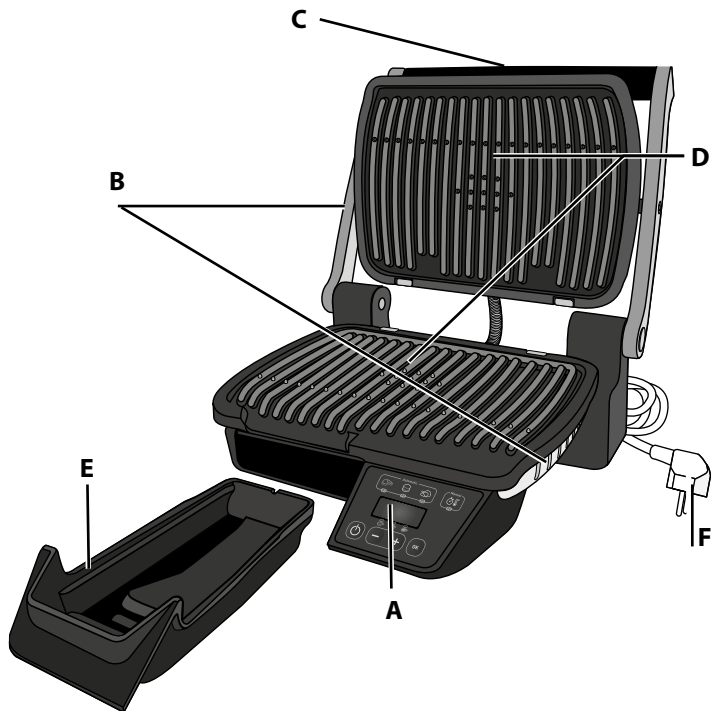
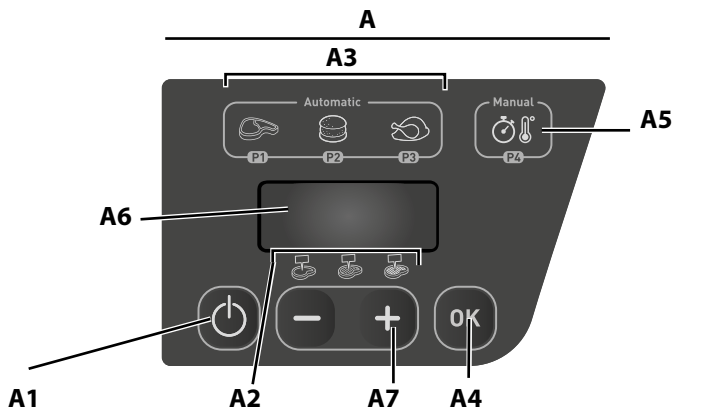
- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам – Директива з низьковольтного обладнання – Директива про електромагнітну сумісність – Директива про захист довкілля – Директива про матеріали, що контактують із продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.
- Наша компанія дотримується постійної політики наукових досліджень і розробок і може модифікувати ці продукти без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують із частинами, відміченими логотипом .
- Якщо продукт для приготування занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.

Охорона довкілля



Захист довкілля понад усе!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, що підлягають утилізації чи вторинній переробці.
- ➔ Віднесіть його до місцевого пункту збирання відходів.



Опис

A Панель керування

A1 Кнопка ввімкнення/вимкнення

A2 Для автоматичних програм: регулювання рівня приготування

A3 3 програми автоматичного приготування

A4 ОК/ПУСК

A5 Ручний режим: регулювання температури та часу

A6 Екран для стеження

A7 Кнопки - і +

B Корпус

C Ручка

D Пластини для приготування

E Лоток для олії

F Шнур живлення

Індикатор автоматичних програм приготування



ЧЕРВОНЕ М'ЯСО

Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати червоне м'ясо.



БУРГЕР

Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати бургери.



КУРКА

Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати птицю.

Індикатор ручних режимів приготування



Сирий



Середнє просмаження



Повне просмаження

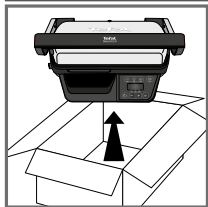


Ручний режим:

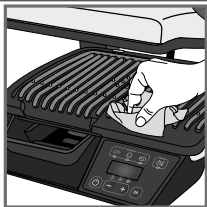
Традиційний гриль для ручного приготування з різними налаштуваннями регулювання температури (від 120°C до 270°C) і часу.

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ

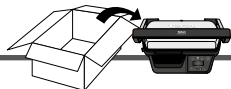
1 Налаштування



1



2



1 Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари всередині та ззовні приладу.

2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, промийте їх та ретельно висушіть.



3

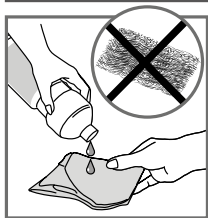


4

3-4 Поставте знімний лоток у передню частину приладу та засуньте його повністю до клацання.

- Установіть верхню та нижню пластини до «клацання»

2 Підготовка



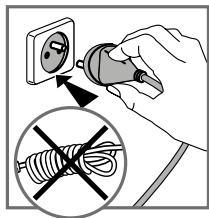
5



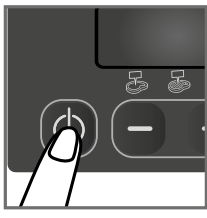
6

5 Для отримання найкращих результатів ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим у невеликій кількості олії для смаження, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

5Bis Перед тим як розпочати попереднє розігрівання, перевірте, щоб нижня і верхня пластини були правильно встановлені на приладі.



7



8

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

7 Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку Ввімкнення/Вимкнення.



3A – АВТОМАТИЧНЕ приготування з 3 автоматичними програмами

Автоматичне приготування – виберіть програму та розігрійте гриль перед приготуванням:



9

9 переконайтеся, що між пластинами немає їжі.

3 програми автоматичного приготування:



Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати червоне м'ясо.



Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати бургери.



Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати птицю.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших не перелічених тут продуктів, див. таблицю приготування продуктів, для яких немає спеціальної програми, на сторінці 43.



10

На піктограмах відображається приклад «P2» з рівнем приготування «середнє просмаження».



10 Натисніть кнопку ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ. Натискайте кнопки «<» та «>», доки не дійдете до бажаної програми (P1, P2, P3). **Переконайтеся, що всередині гриля немає їжі.** Вибравши бажану програму, натисніть кнопку «ОК/ПУСК».

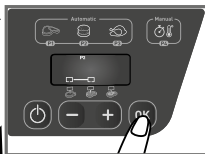
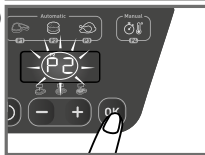
Зверніть увагу. Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до кроку 8.

11 Вибрана програма й надалі відображається у верхній частині екрана. Натисніть кнопки «<» та «>», щоб вибрати бажаний рівень приготування (сирий, середнє просмаження, повне просмаження). Вибравши бажаний рівень приготування, натисніть кнопку «ОК/ПУСК». Вибрана програма приготування й надалі відображається в нижній частині екрана.

Коментарі: якщо ви хочете змінити рівень приготування, натискайте кнопки «<» та «>», але тільки під час фази попереднього нагрівання.

Пристрій починає розігріватися. Фаза попереднього нагрівання відображається на екрані як термометр, що блимає, і 3 лінії, що рухаються вгору і вниз.

Необхідно зачекати до кінця попереднього нагрівання, перш ніж відкрити гриль і покласти їжу на нього. Зачекайте 4–7 хвилин.



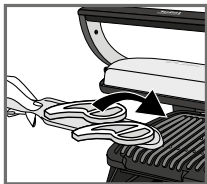
11

4-7
ХВИЛИН

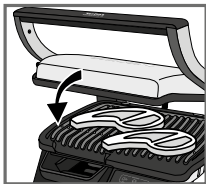
12 Після завершення попереднього нагрівання лунає мелодія, термометр та 3 лінії припиняють блимати, індикатор «додайте їжу» відображається в лівій частині екрана. Індикатор із зображенням термометра продовжує горіти під час усього процесу приготування, указуючи, що пристрій нагрівається і гарячий.

Коментарі. Наприкінці попереднього нагрівання, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

Приготування



13



14



15



16



17



18



19

13–14 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть їжу на пластину для приготування. Закрийте прилад, щоб почати приготування.

Коментарі: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично вимкне його.

15 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі.

На дисплеї відображається час готування до потрібного рівня приготування. Індикатор «Сирий» блимає, указуючи, що відбувається приготування до рівня «Сирий».

Зверніть увагу на те, що це нормально, що результат приготування залежить від типу, якості та походження їжі. Особливо це стосується м'яса.

16 – **Примітка:** для тонко нарізаної їжі після закриття пристрою кнопка «OK» блимає. Натисніть «OK», щоб пристрій розпізнав їжу, яку потрібно приготувати, і запустив програму приготування.

17 Для кожного досягнутого рівня приготування лунає звуковий сигнал, і індикатор горить безперервно після досягнення рівня приготування (для досягнення найкращих результатів не відкривайте та не переміщуйте їжу під час готування).

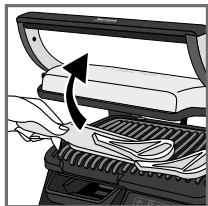
Кілька довгих звукових сигналів і час відліку 0:00 указують, що бажаного рівня приготування, який ви вибрали на початку, досягнуто.

Якщо їжа залишається на грилі, час збільшується до досягнення рівня приготування «повне просмаження». Світловий індикатор приготування блимає, доки не буде досягнуто цього рівня.

Відкрийте прилад і вийміть їжу, коли досягнуто бажаного рівня приготування. Індикатор рівня готовності «повне просмаження» горить безперервно, і ви почуєте звуковий сигнал, коли цього рівня досягнуто.

18–19 Закрийте гриль. Панель керування переключується на «Вибір програми», і блимає P1. Почніть знову з пункту 9 для нового циклу готування в автоматичному режимі.

Коментар: система безпеки автоматично відключить прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.



20



21

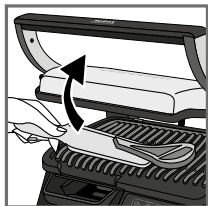
20-21-22 Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

23 Функція підтримки температури

Після досягнення рівня «повне просмаження» прилад автоматично перейде до налаштування підтримки температури. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, доки пластили не охолонуть.

Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад через певний час.

Наступний процес приготування



22



23

Приготування другої порції

Якщо ви хочете приготувати другу порцію їжі, розігрійте прилад знову (починаючи з пункту 9 для автоматичного режиму або пункту 25), навіть якщо ви хочете приготувати їжу того самого типу.

Як приготувати іншу партію їжі:

Після того як перша партія готова:

1. Перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим приготування або програму (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування такий самий, як для першої партії).
3. Натисніть ОК, щоб підтвердити вибір.
4. Виберіть рівень приготування
5. Натисніть кнопку «ОК», щоб розпочати попереднє нагрівання. Індикатор попереднього нагрівання (термометр + піктограма) блимає протягом усієї фази попереднього нагрівання. Вам необхідно зачекати, доки термометр і 3 лінії не перестануть блимати і не загориться індикатор додавання їжі, перш ніж відкрити гриль і додати їжу до нього. Зачекайте кілька хвилин. Це крок обов'язковий, навіть якщо здається, що прилад гарячий.
6. Коли попереднє нагрівання завершено, лунає сигнал, термометр і 3 лінії перестануть блимати і відображається індикатор додавання їжі. Термометр продовжує горіти під час процесу приготування, указуючи, що пристрій нагрівається.
7. Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть їжу всередину приладу.

Важливо:

- Зверніть увагу, що для приготування нової партії їжі фаза попереднього нагрівання обов'язкова. Пам'ятайте, що гриль завжди має бути закритий і в ньому не має бути їжі, щоб попереднє нагрівання було ефективним.
- Перш ніж відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.

Зверніть увагу: якщо новий процес попереднього розігрівання буде виконано негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде зменшено.

3b – Приготування їжі за допомогою ручного режиму

Ручне приготування – виберіть температуру та розігрійте гриль перед готуванням:



Якщо вибрати ручний режим, можна буде вручну визначати час приготування. Цей ручний режим включає регулювання температури з кроком 10°C, від 120°C до 270°C.

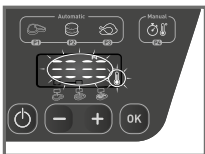
Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших не перелічених тут продуктів, див. таблицю приготування продуктів, для яких немає спеціальної програми, на сторінці 43.



24



25



26



24 Натискайте кнопки «-» та «+» для вибору програми P4, натисніть кнопку «ОК/ПУСК».

Зверніть увагу. Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

Натискайте кнопки «-» та «+», щоб вибрати температуру приготування. Підтвердіть, натиснувши «ОК/ПУСК».

25 Натискайте кнопки «-» та «+», щоб вибрати час приготування. Підтвердіть, натиснувши «ОК/ПУСК».

Примітка. Ви можете почати нагрівання, коли відображається час 0:00. Ви можете змінити час приготування будь-коли за допомогою кнопок «-» та «+».

Якщо в грилі немає їжі, починається попереднє нагрівання. Індикатор попереднього нагрівання (термометр + піктограма) блимає протягом усієї фази попереднього нагрівання.

Зачекайте 4–7 хвилин. Якщо ви поклали їжу в гриль, одразу починається приготування, а також зворотний відлік вибраного часу.

В іншому разі потрібно зачекати, доки термометр і 3 лінії перестануть блимати і відобразиться індикатор додавання їжі, перед тим як відкрити гриль та додати їжу.

26 Після завершення попереднього нагрівання лунає мелодія, термометр і 3 лінії перестають блимати, а час та індикатор «дати їжу» блимає. Термометр продовжує горіти під час процесу приготування, указуючи, що пристрій нагрівається.

27-28 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть їжу на пластину для приготування.

Коментар: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично вимкне його.

Приготування



27



28

Приготування



29



29-Закрийте прилад, щоб почати приготування.

Примітка. Якщо продукти нарізані дуже тонко, закрийте прилад і зачекайте, доки на дисплеї відобразиться «OK». Натисніть «OK», щоб пристрій розпізнав їжу і запустив цикл приготування.



30

30 На дисплеї будуть по черзі відображатися задана температура і таймер зворотнього відліку.

Коментарі



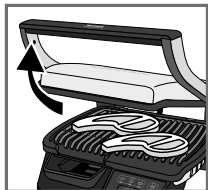
31



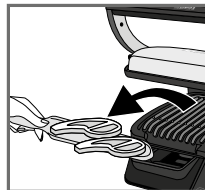
31 **Примітка.** Ви можете будь-коли змінити температуру і час приготування, використовуючи кнопки «-» та «+», коли вони відображаються на екрані.

Регулярно перевіряйте готовність, злегка відкриваючи гриль.

Зверніть увагу на те, що це нормально, що результат приготування залежить від типу, якості та походження їжі. Особливо це стосується м'яса.



32



33

32–33 Відкрийте прилад і вийміть їжу, коли досягнуто бажаного рівня приготування.

34 Закрийте прилад без їжі на пластині. Загориться панель керування та сама переключиться в режим вибору програми.

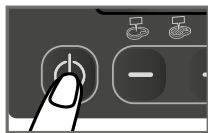
Почніть знову з пункту 21 для нового циклу приготування в ручному режимі.

Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

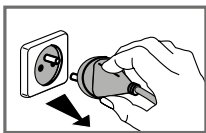


34

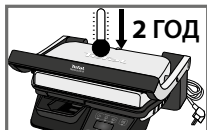
4 Охолодження



35



36



37

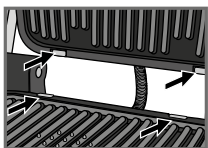
35 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути прилад.

36 Від'єднайте гриль від розетки.

37 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

Перед чищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.

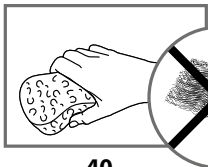
5 Очищення та обслуговування



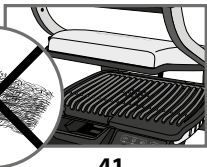
38



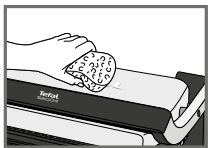
39



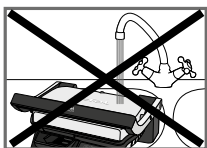
40



41



42



43



44

38 Перед очищенням розблокуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі. Лоток і пластини для приготування можна мити в посудомийній машині.

39 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після зняття пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте, доки прилад повністю не охолоне, і почистіть їх сухою ганчіркою. Якщо ви не хочете мити їх у посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, потім промийте ретельно, щоб видалити залишки. Протріть їх обережно паперовим рушником.

40 Не користуйтеся металевими губками, жорсткими губками або абразивними засобами, для очищення будь-якої частини приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.

Спорожніть лоток для збирання олії та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.





41 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою м'якою ганчіркою.

42 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

43 Перед зберіганням перевірте, щоб ваш прилад був чистим і сухим.

44 Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник сервісного центру.



Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
<p>Екран перемикається на: візуальний дисплей з Err + подвійний звуковий сигнал</p> 	<p>Попереднє нагрівання не виконано. Увімкнення приладу або запуск циклу автоматичного приготування їжі між пластинами. Ручний режим активується автоматично.</p>	<p>Виберіть температуру, натискаючи кнопки «+» і «-», а потім натисніть ОК. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). Температуру можна відрегулювати кнопками «+» і «-».</p> <p>- Вимкніть та повністю відкрийте прилад, вийміть їжу, закрийте пристрій належним чином, виберіть програму приготування їжі та натисніть ОК. Зачекайте до закінчення попереднього нагрівання (індикатор попереднього нагрівання горить безперервно).</p>
<p>Екран перемикається на: візуальний дисплей з Err + подвійний звуковий сигнал</p> 	<p>Попереднє нагрівання тривало менше часу, ніж потрібно. Гриль відкрито, і їжу покладено на пластину до закінчення попереднього нагрівання.</p>	<p>Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом, оскільки він виконується в ручному режимі. Температуру можна регулювати за допомогою кнопки. або Відкрийте прилад, вийміть їжу, закрийте прилад належним чином і зачекайте до закінчення попереднього нагрівання (індикатор попереднього нагрівання горить безперервно). Відключіть прилад і почекайте кілька хвилин. Підключіть знову прилад і увімкніть його.</p>
<p>Err07 – Err10</p>	<p>Прилад був відкритим занадто довго під час приготування їжі. Прилад простояє занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру. Несправність приладу.</p>	<p>Відключіть вибір від електромережі та зверніться до сервісного центру.</p>
<p>Дисплей залишається на попередньому нагріванні з піктограмою «Поживна кухня»</p> 	<p>Ваша їжа товща за 4 см</p>	<p>Їжа не має бути товща за 4 см. Повністю відкрийте гриль, а потім закрийте його.</p>
<p>На дисплеї відображається «OK»</p> 	<p>Ви не повністю відкрили гриль для того, щоб покласти туди їжу. Датчик їжі не працює. Товщина продуктів занадто мала, «OK» блимає.</p>	<p>Підтвердіть початок приготування їжі, натиснувши кнопку «OK/START».</p>
<p>Err01 – Err06</p>	<p>Несправність приладу. Прилад перебуває або використовується в кімнаті, де занадто холодно. Перегрів приладу.</p>	<p>Відключіть прилад і почекайте кілька хвилин. Підключіть знову прилад і увімкніть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру.</p>




Порада, особливо для м'ясних страв: результати приготування за вибраними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізання та якості їжі, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах хорошої якості.

Так само товщина м'яса має враховуватися під час приготування; ви не можете приготувати їжу товщиною більше 4см.

Інструкція з приготування (автоматичні програми)

Призначення програми	Рівень приготування		
	Сирий	Середнє просмаження	Повне просмаження
 Червоне м'ясо	X	X	X
 Бургер	X	X	X
 Птиця			X

Інструкція з приготування приготування (зокрема ручний режим)

Їжа		Програма приготування	Рівень приготування
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі		середній
	Бургер: (після попереднього приготування м'яса)		середній
М'ясо і птиця	Мариновані курячі грудки		Повне просмаження
	Качина грудка		сирий
Ручний режим Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	Овочі та фрукти на грилі (мають бути нарізані однакового розміру й товщини)		регулювання температури з кроком 10°C, від 120°C до 270°C.

INSTRUKCJĘ DOTYCZĄCĄ BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE ZAŁĘCZENIA DOTYCZĄCĄ BEZPIECZEŃSTWA

Wytyczne w sprawie użytkowania, konserwacji i instalowania produktu: dla własnego bezpieczeństwa należy przeczytać całą instrukcję i zapoznać się z zamieszczonymi w niej piktogramami.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań, do których urządzenie nie jest przeznaczone:
 - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - domy/gospodarstwa rolne;
 - pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
 - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.
- Urządzenia nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba dorosła odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruowała je wcześniej na temat obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych; nie używać jako zabawki.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i jego kabel należy chronić przed dziećmi do lat 8.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
-  W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Przed podłączeniem urządzenia, należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent lub jego serwis posprzedażowy.
- Nie należy używać przedłużacza. Pod warunkiem akceptacji odpowiedzialności za takie postępowanie, należy używać wyłącznie przedłużacza będącego w dobrym stanie, wyposażonego we wtyczkę z bolcem uziemiającym oraz dostosowanego do mocy urządzenia. Należy podjąć wszystkie niezbędne kroki mające na celu wykluczenie ryzyka potknięcia się kogokolwiek o przedłużacz.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
- Należy dopilnować, aby napięcie i moc zasilania były takie, jak podano na spodzie urządzenia.
- Do czyszczenia płyt do pieczenia należy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

- Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Bez założonych 2 płyt do pieczenia grilla nie należy podgrzewać ani nagrzewać (wstępnie).

Zalecenia


- Należy dokładnie przeczytać instrukcje wspólne dla różnych wersji i akcesoriów dostarczonych z urządzeniem; instrukcje te należy mieć potem pod ręką.
- Jeśli dojdzie do wypadku, należy natychmiast spłukać oparzone miejsce zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć płytki (patrz część 5), rozprowadzić na nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Niezależnie od tego, czy używany jest przedłużacz, czy też nie, przewód zasilający należy starannie poprowadzić w taki sposób, aby goście mogli się swobodnie poruszać wokół stołu bez ryzyka potknięcia się o przewód.
- Opary powstające podczas pieczenia mogą być niebezpieczne dla zwierząt o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym, np. dla ptaków. Zalecamy, aby właściciele ptaków trzymali je z dala od miejsca pieczenia.
- Urządzenie należy zawsze chronić przed dziećmi.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony płytki były czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płytek, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie powinno się ich wkładać do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płytki były stabilnie założone i poprawnie zaczeplone w urządzeniu. W urządzeniu należy używać wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić płytek do pieczenia, należy zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopatki.
- Należy używać wyłącznie części lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta. Nie należy ich używać do innych urządzeń lub niezgodnie z przeznaczeniem.

Zakazy

- Nie używać urządzenia na dworze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do kontaktu, nigdy nie należy go zostawiać bez nadzoru.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się urządzenia, nie należy ustawiać go w kącie lub pod szafką naścienną.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyń.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naścienne.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia na gorących lub śliskich powierzchniach lub w ich pobliżu; przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani dotykać ich; nie powinien też zwiisać na ostrej krawędzi.

- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytках.
- Ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie należy używać metalowych druciaków i myjek z wełny stalowej ani żrących środków do szorowania.
- Nie należy przestawiać pracującego urządzenia.
- Podczas przenoszenia nie należy trzymać urządzenia za uchwyt lub przewód zasilający.
- Nigdy nie należy włączać pustego urządzenia.
- Między płytka a opiekany artykułami spożywczymi nie należy używać folii aluminiowej lub innych przedmiotów.
- Podczas pieczenia nie należy wyjmować tacki do zbierania tłuszczu. Jeśli tacka do zbierania tłuszczu napelni się w czasie pieczenia: przed opróżnieniem należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.
- Gorącej płytce nie należy odkładać na delikatnych powierzchniach ani wkładać pod wodę.
- Aby zachować właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, należy unikać nadmiernego wstępnego nagrzewania pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytkami.
- Nie należy zapiekać produktów spożywczych w folii aluminiowej.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go nigdy używać do jakichkolwiek potraw flambirowanych.
- Między płytka a element grzewczy nie należy wkładać folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nigdy nie należy włączać grzania lub rozpoczynać pieczenia, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płytek do pieczenia.

Wskazówki/informacje

- Dziękujemy za zakup naszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia stosowne normy i przepisy zawarte w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością.
- Przy pierwszym użyciu, przez kilka pierwszych minut może występować lekkie dymienie i śwąd.
- Nasza firma prowadzi prace badawczo-rozwojowe i zastrzega sobie prawo do wprowadzania w produktach modyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.
- Nie należy spożywać artykułów spożywczych, które stykały się z częściami oznaczonymi logo .
- Jeśli produkt spożywczy jest zbyt gruby, system zabezpieczający zatrzyma pracę urządzenia.

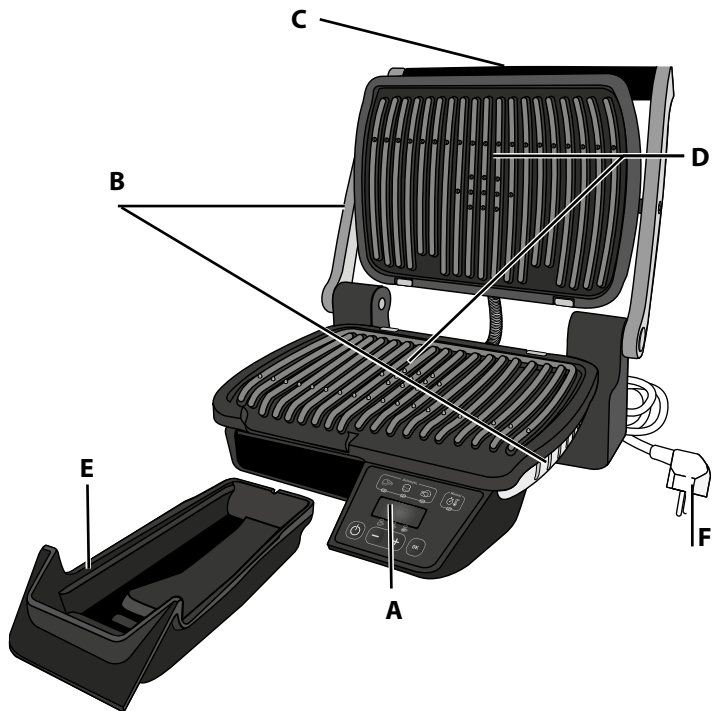
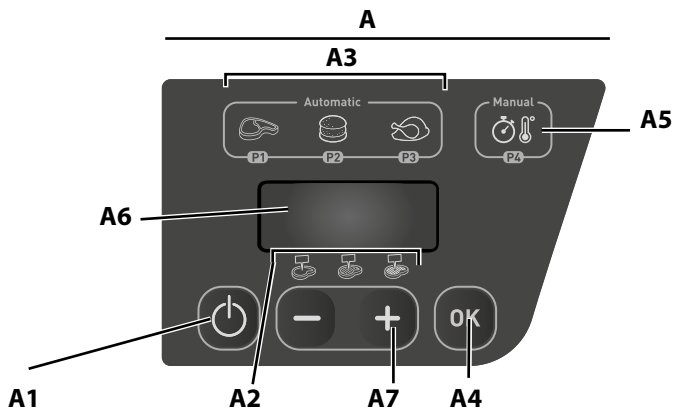
Środowisko



Przed wszystkim ochrona środowiska!

① Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➔ Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.



Opis

A Panel sterowania

A1 Przełącznik Włączone/Wyłączone

A2 Do programów automatycznych: regulacja poziomu zapiekania

A3 3 automatyczne programy pieczenia

A4 Przycisk OK/START

A5 Tryb ręczny: nastawianie temperatury i czasu

A6 Wyświetlacz kontrolny

A7 Przyciski - i +

B Korpus

C Uchwyt

D Płytki do opiekania

E Tacka ociekowa

F Przewód zasilający

Automatyczne programy pieczenia – przewodnik



CZERWONE MIĘSO

Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać czerwone mięso.



HAMBURGER

Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać hamburgery.



KURCZAK

Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać drób.

Pieczenie ręczne – przewodnik



Lekko



Średnio mocno



Mocno

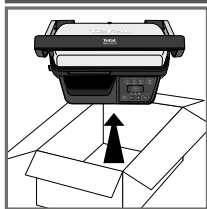


Tryb ręczny:

Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z różnymi ustawieniami czasu i temperatury (od 120°C do 270°C).

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

1 Nastawianie



1



2

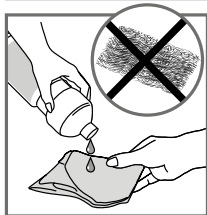


3



4

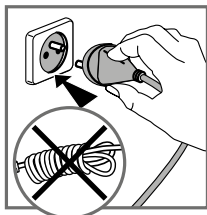
2 Przygotowanie



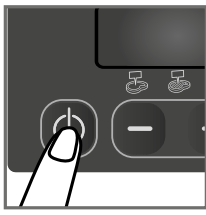
5



6



7



8



1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.

2 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć płytki ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

3-4 Z przodu urządzenia włożyć wyjmowaną tackę ociekową i wcisnąć ją całkowicie tak, aby dało się słyszeć „kliknięcie”.

- Umieścić w odpowiedniej pozycji dolną i górną płytkę – powinno być słychać „kliknięcie”.



5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzywierającej, płytki do pieczenia można przetrzeć papierowym ręcznikiem zamoczonym w niewielkiej ilości oleju kuchennego.

5bis Przed rozpoczęciem nagrzewania upewnić się, że górna i dolna płytko do pieczenia są poprawnie złożone w urządzeniu.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

7 Podłączyć urządzenie do kontaktu. (Uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Wcisnąć przełącznik Włączone/Wyłączone.

3a - Pieczenie AUTOMATYCZNE z 3 programami automatycznymi

Pieczenie automatyczne - wybór programu i nagrzewanie przed pieczeniem:



9 Upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.

3 automatyczne programy pieczenia:



Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać czerwone mięso.



Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać hamburgery.

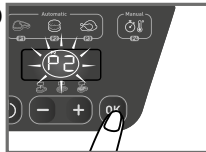


Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać drób.

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 57.



10



Na piktogramach pokazane są tryb pieczenia „P2” i poziom zapieczenia „średni”.



11



10 Wcisnąć przełącznik WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE. Przyciskami „-” i „+” wybrać żądany program (P1, P2, P3). **Dopilnować, aby w grillu nie było żadnych produktów spożywczych.** Po dokonaniu wyboru nacisnąć przycisk „OK/START”.

Uwaga: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

11 Wybrany program jest wyświetlany u góry ekranu. Przyciskami „-” i „+” wybrać żądany poziom zapieczenia (lecko, średnio, mocno). Gdy zostanie osiągnięty żądany poziom zapieczenia, nacisnąć przycisk „OK/START”. Wybrany program jest wyświetlany u dołu wyświetlacza.

Uwagi: Jeśli użytkownik chce zmienić poziom zapieczenia, należy użyć przycisków „-” i „+”, ale tylko na etapie nagrzewania.

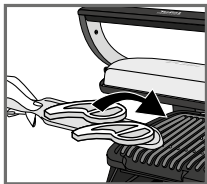
Urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Etap nagrzewania jest sygnalizowany na ekranie miganiem ikony termometru oraz 3 liniami przesuwającymi się w górę i w dół.

Przed otwarciem grillu i włożeniem do niego produktów należy zacząć na zakończenie się nagrzewania. Odczekać 4-7 minut.

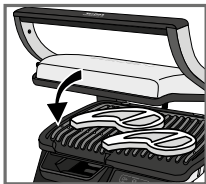
12 Gdy nagrzewanie dobiegnie końca, wyświetlana jest ikona melodii. Na wyświetlaczu termometr i 3 linie przestają migać, a w lewej części wyświetlacza pojawia się kontrolka „włóż produkty”. Kontrolka termometru pozostaje włączona przez cały cykl zapiekania sygnalizując, że urządzenie nagrzewa się i jest gorące.

Uwagi: Na końcu etapu nagrzewania, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.

Pieczenie



13



14



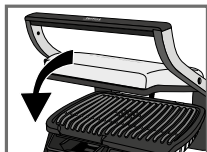
15



16



17



18



19

13-14 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płytce do pieczenia. Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie.

Uwagi: Jeżeli urządzenie będzie zbyt długo otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

15 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów.

Na wyświetlaczu pokazywany jest czas pieczenia potrzebny do uzyskania wybranego poziomu zapiekania. Kontrolka „lekkو zapieczone” zacznie migać, sygnalizując, że wybrany został poziom zapiekania „lekkو”.

Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty te zależą od rodzaju, ilości, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

16 - Uwaga: w przypadku cienko pokrojonych produktów, po zamknięciu urządzenia miga przycisk „OK”. Należy nacisnąć przycisk „OK”, aby umożliwić urządzeniu rozpoznanie zapiekanych produktów i rozpoczęcie programu pieczenia.

17 Na każdym osiągniętym poziomie zapiekania, gdy dany poziom zapiekania zostaje osiągnięty, rozlega się sygnał dźwiękowy, a kontrolka zapala się na stałe (aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy otwierać ani przestawiać urządzenia w czasie procesu pieczenia).

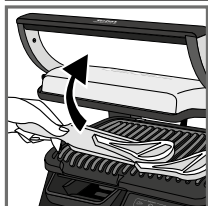
Sygnał dźwiękowy składający się z kilku długich dźwięków oraz ustawienie odliczania czasu na 0:00 oznacza osiągnięcieżądanego poziomu zapiekania wybranego na początku procedury zapiekania.

Jeśli produkty zostaną zostawione w grillu, czas będzie się zwiększał aż do osiągnięcia poziomu mocnego zapiekania. Do momentu, aż zostanie osiągnięty kontrolka świetlna pieczenia będzie migać.

Gdy zostanie osiągnięty żądany poziom zapiekania, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty. Kontrolka poziomu „mocno zapieczony” zacznie się świecić światłem ciągłym i rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

18-19 Zamknąć grill. Panel sterowania zmieni się na „Wybór programu”, a program P1 będzie migać. Aby rozpocząć nowy cykl pieczenia w trybie automatycznym, należy wrócić do punktu 9.

Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

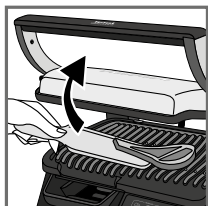


20



21

20-21-22 Jeżeli różne produkty mają zostać zapieczone w różny sposób (dostosowany do indywidualnych preferencji), należy otworzyć grill i wyjąć z niego część produktów, gdy osiągną wymagany stopień zapieczenia, a potem zamknąć grill i kontynuować pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia aż do poziomu zapieczenia „mocno”.



22



23

23 Funkcja utrzymywania temperatury

Po osiągnięciu poziomu zapieczenia „mocno” urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania w ciepłe. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się nadal dopiekać w czasie, gdy płytki do pieczenia będą stygły.

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Kolejne pieczenie

Pieczenie większej ilości produktów spożywczych

Jeśli użytkownik zamierza zapiec kolejną partię produktów spożywczych, należy ponownie rozgrzać urządzenie (rozpocząć od punktu 9 w trybie automatycznym lub od punktu 25), nawet jeśli pieczone będą produkty tego samego typu.

Jak upiec drugą partię produktów:

Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb/program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które zostały upieczone w poprzedniej partii).
3. Aby zatwierdzić swój wybór, nacisnąć przycisk „OK”.
4. Wybrać poziom zapieczenia.
5. Aby rozpocząć nagrzewanie, nacisnąć przycisk „OK”. Podczas etapu nagrzewania migają wskaźniki nagrzewania (termometr + wykres słupkowy). Przed otwarciem grilla i włożeniem do niego produktów należy zaczekać aż termometr i 3 linie przestaną migać i wyświetli się kontrolka produktów. Odczekać kilka minut. Etap ten jest obowiązkowy nawet jeśli urządzenie wydaje się być gorące.
6. Gdy nagrzewanie dobiegnie końca, rozlega się sygnał dźwiękowy, termometr i 3 linie przestają migać i wyświetlana jest kontrolka produktów. Kontrolka termometru pozostaje włączona przez cały cykl zapiekania sygnalizując, że urządzenie nagrzewa się/jest gorące.
7. Po zakończeniu etapu nagrzewania urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w urządzeniu.

Ważne:

- Każda nowa partia produktów spożywczych wymaga obowiązkowo przeprowadzenia etapu nagrzewania. Aby sprawnie przeprowadzić nagrzewanie, należy pamiętać, aby zawsze trzymać grill zamknięty i aby w środku było produktów.
- Następnie, przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać na zakończenie się etapu nagrzewania.

Uwaga: Czas nagrzewania ulegnie skróceniu, jeśli cykl nagrzewania zostanie przeprowadzony natychmiast po skończeniu poprzedniego cyklu.

3b - Pieczenie RĘCZNE w trybie ręcznym

Pieczenie ręczne - wybór temperatury i nagrzewanie przed pieczeniem:



Jeśli wybrany zostanie tryb ręczny, użytkownik ręcznie kontroluje czas zapiekania. W trybie ręcznym użytkownik może nastawiać temperaturę w zakresie od 120°C do 270°C co 10°C.

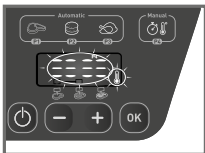
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 57.



24



25



26

24 Przyciskami „-” i „+” wybrać program P4. Gdy zostanie osiągnięty program P4 naciskając przycisk „OK/START”.

UWAGA: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

Przyciskami „-” i „+” wybrać temperaturę pieczenia. Potwierdzić naciśnięciem przycisku „OK/START”.

25 Przyciskami „-” i „+” wybrać czas pieczenia. Potwierdzić naciśnięciem przycisku „OK/START”.

Uwaga: Czas pieczenia można wybrać w polu 0:00. Czas pieczenia można w każdej chwili zmienić przyciskami „-” i „+”.

Jeśli w grillu nie ma żadnych produktów spożywczych, rozpoczyna się nagrzewanie. Kontrolki nagrzewania (termometr + wykres słupkowy) migają przez cały etap nagrzewania.

Odczekać 4-7 minut. Jeśli do grilla włożono produkty spożywcze, zapiekanie rozpoczyna się natychmiast, a równocześnie zaczyna się odliczanie ustawionego czasu.

W przeciwnym razie, przed otwarciem grilla i włożeniem do niego produktów należy zaczekać aż termometr i 3 linie przestaną migać i wyświetli się kontrolka produktów.

26 Gdy nagrzewanie dobiegnie końca, rozlega się melodia, przestają migać ikona termometru i 3 linie, a zaczynają migać czas oraz kontrolka „włóż produkty”. Kontrolka termometru pozostaje włączona przez cały cykl zapiekania sygnalizując, że urządzenie nagrzewa się/jest gorące.

27-28 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płycie do pieczenia.

Uwagi: Jeżeli urządzenie będzie zbyt długo otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

Pieczenie



27



28

Pieczenie



29



29-Zamknąć urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia.

Uwaga: W przypadku bardzo cienkich produktów spożywczych należy zamknąć urządzenie i odczekać na wyświetlenie się komunikatu „OK”. Naciśnięcie przycisku „OK”, aby umożliwić urządzeniu rozpoznanie produktów i rozpoczęcie cyklu pieczenia.



30

30 Wyświetlacz pokazuje nastawioną temperaturę na przemian z licznikiem czasu.

Uwagi



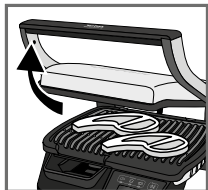
31



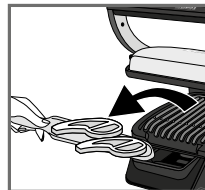
31 **Uwaga:** Temperaturę i czas pieczenia można w każdej chwili zmienić przyciskami „-” i „+”, gdy tylko są one wyświetlane na wyświetlaczu.

Postępy pieczenia należy regularnie sprawdzać przez otwieranie grilla.

Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty te zależą od rodzaju, ilości, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.



32



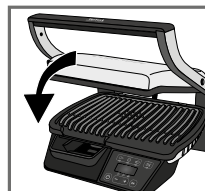
33

32-33 Gdy zostanie osiągnięty żądany poziom zapieczenia, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty.

34 Zamknąć urządzenie bez produktów na płytce. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu”.

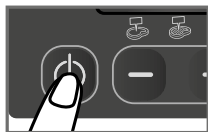
Aby rozpocząć nowy cykl pieczenia w trybie ręcznym, należy wrócić do punktu 21.

Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

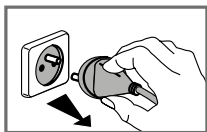


34

4 Stygnięcie



35



36



37

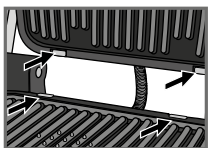
35 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

36 Odlączyć grill od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

37 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.

Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed czyszczeniem należy pozwolić, aby grill całkowicie ostygł.

5 Czyszczenie i konserwacja



38



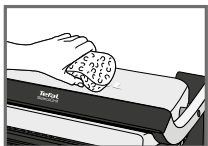
39



40



41



42



43



44

38 Przed czyszczeniem należy odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia. Takę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce.

39 Urządzenia i jego sznura nie wolno wkładać do zmywarki. Nie należy czyścić elementów grzewczych oraz części widocznych i dostępnych po wycięciu płytek. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyciągnąć je suchą szmatką. Jeśli użytkownik nie zamierza ich myć w zmywarce, można użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać, aby usunąć wszystkie osady. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

40 Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych.

Takę ociekową należy opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.





41 W celu umycia pokrywy grilla należy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i wysuszyć miękką, suchą ściereczką.

42 Nie zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

43 Przed schowaniem należy się zawsze upewnić, czy grill jest czysty i suchy.



44 Wykonywanie wszelkich innych czynności serwisowych należy zlecać przedstawicielom autoryzowanego serwisu.

Rozwiązywanie problemów




Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<p>Wyświetlacz przełącza się na sygnalizację wizualną, pojawia się komunikat Err i sygnał dźwiękowy (BIP BIP)</p> 	<p>Nie przeprowadzono etapu nagrzewania. Włączyć urządzenie lub rozpocząć automatyczny cykl pracy z produktami spożywczymi między płytkami. Automatycznie włączony tryb ręczny.</p>	<p>- Wybrać ustawienie temperatury przyciskami „+” i „-”, następnie nacisnąć przycisk OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pilnować urządzenia (tryb ręczny). Temperaturę można regulować przyciskami „+” i „-”.</p> <p>- Wyłączyć i całkowicie otworzyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, wybrać program pieczenia i nacisnąć przycisk OK. Zaczekać na zakończenie się nagrzewania (kontrolka nagrzewania świeci światłem ciągłym).</p>
<p>Wyświetlacz przełącza się na sygnalizację wizualną, pojawia się komunikat Err i sygnał dźwiękowy (BIP BIP)</p> 	<p>Nieukończony etap nagrzewania. Grill został otwarty i produkty włożono na płytkę przed zakończeniem etapu nagrzewania.</p>	<p>Pozwolić na pieczenie się, ale nadzorować pracę urządzenia, ponieważ jest to tryb ręczny. Temperaturę można regulować przyciskiem „+” lub „-”.</p> <p>Otworzyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie i poczekać na zakończenie się etapu nagrzewania (kontrolka nagrzewania świecąca w sposób ciągły). Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka sekund. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włączyć urządzenie ponownie.</p>
<p>Er07 - Er10</p>	<p>Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas. Usterka urządzenia.</p>	<p>Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.</p>
<p>Wyświetlacz zatrzymuje się na etapie nagrzewania, wyświetlana jest ikona „oczekiwanie na produkty”</p> 	<p>Produkty spożywcze mają grubość ponad 4 cm.</p>	<p>Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. Całkowicie otworzyć grill, a potem zamknąć.</p>
<p>Na wyświetlaczu wyświetlany jest komunikat „OK”.</p> 	<p>Nie otwarto grilla całkowicie, aby włożyć do środka produkty. Brak wykrywania produktów spożywczych. Produkty są zbyt cienkie, przycisk „OK” miga.</p>	<p>Potwierdzić rozpoczęcie pieczenia przyciskiem „OK”/START”.</p>
<p>Er01 - Er06</p>	<p>Usterka urządzenia: Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu. Urządzenie przegrzewa się.</p>	<p>Odłączyć urządzenie od zasilania i kilka sekund odczekać. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włączyć urządzenie ponownie. Jeżeli problem nie ustępuje, należy skontaktować się z serwisem obsługi klienta.</p>

Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości. Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie można piec produktów o grubości przekraczającej 4 cm.

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

Program dedykowany	Poziom zapieczenia		
	Lekko	Średnio mocno	Mocno
 Czerwone mięso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Drób			X

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom zapieczenia	
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze		średnio	
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)		średnio	
	Mięso i drób	Marynowane piersi z kurczaka		mocno
		Piersi z kaczki		lekko
Tryb ręczny Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		nastawianie temperatury od 120°C do 270°C co 10°C	

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY DŮLEŽITÉ ZÁRUKY

Pokyny pro použití, údržbu a instalaci: pro Vaši vlastní bezpečnost si přečtěte všechny odstavce návodu k použití včetně souvisejících piktogramů.

- Tento přístroj je určen pouze pro vnitřní použití v domácnosti. Není určen pro použití v těchto prostředích a záruka se nevztahuje na:
 - kuchyňky pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
 - statky;
 - používání klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení;
 - prostředí, kde se poskytuje nocleh se snídaní.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče.
- Přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, nejsou-li tyto osoby pod dohledem nebo nejsou-li řádně poučeny ohledně použití spotřebiče dospělou osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dozorem, aby se se zařízením nehráli, nebo ho nepoužívali jako hračku.
- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití přístroje bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti. Pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dohledem dospělé osoby.
- Uchovávejte přístroj i kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Zapnuté zařízení nikdy nenechávejte bez dozoru.

 Teplota na přístupných plochách může být vysoká, když je zařízení v provozu. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů přístroje.

- Tento přístroj není určen na provoz ve spojení s externím časovačem nebo samostatným systémem na dálkové ovládání.
- Před připojením spotřebiče úplně odmotejte napájecí kabel.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho poprodejním servisem, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Rozhodnete-li se tak udělat, používejte pouze prodlužovací šňůru, která je v dobrém stavu, má zástrčku s uzemněním a je vhodná pro výkonovou zatížitelnost spotřebiče. Přijměte všechna potřebná opatření, aby se zabránilo zakopnutí o prodlužovací kabel.
- Spotřebič vždy připojujte do uzemněné nástěnné zástrčky.
- Ujistěte se, že elektrické napájení je kompatibilní s výkonem a napětím, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- K čištění varných ploten použijte houbu, teplou vodu a mycí prostředek.
- Nikdy nepoňujte přístroj, kabel či zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

VAROVÁNÍ: Neohřívejte, nebo nepředhřívejte bez 2 varných ploten uvnitř grilu.

Udělejte


- Pozorně si přečtěte návod, který je společný pro různé verze v závislosti na příslušenství dodávané s přístrojem, a mějte ho vždy po ruce.
- Pokud dojde k nehodě, popálené místo ihned opláchněte studenou vodou a v případě potřeby zavolejte lékaře.
- Před prvním použitím umyjte plotny (viz bod 5), nalijte trochu kuchyňského oleje na plotny a poutírejte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Umístěte napájecí kabel pečlivě, či už s prodlužovací šňůrou nebo bez ní tak, aby se hosté mohli volně pohybovat kolem stolu bez rizika zakopnutí.
- Kuchyňské výpary mohou být nebezpečné pro zvířata, která mají obzvláště citlivé dýchací cesty jako např. ptáci. Doporučujeme majitelům ptáků, aby je dali pryč z oblasti vaření.
- Přístroj uchovávejte vždy mimo dosahu dětí!
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě plochy plotny čisté.
- Aby nedošlo k poškození ploten, používejte je pouze se zařízením, pro které byly navrženy (například neumísťujte je do trouby, na plynové sporáky nebo elektrické varné plotny atd.)
- Ujistěte se, že plotny jsou stabilní, dobře umístěny a řádně upevněny na spotřebič. Používejte pouze plotny dodané se zařízením nebo kupené v autorizovaném servisním středisku.
- Vždy používejte dřevěnou nebo plastovou špachtli, aby nedošlo k poškození varné plotny.
- Používejte pouze díly nebo příslušenství dodané s přístrojem nebo koupené v autorizovaném servisním středisku. Nepoužívejte je pro jiná zařízení nebo účely.

Nevhodné kroky

- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Zapnutý nebo zapojený přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Aby se zabránilo přehřátí přístroje, neumísťujte ho do rohu nebo pod nástěnné skříňky.
- Spotřebič nikdy nedávejte přímo na křehký povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek, atd.) nebo na měkký povrch, jako je například utěrka.
- Spotřebič nikdy nedávejte pod skříňku zavěšenou na stěně nebo pod polici, nebo vedle hořlavých materiálů, jako jsou žaluzie, záclony nebo závěsy.
- Nikdy nedávejte spotřebič na nebo do blízkosti horkých nebo kluzkých povrchů; napájecí kabel nesmí být nikdy v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti zdrojů tepla nebo zůstat na ostrých hranách.
- Nedávejte kuchyňské náčiní na varné povrchy spotřebiče.
- Nikdy neřežte potraviny přímo na plotnách.
- Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazivní drátěnky nebo drsné čistící prášky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Přístroj nepřemísťujte, pokud je v provozu.
- Nepřenášejte spotřebič za držadlo nebo kovové dráty.
- Nespouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- Nepoužívejte alabal ani jiné předměty mezi plotnou a vařeným jídlem.
- Neodstraňujte odkapávací misku při vaření. V případě, že se odkapávací miska zaplní během vaření, nechejte přístroj vychladnout před jeho vyprázdněním.
- Nekladte horkou varní plotnu na křehký povrch nebo pod vodu.
- Aby se zachovali nepřilnavé vlastnosti povrchu, zabraňte nadměrnému předhřívání s prázdným spotřebičem.

- S plotnami nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nevařte potraviny v alobalu.
- Aby se předešlo zkáze vašeho přístroje, nikdy na něm nepoužívejte flambovací recepty.
- Nekladte list alobalu či jakýkoli jiný předmět mezi plotny a vykuřovací těleso.
- Nikdy neohřívejte nebo nevařte, když je gril otevřený.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných ploten.

Rady/Informace

- Děkujeme za zakoupení tohoto zařízení, které je určeno pouze pro domácí použití.
- Pro vaši bezpečnost je spotřebič v souladu s platnými normami a předpisy - směrnice o nízkém napětí - elektromagnetické kompatibility - životním prostředí - materiálech v kontaktu s potravinami.
- Při prvním použití může dojít k mírnému zápachu a trochu kouře během několika prvních minut.
- Naše společnost má pokračující politiku výzkumu a vývoje a může změnit tyto výrobky bez předchozího upozornění.
- Nekonzumujte potraviny, které přišli do kontaktu s částmi označenými logem .
- V případě, že jídlo je příliš silné, bezpečnostní systém zastaví fungování přístroje.

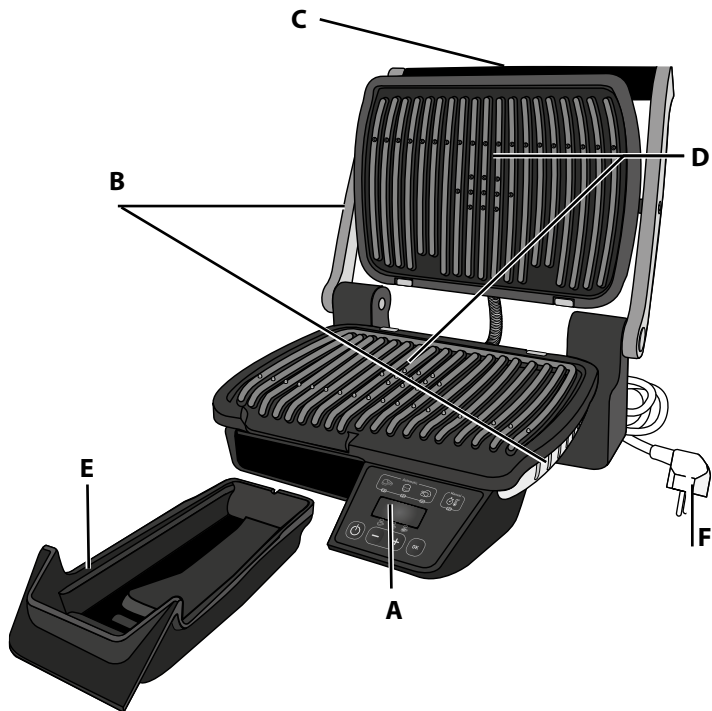
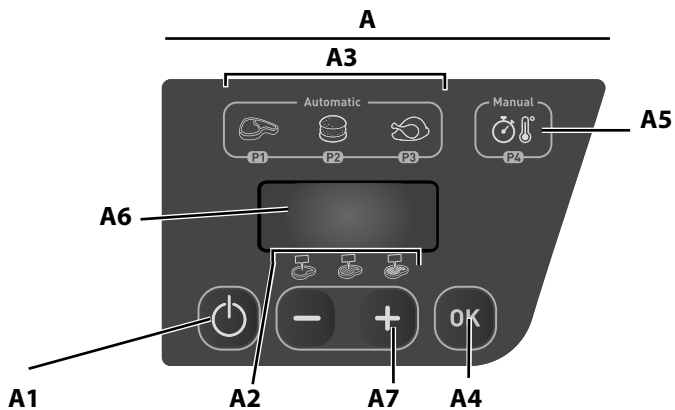
Prostředí



Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

① Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➔ Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.



Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavní vypínač

A2 Pro automatické programy: nastavení úrovně vaření

A3 3 automatické programy vaření

A4 OK/START

A5 Manuální režim: T° a nastavení času

A6 Monitorovací obrazovka

A7 - a + tlačítka

B Těleso

C Rukojeť

D Varné plotny

E Odkapávací miska

F Napájecí kabel

Průvodce pro automatický program vaření



ČERVENÉ MASO

Pokud chcete vařit červené maso, zvolte tento program vaření.



BURGER

Pokud chcete vařit hamburgery, zvolte tento program vaření.



KUŘE

Pokud chcete vařit drůbež, zvolte tento program vaření.

Průvodce pro manuální program vaření



Krvavé



Středně propečené



Dobře propečené

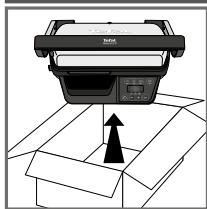


Manuální režim:

Tradiční gril pro ruční ovládání, včetně různých nastavení teploty (od 120 °C do 270 °C) a času.

PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

1 Nastavení



1



2

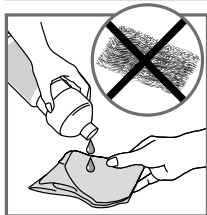


3



4

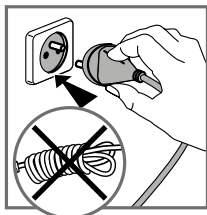
2 Příprava



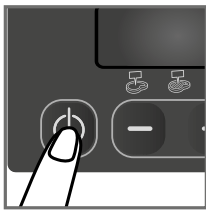
5



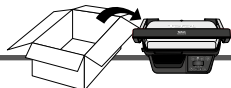
6



7



8



1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče.

2 Před prvním použitím důkladně vyčistěte plotny s teplou vodou a malým množstvím tekutého prostředku pro mytí nádobí, opláchněte a důkladně vysušte.

3-4 Umístěte odnímatelnou odkapávací misku na přední stranu přístroje a zatlačte ji úplně, dokud „neklikne“.

- Umístěte horní a dolní plotny, dokud „nezaklapnou“.



5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete poutírat varné plotny pomocí papírové utěrky namočené do malého množství kuchyňského oleje s cílem dosáhnout zlepšení nepřilnavosti.

5b Před zahájením předehřívací fáze se ujistěte, že spodní a horní varná plotna jsou správně umístěny ve výrobku.

6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

7 Připojte spotřebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kabel musí být úplně odvinut).

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.

3a - AUTOMATICKÉ vaření s 3 automatickými programy

Automatické vaření - vyberte program a předehřívejte před vařením:



9

9 Ujistěte se, že mezi plotnami není žádné jídlo.

3 automatické programy vaření:



Pokud chcete vařit červené maso, zvolte tento program vaření.



Pokud chcete vařit hamburgery, zvolte tento program vaření.



Pokud chcete vařit drůbež, zvolte tento program vaření.

Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky vaření pro naprogramované jídlo“ na straně 71.

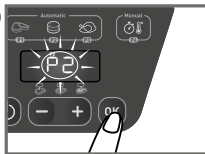


10 Stiskněte ZAP/VYP. Stiskněte tlačítka „-“ a „+“, dokud nedosáhnete požadovaný program (P1, P2, P3). **Ujistěte se, že uvnitř grilu není žádné jídlo.** Když jste si vybrali program, stiskněte tlačítka „OK/START“.

Pozn.: Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

Na piktoamech je příklad „P2“ se „středním“ stupněm vaření.

10



11 Zvolený program zůstane zobrazen v horní části obrazovky. Stiskněte tlačítka „-“ a „+“ pro výběr požadované úrovně vaření (krvavé, středně propečené, dobře propečené). Po dosažení požadované úrovně vaření stiskněte tlačítka „OK/START“. Zvolené vaření zůstane zobrazeno v horní části obrazovky.

Poznámky: pokud chcete změnit úroveň vaření, stiskněte tlačítka „-“ a „+“, ale pouze během fáze předehřívání.

Přístroj se začne předehřívát. Fáze předehřívání se oznamuje na obrazovce bliknutím teploměru a třemi řádky, které se pohybují nahoru a dolů.

Před otevřením grilu a přidáním jídla musíte počkat až do konce předehřívání. Počkejte 4-7 minut.



11

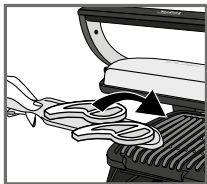
12 Po dokončení předehřívání zazní melodie a na obrazovce se zobrazí: teploměr a 3 řádky přestanou blikat, kontrolka „přidat potraviny“ se zobrazí v levé části obrazovky. Kontrolka teploměru zůstává zapnutá během celého procesu vaření, což znamená, že spotřebič se zahřívá a je horký.

Poznámky: Pokud spotřebič zůstane zavřený na konci předhřevu, bezpečnostní systém vypne spotřebič.

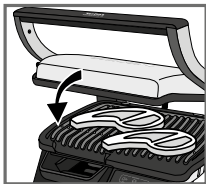


12

Pečení



13



14



15



16



17



18



18



19

13-14 Po přehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a položte potraviny na varní plotnu. Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření.

Poznámky: V případě, že spotřebič zůstane otevřen příliš dlouho, bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič.

15 Spotřebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podle tloušťky a množství jídla.

Na displeji se zobrazí požadovaná doba vaření až do požadované úrovně vaření. Kontrolka „Rare“ bliká, což indikuje, že probíhá úroveň vaření pro málo připečené maso.

Upozorňujeme, zejména pro maso, že je normální, pokud se výsledek vaření liší v závislosti na druhu, kvalitě a původu potravin.

16 - Poznámka: pro jemně nařezané potraviny a po zavření přístroje tlačítko „OK“ bliká. Stiskněte, „OK“, abyste zařízení umožnili rozpoznat vařené potraviny a spustit program vaření.

17 Pro každou dosaženou úroveň vaření zazní pípnutí a po dosažení úrovně vaření se rozsvítí kontrolka (pro dosažení nejlepších výsledků neotevírejte ani nepohybujte potravinami během vaření).

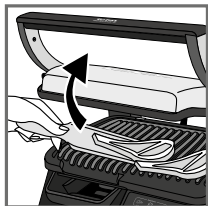
Pípnutí s několika dlouhými pípnutími a počítáním času 0:00 indikuje požadovanou úroveň vaření, kterou jste zvolili při zahájení vaření.

Pokud jídlo zůstane v grilu, čas se zvyšuje, dokud se nedosáhne dobře propečená úroveň. Kontrolka bliká, dokud není dosažena úroveň.

Po dosažení požadované úrovně vaření otevřete spotřebič a vyjměte jídlo. Kontrolka dobře propečené úrovně zůstane svítit a zazní pípnutí.

18-19 Zavřete gril. Ovládací panel se změní na „Volba programu“ a P1 bliká. Restartujte na č. 9 pro nový cyklus vaření v automatickém režimu.

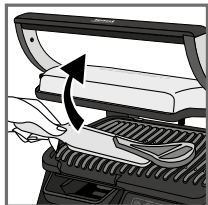
Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, pokud se nevykoná žádná volba programu.



20



21



22



23

20-21-22 Pokud chcete připravovat pokrmy podle různých osobních preferencí, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte hned, jak dosáhne požadované úrovně přípravy. Potom spotřebič zavřete a pokračujte v přípravě dalších surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně „propečený – well done“.

23 Funkce udržování teploty

Spotřebič bude automaticky udržovat nastavení teploty po dosažení úrovně „well done“. Pokud jídlo zůstane na grilu, bude se nadále vařit, přičemž varné plotny chladnou.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič po určité době.

Druhé vaření

Vaření dalšího jídla

Pokud chcete vařit druhou dávku jídla, předehřejte znovu spotřebič (od bodu 9 v automatickém režimu nebo bodu 25), i když chcete vařit stejný druh jídla.

Jak uvařit další várku jídla:

Po ukončení první várky jídla:

1. Ujistěte se, že spotřebič je uzavřen bez jídla uvnitř.
2. Vybte příslušný režim vaření/program (tento krok je nezbytný, i když se rozhodnete používat stejný režim vaření než u předchozí várky potravin).
3. Stiskněte „OK“ pro potvrzení vašeho výběru.
4. Zvolte úroveň vaření.
5. Stiskněte tlačítko „OK“ pro spuštění předehřevu. Kontrolka předehřátí (teploměr + sloupcový graf) bliká během fáze předehřívání. Musíte počkat, dokud teploměr a 3 řádky přestanou blikat, a před otevřením grilu a přidáním jídla se zobrazí kontrolka jídla. Počkejte pár minut. Tento krok je povinný i v případě, že se spotřebič zdá horký.
6. Po dokončení předehřívání zazní pípnutí, teploměr a 3 řádky přestanou blikat a zobrazí se kontrolka jídla. Kontrolka teploměru zůstává zapnutá během vaření, což znamená, že spotřebič se zahřívá.
7. Po předehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a vložte potraviny dovnitř spotřebiče.

Důležité:

- Vezměte na vědomí, že s každou novou dávkou jídla je povinná fáze předehřívání. Nezapomeňte mít vždy uzavřený gril a žádné potraviny uvnitř, aby předehřev fungoval efektivně.
- Před otevřením grilu a vložením jídla dovnitř počkejte na dokončení předehřívání.

Pozn. Pokud se nový cyklus předehřevu zapne ihned po skončení předcházejícího cyklu, doba předehřevu se zkrátí.

3b - RUČNÍ vaření s ručním režimem

Ruční vaření - vyberte teplotu a předhřívejte před vařením:



Pokud zvolíte Ruční režim, máte ruční ovládání doby vaření. Tento ruční režim zahrnuje nastavení teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

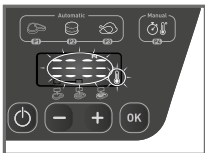
Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky vaření pro naprogramované jídlo“ na straně 71.



24



25



26



24 Stiskněte tlačítka „-“ a „+“ pro výběr programu P4. Jakmile je dosaženo programu P4, stiskněte tlačítko „OK / START“.

Pozn. Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

Stisknutím tlačítek „-“ a „+“ zvolte teplotu vaření. Potvrďte stiskem „OK / START“.

25 Stisknutím tlačítek „-“ a „+“ zvolte dobu vaření. Potvrďte stiskem „OK / START“.

Poznámka: Zahřívání můžete spustit v čase 0: 00. Doba vaření můžete kdykoli změnit pomocí tlačítek „-“ a „+“.

Pokud není jídlo v grilu, spustí se předehřívání. Kontrolka předehřátí (teploměr + sloupcový graf) bliká během fáze předehřívání.

Počkejte 4-7 minut. Pokud jste vložili potraviny do grilu, začne přímo vaření, stejně jako odpočítávání vybraného času.

Jinak musíte počkat, dokud teploměr a 3 řádky přestanou blikat, a před otevřením grilu a přidáním jídla se zobrazí kontrolka jídla.

26 Po dokončení předehřívání zazní melodie, teploměr a 3 řádky přestanou blikat, a začnou blikat čas a kontrolka „přidat potraviny“. Kontrolka teploměru zůstává zapnutá během vaření, což znamená, že spotřebič se zahřívá

27-28 Po předehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a položte potraviny na varní plotnu

Poznámky: V případě, že spotřebič zůstane otevřen příliš dlouho, bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič.

Pečení



27



28

Pečení



29

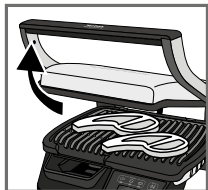


30

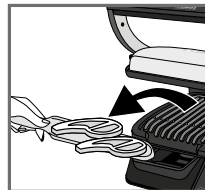
Poznámky



31



32



33



34

29-Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření.

Poznámka: U velmi tenkých potravin zavřete přístroj a počkejte, až se na displeji zobrazí „OK“. Pak stiskněte „OK“, abyste zařízení umožnili rozpoznat vařené potraviny a spustit program vaření.

30 Na displeji se zobrazí požadovaná teplota, stídně s odpočtem času.

31 Poznámka: T° a dobu vaření můžete kdykoliv změnit pomocí „-“ a „+“ při zobrazení na obrazovce.

Pravidelně kontrolujte vaření jemným otevřením grilu.

Upozorňujeme, zejména pro maso, že je normální, pokud se výsledek vaření liší v závislosti na druhu, kvalitě a původu potravin.

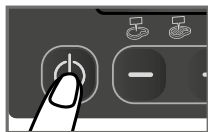
32-33 Po dosažení požadované úrovně otevřete spotřebič a vyjměte jídlo.

34 Zavřete spotřebič bez jídla na desce. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu“.

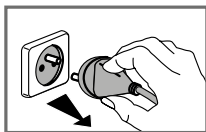
Restartujte na č. 21 pro nový cyklus vaření v ručním režimu.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, pokud se nevykoná žádná volba programu.

4 Chladnutí



35



36



37

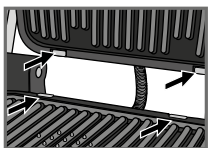
35 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

36 Odpojte zástrčku ze zásuvky.

37 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.

Aby se předešlo náhodnému popálení, tak před čistěním nechte gril důkladně vychladnout.

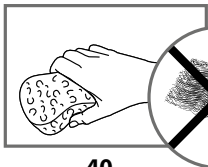
5 Čištění a údržba



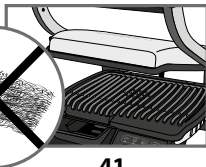
38



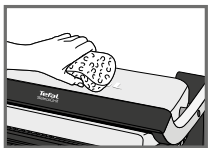
39



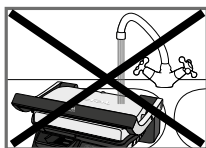
40



41



42



43



44

38 Před čištěním odemkněte a odstraňte plotny, aby nedošlo k poškození varného povrchu. Odkapávací misku a varné plotny lze mýt v myčce.

39 Spotřebič a jeho šňůra se nesmí dávat do myčky nádobí. Topné prvky a viditelné a dostupné části se po vyjmutí plotýnek nesmějí čistit. Pokud jsou hodně znečištěné, počkejte, až spotřebič zcela vychladne, a poté je očistěte suchým hadříkem. Pokud je nechcete čistit v myčce na nádobí, můžete umýt varné plotny v teplé vodě s trochou prostředku pro mytí nádobí, poté důkladně opláchněte a odstraňte veškeré zbytky. Osušte důkladně papírovou utěrkou.

40 K čištění jakékoliv části grilu nepoužívejte kovové drátěnky, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové škrabky.

Vyprázdňte odkapávací misku a umyjte v teplé vodě s trochou prostředku pro mytí nádobí a důkladně vysušte papírovou utěrkou.





41 K čištění krytu grilu použijte teplou, vlhkou houbu a osušte měkkým suchým hadříkem.

42 Tělo grilu neponožte do vody ani do jiných kapalin.

43 Před uložením se vždy přesvědčte, že gril je čistý a suchý.

44 Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.




Odstranění závad

Problém	Příčina	Řešení
<p>Obrazovka se přepne na: vizuální zobrazení s Err + BIP BIP</p> 	<p>Předehřívání není respektováno. Zapnutí přístroje nebo spuštění automatického cyklu vaření s jidlem mezi plotnami. Ruční režim se automaticky aktivuje.</p>	<p>- Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítek „+“ a „-“ a pak stiskněte OK. Nechteje vařit, ale sledujte vaření (manuální režim). Teplotu lze nastavit tlačítky „+“ a „-“.</p> <p>- Vypněte a úplně otevřete spotřebič, vyjměte jídlo, řádně zavřete spotřebič, vyberte program vaření a stiskněte OK. Počkejte až do konce předehřívání (kontrolka předehřívání zůstane svítit).</p>
<p>Obrazovka se přepne na: vizuální zobrazení s Err + BIP BIP</p> 	<p>Předehřívání není zcela dokončeno. Gril byl otevřen a jídlo vloženo na plotnu před ukončením předehřívání.</p>	<p>Nechteje vařit, ale sledujte vaření, protože je v manuálním režimu. Teplotu lze nastavit tlačítkem „+“ nebo „-“. Otevřete spotřebič, vyjměte jídlo, řádně zavřete spotřebič a počkejte až do konce předehřívání (kontrolka předehřívání zůstane svítit). Odpojte přístroj, počkejte několik minut. Znovu připojte spotřebič a zapněte.</p>
<p>Er07 až Er10</p>	<p>Spotřebič zůstal otevřený příliš dlouho během vaření. Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončilo předehřívání, nebo v režimu udržování teploty. Selhání přístroje.</p>	<p>Odpojte výrobek a obraťte se na zákaznický servis.</p>
<p>Displej zůstane na předehřívání s obrázkem čekání na jídlo.</p> 	<p>Vaše jídlo je tlustší než 1,5 palců.</p>	<p>Jídlo nesmí být tlustší než 1,5 palců. Úplně otevřete gril a pak ho zavřete.</p>
<p>Na displeji se zobrazí „OK“.</p> 	<p>Neotevřeli jste úplně gril pro umístění jídla. Jídlo není zjištěno. Tloušťka jídla příliš tenká, „OK“ bliká.</p>	<p>Potvrďte spuštění vaření stisknutím tlačítka „OK“ / START.</p>
<p>Er01 až Er06</p>	<p>Selhání přístroje: Spotřebič byl uskladněný nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno. Spotřebič je přehřátý.</p>	<p>Odpojte přístroj, počkejte několik minut. Znovu připojte spotřebič a zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.</p>




Tip, zejména pro maso: Výsledky vaření přednastavených programů se mohou lišit v závislosti na původu, řezu a kvalitě vařeného jídla. Programy byly nastaveny a testovány na kvalitní potraviny.

Stejně tak i tloušťku masa je potřebné vzít do úvahy při vaření; neměli byste vařit potraviny s tloušťkou větší než 4 cm.

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

Vyhrazený program	Úroveň vaření		
	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
 Červené maso	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Drůbež			X


Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

Potraviny	Program vaření	Úroveň vaření	
Chléb		Krajíce chleba, opékané sendviče	středně
		Burger: (po předchozí přípravě masa)	středně propečený
Maso a drůbež		Marinovaná kuřecí prsa	dobře přepečené
		Kachní prsa	krvavá
Manuální režim Viz příslušná úvodní příručka.		nastavení teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.	

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

Pokyny pre použitie, údržbu a inštaláciu: pre vašu vlastnú bezpečnosť si prečítajte všetky časti návodu na použitie vrátane súvisiacich piktogramov.

- Tento spotrebič je určený len na vnútorné použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie v týchto prostrediach a záruka sa nevzťahuje na:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
 - farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - prostredia, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.
- Prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené z hľadiska použitia prístroja zo strany dospeléj osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dohliadnite na to, aby sa deti so zariadením nehrali a nepoužívali ho ako hračku.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom, alebo boli riadne poučené ohľadne použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti. Iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom dospeléj osoby.
- Uchovávajte prístroj aj kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zapnutý prístroj nenechávajte bez dozoru.

 Teplota na prístupných plochách môže byť vysoká, keď je zariadenie v prevádzke. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov prístroja.

- Tento prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Pred pripojením spotrebiča úplne odmotajte napájací kábel.
- Poškodený sieťový kábel musí vymeniť výrobca alebo jeho popredajný servis, aby nedošlo k vzniku nebezpečenstva.
- Nepoužívajte predlžovaciu šnúru. Ak sa rozhodnete tak urobiť, používajte iba predlžovaciu šnúru, ktorá je v dobrom stave, má zástrčku s uzemnením a je vhodná pre výkonovú zaťažiteľnosť spotrebiča. Prijmite všetky potrebné opatrenia, aby sa zabránilo zakopnutiu o predlžovací kábel.
- Spotrebič vždy pripájajte do uzemnenej stenovej zásuvky.
- Uistite sa, že elektrické napájanie je kompatibilné s výkonom a napätím, ktoré sú uvedené na spodnej strane prístroja.
- Na čistenie varných platní použite špongiu, teplú vodu a umývací prostriedok.
- Nikdy neponárajte prístroj, kábel či zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

VAROVANIE: Neohrievajte, alebo nepredhrievajte bez 2 varných platní vo vnútri grilu.

Čo urobiť



- Pozorne si prečítajte návod, ktorý je spoločný pre rôzne verzie v závislosti na príslušenstve dodávané s prístrojom, a majte ho vždy po ruke.
- Pokiaľ dôjde k nehode, popálené miesto ihneď opláchnite studenou vodou a v prípade potreby zavolajte lekára.
- Pred prvým použitím umyte platne (pozrite si bod 5), nalejte trochu kuchynského oleja na platne a poutierajte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Umiestnite napájací kábel starostlivo, či už s predlžovacou šnúrou alebo bez nej tak, aby sa hostia mohli voľne pohybovať okolo stola bez rizika zakopnutia.
- Kuchynské výpary môžu byť nebezpečné pre zvieratá, ktoré majú obzvlášť citlivé dýchacie cesty ako napr. vtáči. Odporúčame majiteľom vtákov, aby ich dali preč z oblasti varenia.
- Prístroj uchovávajte vždy mimo dosahu detí!
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe plochy platne čisté.
- Aby nedošlo k poškodeniu platní, používajte ich len so zariadením, pre ktoré boli navrhnuté (napríklad neumiestňujte ich do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné platne atp.)
- Uistite sa, že platne sú stabilné, dobre umiestnené a riadne upevnené na spotrebič. Používajte iba platne dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku.
- Vždy používajte drevenú alebo plastovú špachtľu, aby nedošlo k poškodeniu varnej platne.
- Používajte iba diely alebo príslušenstvo dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku. Nepoužívajte ich na iné zariadenie alebo účel.

Čo nerobiť

- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Zapnutý alebo zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Aby sa zabránilo prehriatiu prístroja, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástenné skrinky.
- Spotrebič nikdy nedávajte priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok, atď.) alebo na mäkký povrch, ako je napríklad utierka.
- Spotrebič nikdy nedávajte pod skrinku zavesenú na stene alebo pod policu, či vedľa horľavých materiálov, ako sú žalúzie, záclony alebo závesy.
- Nikdy nekladte spotrebič na alebo do blízkosti horúcich alebo klzkých povrchov; napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča, v blízkosti zdroja tepla alebo zostávať na ostrých hranách.
- Nekladte kuchynské náčinie na varné povrchy spotrebiča.
- Nikdy nerežte potraviny priamo na platniach.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, abrazívne drôtenky alebo drsné čistiace prášky, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu.
- Prístroj nepremiestňujte, ak je v prevádzke.
- Neprenášajte spotrebič za držadlo alebo kovové drôty.
- Nezapínajte prázdny spotrebič.
- Nepoužívajte alobal ani iné predmety medzi platňou a vareným jedlom.
- Neodstraňujte odkvapkávacia miska počas varenia. V prípade, že sa odkvapkávacia miska zaplní počas varenia, nechajte prístroj vychladnúť pred jej vyprázdnením.
- Nekladte horúcu varnú platňu na krehký povrch alebo pod vodu.

- Aby sa zachovali neprílišné vlastnosti povrchu, zabráňte nadmernému predhrievaniu s prázdny spotrebičom.
- S platňami nikdy nemanipulujte, ak sú horúce.
- Nevarte potraviny v alobalu.
- Aby sa predišlo pokazeniu vášho prístroja, nikdy na ňom nepoužívajte flambovacie recepty.
- Nekladte list alobalu či akýkoľvek iný predmet medzi platne a vykurovacie teleso.
- Nikdy neohrievajte alebo nevarujte, ak je gril otvorený.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných platní.

Rady/Informácie

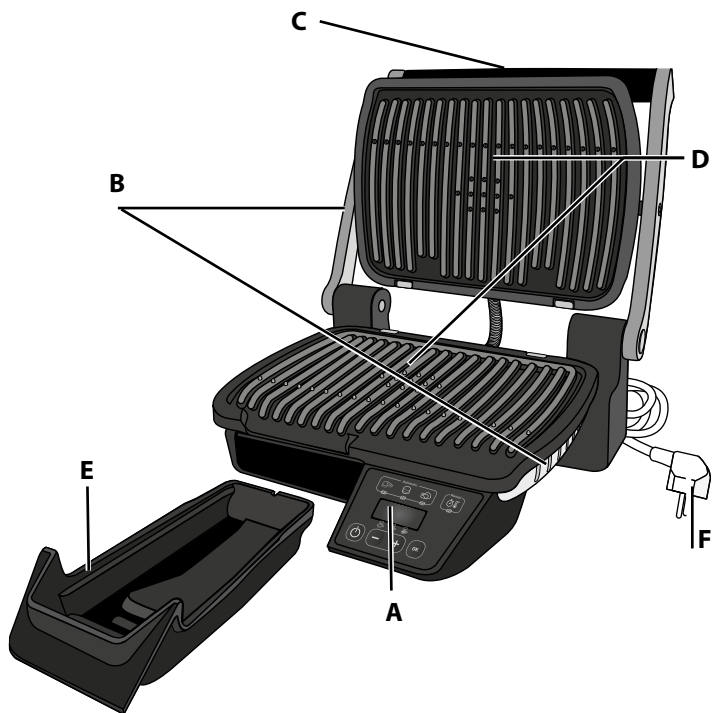
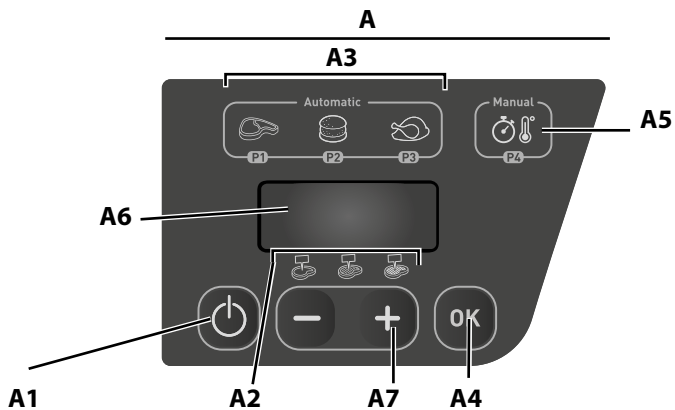
- Ďakujeme za zakúpenie tohto zariadenia, ktoré je určené len pre domáce použitie.
- Pre vašu bezpečnosť je spotrebič v súlade s platnými normami a predpismi - smernica o nízkom napätí - elektromagnetickej kompatibilite - životnom prostredí - materiáloch v kontakte s potravinami.
- Pri prvom použití počas niekoľkých prvých minút môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a malého množstva dymu.
- Naša spoločnosť má pokračujúcu politiku výskumu a vývoja a môže zmeniť tieto výrobky bez predchádzajúceho upozornenia.
- Nekonzumujte potraviny, ktoré prišli do kontaktu s časťami označenými logom  
- Ak je jedlo príliš hrubé, bezpečnostný systém zabráni fungovaniu zariadenia.

Prostredie



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- 1 Tento prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.
- ➔ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.



Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavný vypínač

A2 Pre automatické programy: nastavenie úrovne varenia

A3 3 automatické programy varenia

A4 OK/ŠTART

A5 Manuálny režim: T° a nastavenie času

A6 Monitorovacia obrazovka

A7 - a + tlačidlá

B Teleso

C Rukoväť

D Varné platne

E Odkvapkávacia miska

F Napájací kábel

Spríevodca pre automatický program varenia



ČERVENÉ MÄSO

Ak chcete variť červené mäso, zvolte tento program varenia.



BURGER

Ak chcete variť hamburgery, zvolte tento program varenia.



KURČA

Ak chcete variť hydinu, zvolte tento program varenia.

Spríevodca pre manuálny program varenia



Krvavé



Stredne prepečené



Dobre prepečené

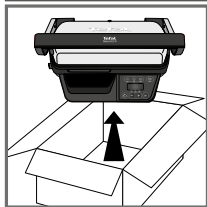


Manuálny režim:

Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane rôznych nastavení teploty (od 120 ° C do 270 ° C) a času.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA

1 Nastavenie



1



2

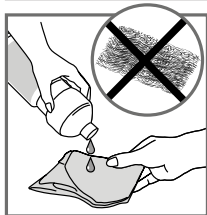


3

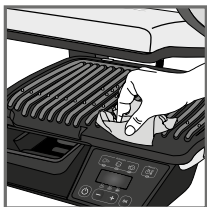


4

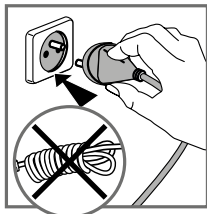
2 Príprava



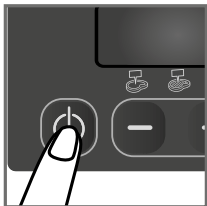
5



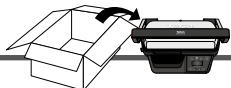
6



7



8



1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.

2 Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne s teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.

3-4 Umiestnite odnímateľnú odkvapkávaciu misku na prednú stranu prístroja a zatlačte ju úplne, kým „neklikne“.

- Umiestnite horné a dolné platne, kým „neza-
klpnú“.



5 Pre dosiahnutie najlepších výsledkov môžete poutierať varné platne pomocou papierovej utierky namočenej do malého množstva kuchynského oleja s cieľom dosiahnuť zlepšenie neprílnavosti.

5bis Pred začatím predohrevu sa uistite, že spodná a horná varná platňa sú správne umiestnené vo výrobku.

6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

7 Pripojte spotrebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť plne odvinutý).

8 Stlačte tlačidlo Zap/Vyp.

3a - AUTOMATICKÉ varenie s 3 automatickými programami

Automatické varenie - vyberte program a predhrievajte pred varením:



9

9 Uistite sa, že medzi platňami nie je žiadne jedlo.

3 automatických programov varenia:



Ak chcete variť červené mäso, zvolte tento program varenia.



Ak chcete variť hamburgery, zvolte tento program varenia.



Ak chcete variť hydinu, zvolte tento program varenia.

Ak nevíete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite sa „Tabuľku varenia pre naprogramované jedlo“ na strane 85.

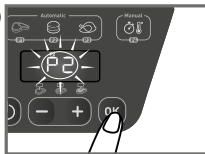


10 Stlačte ZAP/VYP. Stlačte tlačidlá „-“ a „+“, kým nedosiahnete požadovaný program (P1, P2, P3). **Uistite sa, že vo vnútri grilu nie je žiadne jedlo.** Keď ste si vybrali jedlo, stlačte tlačidlo „OK/START“.

Pozn.: Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa do fázy 8.

Na piktogramoch je príklad „P2“ so „stredným“ stupňom varenia.

10



11 Zvolený program zostane zobrazený v hornej časti obrazovky. Stlačte tlačidlá „-“ a „+“ pre výber požadovanej úrovne varenia (krvavé, stredne prepečené, dobre prepečené). Po dosiahnutí požadovanej úrovne varenia stlačte tlačidlo „OK/START“. Zvolené varenie zostane zobrazené v hornej časti obrazovky.

Poznámky: ak chcete zmeniť úroveň varenia, stlačte tlačidlá „-“ a „+“, ale iba počas fázy predhrievania.

Prístroj sa začne predhrievať. Fáza predhrievania sa zobrazuje na obrazovke bliknutím teplomeru a tromi riadkami, ktoré sa pohybujú hore a dole.

Pred otvorením grilu a pridaním jedla musíte počkať až do konca predhrievania. Počkejte 4-7 minút.

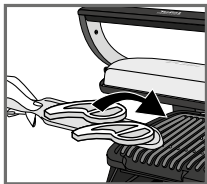


11

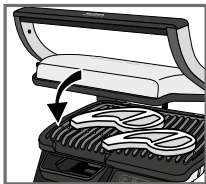
12 Po skončení predhrievania zaznie melódia a na obrazovke sa zobrazí: teplomer a 3 riadky prestanú blikať, kontrolka „pridať potraviny“ sa zobrazí v ľavej časti obrazovky. Kontrolka teplomeru zostáva zapnutá počas celého procesu varenia, čo znamená, že spotrebič sa zahrieva a je horúci.

Poznámky: Pokiaľ spotrebič zostane zatvorený na konci predhrievania, bezpečnostný systém spotrebič vypne.

Pečenie



13



14



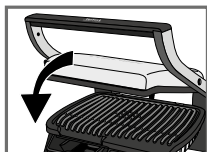
15



16



17



18



19

13-14 Po predhriatí je spotrebič pripravený na použitie. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu. Zatvorte spotrebič pre spustenie cyklu varenia.

Poznámky: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.

15 Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

Na displeji sa zobrazí požadovaná doba varenia až do požadovanej úrovne varenia. Kontrolka „Rare“ bliká, čo znamená, že prebieha úroveň varenia pre málo prepečené mäso.

Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

16 - Poznámka: pre jemne narezané potraviny a po zatvorení prístroja tlačidlo „OK“ bliká. Stlačte „OK“, aby ste zariadeniu umožnili rozpoznať varené potraviny a spustiť program varenia.

17 Pre každú dosiahnutú úroveň varenia zaznie pípnutie a po dosiahnutí úrovne varenia sa rozsvieti kontrolka (pre dosiahnutie najlepších výsledkov neotvárajte ani nepohybujte potravínami počas varenia).

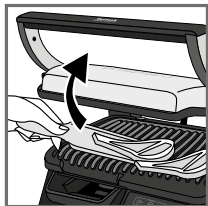
Pípnutie s niekoľkými dlhými pípnutiami a počítaním času 0:00 indikuje požadovanú úroveň varenia, ktorú ste zvolili pri začatí varenia.

Ak jedlo zostane v grile, čas sa zvyšuje, kým sa nedosiahne dobre prepečená úroveň. Kontrolka bliká, kým sa nedosiahne úroveň.

Po dosiahnutí požadovanej úrovne varenia otvorte spotrebič a vyberte jedlo. Kontrolka dobre prepečenej úrovne zostane svietiť a zaznie pípnutie.

18-19 Zatvorte gril. Ovládací panel sa zmení na „Voľba programu“ a P1 bliká. Reštartujte na č. 9 pre nový cyklus varenia v automatickom režime.

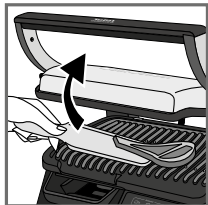
Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.



20



21



22



23

20-21-22 Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrm vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v príprave pokrmu, až dosiahne úroveň, prepečený - well done!

23 Funkcia udržovania teploty

Spotrebič bude automaticky udržiavať nastavenie teploty po dosiahnutí úrovne „well done“. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varné platne chladnú.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

Varenie ďalšieho jedla

Ak chcete variť ďalšiu dávku jedla, predhrejte znovu spotrebič (od bodu 9 v automatickom režime alebo bodu 25), aj keď chcete variť rovnaký druh jedla.

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

Po ukončení prvej várky jedla:

1. Uistite sa, že spotrebič je uzavretý a bez jedla vo vnútri.
2. Vyberte príslušný režim varenia/program (tento krok je nevyhnutný, aj keď sa rozhodnete používať rovnaký režim varenia ako pri predchádzajúcej várke).
3. Stlačte „OK“ pre potvrdenie vášho výberu.
4. Zvoľte úroveň varenia.
5. Stlačte tlačidlo „OK“ pre spustenie predhrievania. Kontrolka predhrievania (teplomér + stĺpcový graf) bliká počas fázy predhrievania. Musíte počkať, kým teplomer a 3 riadky prestanú blikáť, a pred otvorením grilu a pridaním jedla sa zobrazí kontrolka jedla. Počkajte pár minút. Tento krok je povinný aj v prípade, že sa spotrebič zdá horúci.
6. Po dokončení predhrievania zaznie pípnutie, teplomer a 3 riadky prestanú blikáť a zobrazí sa kontrolka jedla. Kontrolka teplomeru zostáva zapnutá počas varenia, čo znamená, že spotrebič sa zahrieva.
7. Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

Dôležité:

- Uvedomte si, že s každou novou dávkou jedla je povinná fáza predhrievania. Nezabudnite mať vždy zatvorený gril a žiadne potraviny vo vnútri, aby predohrev fungoval efektívne.
- Pred otvorením grilu a vložením jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.

POZNÁMKA: Ak sa nový cyklus predhrievania zapne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa zníži.

3b - RUČNÉ varenie s ručným režimom

Ručné varenie - vyberte teplotu a predhrievajte pred varením:



Ak zvolíte Ručný režim, máte ručné ovládanie času varenia. Tento ručný režim obsahuje nastavenie teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite sa „Tabuľku varenia pre naprogramované jedlo“ na strane 85.



24



24 Stlačte tlačidlá „a_n+“ pre výber programu P4. Keď sa dosiahne program P4, stlačte tlačidlo „OK/START“.

Pozn. Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa do fázy 8.

Stlačením tlačidiel „a_n+“ zvolíte teplotu varenia. Potvrďte stlačením „OK / START“.



25



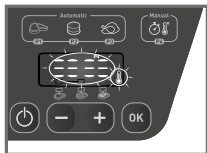
25 Stlačením tlačidiel „a_n+“ vyberte dobu varenia. Potvrďte stlačením „OK/START“.

Poznámka: Zahrievanie môžete spustiť v čase 0:00. Dobu varenia môžete kedykoľvek zmeniť pomocou tlačidiel „a_n+“.

Ak jedlo nie je v grile, spustí sa predhrievanie. Kontrolka predhrievania (teplomer + stĺpcový graf) bliká počas fázy predhrievania.

Počakajte 4-7 minút. Ak ste vložili potraviny do grilu, začne priamo varenie, rovnako ako odpočítavanie vybraného času.

Inak musíte počkať, kým teplomer a 3 riadky prestanú blikáť, a pred otvorením grilu a pridaním jedla sa zobrazí kontrolka jedla.



26



26 Po dokončení predhrievania zaznie melódia, teplomer a 3 riadky prestanú blikáť, a začnú blikáť čas a kontrolka „pridať potraviny“. Kontrolka teplomeru zostáva zapnutá počas varenia, čo znamená, že spotrebič sa zahrieva.

27-28 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu

Poznámky: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.

Pečenie



27



28

Pečenie



29

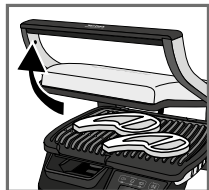


30

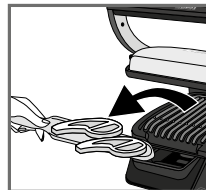
Poznámky



31



32



33



34

29-Zatvorte spotrebič pre spustenie cyklu varenia.

Poznámka: Pre veľmi tenké potraviny zatvorte prístroj a počkajte, kým sa na displeji zobrazí „OK“. Potom stlačte „OK“, aby ste zariadeniu umožnili rozpoznať varené potraviny a spustiť program varenia.

30 Na displeji sa zobrazí požadovaná teplota, striedavo s odpočítaním času.

31 Poznámka: T ° a čas varenia môžete kedykoľvek zmeniť pomocou „-“ a „+“ pri zobrazení na obrazovke.

Pravidelne kontrolujte varenie jemným otvorením grilu.

Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

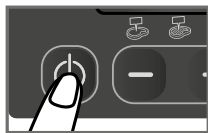
32-33 Po dosiahnutí požadovanej úrovne otvorte spotrebič a vyberte jedlo.

34 atvorte spotrebič bez jedla na platni. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“.

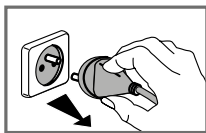
Reštartujte na č. 21 pre nový cyklus varenia v ručnom režime.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.

4 Chladienie



35



36



37

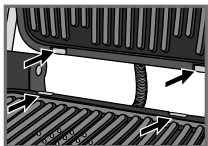
35 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

36 Odpojte zástrčku zo zásuvky.

37 Nechajte vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

Aby sa zabránilo náhodnému popáleniu, tak pred čistením nechajte gril dôkladne vychladnúť.

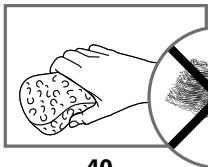
5 Čistenie a údržba



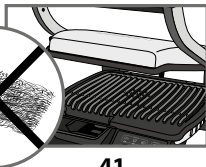
38



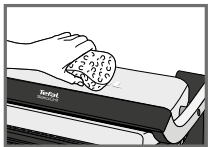
39



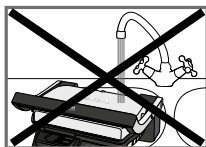
40



41



42



43



44

38 Pred čistením odomknite a odstráňte platne, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu. Odkvapkávacia miska a varné dosky možno umývať v umývačke.

39 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Ohrievacie telesá, viditeľné a prístupné časti sa nesmú čistiť po odstránení platní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou. Ak ich nechcete čistiť v umývačke riadu, môžete umyť varné dosky v teplej vode s trochou prostriedku na riadu, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

40 Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.

Vyprázdňte odkvapkávacia miska a umyte v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu a dôkladne vysušte papierovou utierkou.





41 Na čistenie krytu grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou.

42 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

43 Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý.

44 Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.




Odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
<p>Obrazovka sa prepne na: vizuálne zobrazenie s Err + BIP BIP</p> 	<p>Predhrievanie nie je dodržané. Zapnutie prístroja alebo spustenie automatického cyklu varenia s jedlom medzi doskami. Ručný režim sa automaticky aktivuje.</p>	<p>- Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidiel „+“ a „-“ a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). Teplotu je možné nastaviť tlačidlami „+“ a „-“.</p> <p>- Vypnite a úplne otvorte spotrebič, vyberte jedlo, riadne zatvorte spotrebič, vyberte program varenia a stlačte OK. Počkejte až do konca predhrievania (kontrolka predhrievania zostane svietiť).</p>
<p>Obrazovka sa prepne na: vizuálne zobrazenie s Err + BIP BIP</p> 	<p>Predhrievanie nie je úplne dokončené. Gril bol otvorený a jedlo vložené na dosku pred ukončením predhrievania.</p>	<p>Nechajte variť, ale sledujte varenie, pretože je v manuálnom režime. Teplotu je možné nastaviť tlačidlom.</p> <p>alebo</p> <p>Otvorte spotrebič, vyberte jedlo, riadne zatvorte spotrebič a počkajte až do konca predhrievania (kontrolka predhrievania zostane svietiť). Odpojte prístroj, počkajte niekoľko minút. Znovu pripojte spotrebič a zapnite.</p>
<p>Er07 až Er10</p>	<p>Počas varenia zostal spotrebič príliš dlho otvorený. Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavanie teploty. Porucha spotrebiča.</p>	<p>Odpojte výrobok a obráťte sa zákaznický servis.</p>
<p>Displej zostane na predhrievaní s obrázkom čakanie na jedlo.</p> 	<p>Vaše jedlo je hrubšie ako 4 cm.</p>	<p>Jedlo nesmie byť hrubšie než 4 cm. Úplne otvorte gril a potom ho zatvorte.</p>
<p>Na displeji sa zobrazí „OK“.</p> 	<p>Neotvorili ste úplne gril pre vloženie jedla. Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla príliš tenká, „OK“ bliká.</p>	<p>Potvrďte spustenie varenia stlačením tlačidla „OK/START“.</p>
<p>Er01 až Er06</p>	<p>Porucha prístroja: Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno. Spotrebič je prehriaty.</p>	<p>Odpojte prístroj, počkajte niekoľko minút. Znovu pripojte spotrebič a zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznický servis.</p>




Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti na pôvode, reze a kvalite vareného jedla. Programy boli nastavené a testované za použitia kvalitných surovín.

Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm.

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

Určený program	Úroveň varenia		
	Málo prepečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
 Červené mäso	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Hydina			X


Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

Potravina	Program varenia	Úroveň varenia
Chlieb		stredne
		stredne prepečený
Mäso a hydina		dobře prepečený
		krvavý
Manuálny režim Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.		nastavenie teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK/FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Használati, karbantartási és termék telepítési útmutató: a saját biztonságáért érdeklődőknek, olvassa el a biztonsági útmutató minden bekezdését az ezzel kapcsolatos piktogramokat is beleértve.

- Ez a készülék kizárólag beltéri, háztartási használatra készült. Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben;
 - farmokon;
 - hotelekben, motelekben vagy más szálláshelyeken a vendégek által;
 - panzióknál.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.
- Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. A gyerekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel, és ne használják játékszerként.
- Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha az említett személyek a biztonságukért felelős, a készülék biztonságos használatának módjával és az esetleges veszélyekkel tisztában lévő személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felnőtt felügyeli őket.
- A készüléket és a hozzá tartozó kábelt 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.

 Az elérhető felületi hőmérséklet magas lehet, amikor a készülék üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.

- A készüléket nem tervezték külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre.
- Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét a készülék csatlakoztatása előtt.
- Ha a hálózati vezeték megsérült, az áramütés megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy a vásárlás utáni szerviz által végeztesse el.
- Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha vállalja a felelősséget azért, hogy mégis ezt teszi, akkor csak olyan hosszabbító kábelt használjon, amely jó állapotban van, földelt csatlakozódugóval rendelkezik, és megfelel a készülék teljesítményének. Tegyen meg minden biztonsági óvintézkedést, hogy senki ne tudjon megbotlani a hosszabbító kábelben.
- A készüléket mindig földelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.
- A sütőlapok tisztításához használjon szivacsot, meleg vizet és folyékony mosogatószeret.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy bármely más folyadékba.

FIGYELMEZTETÉS: Ne melegítsen vagy előmelegítsen, ha a 2 sütőlap nincs a grillsütőben.

Teendők


- Alaposan olvassa el a használati utasításokat a különböző változatokhoz a készülékéhez mellékelt tartozékoktól függően, és tartsa elérhető helyen.
- Amennyiben baleset történik, azonnal engedjen hideg vizet az égett felületre, és szükség esetén forduljon orvoshoz.
- Az első használat előtt mosogassa el a sütőlapokat (lásd 5. bekezdés), öntsön egy kevés sütőolajat a sütőlapokra, és törölje le egy puha ruhával vagy konyhai papírtörölvél.
- Óvatosan úgy helyezze el a kábelt, akár használ hosszabbító kábelt, akár nem, hogy a vendégek szabadon tudjanak az asztal körül mozogni, anélkül, hogy megbotlanának benne.
- A sütés közben keletkező gőzök veszélyesek lehetnek főleg azon állapotokra nézve, amelyek légzőrendszere érzékeny, például a madaraké. Javasoljuk a madár tulajdonosoknak, hogy tartsák őket távol a sütési területtől.
- Gyermekektől mindig elzárva tárolja a készüléket.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy mindkét sütőlap tiszta-e.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében csak azon a készüléken használja őket, amelyre tervezték (pl. Ne helyezze sütőbe, gázrózsára vagy elektromos sütőlapra stb.).
- Ellenőrizze, hogy a sütőlapok stabilan és megfelelően vannak-e a készülékbe helyezve. Csak a készülékkel mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt sütőlapokat használja.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében mindig fa vagy műanyag eszközöket használjon.
- Csak a készülékkel mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt alkatrészeket vagy tartozékokat használja. Ne használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

- Ne használja a készüléket kültéren.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a csatlakoztatott vagy működésben lévő készüléket.
- A készülék túlmelegedésének megakadályozása érdekében ne helyezze sarokba vagy fali szekrény alá.
- Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül törékeny felületre (üvegasztal, asztalterítő, lakkozott bútorok stb.), vagy puha felületre, pl. konyhakendőre.
- Soha ne helyezze a készüléket falra szerelt szekrény vagy polc alá, vagy gyúlékony anyagok mellé, pl. relaxa, függönyök vagy faliszőnyegek.
- Soha ne helyezze a készüléket forró vagy csúszós felületekre; a hálózati kábel soha ne legyen közel a készülék forró alkatrészeihez, és ne lógjon át éles széleken.
- Ne helyezzen főzőedényeket a készülék sütőfelületeire.
- Soha ne vágjon közvetlenül a sütőlapokon.
- Ne használjon fém súrolószivacsot, súroló hatású acélforgácsvattát vagy durva súrolószert, mivel az megrongálhatja a tapadásmentes bevonatot.
- Működtetés közben ne mozgassuk a készüléket.
- Ne emelje a készüléket a kábelnél vagy a fémes vezetékknél fogva.
- Soha ne működtesse üresen a készüléket.
- Ne használjon alumínium fóliát vagy más tárgyakat a sütőlap és a sütenő étel között.
- Sütés közben ne távolítsa el a zsírfelfogó tálcat. Ha a zsírfelfogó tálca megtelik sütés közben: kiürítés előtt hagyja a készüléket kihűlni.
- Ne helyezze a forró sütőlapot törékeny felületekre vagy víz alá.
- A tapadásmentes tulajdonságok megőrzése érdekében ne melegítse elő túlzottan az üres készüléket.

- A sütőlapokat soha ne kezelje forró állapotban.
- Ne süssön ételt alumínium fólián.
- A készülék sérülésének elkerülése érdekében ne alkalmazzon flambírozást tartalmazó recepteket.
- Ne helyezzen alumínium réteget vagy egyéb más tárgyat a sütőlapok és a fűtőelem közé.
- Soha ne melegítsen vagy süssön, amíg a grillező nyitva van.
- Soha ne melegítse fel a készüléket a sütőlapok nélkül.

Tippek/információ

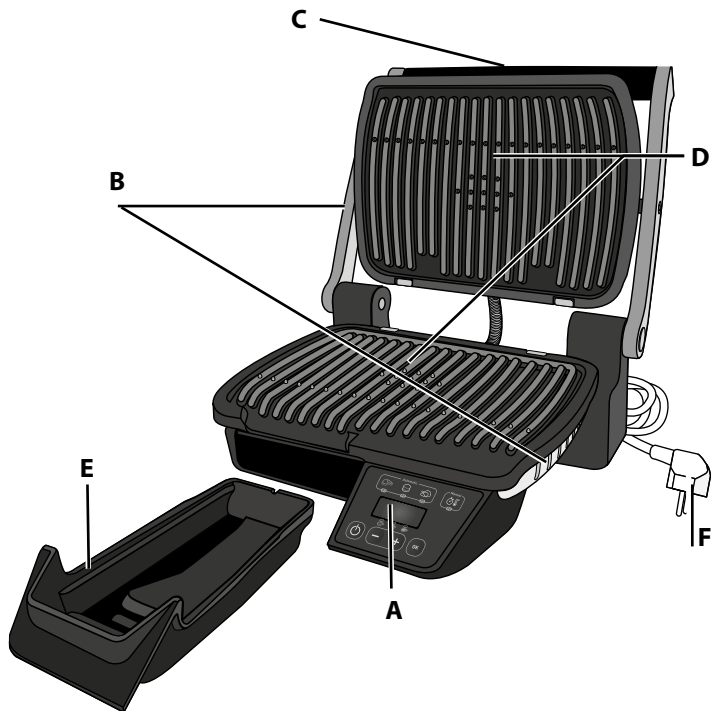
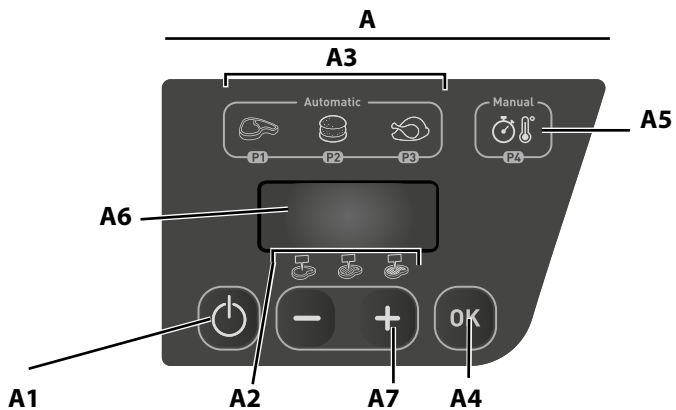
- Köszönjük, hogy megvásárolta a készüléket, amely kizárólag háztartási használatra készült.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a megfelelő szabályoknak és szabványoknak – az alacsonyfeszültségi irányelvnek – az elektromágneses interferenciáról szóló szabványnak – A környezeti előírásoknak – az ételekkel érintkező anyagokról szóló előírásoknak .
- Az első használatkor enyhe szag és kevés füst keletkezhet az első pár percben.
- A cégünk folyamatosan végez kutatás-fejlesztést, és előzetes értesítés nélkül módosíthatja a termékeket.
- Ne fogyasszon olyan ételeket, amelyek a  logóval ellátott alkatrészekkel érintkeznek.
- Ha az étel túl vastag, akkor a biztonsági rendszer nem engedi működni a készüléket.

Környezet



A környezetvédelem az első!

- ① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.
- ➔ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.



Leírás

A Vezérlőpanel

A1 Be/Ki gomb

A2 Automatikus programokhoz: sütési szint beállítások

A3 3 automatikus sütési program

A4 OK/START

A5 Kézi üzemmód: T° és időzítő beállítása

A6 Megfigyelő képernyő

A7 - és + gomb

B Készüléktest

C Fogantyú

D Sütőlapok

E Csepegtető tálca

F Hálózati kábel

Automatikus sütési programok útmutatója



VÖRÖS HÚS

Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vörös húst szeretne sütni.



HAMBURGER

Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.



CSIRKE

Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.

Kézi sütési programok útmutatója



Nyers



Közepesen átsült



Átsült

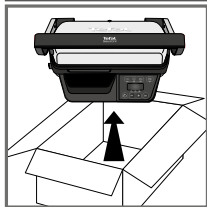


Kézi üzemmód:

Hagyományos kézi működtetésű grillező, 4 különböző hőmérséklet-beállítással (120°C és 270°C között) és idővel

A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

1 Beállítás



1



2

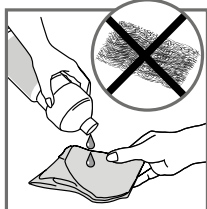


3



4

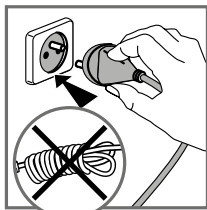
2 Előkészítés



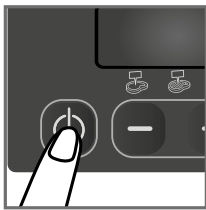
5



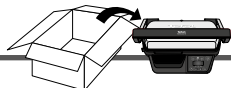
6



7



8



1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.

2 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel és kevés mosogatószerrel, majd alaposan szárítsa meg őket.

3-4 Helyezze el a kivethető csepegtető tálcát a készülék elülső részén, és tolja be teljesen, amíg „be nem kattán”.

- Addig igazítsa a felső és alsó lapot, amíg „be nem kattán”.



5 A jobb eredmény érdekében a sütőlapokat egy kis sütőolajba mártott konyhai papírtörölvél áttörölheti, hogy fokozza a tapadásmérséket.

5bis Ellenőrizze, hogy a felső sütőlap és az alsó sütőlap megfelelően van-e behelyezve a termékbe, mielőtt az előmelegítési fázis elkezdődik.

6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörölvél.

7 Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz (Figyeljen arra, hogy a kábel teljesen le legyen tekerve.)

8 Nyomja meg a BE/KI gombot.

3a – AUTOMATIKUS sütés 3 automatikus programmal

Automatikus sütés – sütés előtt válasszon ki egy programot, és melegítsen elő:

9



9 Ellenőrizze, hogy ne legyen étel a sütőlapok között.

3 Automatikus sütési program:



Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vörös húst szeretne sütni.

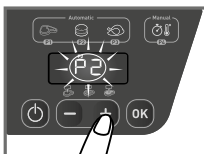


Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.



Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.

Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sütése” fejezetben a 99.-ik oldalon.

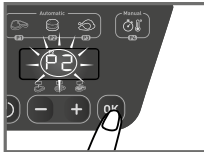


10 Nyomja meg az ON/OFF (be/ki) gombot. Addig nyomja a „-” és „+” gombot, amíg el nem éri a kívánt programot (P1, P2, P3). **Ellenőrizze, hogy nincs-e étel a grillsütő belsejében.** Ha kiválasztotta a kívánt programot, nyomja meg az « OK/START » gombot.

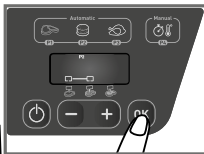
Megj.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. ponthoz.

A piktogramokon a « P2 » példa látható « közepesen átsült » sütési szinttel.

10



11 A kiválasztott program a kijelzőn marad a képernyő tetején. Nyomja meg a „-” és „+” gombot a kívánt sütési szint kiválasztásához (véres, közepes, átsült). Amikor a készülék elérte a kívánt sütési szintet, nyomja meg az « OK/START » gombot. A kiválasztott sütés a képernyő alján a kijelzőn marad.



Megjegyzések: ha módosítani szeretné a sütési szintet, akkor nyomja meg a „-” és „+” gombot az előmelegítési fázisban.

A készülék elkezd az előmelegítést. Az előmelegítési fázist a kijelzőn a villogó hőmérő és 3 fel és le mozgó vonal jelzi.

Várnia kell, amíg befejeződik az előmelegítés, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és beleteszi az ételt. Várjon 4-7 percig.



11

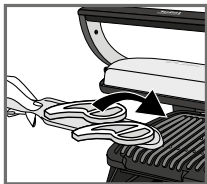


12 Ha az előmelegítés befejeződött, egy dallam hallható a következő kijelzővel: a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, a kijelzőn a „tegyen be ételt” kijelzés látható. A hőmérő lámpa tovább világít a teljes sütési folyamat alatt, hogy jelezze, a készülék melegít és forró.

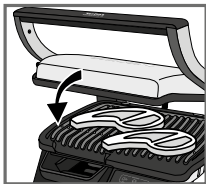
Megjegyzések: Ha a készülék zárva marad, akkor az előmelegítés végén a biztonsági rendszer kikapcsolja a készüléket.

12

Sütés



13



14



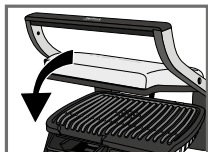
15



16



17



18



19

13-14 Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra. Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust.

Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

15 A készülék automatikusan beállítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.

A kijelzőn a kívánt sütési szinthez szükséges sütési idő látható. A „Véres” jelzőlámpa villog jelezvén, hogy a véres sütési szint folyamatban van.

Kérjük, vegye figyelembe különösen a húsnak, hogy normális, hogy az eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.

16 - Megjegyzés: a vékonyan felvágott ételnél a készülék lezárása után az « OK » gomb villog. Nyomja meg az « OK » gombot, hogy a készülék felismerje a megsütendő ételt, és indítsa el a sütési programot.

17 Minden elért sütési szintnél sípolás hallatszik, és a jelzőlámpa folyamatosan világít, amikor eléri a sütési szintet (a legjobb eredmény érdekében ne nyissa ki, és ne mozgassa az ételt a sütési folyamat alatt).

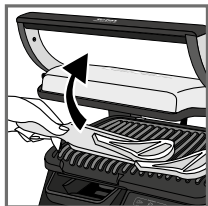
Egy sípolás számos hosszú sípolással és 0:00-tól mért idő jelzi a kívánt sütési szintet, amelyet a sütés elején választott ki.

Ha étel maradt a grillsütőben, akkor az idő addig tovább megy, amíg el nem éri az átsült szintet. A sütés jelzőlámpa addig villog, amíg ezt el nem éri.

Nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt, ha a készülék elérte a kívánt sütési szintet. A jól átsült sütési szint jelzőlámpa folyamatosan világít, és egy sípolás hallható, amikor elérte azt.

18-19 Zárja le a grillsütőt. A vezérlőpanel a „Program kiválasztásra” vált és a P1 villog. Automatikus üzemmódban új sütési ciklushoz indítsa újra a 9-es programot.

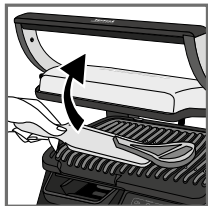
Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.



20



21



22



23

20-21-22 Ha az ételt különböző ízekben szeretné megsütni, akkor nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt szintet, majd zárja le a grillsütőt, és folytassa a sütetést a többi étellel. A program folytatja a sütetési ciklust, amíg el nem éri az „átsült” szintet.

23 Melegen tartó funkció

A készülék automatikusan állál melegen tartásra, miután elérte az „átsült” szintet. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütetést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnek.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer egy idő után automatikusan kikapcsolja a készüléket.

Második sütés

Több étel sütetése

Ha második adag ételt is sütni szeretne, akkor melegítse elő újra a készüléket (az automatikus üzemmód 9. pontjától vagy a 25. ponttól kezdve), akkor is, ha ugyanolyan típusú ételt akar sütni.

Hogyan süssek másik adag ételt:

Az első adag étel befejezése után:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütetési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütetési módot választja, mint az imént befejezett sütetésnél).
3. Nyomja meg az „OK” gombot a választás megerősítéséhez.
4. Válassza ki a sütetési szintet.
5. Nyomja meg az „OK” gombot az előmelegítés elindításához. Az előmelegítés jelzőlámpa (hőmérő + oszlopdiagram) az előmelegítés alatt villog. Addig kell várnia, amíg a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, és az étel jelzőlámpa kijelzésre kerül, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt tenne bele. Ez a lépés kötelező akkor is, ha a készülék forrónak tűnik.
6. Ha az előmelegítés befejeződött, sípolás hallható, a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, és megjelenik a berakás jelzőlámpa. A hőmérő bekapcsolva marad a sütetés alatt, jelezvén, hogy a készülék melegít.
7. Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütőt, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

Fontos:

- Kérjük, jegyezze meg, hogy bármilyen új adag étel esetén az előmelegítés fázis kötelező.

Ne felejtse el, hogy a grillsütő mindig legyen lezárva, és ne legyen étel a belsejében az előmelegítés érdekében, hogy a funkció hatékony lehessen.

- Majd várja meg, amíg az előmelegítés teljesen befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.

Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után végzi, akkor csökken az előmelegítési idő.

3b - KÉZI sűtés kézi üzemmódban

Kézi sűtés – sűtés előtt válassza ki a hőmérsékletet, és melegítsen elő:



Ha a kézi üzemmódot választja, akkor kézzel vezérli a sűtési időt. Ez a kézi üzemmód a hőmérsékletet 10 °C-onként szabályozza 120 °C-tól 270 °C-ig.

Ha nem biztos abban, hogy melyik sűtési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sűtése” fejezetben a 99 oldalon.



24



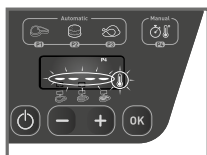
24 Nyomja meg a „-” és „+” gombot a P4 program kiválasztásához. Ha elérte a P4 programot, nyomja meg az „OK/START” gombot.

Megj.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. ponthoz.

Nyomja meg a „-” és „+” gombot a sűtési hőmérséklet kiválasztásához. Erősítse meg az „OK/START” gomb megnyomásával.



25



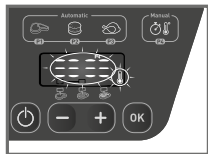
25 Nyomja meg a „-” és „+” gombot a sűtési idő kiválasztásához. Erősítse meg az „OK/START” gomb megnyomásával.

Megjegyzés: A melegítést 0:00 perctől kezdheti. Bármikor módosíthatja a sűtési időt a „-” és „+” gomb használatával.

Ha már nincs étel a grillsűtőben, akkor elkezdődik az előmelegítés. Az előmelegítés jelzőlámpa (hőmérő + oszlopdiagram) az előmelegítés alatt villog.

Várjon 4-7 percig. Ha elhelyezte az ételt a grillsűtőben, akkor a sűtés azonnal elindul, és a kiválasztott idő visszaszámolása is.

Egyébként addig kell várnia, amíg a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, és az étel jelzőlámpa kijelzésre kerül, mielőtt kinyitja a grillsűtőt, és ételt tenne bele.



26



26 Ha az előmelegítés befejeződött, egy dallam hallható a következő kijelzővel: a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, a kijelzőn a „tegyen be ételt” kijelzés látható. A hőmérő bekapcsolva marad a sűtés alatt, jelezvén, hogy a készülék meleg.

Sűtés



27



28

27-28 Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsűtőt, és helyezzen ételt a sűtőlapokra.

Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

Sütés



29



29-Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust.

Megjegyzés: A nagyon vékony ételekhez zárja le a készüléket, és várjon, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az „OK”. Majd nyomja meg az „OK” gombot, hogy a készülék felismerje a megsütendő ételt, és indítsa el a sütési programot.



30

30 A kijelző megmutatja az alapérték hőmérsékletet az idő visszaszámlálással felváltva.

Megjegyzések



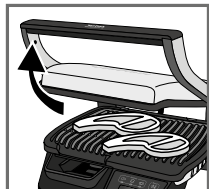
31



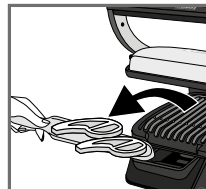
31 **Megjegyzés:** Bármikor módosíthatja a T°-t és a sütési időt a „-” és „+” gombbal, amikor megjelenik a kijelzőn.

Rendszeresen ellenőrizze a sütést, úgy, hogy kissé kinyitja a grillsütőt.

Kérjük, vegye figyelembe különösen a húsnak, hogy normális, hogy az eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.



32



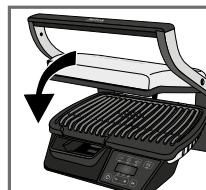
33

32-33 Nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt, ha a kívánt sütés végbement.

34 Zárja le a készüléket, ne legyen étel a sütőlapon. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít, és „program kiválasztása” üzemmódba állítja magát.

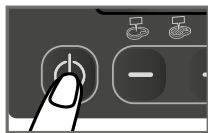
Kézi üzemmódban új sütési ciklushoz indítsa újra a 21-es programot.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

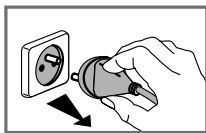


34

4 Hűtés



35



36



37

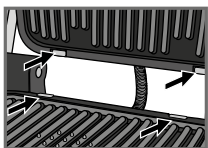
35 Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.

36 Húzza ki a fali aljzatból.

37 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni.

Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendszeren kihűlni a grillsütőt.

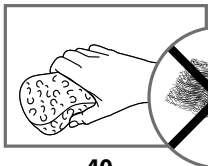
5 Tisztítás és karbantartás



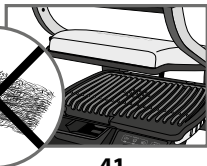
38



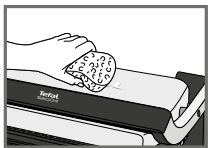
39



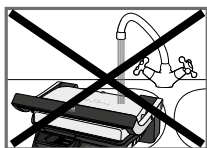
40



41



42



43



44

38 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében. A csepegtető tálca és a sütőlapok mosogatógépből mosogathatók.

39 A készülék és a kábele nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemek, látható és elérhető alkatrészek nem tisztíthatók a sütőlapok kivétele után. Ha nagyon piszkosak, akkor várjon, amíg a készülék teljesen lehűlt, és tisztítsa meg egy száraz ruhával. Ha nem akarja mosogatógépben mosogatni őket, akkor használjon forró vizet és kevés mosogatószerrel a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradékok eltávolításához. Papírtörölvél alaposan szárítsa meg.

40 Ne használjon fém súrolószivacsot, acélgyaprotot vagy súroló hatású tisztítószereket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon.

Ürítse ki a csepegtető tálcát, és mosogassa el meleg vízben és kevés mosogatószerrel, majd papírtörölvél alaposan szárítsa meg.





41 A grillsütő burkolatának tisztításához törölje át egy meleg, nedves szivaccsal, és szárítsa meg egy puha és száraz ruhával.

42 Ne merítse a grillsütőt, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

43 Mindig ügyeljen arra, hogy a grillsütő tárolás előtt tiszta és száraz legyen.




44 Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szerviz képviselője végezze el.

Hibaelhárítás




Probléma	Ok	Megoldás
<p>A képernyő erre vált: vizuális kijelző Err + BIP BIP (hiba + 2 sípolás)</p> 	<p>Nincs betartva az előmelegítés. A készülék bekapcsolása vagy az automatikus sütési ciklus elindítása, amikor étel van a sütőlapon között. A kézi üzemmód automatikusan aktiválódik.</p>	<p>- Válassza ki a hőmérséklet beállítást a „+” és „-” gomb megnyomásával, majd nyomja meg az OK gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a sütést (kézi üzemmód). A hőmérséklet a „+” és „-” gombbal állítható be.</p> <p>- Kapcsolja ki, és teljesen nyissa ki a készüléket, vegye ki az ételt, zárja le a készüléket megfelelően, válassza ki a sütési programot, és nyomja meg az OK gombot. Várjon az előmelegítés végéig (az előmelegítés jelzőlámpa folyamatosan világít).</p>
<p>A képernyő erre vált: vizuális kijelző Err + BIP BIP (hiba + 2 sípolás)</p> 	<p>Az előmelegítési idő nem fejeződött be teljesen. A grillsütőt kinyitották, és ételt helyeztek bele az előmelegítés vége előtt.</p>	<p>Hagyja sütni, de felügyelje a sütést, mert kézi üzemmódban van. A hőmérséklet a „+” és „-” gombbal állítható be. vagy Nyissa ki a készüléket, vegye ki az ételt, megfelelően zárja le a készüléket, és várjon az előmelegítés végéig (az előmelegítés jelzőlámpa folyamatosan világít). Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig. Csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja BE.</p>
<p>Er07-től Er10-ig</p>	<p>A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. A készülék folyamatosan üzemelt az előmelegítés vagy melegen tartás után. Készülék hiba.</p>	<p>Húzza ki a terméket, és forduljon az ügyfélszolgálathoz.</p>
<p>A kijelzőn az előmelegítés marad az ételre vár képpel.</p> 	<p>Az étel 1,5 hüvelyknél vastagabb.</p>	<p>Az étel nem lehet 1,5 hüvelyknél vastagabb. Teljesen nyissa ki a grillsütőt, majd zárja le.</p>
<p>A kijelzőn az „On” (be) látható.</p> 	<p>Nem teljesen nyitotta ki a grillsütőt az étel behelyezéséhez. A készülék nem érzékeli az ételt. Az étel túl vékony, az „OK” gomb villog.</p>	<p>Erősítse meg a sütés indítását az „OK/START” gomb megnyomásával.</p>
<p>Er01-től Er06-ig</p>	<p>Készülék hiba: A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta. A készülék túlmelegedett.</p>	<p>Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig. Csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja BE. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</p>

Tipp, előre beállított húshoz: a beállított programok szerinti sütési eredmények változók lehetnek az étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően, a programokat jó minőségű ételekkel teszteltük és állítottuk be. Ehhez hasonlóan a hús vastagságát is figyelembe kell venni sütés közben; 4 cm-nél vastagabb ételeket nem lehet sütni.

Sütési útmutató (automatikus program)

Célzott program	Sütési szint		
	Véres	Közepesen átsült	Átsült
 Vörös hús	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Szárnyasok			X


Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek		közepes
	Hamburger: (a hús elősütése után)		közepes
Hús és szárnyasok	Pácolt csirkemell		átsült
	Kacsamell		véres
Kézi üzemmód Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.	Grillezett zöldségek és gyümölcsök (egyforma vastagságúra kell vágni őket)		hőmérséklet szabályozás 10 °C-onként 120 °C-tól 270 °C-ig

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Напътствия за използването, поддръжка и инсталация на продукта: в името на Вашата безопасност, моля, прочетете всички параграфи на ръководството с инструкции, включително свързаните пиктограми.

- Този уред е предназначен за използване само на закрито и в домашни условия. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи за:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - в къщи към земеделско стопанство;
 - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
 - в среда от тип ношувка със закуска.
- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда..
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не получават наблюдение или инструкции относно използването на уреда от възрастно лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда и да не го ползват като играчка.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.
- Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато се използва.

 Температурата на достъпните повърхности може да е висока, докато уредът работи. Никога не докосвайте горещите повърхности на уреда.

- Уредът не е предвиден за употреба чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Развийте захранващия кабел докрай, преди да включите уреда в контакта.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя или негов сервизен представител, за да се избегнат всички рискове.
- Не използвайте разклонител. Ако поемете отговорността за това, използвайте само удължителен проводник в добро състояние, с щепсел със заземяваща връзка и подходящ за напрежението на уреда. Вземете всички необходими предпазни мерки, за да не се спъне никой в удължителния кабел.
- Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
- Уверете се, че подаваното електрозахранване е съвместимо с мощността и волтажа, посочени отдолу на уреда.
- Използвайте гъба, топла вода и почистващ препарат за почистване на готвещите плочи.
- Никога не потапяйте уреда, захранващия му кабел или щепсела във вода или друга течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не извършвайте нагриване или предварително нагриване, без 2-те плочи за печене да са в уреда.

Какво да правите


- Прочетете инструкциите внимателно, включително и за различните версии, в зависимост от аксесоарите, доставени с Вашия уред, и ги дръжте на лесно.
- В случай на инцидент, незабавно изплакнете изгореното със студена вода и повикайте лекар, ако е необходимо.
- Преди първата употреба измийте плочите (вижте параграф 5), налейте малко готварско олио върху плочите и ги избършете с мека кърпа или кухненска хартия.
- Поставете храняващия кабел внимателно, без значение дали се използва удължителен проводник или не, така, че гостите да могат свободно да се движат около масата, без да се спъват в кабела.
- Изпаренията при печене могат да бъдат опасни за животни, които имат особено чувствителна дихателна система, като например птици. Съветваме стопаните на птици да ги държат далеч от зоната за печене.
- Винаги дръжте уреда извън обсега на деца.
- Преди употреба проверете дали и двете повърхности на плочата са чисти.
- За да избегнете увреждане на плочите, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (т.е., не ги поставяйте във фурна, върху газов или електрически котлон и т.н.).
- Уверете се, че плочите са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите, предоставени с уреда, или закупени от одобрен сервизен център.
- Винаги използвайте дървена или пластмасова шпатула, за да не повредите плочите за печене.
- Използвайте само части или аксесоари, предоставени с уреда или закупени от одобрен сервизен център. Не ги използвайте за други уреди или цели.

Какво да не правите

- Не използвайте уреда на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен в контакта или се използва.
- За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф.
- Никога не поставяйте уреда директно върху деликатна повърхност (стъклена маса, покривка, лакирана мебел и др.), нито върху мека повърхност като кърпа.
- Никога не поставяйте уреда под шкаф, закачен за стена, нито под рафт, нито близо до запалими материали като щори, завеси или стенни картини.
- Никога не поставяйте уреда върху или близо до горещи или хлъзгави повърхности; храняващият кабел никога не бива да е близо до или в контакт с горещите части на уреда, нито близо до източник на топлина, нито върху остри ръбове.
- Не поставяйте кухненски прибори върху повърхностите за печене на уреда.
- Никога не режете храна директно върху плочите,
- Не използвайте метални четки, абразивна тел или агресивен прах за почистване, тъй като това може да повреди незалепащото покритие.
- Не местете уреда, докато се използва.
- Не носете уреда за дръжката, нито за металните жици.
- Никога не оставяйте уреда да работи празен.
- Не използвайте алуминиево фолио или други предмети между плочата и храната, която се готви.

- Не отстранявайте тавичката за събиране на мазнина, докато се готви. Ако тавичката за събиране на мазнина се напълни по време на печене: оставете уреда да изстине, преди да я изпразните.
- Не поставяйте горещата плоча върху чуплива повърхност или под вода.
- За да запазите незалепващите характеристики на покритието, избягвайте прекалено предварително нагряване с празен уред.
- Плочите никога не бива да се пипат, докато са горещи.
- Не гответе храната си в алуминиево фолио.
- За да избегнете повреждане на уреда, никога не използвайте рецепти за фламбиране с него.
- Не поставяйте алуминиев лист или друг предмет между плочите и нагрявания елемент.
- Никога не затопляйте и не гответе, докато грилът е отворен.
- Никога не загорявайте уреда без плочите за печене.

Съвети/информация

- Благодарим Ви, че сте закупили този уред, предназначен само за домашна употреба.
- В името на Вашата безопасност, този уред отговаря на приложимите стандарти и регулации - Директива за ниско напрежение - Електромагнитна съвместимост - Околна среда - Материали в контакт с храни.
- През първите минути на първото ползване може да се появят лека миризма и малко дим.
- Нашата компания има политика за постоянно изследване и развиване и може да модифицира тези продукти без предизвестие.
- Не консумирайте хранителни продукти, които са били в контакт с частите, обозначени с логото 
 - Ако храната е прекалено гъста, системата за безопасност ще спре работата на уреда.

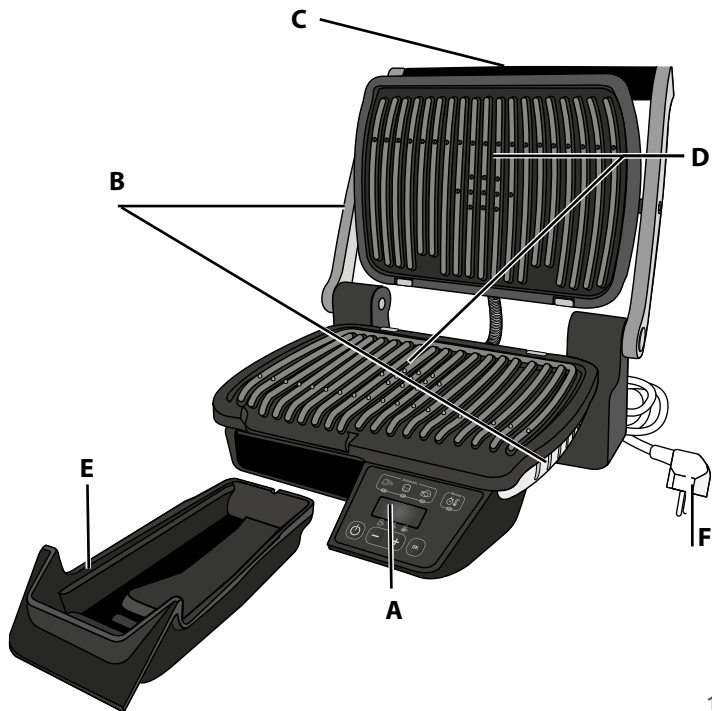
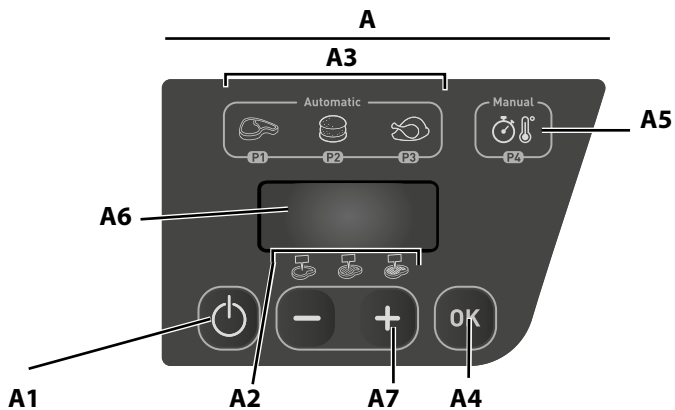
Околна среда



Защитата на околната среда е преди всичко!

① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се оползотворят или рециклират.

➔ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци.



Описание

A Контролен панел

A1 Бутон за включване/изключване

A2 За автоматични програми : регулиране на ниво за печене

A3 3 автоматични програми за печене

A4 ОК/СТАРТ

A5 Ръчен режим : Регулиране на t° и време.

A6 Екран за мониторинг

A7 Бутони - и +

B Корпус

C Ръкохватка

D Готварски плочи

E Тавичка за оттичане

F Захранващ кабел

Ръководство за автоматични програми за печене



ЧЕРВЕНО МЕСО

Изберете тази програма за печене, ако искате да печете червено месо.



БУРГЕР

Изберете тази програма за печене, ако искате да печете бургери.



ПИЛЕ

Изберете тази програма за печене, ако искате да печете птиче месо.

Ръководство за ръчни програми за печене



Алангле



Средно опечено



Добре опечено

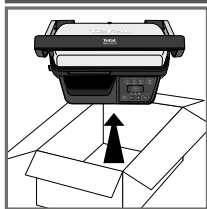


Ръчен режим:

Традиционен грил за ръчна работа с различни настройки на температурата (от 120°C до 270°C) и времето.

ПОДГОТОВКА НА УРЕДА

1 Настройка



1



2

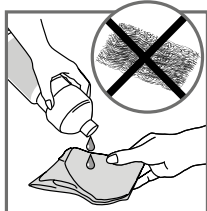


3



4

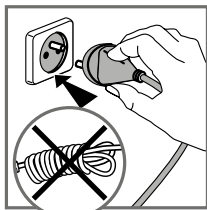
2 Подготовка



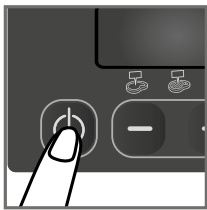
5



6



7



8



1 Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда.

2 Преди първата употреба почистете добре плочите с топла вода и малко препарат за съдове, изплакнете и подсушете добре.

3-4 Поставете вадецата се тавичка за оттичане отпред на уреда и напълно я натиснете до „щракване“

- Разположете горната и долната плоча до „щракване“



5 За най-добри резултати можете да избършете плочите за печене с кухненска хартия, потопена в малко готварско олио, за да подобрите работата на незалепващото покритие.

5bis Уверете се, че долната плоча за печене е поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване.

6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

7 Свържете уреда към електрически контакт. (Имайте предвид, че кабелът трябва да бъде развит докрай.)

8 Натиснете бутона за вкл/изкл.

3а - АВТОМАТИЧНО печене с 3 автоматични програми

Автоматично печене - изберете програма и извършете подгряване преди печене:



9

9 Уверете се, че между плочите няма храна.

3 автоматични програми за печене:



Изберете тази програма за печене, ако искате да печете червено месо.



Изберете тази програма за печене, ако искате да печете бургери.



Изберете тази програма за печене, ако искате да печете птиче месо.

Ако не сте сигурни кой режим за печене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата „Таблица за печене за храни извън програмата“ 113.



10 Натиснете ВКЛ/ИЗКЛ. Натиснете бутоните “-” и “+” до достигане на желаната програма (P1, P2, P3). **Уверете се, че в грила няма храна.** Когато сте избрали желаното, след това натиснете бутона «ОК/СТАРТ».

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

11 Избраната програма остава показана на дисплея в горната част на екрана.. Натиснете бутоните “-” и “+”, за да изберете желаното ниво за печене (алангле, средно, добре опечено). Щом достигнете желаното ниво за печене, натиснете бутона ‘ОК/СТАРТ’. Избраната програма остава показана на дисплея в долната част на екрана.

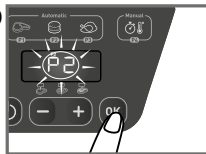
Коментари: ако искате да модифицирате нивото на печене, тогава натиснете бутоните “-” и “+”, но само по време на фазата за предварително подгряване.

Уредът започва да се подгрява. Фазата за подгряване се обозначава на екрана чрез мигане на термометърът и чрез 3 линии, които се движат нагоре и надолу.

Трябва да изчакате до края на предварителното подгряван, преди отваряне на грила и добавяне на храна в него. Изчакайте 4-7 минути.

Върху пиктограмата, взетият пример е « P2 » със « Средно » ниво на печене.

10



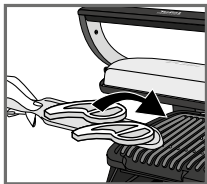
11



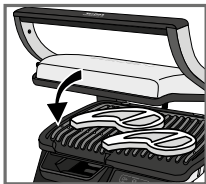
12 Когато предварителното подгряване приключи, прозвучава мелодия заедно със следния екран: термометърът и 3-те линии спират да мигат, индикаторът „добави храна“ видимо се показва на дисплея отляво на екрана. Лампата за термометъра остава включена по време на процеса на печене, за да покаже, че уредът се нагрява и е горещ.

Коментари: В края на предварителното нагряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва.

Печене



13



14



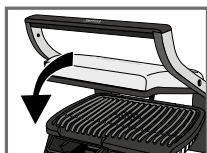
15



16



17



18



19

13-14 След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната върху плочата за печене. Затворете уреда, за да започнете цикъла за печене.

Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично.

15 Уредът автоматично настройва цикъла за печене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.

Дисплеят показва необходимото време за печене до желаното ниво на печене. Индикаторът „Алангле“ мига за да покаже, че ниво на печене на алангле е в прогрес.

Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от печенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.

16 - Забележка: за тънко нарязана храна, след затваряне на уреда бутонът « OK » мига. Натиснете « OK » за да позволите на уреда да разпознае храната за печене и за пускане на програмата за печене.

17 За всяко достигнато ниво за печене се чува зумер и индикаторът остава фиксиран в светнато положение, щом нивото на печене е достигнато (за най-добри резултати не отваряйте или придвижвайте вашата храна по време на процеса на печене).

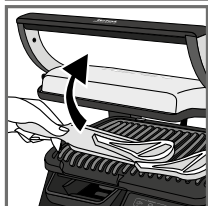
Зумерът прозвучава с няколко продължителни сигнала и отброяваното време е на 0:00 показват, че желаното ниво на печене, което сте избрали при започване на печене, е достигнато.

Ако се остави храна в грила, времето се увеличава до достигане на добре опечено ниво. Светлинният индикатор за печене мига до достигането му.

Отворете уреда и премахнете храната, когато желаното ниво на печене се достигне. Индикаторът за ниво на добре опечено се фиксира и вие чувате звук от сигнал щом се достигне.

18-19 Затворете грила. Панелът за управление се променя до "Избор на програма" с мигане на P1. Рестартирайте до P9 за нов цикъл на печене в автоматичен режим.

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.

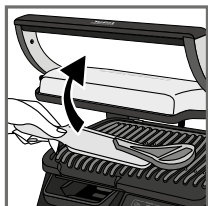


20



21

20-21-22 Ако искате да печете храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да печете останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на печене, докато достигне ниво "добре опечено".



22



23

23 Функция за поддържане на топлина

Уредът автоматично ще продължи поддържането топлинната настройка след достигане на ниво "добре опечено". Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се пече, докато плочите за печене изстиват.

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично след определен период от време.

Второ печене

Печене на още храна

Ако искате да опечете втора порция ястие, моля отново подгрейте предварително уреда (като започнете от точка 9 и автоматичен режим или точка 25), дори ако искате да опечете същия вид ястие.

Как да опечете друга партида храна:

След като приключите с първата партида храна:

1. Уверете се, че уредът е затворен и в него няма храна.
2. Изберете подходящия режим/програма за печене (тази стъпка е необходима, дори ако желаете да изберете същия режим на печене като за предишната партида храна).
3. Натиснете "OK", за да потвърдите своя избор.
4. Изберете ниво на печене
5. Натиснете бутона "OK", за да започнете предварителното нагряване. Индикаторът за предварително подгряване (термометър + стълбчеста графика) мига през фазата на предварително подгряване. Трябва да изчакате до спиране на мигането на термометъра и 3-те линии и индикаторът за храната се показва на дисплея преди отваряне на грила и добавяне на храна в него. Изчакайте няколко минути. Тази стъпка е задължителна, дори ако уредът изглежда горещ.
6. Когато предварителното подгряване приключи, прозвучава зумер, термометърът и 3-те линии спират да мигат и индикаторът за захранването се показва на дисплея. Термометърът остава включен по време на печене, за да покаже, че уредът се нагрява.
7. След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната в уреда.

Важно:

- Моля забележете, че за която и да е нова порция храна, фазата за предварително подгряване е задължителна. Не забравяйте винаги да затваряте грила и да няма храна вътре във връзка с ефективността на функцията за предварително подгряване.
- След това изчакайте предварителното нагряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.

ВАЖНО: Ако новият цикъл на предварително нагряване се извърши незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.

3b - РЪЧНО печене с ръчен режим

Ръчно печене - изберете температура и извършете подгряване преди печене:



Ако изберете ръчен режим, разполагате с ръчно управление по отношение на времето на печене. Този ръчен режим включва управление на температурата на 10°C, от 120°C до 270°C.

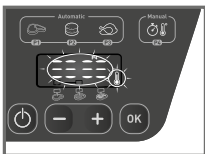
Ако не сте сигурни кой режим за печене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата „Таблица за печене за храни извън програмата“ 113.



24



25



26



Печене



27



28

24 Натиснете бутоните " " и " " за да изберете програма P4. Когато програмата P4 бъде достигната, натиснете бутона "OK / СТАРТ".

Бележка: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

Натиснете бутоните " " и " " за да изберете температурата за печене. Потвърдете чрез натискане на "OK / СТАРТ".

25 Натиснете бутоните " " и " " за да изберете времето за печене. Потвърдете чрез натискане на "OK / СТАРТ".

Забележка: Можете да пуснете нагряването с време на 0:00. Можете да промените времето за печене по всяко време като използвате " " и " ".

Ако няма храна в грила, започва предварителното подгряване. Индикаторът за предварително подгряване (термометър + стълбчеста графика) мига през фазата на предварително подгряване. Изчакайте 4-7 минути. Ако сте поставили храна в грила, печенето директно започва, както и отброяването на избраното време.

В противен случай трябва да изчакате, докато термометърът и 3-те линии спрат да мигат, а индикаторът за храната не се покаже на дисплея, преди отваряне на грила и добавяне на храна.

26 Когато предварителното подгряване завърши прозвучава мелодия, термометърът и 3-те линии спират да мигат, времето и индикаторът "добавяне на храна" мигат. Термометърът остава включен по време на печене, за да покаже, че уредът се нагрява.

27-28 След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната върху плочата за печене

Коментари: ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност ще го изключи автоматично.

Печене



29



29-Затворете уреда, за да започнете цикъла за печене.

Забележка: За много тънки храни, затворете уреда и изчакайте дисплея да покаже "OK". След това натиснете "OK" за да позволите на уреда за разпознаване храната и пуснете цикъла на печене.



30

30 Дисплеят показва зададената стойност на температурата, периодично се отброяването на времето.

Коментари



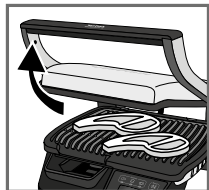
31



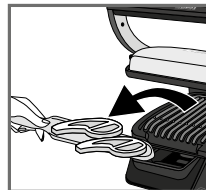
31 **Забележка:** Можете да промените T° и времето за печене по всяко време като използвате "-" и "+", когато се показва на екрана.

Редовно проверявайте печенето чрез леко отваряне на грила.

Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от печенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.



32



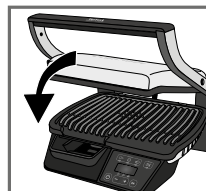
33

32-33 Отворете уреда и премахнете вашата храната, когато желаното печене се достигне.

34 Затворете уреда без храна на плочата. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим "избор на програма".

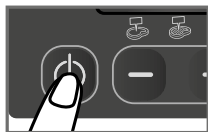
Рестартирайте до н^o21 за нов цикъл на печене в ръчен режим.

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.

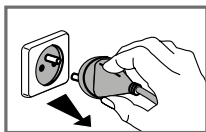


34

4 Охлаждане



35



36

35 Натиснете бутона за вкл/изкл, за да изключите уреда.

36 Извадете щепсела от стенния контакт.

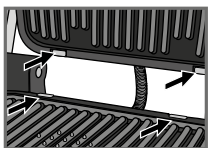


37

37 Оставете да изстине най-малко 2 часа.

За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почиствате.

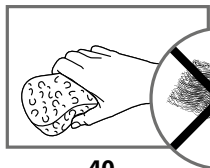
5 Почистване и поддръжка



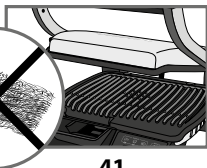
38



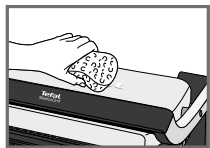
39



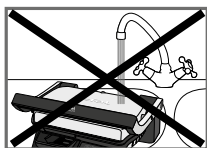
40



41



42



43

38 Преди почистване отключете и отстранете плочите, за да избегнете повреждане на повърхността за печене. Тавата за оттичане и плочите за печене могат да се мият в съдомиялна машина.

39 Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагрыващите елементи, видимите и достъпните части не бива да се почистват след отстраняване на плочите. Ако са много мръсни, изчакайте уреда да изстине напълно и ги почистете със суха кърпа. Ако не желаете да ги почиствате в съдомиялна машина, можете да използвате топла вода и малко течен препарат за съдове, за да почистите плочите за печене, след което ги изплакнете обилно, за да премахнете всякакви остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.

40 Не използвайте метални четки или абразивни препарати за почистване на ниска част от грила; използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване.

Изпразнете тавата за оттичане и я измийте в топла вода с малко течен препарат за съдове, после подсушете добре с хартиена кърпа.

41 За да почистите капака на грила го избършете с топла, влажна гъба и подсушете със суха, мека кърпа.





42 Не потапяйте корпуса на грила във вода или други течности.

43 Винаги се грижете грилът да е чист и сух, преди да го прибирате за съхранение.

44 Всякакво друго сервизно обслужване трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител.

44



Отстраняване на проблеми

Проблем	Причина	Решение
<p>Екранът се превключва към визуален дисплей с Err + VIP BIP</p> 	<p>Предварителното подгряване не се спазва. Включване ("ON") на уреда или започване на цикъл за автоматично печене с храна между плочите. Ръчният режим се активира автоматично.</p>	<p>- Изберете температурната настройка с натискане на бутоните "+" и "-" и след това натиснете ОК. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате печенето (ръчен режим). Температурата може да бъде регулирана с натискане на бутоните "+" и "-".</p> <p>- Изключете и напълно отворете уреда, премахнете храната, затворете уреда по подходящ начин, изберете програма за печене и натиснете ОК. Изчакайте до края на предварителното подгряване (индикаторът за предварително подгряване свети непрекъснато).</p>
<p>Екранът се превключва към визуален дисплей с Err + VIP BIP</p> 	<p>Времето за предварително подгряване не е напълно завършило. Грилет е отворен и храната е въведена върху плочата преди края на предварителното подгряване.</p>	<p>Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате печенето, защото е в ръчен режим. Температурата може да се регулира с бутон или</p> <p>Отворете уреда, премахнете храната, затворете уреда по подходящ начин и изчакайте до края на предварителното подгряване (индикаторът за предварително подгряване свети непрекъснато).</p> <p>Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути. Включете отново уреда в контакта и го включете от превключателя.</p>
<p>Er07 à Er10</p>	<p>Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на печене. Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на предварителното подгряване или се поддържа топъл. Грешка на уреда.</p>	<p>Изключете продукта от контакта и се свържете с Вашия отдел за обслужване на клиенти.</p>
<p>Дисплеят остава в предварително подгряване с изобразяване за изчакване на храна.</p> 	<p>Вашата храна е по-дебела от 1,5 инча.</p>	<p>Храната не трябва да е по-дебела от 1,5 инча. Напълно отворете грила и след това го затворете.</p>
<p>Дисплеят показва "OK"</p> 	<p>Не сте отворили напълно грила за поставяне на храната. Не отчита храната. Дебелината на храната е твърде тънка, мига "OK".</p>	<p>Потвърдете започването на печенето чрез натискане на бутона "OK/START".</p>
<p>Er01 до Er06</p>	<p>Грешка на уреда : Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая. Прегряване на уреда.</p>	<p>Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути. Включете отново уреда в контакта и го включете от превключателя. Ако проблемът не се реши, се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.</p>




Съвет, особено за месо: резултатите от печенето с предварително настроените програми може да варират в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробвани с висококачествена храна.

Подобно, дебелината на месото трябва да се вземе предвид по време на печене; не можете да печете храна, която е по-дебела от 4 см.

Ръководство за печене (автоматични програми)

Специална програма	Ниво на печене		
	Алангле	Средно сготвен	Добре сготвен
 Червено месо	X	X	X
 Бургер	X	X	X
 Птиче месо			X

Ръководство за печене (включително ръчен режим)

Храна		Програма за печене	Ниво на печене
Хляб	Филии хляб, сандвичи тип "тост"		средно
	Бургер: (след предварително печене на месото)		средно
Месо и птиче месо	Мариновани пилешки гърди		добре опечено
	Патешки гърди		алангле
Ръчен режим В и ж т е к о н к р е т н о т о р ъ к о в о д с т в о з а б ъ р з с т а р т	Печените зеленчуци и плодове (трябва да са нарязани по един и същи начин и с една и съща дебелина)		управление на температурата на 10 °C, от 120 °C до 270 °C.

SIGURNOSNE UPUTE VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA

Smjernice za korištenje, održavanje i postavljanje proizvoda: radi svoje sigurnosti pročitajte sve odlomke ovih uputa za uporabu uključujući odgovarajuće piktograme.

- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u zatvorenim prostorima u kućanstvu. Uređaj nije namijenjen uporabi u sljedećim primjenama i jamstvo se neće primjenjivati:
 - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na seoskim imanjima;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane uređaja.
- Ovaj uređaj nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire odrasla osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu korištenja uređaja. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem ili da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja uređaja te ako su razumjeli opasnosti u svezi s tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Uređaj i pripadajući priključni vod držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Tijekom uporabe uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ⚠ Temperature dostupnih površina mogu biti visoke kada uređaj radi. Nikada ne dotičite vruće površine uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Prije priključivanja uređaja na strujno napajanje potpuno odmotajte priključni vod.
- Ako je priključni vod oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili ovlašteni servisni centar kako bi se izbjegla opasnost.
- Ne koristite produžni priključni vod. Ako prihvaćate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni priključni vod koji je u dobrom stanju, koji ima utikač s uzemljenim priključkom i koji je prikladan za nazivnu struju uređaja. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako biste spriječili spoticanje o produžni priključni vod.
- Uređaj uvijek priključite u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Uvjerite se da je strujno napajanje u skladu s nazivnom strujom i naponom koji su navedeni na donjoj strani uređaja.
- Za čišćenje ploča za pečenje koristite spužvu, toplu vodu i tekuće sredstvo za pranje posuđa.
- Uređaj, pripadajući priključni vod ili utikač ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

UPOZORENJE! Zagrijavanje ili predzagrijavanje ne obavljajte bez 2 ploče za pečenje u roštilju.

Što je potrebno učiniti


- Pažljivo pročitajte upute uobičajene za različite modele, ovisno o priboru koji je isporučen s vašim uređajem i držite ih nadohvat ruke.
- U slučaju nesreće opeklinu odmah isperite hladnom vodom i prema potrebi zatražite pomoć liječnika.
- Prije prve uporabe operite ploče (pogledajte odlomak 5), izlijte malo jestivog ulja na njih i obrišite ih mekanom krpom ili papirnatim ubrusom.
- Bez obzira koristite li produžni priključni vod ili ne, priključni vod postavite pažljivo tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja o priključni vod.
- Isparenja od pripreme jela mogu biti opasna za životinje koje imaju posebno osjetljiv dišni sustav, poput ptica. Vlasnicima ptica preporučujemo da ptice drže podalje od područja pripreme jela.
- Uređaj uvijek držite izvan dohvata djece.
- Prije uporabe provjerite jesu li obje prednje strane ploče čiste.
- Kako biste izbjegli oštećenje ploča, koristite ih samo na uređajima za koje su predviđene (npr.: ne stavljajte ih u pećnicu ili na plinski ili električni štednjak i sl.).
- Uvjerite se da su ploče stabilne, ispravno pozicionirane i dobro pričvršćene na uređaj. Koristite samo ploče koje je isporučio ovlašteni servisni centar ili koje ste kupili od ovlaštenog servisnog centra.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu kako biste izbjegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo dijelove ili pribor koji su isporučeni s uređajem ili kupljeni u ovlaštenom servisnom centru. Ne koristite ga za druge uređaje ili drugu svrhu.

Što ne treba činiti

- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Kada je priključen na strujno napajanje ili kada ga ne koristite, uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Radi sprečavanja pregrijavanja uređaj ne postavljajte u kut ili ispod zidnog ormarića.
- Uređaj nikada ne postavljajte izravno na nježne površine (stakleni stol, stolnjak, lakirani namještaj i sl.) ili na mekane površine poput kuhinjske krpe.
- Uređaj nikada ne postavljajte ispod zidnog ormarića pričvršćenog na zid ili policu ili pokraj zapaljivih materijala kao što su rolete, zavjese ili zidne krpe.
- Uređaj nikada ne postavljajte na vruće ili klizave površine niti u njihovoj blizini; strujni kabel nikada ne smije biti u blizini ili u doticaju s vrućim dijelovima uređaja, u blizini izvora topline niti postavljen preko oštih rubova.
- Pribor za pripremu jela ne stavljajte na površinu uređaja namijenjenu za pečenje.
- Namirnice nemojte nikada rezati izravno na pločama.
- Ne koristite metalne abrazivne spužvice, abrazivnu žičanu vunu ili abrazivni praškasti deterdžent jer to može oštetiti neprianjajući premaz.
- Ne pomičite uređaj dok radi.
- Nemojte nositi uređaj za ručku ili metalne žice.
- Nemojte nikada koristiti prazan uređaj.
- Između ploče ili namirnice koje se peku nikada ne koristite aluminijsku foliju ili druge predmete.
- Ne uklanjajte posudu za sakupljanje masnoće tijekom postupka pečenja. Ako se tijekom postupka pečenja posuda za sakupljanje masnoće napuni: prije pražnjenja pričekajte da se uređaj ohladi.
- Vruću ploču ne stavljajte na nježnu površinu ili pod vodu.

- Kako biste sačuvali neprianjajuća svojstva premaza, izbjegavajte prekomjerno zagrijavanje praznog uređaja.
- Pločama nikada ne rukujte kada su vruće.
- Ne pripremajte jelo u aluminijskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, nikada ne koristite recepte koji zahtijevaju flambiranje.
- Između ploča i grijača ne stavljajte list aluminijske folije ili drugi predmet.
- Nikada ne zagrijavajte i ne pripremajte jelo dok je roštilj otvoren.
- Ne zagrijavajte uređaj bez ploča za pečenje.

Savjeti/informacije

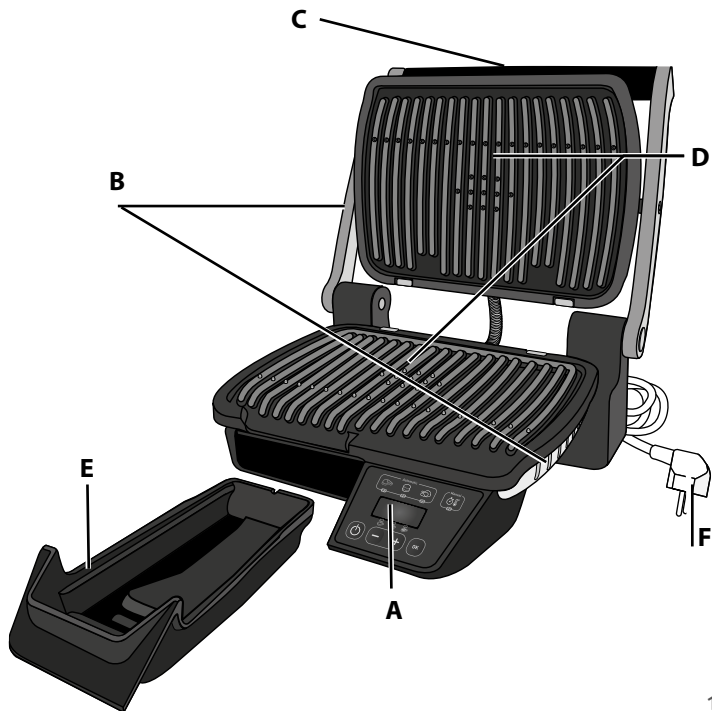
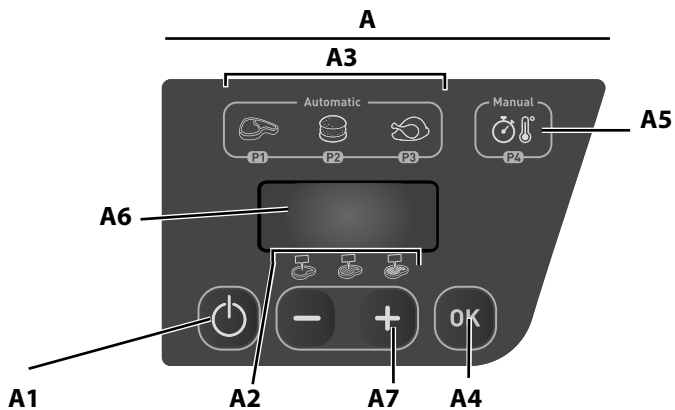
- Zahvaljujemo na odabiru ovog uređaja koji je predviđen samo za uporabu u kućanstvu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj je u skladu s primjenjivim standardima i propisima - Direktiva o niskonaponskoj opremi - elektromagnetskoj kompatibilnosti - zaštiti okoliša - materijalima koji dolaze u kontakt s namirnicama.
- Tijekom prvog korištenja u prvih nekoliko minuta uređaj može stvarati blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja i ove proizvode može mijenjati bez prethodne najave.
- Ne konzumirajte hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim logotipom 
- Ako je hrana previše debela sigurnosni sustav spriječit će rad uređaja.

Okoliš



Zaštita okoliša na prvom je mjestu!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovno koristiti ili reciklirati.
- ➔ Uređaj odložite na lokalno sabirno mjesto za otpad iz kućanstva.



Opis

A Upravljačka ploča

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje (On/off)

A2 Za automatske programe: podešavanje razina pečenje

A3 3 automatska programa pečenja

A4 OK/START

A5 Ručni način rada: podešavanje temperature i vremena

A6 Zaslona za praćenje

A7 Tipke - i +

B Kućište

C Ručka

D Ploče za pečenje

E Plitica za sokove

F Priključni vod

Vodič za automatske programe pečenja



CRVENO MESO

Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.



HAMBURGER

Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.



PILETINA

Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Vodič za ručne programe pečenja



Slabije pečeno



Srednje dobro pečeno



Dobro pečeno

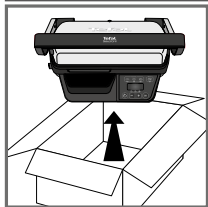


Ručni način rada:

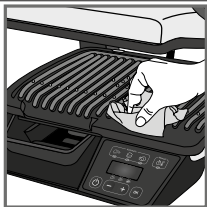
tradicionalni roštilj za ručni način rada s različitim postavkama temperature (od 120 °C do 270 °C)

PRIPREMA UREĐAJA

1 Postavljanje



1



2

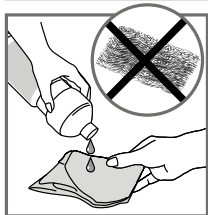


3



4

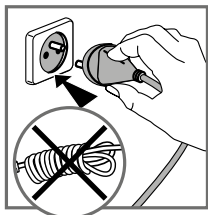
2 Priprema



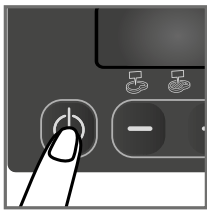
5



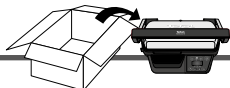
6



7



8



1 Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja.

2 Prije prve uporabe temeljito očistite ploče toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, isperite ih i dobro osušite.

3 - 4 Postavite odvojivu pliticu za kapanje na prednju stranu uređaja i potpuno je gurnite da ulegne.

- Pozicionirajte gornju i donju ploču dok ne nalegnu.



5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnatim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprianjanja.

5bis Prije početka faze zagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene u proizvod.

6 Višak ulja uklonite čistim papirnatim ubrusom.

7 Uključite uređaj u strujnu utičnicu. (Napomena: priključni vod treba biti potpuno odmotan.)

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (On/Off).

3a - AUTOMATSKI postupak pečenja s 3 automatska programa


Automatski postupak pečenja - prije pečenja odaberite program i funkciju zagrijavanja:



9

9 Uvjerite se da između ploča nema namirnica.

3 automatska programa pečenja:

 Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.

 Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.

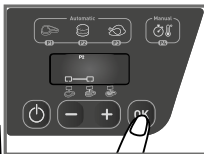
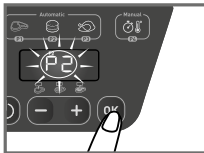
 Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Ako niste sigurni koji način pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tablicu s postupkom pečenja namirnica izvan programa" na stranici 127.



10

Na piktogramima za primjer je uzet program « P2 » i razina pečenja « Medium » (srednje dobro pečeno).



4-7
minuta

11



12

10 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (ON/OFF). Pritisnite tipku "-" i "+" dok ne dođete do željenog programa (P1, P2, P3). **Uvjerite se da u roštilju nema namirnica.** Po odabiru željenog programa pritisnite tipku « OK/START ».

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na točku 8.

11 Odabrani program ostaje prikazan na gornjem dijelu zaslona. Za odabir željenog nivoa pečenja pritisnite tipku "-" i "+" (slabije pečeno, srednje dobro pečeno, dobro pečeno). Po dostizanju željene razine pečenja pritisnite tipku "OK/START". Odabrani program pečenja ostaje prikazan na donjem dijelu zaslona.

Napomena: ako želite promijeniti razinu pečenja, pritisnite tipku "-" i "+", ali samo tijekom faze zagrijavanja.

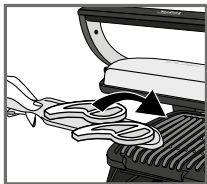
Uređaj se počinje zagrijavati. Faza zagrijavanja prikazuje se na zaslonu treperenjem termometra i 3 linijama koje se pomiču gore i dolje.

Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati završetak faze zagrijavanja. Pričekajte 4-7 minuta.

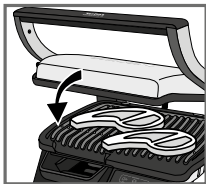
12 Po završetku faze zagrijavanja oglašava se zvučni signal uz sljedeći prikaz na zaslonu: termometar i 3 linije prestaju treperiti, indikator za stavljanje namirnica "add food" postaje vidljiv na lijevoj strani zaslona. Svjetlosni indikator termometra svijetli tijekom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se uređaj zagrijava i da je vruć.

Napomena: ako uređaj ostane zatvoren na kraju postupka zagrijavanja, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.

Postupak pečenja



13



14



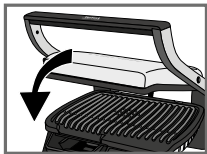
15



16



17



18



19

13-14 Nakon postupka zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje. Zatvorite uređaj kako biste započeli postupak pečenja.

Napomena: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav automatski će ga isključiti.

15 Uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom namirnica.

Na zaslonu se prikazuje vrijeme ciklusa pečenja koje je potrebno do dostizanja željene razine pečenja. Svjetlosni indikator za slabije pečeno meso "Rare" treperi kako bi ukazao da je razina pečenja za slabije pečeno meso u tijeku.

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa, da je normalno da se rezultat pečenja razlikuje, ovisno o vrsti, kvaliteti i podrijetlu namirnica.

16 - **Napomena:** za tanko izrezane namirnice, nakon zatvaranja uređaja, tipka « OK » treperi. Pritisnite tipku « OK » kako biste omogućili da uređaj prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

17 Za svaku dostignutu razinu pečenja oglašava se zvučni signal, a svjetlosni indikator svijetli fiksno po dostizanju nivoa pečenja (za najbolje rezultate ne otvarajte uređaj i ne pomičite namirnice tijekom postupka pečenja).

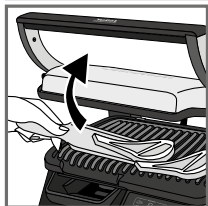
Zvučni signal s nekoliko dugih zvučnih signala i vrijeme na 0:00 ukazuju da je željena razina pečenja koju ste odabrali na početku procesa pečenja dostignuta.

Ako su namirnice ostavljene na roštilju, vrijeme se produljuje do dostizanja razine dobro pečenih namirnica. Svjetlosni indikator razine pečenja treperi do dostizanja odnosno razine pečenja.

Po dostizanju željene razine pečenja otvorite uređaj i izvadite namirnice. Po dostizanju razine dobro pečenih namirnica indikator razine dobro pečenih namirnica svijetli fiksno i oglašava se zvučni signal.

18-19 Zatvorite roštilj. Upravljačka ploča mijenja na opciju "Odabir programa" uz treperenje oznake programa P1. Za novi ciklus pečenja u automatskom načinu rada ponovno pokrenite uređaj na točki 9.

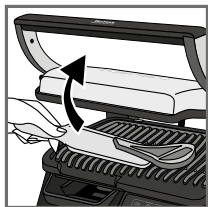
Napomena: sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj ako niste odabrali program.



20



21



22



23

20 - 21 - 22 Ako želite pripremati namirnice prema različitim osobnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastavite pripremati druge namirnice. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne razinu "dobro pečeno".

23 Funkcija održavanja topline

Po dostizanju razine "dobro pečeno" uređaj će se automatski prebaciti na postavku za održavanje topline. Ako se namirnice ostave na roštilju, nastavit će da se peku dok se ploče za pečenje ne ohlade.

Napomena: sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj nakon izvjesnog vremena.

Drugi postupak pečenja

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite peći drugu seriju namirnica, ponovno obavite postupak zagrijavanja uređaja (počevši od točke 9 u automatskom načinu rada ili točke 25), čak i ako želite peći istu vrstu namirnica.

Kako peći drugi slijed namirnica:

Po završetku prvog slijeda namirnica:

1. Uvjerite se da je uređaj zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Odaberite odgovarajući način/program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako odlučite odabrati isti način pečenja koji ste koristili za prethodni slijed namirnica).
3. Za potvrdu odabira pritisnite tipku "OK".
4. Odaberite razinu pečenja.
5. Za pokretanje postupka zagrijavanja pritisnite tipku "OK". Pokazatelj zagrijavanja (termometar + stupčasti dijagram) treperi tijekom faze zagrijavanja. Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da termometar i 3 linije prestanu treperiti i da se prikaže pokazatelj za stavljanje namirnica. Pričekajte nekoliko minuta. Ovaj korak obavezan je čak i ako izgleda da je uređaj vruć.
6. Po završetku faze zagrijavanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju treperiti i prikazuje se pokazatelj za stavljanje hrane. Termometar svijetli tijekom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se uređaj zagrijava.
7. Nakon postupka zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice.

Važno:

- imajte na umu da je faza zagrijavanja obavezna za svaki novi slijed namirnica.
Radi učinkovitog zagrijavanja, vodite računa da roštilj uvijek bude zatvoren i da u njemu nema namirnica.
- Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica pričekajte završetak postupka zagrijavanja.

Važna napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja obavlja neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se skratiti.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom načinu rada

Ručni postupak pečenja - prije pečenja odaberite temperaturu i funkciju zagrijavanja:



ako odaberete ručni način rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Ovaj ručni način rada uključuje regulaciju temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

Ako niste sigurni koji način pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tablicu s postupkom pečenja namirnica izvan programa" na stranici 127.



24



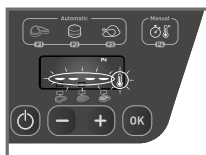
24 Za odabir programa P4 pritisnite tipku "-" i "+". Po dostizanju programa P4 pritisnite tipku "OK/START".

NAPOMENA: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na točku 8.

Za odabir temperature pečenja pritisnite tipku "-" i "+". Potvrdite pritiskom na tipku "OK/START".



25



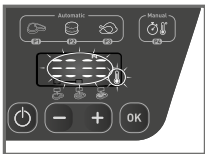
25 Za odabir vremena ciklusa pečenja pritisnite tipku "-" i "+". Potvrdite pritiskom na tipku "OK/START".

Napomena: postupak zagrijavanja možete pokrenuti s vremenom na 0:00. Vrijeme ciklusa pečenja uvijek možete promijeniti pomoću tipke "-" i "+".

Postupak zagrijavanja započinite ako u roštilju nema namirnica. Pokazatelj zagrijavanja (termometar + stupčasti dijagram) treperi tijekom faze zagrijavanja.

Pričekajte 4 - 7 minuta. Ako ste u roštilj stavili namirnice, ciklus pečenja odmah počinje, kao i odbrojavanje odabranog vremena.

U suprotnom, prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da termometar i 3 linije prestanu treperiti i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica.



26



26 Po završetku postupka zagrijavanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju treperiti, a pokazatelj vremena i pokazatelj dodavanja namirnica "add food" trepere. Termometar svijetli tijekom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se uređaj zagrijava.

Postupak pečenja



27



28

27-28 Nakon zagrijavanja je uređaj spreman za uporabu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav automatski će ga isključiti.

Postupak pečenja



29



29-Zatvorite uređaj kako biste započeli ciklus pečenja.

Napomena: za vrlo tanke namirnice zatvorite uređaj i pričekajte da se na zaslonu prikaže "OK". Zatim pritisnite tipku "OK" kako biste omogućili da uređaj prepozna namirnice i pokrene ciklus pečenja.



30

30 Na zaslonu se prikazuje zadana temperatura, izmjenično s odbrojavanjem vremena.

Napomena



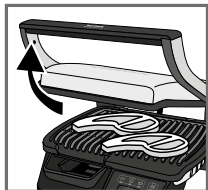
31



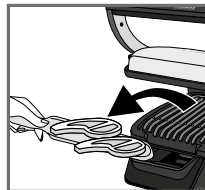
31 **Napomena:** temperaturu i vrijeme ciklusa pečenja uvijek možete promijeniti pomoću tipke "-" i "+" kada su prikazani na zaslonu.

Redovito provjeravajte postupak pečenja laganim otvaranjem roštilja.

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa, da je normalno da se rezultat pečenja razlikuje, ovisno o vrsti, kvaliteti i podrijetlu namirnica.



32



33

32 - 33 Po dostizanju željene razine pečenja otvorite uređaj i izvadite namirnice.

34 Zatvorite uređaj bez namirnica na ploči. Upravljačka ploča će zasvijetliti i postaviti se na način "odabir programa".

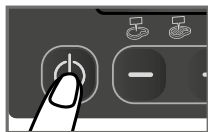
Za novi ciklus pečenja u ručnom načinu rada ponovno pokrenite uređaj na točki 21.

Napomena: sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj ako niste odabrali program.

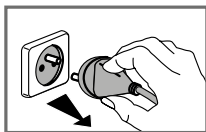


34

4 Hlađenje



35



36



37

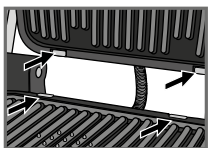
35 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.

36 Isključite roštilj iz zidne utičnice.

37 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata.

Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja pričekajte da se roštilj potpuno ohladi.

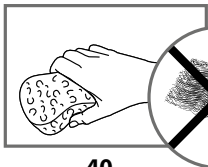
5 Čišćenje i održavanje



38



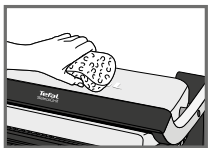
39



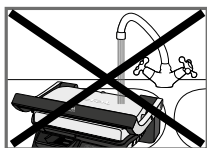
40



41



42



43



44

38 Prije čišćenja, odblokirajte i uklonite ploče kako bi se spriječilo oštećenje ploča za pečenje. Plitica za sokove i ploče za pečenje smiju se prati u perilici posuđa.

39 Uređaj i pripadajući priključni vod ne smiju se stavljati u perilicu posuđa. Grijači, vidljivi i pristupačni dijelovi ne smiju se čistiti nakon uklanjanja ploča. Ako su vrlo zaprljani, pričekajte da se uređaj potpuno ohladi i očistite ih suhom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite prati u perilici posuđa, za njihovo čišćenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Ploče za pečenje zatim dobro isperite kako biste uklonili sve ostatke. Temeljito ih osušite papirnatim ubrusom.

40 Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja ne koristite metalne abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.

Ispraznite pliticu za kapanje i operite je u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Dobro je osušite papirnatim ubrusom.





41 Poklopac roštilja obrišite spužvom natopljenom u toploj vodi i posušite ga mekanom, suhom krpom.

42 Kućište roštilja ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

43 Prije skladištenja uvijek se uvjerite da je roštilj čist i suh.




44 Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.

Otklanjanje pogreški




Problem	Uzrok	Rješenje
<p>Zaslon prebacuje na: vizualni prikaz s Err + BIP BIP.</p> 	<p>Niste se pridržavali postupka zagrijavanja. "UKLJUČIVANJE" uređaja ili pokretanje ciklusa automatskog načina pečenja s namirnicama između ploča. Ručni način rada automatski je aktiviran.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku "+1°", a zatim pritisnite tipku OK. - Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). Temperaturu možete podesiti pomoću tipke "+1°". - Isključite i potpuno otvorite uređaj, izvadite namirnice, propisno zatvorite uređaj, odaberite program pečenja i pritisnite tipku OK. Pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli).
<p>Zaslon prebacuje na: vizualni prikaz s Err + BIP BIP.</p> 	<p>Postupak zagrijavanja vremenski nije obavljen u cijelosti. Roštilj se otvorao, a namirnice stavljale na ploču prije završetka postupka zagrijavanja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja jer je uređaj u ručnom načinu rada. Temperaturu možete podesiti pomoću tipke ili - Otvorite uređaj, izvadite namirnice, propisno zatvorite uređaj i pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni pokazatelj postupka zagrijavanja fiksno svijetli). - Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte nekoliko minuta. Ponovno priključite uređaj na električnu mrežu i UKLJUČITE ga.
Er07 à Er10	<p>Uređaj je tijekom postupka pečenja predugo držan otvoren.</p> <p>Uređaj je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja topline.</p> <p>Kvar uređaja.</p>	<p>Isključite proizvod iz električne mreže i obratite se korisničkoj službi.</p>
<p>Zaslon ostaje na postupku zagrijavanja s piktogramom za čekanje namirnica.</p> 	<p>Namirnice su deblje od 1,5 inča.</p>	<p>Namirnice ne smiju biti deblje od 1,5 inča. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.</p>
<p>Na zaslonu se prikazuje "OK".</p> 	<p>Pri stavljanju namirnica niste potpuno otvorili roštilj.</p> <p>Roštilj ne detektira namirnice. Namirnice su previše tanke, tipka "OK" treperi.</p>	<p>Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na tipku "OK/START".</p>
Er01 do Er06	<p>Kvar uređaja: uređaj je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.</p> <p>Uređaj se pregrijao.</p>	<p>Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte nekoliko minuta.</p> <p>Ponovno priključite uređaj na električnu mrežu i UKLJUČITE ga.</p> <p>Ako problem i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.</p>

Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati ovisno o podrijetlu, načinu rezanja i kvaliteti namirnica koje se pripremaju. Programi koji su postavljeni i ispitani za jelo dobre kvalitete. Tijekom postupka pečenja u obzir je potrebno uzeti i debljinu mesa; ne preporučujemo peći namirnice deblje od 4 cm.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)


Namjenski program	Razina pečenja		
	Slabije pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Perad			X

Vodič za postupak pečenja (uključujući ručni način rada)

Namirnica		Program pečenja	Razina pečenja
Kruh	Kriške kruha, sendviči od tosta		srednje pečeno
	Hamburger: (nakon pretpečenja mesa)		srednje pečeno
Meso i perad	Marinirana pileća prsa		dobro pečeno
	Pačja prsa		slabije pečeno
Ručni način rada Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.	Povrće i voće na žaru (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)		regulacija temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Ghiduri de utilizare, întreținere și instalare a produsului: pentru siguranța dumneavoastră, vă rugăm să citiți toate paragrafele din manualul de instrucțiuni, inclusiv pictogramele asociate.

- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic la interior. Acesta nu este destinat a fi utilizat în următoarele aplicații, iar garanția nu se va aplica pentru:
 - bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
 - locații de tip pensiune.
- Înainte de prima utilizare, eliminați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de o persoană adultă responsabilă de securitatea lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și nu folosesc aparatul drept jucărie.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Operațiunile de curățare și de întreținere trebuie să fie executate de către copii numai dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta se află în funcțiune.
-  Temperaturile de suprafață accesibile pot fi ridicate atunci când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a putea fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau cu un sistem de control de la distanță.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de conectarea aparatului la priză.
- Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service, pentru a se evita orice pericol.
- A nu se folosi un prelungitor electric. Dacă acceptați răspunderea pentru acest lucru, utilizați doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are ștecher cu împământare și este potrivit pentru puterea nominală a aparatului. Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a preveni împiedicarea oricăror persoane de cablul prelungitor.
- Conectați întotdeauna aparatul într-o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este compatibilă cu puterea nominală și tensiunea indicate în partea de jos a aparatului.
- Utilizați un burete, apă caldă și detergent lichid pentru vase pentru a curăța plăcile de gătit.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă ori în orice alt lichid.

AVERTISMENT: Nu încălziți sau preîncălziți fără cele 2 plăci de gătit în interiorul grătarului.

Recomandări


- Citiți instrucțiunile cu atenție, comune versiunilor diferite, în funcție de accesoriile furnizate împreună cu aparatul dvs. și păstrați-le la îndemână.
- În cazul în care se produce un accident, clătiți imediat arsura cu apă rece și contactați un medic dacă este necesar.
- Înainte de prima utilizare, se spală plăcile (a se vedea paragraful 5), se toarnă puțin ulei de gătit pe plăci și se șterg cu o cârpă moale sau cu un prosop de bucătărie din hârtie.
- Poziționați cablul de alimentare cu atenție, indiferent dacă este utilizat un cablu prelungitor sau nu, astfel încât oaspeții să se poată deplasa liber în jurul mesei, fără să se împiedice de acesta.
- Fumul de la gătit poate fi periculos pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Se recomandă proprietarilor de păsări să le țină departe de zona de gătit.
- Depozitați întotdeauna aparatul într-un loc inaccesibil copiilor.
- Verificați ca ambele fețe ale plăcii să fie curate înainte de utilizare.
- Pentru a preveni deteriorarea plăcilor, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu nu le plasați într-un cuptor, pe aragaz sau pe plita electrică etc.).
- Asigurați-vă că plăcile sunt stabile, bine poziționate și corect prinse de aparat. Utilizați numai plăcile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.
- Folosiți întotdeauna o spatulă de lemn sau de plastic, pentru a evita deteriorarea plăcilor de gătit.
- Utilizați numai piesele sau accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat. Nu le utilizați la alte aparate sau în alte scopuri.

Interzis

- Nu utilizați aparatul în exterior.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta este în priză sau se află în funcțiune.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu-l plasați într-un colț sau sub un dulap suspendat de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul direct pe o suprafață fragilă (masă de sticlă, față de masă, mobilier lăcuit etc.) sau pe o suprafață moale, cum ar fi un prosop.
- Nu așezați niciodată aparatul sub un dulap suspendat de perete sau un raft sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi jaluzele, perdele sau draperii de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau alunecoase; cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau să se sprijine pe margini ascuțite.
- Nu așezați ustensile pentru gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe plăci.
- Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă sau praf dur de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Nu deplasați aparatul când este în timpul funcționării.
- Nu transportați aparatul de mâner sau de cablurile metalice.
- Nu utilizați niciodată aparatul gol.
- Nu folosiți folie de aluminiu sau alte obiecte între placă și alimentul care se prepară.
- Nu scoateți tava de colectare în timpul gătitului. În cazul în care tava de colectare se umple atunci când gătiți: lăsați aparatul să se răcească înainte de golire.
- Nu așezați placa fierbinte pe o suprafață fragilă sau sub apă.

- Pentru a păstra proprietățile antiaderente ale stratului de acoperire, evitați preîncălzirea excesivă cu aparatul gol.
- Plăcile nu ar trebui să fie manipulate atunci când sunt fierbinți.
- Nu gătiți alimentele în folie de aluminiu.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului dvs., nu utilizați rețete flambate cu acest aparat în niciun moment.
- Nu așezați o folie de aluminiu sau orice alt obiect între plăci și elementul de încălzire.
- Nu încălziți și nu gătiți niciodată în timp ce grătarul este deschis.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără plăcile de gătit.

Recomandări/informații

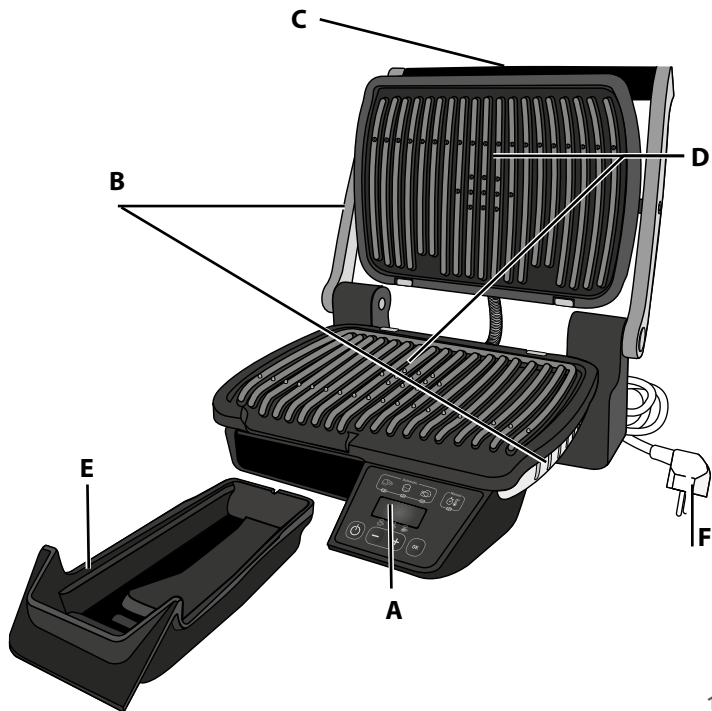
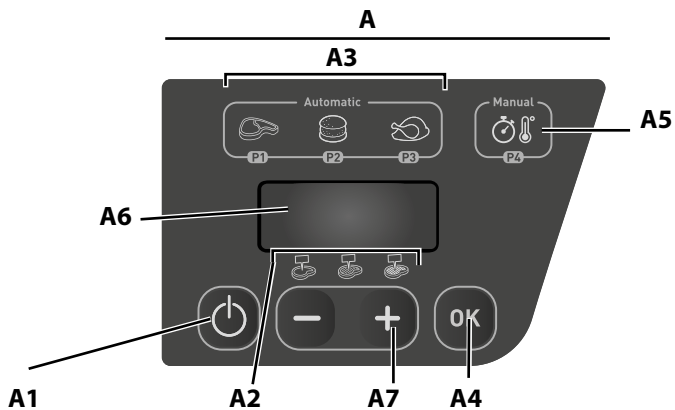
- Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat, care este destinat exclusiv uzului casnic.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este în conformitate cu standardele și reglementările aplicabile - Directiva privind tensiunea joasă - Compatibilitatea electromagnetică - Mediu - Materiale care intră în contact cu produsele alimentare.
- La prima utilizare, pot apărea un miros ușor și puțin fum în primele minute.
- Compania noastră are o politică de cercetare și dezvoltare continuă și poate modifica aceste produse fără o notificare prealabilă.
- Nu consumați alimente care vin în contact cu părțile marcate cu logo-ul .
- În cazul în care produsul alimentar este prea gros, sistemul de siguranță va opri aparatul din funcționare.

Mediul înconjurător



Protecția mediului este pe primul plan!

- ① Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați-l unui centru local de colectare a deșeurilor.



Descriere

A Panou de control

A1 Buton on/off (pornit/oprit)

A2 Pentru programe automate: nivele de ajustare a gătirii

A3 3 Programe automate de gătit

A4 OK/START

A5 Mod Manual : T° și durată de reglare

A6 Ecran de monitorizare

A7 Butoane - și +

B Corp aparat

C Mâner

D Plăci de gătit

E Tavă colectoare grăsimi

F Cablu de alimentare

Ghid de programe automate de gătit



CARNE ROȘIE

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne roșie.



BURGER

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți burgeri.



CARNE DE PUI

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de pui.

Ghid de programe manuale de gătit



Puțin făcut (în sânge)



Mediu



Bine făcut

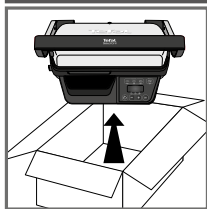


Mod Manual:

Grătar tradițional pentru operare manuală, care include setări diferite de timp și temperatură (de la 120°C la 270°C).

PREGĂTIREA APARATULUI

1 Instalarea



1



2

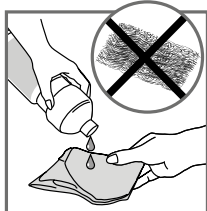


3



4

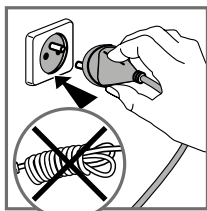
2 Pregătirea



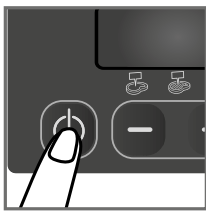
5



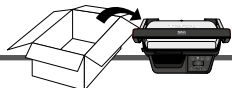
6



7



8



1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.

2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

3-4 Poziționați tava colectoare detașabilă în partea frontală a aparatului și împingeți-o până la poziția maximă

- Poziționați placa de sus și cea de jos și fixați-le în cleme



5 Ștergeți plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile antiaderente ale acestora.

5bis Asigurați-vă că placa inferioară de gătit și placa superioară de gătit sunt poziționate corect în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire.

6 Îndepărtați orice surplus de ulei folosind un șervețel de hârtie pentru bucătărie.

7 Conectați aparatul la o priză electrică. (Rețineți: cablul de alimentare trebuie să fie complet desfășurat.)

8 Apăsăți pe butonul pornit/oprit.

3a - gătire AUTOMATĂ cu 3 programe automate

Gătire automată - selectați un program și preîncălziți înainte de gătire:



9

9 Asigurați-vă că nu există alimente între plăci.

3 Programe automate de gătit:



Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne roșie.



Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți burgeri.



Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de pui.

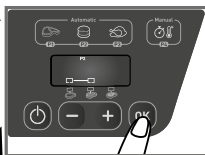
Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați pagina cu "Tabel de gătit pentru alimente neincluse în programe 141.



10



În imagini, exemplul ilustrat este « P2 » cu nivel « Mediu » de gătire.



11



10 Apăsăți ON/OFF (pornit/oprit). Apăsăți butoanele "-" și "+" până obțineți programul dorit (P1, P2, P3). **Asigurați-vă că în interiorul grătarului nu se află alimente.** După selectarea programului dorit, apăsați butonul « OK/START ».

NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

11 Programul selectat rămâne afișat în partea de sus a ecranului. Apăsăți butoanele "-" și "+" pentru a selecta nivelul de gătire dorit (puțin, mediu, bine). După selectarea nivelului de gătire dorit, apăsați butonul « OK/START ». Programul de gătire selectat rămâne afișat în partea de sus a ecranului.

Comentarii: dacă doriți să modificați nivelul de gătire, atunci apăsați butoanele "-" și "+" dar numai în faza de preîncălzire.

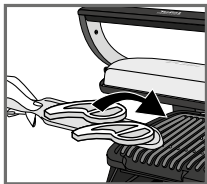
Aparatul va începe preîncălzirea. Faza de preîncălzire este indicată pe ecran prin clipiri ale termometrului și prin 3 bare care se deplasează de sus în jos.

Trebuie să așteptați terminarea preîncălzirii înainte de a deschide grătarul și de a adăuga alimente pe acesta. Așteptați cam 4-7 minute.

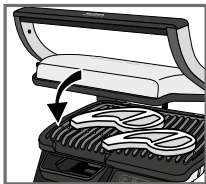
12 Când preîncălzirea este terminată, aparatul va emite o melodie și ecranul va afișa următoarele: termometrul și cele 3 linii se vor opri din clipit, indicatorul "adăugați alimente" va fi afișat vizibil în stânga ecranului. Lumina termometrului rămâne pornită pe întreaga durată a procesului de gătire pentru a indica că aparatul încălzește și este fierbinte.

Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.

Gătirea



13



14



15



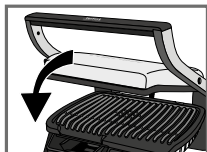
16



17



17



18



19

13-14 După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit. Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit.

Comentarii: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul automat.

15 Aparatul reglează automat ciclul de preparare (timp și temperatură), în funcție de grosimea și cantitatea alimentelor.

Ecranul va afișa timpul de gătit necesar până la obținerea nivelului de gătit dorit. Indicatorul "Puțin făcut" clipește pentru a indica nivelul de gătire Puțin făcut (în sânge) este în curs.

Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produselor alimentare.

16 - Notă: pentru alimentele tăiate subțire, după închiderea dispozitivului, butonul « OK » clipește. Apăsăți « OK » pentru a permite aparatului să recunoască alimentul ce urmează a fi gătit și să demareze programul de gătit.

17 Pentru fiecare nivel de gătire atins, un semnal sonor este emis și indicatorul rămâne aprins continuu în momentul atingerii gradului de gătire (pentru cele mai bune rezultate, nu deschideți sau deplasați alimentele în timpul procesului de gătire).

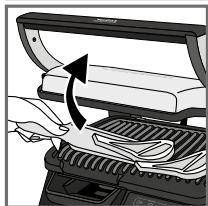
Un semnal sonor sau câteva semnale sonore lungi și un contor la 0:00 indică obținerea nivelului de gătire selectat la începutul gătitului.

Dacă alimentul este lăsat în grătar, durata este mărită până atinge nivelul de gătit bine. Indicatorul luminos de gătire clipește până când nivelul este obținut.

Desfaceți aparatul și îndepărtați alimentele când nivelul de gătire este atins. Indicatorul de nivel bine făcut rămâne aprins continuu și veți auzi un semnal sonor când gradul de gătire este obținut.

18-19 Închideți grătarul. Panoul de control este modificat afișând "Selectarea programelor" cu P1 clipind. Reporniți la nr.9 pentru un nou ciclu de gătire în modul automat.

Comentarii: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.



20



21

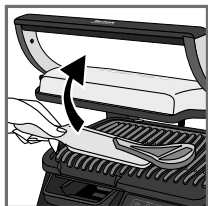
20-21-22 În cazul în care doriți să gătiți mâncarea după diferite gusturi personale, deschideți grătarul și scoateți mâncarea când a atins nivelul dorit și apoi închideți grătarul și continuați gătitul altor produse alimentare. Programul va continua ciclul său de gătit până când ajunge la nivelul "bine făcut".

23 Funcția de menținere la cald

Aparatul va comuta automat pe setarea de menținere la cald după atingerea nivelului "bine făcut". În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate pe grătar, acesta va continua să gătească în timp ce plăcile de gătit se răcesc.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul după un anumit interval de timp.

Gătire secundară



22



23

Gătire suplimentară

Dacă doriți să gătiți un al doilea lot de alimente, reîncălziți aparatul (pornind de la punctul 9 în modul automat sau punctul 25) chiar dacă doriți să gătiți același tip de aliment.

Cum să gătiți alt lot de alimente:

După terminarea primului lot de alimente:

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
2. Selectați modul/programul de gătit corespunzător (această etapă este necesară chiar dacă decideți să alegeți același mod de gătit ca pentru lotul anterior de alimente).
3. Apăsăți "OK" pentru a vă valida alegerea.
4. Selectați nivelul de gătit.
5. Apăsăți butonul "OK" pentru a porni preîncălzirea. Indicatorul de preîncălzire (termometru + bară grafică) clipește pe toată durata etapei de preîncălzire. Trebuie să așteptați până când termometrul și cele 3 bare se opresc din clipit, și ca indicatorul de alimente să fie afișat, înainte de a deschide grătarul și de a adăuga mâncare pe acesta. Așteptați câteva minute. Acest pas este obligatoriu chiar dacă aparatul pare încălzit.
6. Când preîncălzirea este terminată, un semnal sonor va fi emis, termometrul și cele 3 linii se vor opri din clipit și indicatorul de alimentare este afișat. Termometrul rămâne pornit pe întreaga durată a procesului de gătire pentru a indica încălzirea aparatului.
7. După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

Important:

- Vă rugăm rețineți că faza de preîncălzire a aparatului este obligatorie pentru fiecare lot proaspăt de alimente. Nu uitați ca întotdeauna să închideți grătarul și să nu amplasați alimente în interior pentru ca preîncălzirea să funcționeze efectiv.
- Apoi așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grătarul și de a așeza alimentele în interior.

N.B. : în cazul în care noul ciclu de preîncălzire se activează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi redusă.

3b - Gătirea MANUALĂ cu modul manual

Gătire manuală - selectați o temperatură și preîncăliți înainte de gătire:

 dacă selectați modul Manual, veți controla manual durata de gătire. Acest mod manual include controlarea temperaturii în trepte de 10° C, de la 120° C la 270° C.

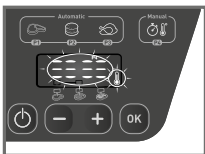
Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați pagina cu "Tabel de gătit pentru alimente neincluse în program" 141.



24



25



26



Gătirea



27



28

24 Apăsați butoanele "-" și "+" pentru a selecta programul P4. Când programul P4 este afișat, apăsați butonul "OK / START".

NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

Apăsați butoanele "-" și "+" pentru a selecta temperatura de gătire. Confirmați apăsând pe "OK / START".

25 Apăsați butoanele "-" și "+" pentru a selecta timpul de gătire. Confirmați apăsând pe "OK / START".

Notă: Puteți începe gătirea cu contorul de timp la 0:00. Puteți modifica în orice moment timpul de gătire utilizând "-" și "+".

Dacă pe grătar nu se află niciun aliment, preîncălzirea începe. Indicatorul de preîncălzire (termometru + bară grafică) clipește pe toată durata preîncălzirii.

Așteptați cam 4-7 minute. Dacă ați amplasat alimente pe grătar, gătirea începe direct, precum și numărătoarea inversă a duratei selectate.

Altfel, va trebui să așteptați până când termometrul și cele 3 bare se opresc din clipi, și indicatorul de alimente este afișat, înainte de deschiderea grătarului și de adăugarea alimentelor.

26 Când preîncălzirea este terminată, un semnal sonor este emis, termometrul și cele 3 linii se opresc din clipi, timpul și indicatorul de "adăugați alimente" vor clipi. Termometrul rămâne pornit pe întreaga durată a procesului de gătire pentru a indica încălzirea aparatului.

27-28 După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit.

Comentarii: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul automat.

Gătirea



29



29 Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit.

Notă: Pentru alimentele foarte subțiri, închideți aparatul și așteptați ca ecranul să afișeze "OK". După care apăsați « OK » pentru a permite aparatului să recunoască alimentul ce urmează a fi gătit și să demareze ciclul de gătit.



30

30 Ecranul afișează temperatura setată, alternând cu durata rămasă.

Comentarii



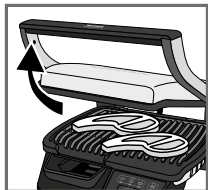
31



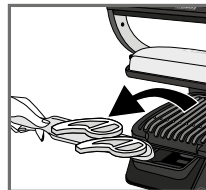
31 **Notă:** Puteți modifica T ° (temperatura) și durata de gătire în orice moment utilizând "-" și "+" când sunt afișate pe ecran.

Verificați periodic gătitul ridicând încet grătarul.

Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produselor alimentare.



32



33

32-33 Desfaceți aparatul și îndepărtați alimentele când nivelul de gătit este atins.

34 Închideți aparatul dacă nu conține alimente. Panoul de control se va aprinde și se va seta singur pe modul "alegere programului".

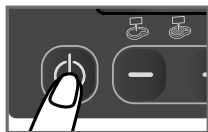
Reporniți la nr.21 pentru un nou ciclu de gătit în modul manual.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.

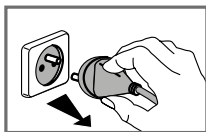


34

4 Răcirea



35



36

35 Apăsați butonul on/off pentru a opri aparatul.

36 Scoateți grătarul din priză.



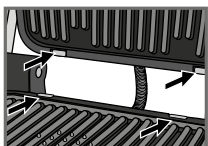
37

37 Lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.

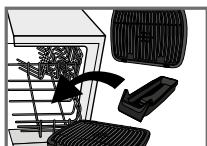
Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

38 Înainte de curățare, deblocați și scoateți plăcile pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit. Tava de picături și plăcile de gătit sunt lavabile în mașina de spălat vase.

5 Curățarea și întreținerea

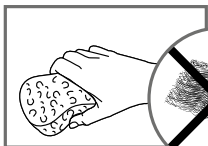


38



39

39 Aparatul și cablul său de alimentare nu se pot introduce în mașina de spălat vase. Elementele de încălzire, părțile vizibile și accesibile nu trebuie curățate după îndepărtarea plăcilor. Dacă acestea sunt foarte murdare, așteptați până când aparatul s-a răcit complet și curățați-le cu o cârpă uscată. Dacă nu doriți să le curățați în mașina de spălat vase, puteți folosi apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase pentru a curăța plăcile de gătit, apoi să le clătiți bine pentru a se elimina orice reziduu. Uscați-le bine folosind un șervet de hârtie.

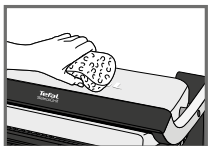


40

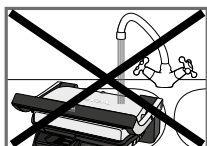


41

40 Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă de oțel sau produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a grătarului, utilizați numai bureți nemetalici de curățat.



42



43

Goliți tava colectoare și spălați-o cu apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase, apoi uscați-o bine folosind un șervet de hârtie.

41 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete umed și uscați cu o cârpă moale și uscată.

42 Nu scufundați corpul grătarului în apă sau în alte lichide.





43 Întotdeauna asigurați-vă că grătarul este curat și uscat înainte de depozitare.

44 Orice alt tip de service trebuie să fie efectuat de un reprezentant al unui service autorizat.



44




Depanarea

Problemă	Cauză	Soluție
<p>Ecranul comută pe: afișaj vizual cu Err + BIP BIP (Semnal sonor)</p> 	<p>Preîncălzirea nu a fost respectată. Pornirea aparatului sau pornirea unui ciclu automat de gătire cu alimente între plăci. Modul manual este activat automat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alegeți setarea temperaturii prin apăsarea butoanelor "+" și "-" după care apăsați OK. Lăsați să se desfășoare gătitul, dar trebuie să monitorizați gătitul (modul manual). Temperatura poate fi setată cu ajutorul butoanelor "+" și "-". - Opriti și defaceți complet aparatul, îndepărtați alimentele, închideți aparatul corect, selectați programul de gătire și apăsați OK. Așteptați până la sfârșitul preîncălzirii (Indicatorul luminos de preîncălzire rămâne aprins).
<p>Ecranul comută pe: afișaj vizual cu Err + BIP BIP (Semnal sonor)</p> 	<p>Durata de preîncălzire nu s-a terminat. Grătarul a fost deschis și alimente introduse pe plăci înainte de terminarea preîncălzirii.</p>	<p>Lăsați să se desfășoare gătitul, dar trebuie să monitorizați gătitul deoarece este în mod manual. Temperatura poate fi reglată de la buton. sau Defaceți aparatul, îndepărtați mâncarea, închideți aparatul corect, și așteptați până la terminarea preîncălzirii (Indicatorul luminos de preîncălzire rămâne aprins). Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Racordați din nou aparatul la priză și porniți-l.</p>
<p>Er07 - Er10</p>	<p>Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului. Aparatul a fost inactiv prea mult timp după sfârșitul perioadei de preîncălzire sau de menținere la cald. Aparatul nu funcționează.</p>	<p>Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul pentru clienți.</p>
<p>Afișajul rămâne la etapa de preîncălzire cu pictograma așteptare alimente</p> 	<p>Alimentele dumneavoastră au o grosime ce depășește 1,5 inch (3,81 cm).</p>	<p>Grosimea alimentelor nu trebuie să depășească 1,5 inch (3,81 cm). Defaceți grilul complet, după care închideți-l.</p>
<p>Afișajul indică "OK"</p> 	<p>Nu ați deschis grătarul complet pentru a introduce alimentele. Nedetectarea alimentelor. Alimentele sunt prea subțiri, "OK" clipește.</p>	<p>Confirmați pornirea gătirii apăsând butonul "OK"/ "START".</p>
<p>Er01 - Er06</p>	<p>Aparatul nu funcționează: Aparatul este depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece. Aparatul se supraîncălzește.</p>	<p>Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Racordați din nou aparatul la priză și porniți-l. Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.</p>




Recomandare, în special pentru carne: rezultatele gătitului pe programele presetate pot varia în funcție de origine, de tăiere și de calitatea produselor alimentare care se gătesc; programele au fost stabilite și testate pentru alimente de bună calitate.

La fel, grosimea cărnii contează în timpul gătirii; nu puteți găti alimente care sunt mai groase de 4 cm.

Ghid de gătit (programe automate)


Program dedicat	Nivel de gătit		
	Puțin făcut (în sânge)	Mediu	Bine făcut
 Carne roșie	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Pui			X

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

Aliment		Program de gătit	Nivel de gătit
Pâine	Felii de pâine, sandvișuri prăjite		mediu
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)		mediu
Carne și pui	Piept de pui marinat		bine făcut
	Piept de rață		puțin făcut (în sânge)
Modul manual A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.	Legume prăjite și fructe (trebuie să fie tăiate la aceeași grosime și dimensiuni)		controlul temperaturii în trepte de 10°C, de la 120°C la 270°C.

VARNOSTNA NAVODILA IN POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Navodila za uporabo, vzdrževanje in namestitvev izdelka: za lastno varnost temeljito preberite vsa poglavja navodil za uporabo, vključno z vsebovanimi piktogrami.

- Naprava je namenjena samo za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ni namenjena za uporabo na naslednje načine, prav tako za takšno uporabo ne velja garancija:
 - v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in ostalih delovnih okoljih,
 - na kmetijah,
 - v hotelih, motelih in ostalih vrstah prenočišč,
 - v okoljih s ponudbo nočitve z zajtrkom.
 - Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave.
 - Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne zmogljivosti ter nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi naprave nadzorujejo in usmerjajo odrasle osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroci naj bodo ves čas pod nadzorom, da zagotovite, da se z napravo ne igrajo in je ne uporabljajo kot igračo.
 - Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma osebe s pomanjkanjem znanja in izkušenj, če so nadzorovani ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo prisotne nevarnosti. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
 - Aparat in njegov napajalni kabel držite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
 - Naprave med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
-  Dostopne površine se lahko med delovanjem naprave močno segrejejo. Vročih površin naprave se nikoli ne dotikajte.
- Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Preden napravo vključite, napajalni kabel povsem razvijte.
 - Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali izvajalec njegovih poprodajnih storitev, da bi s tem preprečili kakršno koli nevarnost.
 - Ne uporabljajte podaljška. Če sprejmete odgovornost za uporabo podaljška, uporabljajte le takšnega, ki je v dobrem stanju, ima vtič z ozemljitvijo in je skladen z nazivno močjo naprave. Izvedite vse potrebne ukrepe, da preprečite, da bi se kdo spotaknil ob podaljšek.
 - Aparat vedno priključite v ozemljeno vtičnico.
 - Poskrbite, da je električno napajanje združljivo z močjo in napetostjo, navedenima na dnu naprave.
 - Za čiščenje kuhalnih plošč vedno uporabite gobico, vročo vodo in detergent.
 - Naprave, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

OPOZORILO: Naprave ne segrevajte ali predgrevajte z 2 kuhalnima ploščama na žaru.

Pravilni ukrepi


- Navodila, skupna za posamezne različice, ki se razlikujejo glede na priložene dodatke za vaš aparat, natančno preberite in jih hranite na doseg.
- Če pride do nesreče, opekline takoj sperite s hladno vodo in pokličite zdravnika, če je potrebno.
- Pred prvo uporabo umijte plošči (glejte 5. poglavje), na ploščo dodajte malo jedilnega olja in ju obrišite z mehko krpo ali papirnato kuhinjsko brisačo.
- Električni kabel s podaljškom ali brez njega previdno namestite tako, da se lahko gosti prosto sprehajajo okoli mize, ne da bi se spotikali ob kabel.
- Hlapi, ki nastajajo pri kuhanju, so lahko nevarni za živali, ki imajo še posebej občutljive dihalne poti, npr. ptice. Lastnikom ptic priporočamo, da živali nimajo v bližini območja kuhanja.
- Napravo hranite izven dosega otrok.
- Pred uporabo se prepričajte, da sta obe strani plošče primerno očiščeni.
- V izogib poškodbam na ploščah ju uporabljajte samo z za to namenjeno napravo (ne uporabljajte jih npr. s pečico ali plinskim oz. električnim štedilnikom itd.).
- Poskrbite, da sta plošči stabilne, dobro nameščeni in pravilno pritrjeni na napravo. Uporabljajte le plošče, priložene napravi ali kupljene pri pooblaščenem servisu.
- Da se izognete poškodbam kuhalne plošče, vedno uporabljajte leseno ali plastično lopatico.
- Uporabljajte le dele in dodatke, priložene napravi ali kupljene pri pooblaščenem servisu. Ne uporabljajte jih z drugimi napravami ali za druge namene.

Nepravilni ukrepi



- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Naprave med delovanjem ali ko je vključena v napajanje nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Naprave nikoli ne namestite v kot ali pod stensko omarico, da preprečite pregrevanje.
- Naprave nikoli ne nameščajte neposredno na občutljivo površino (stekleno mizo, prt, lakirano pohištvo itd.) ali na mehko površino, kot je kuhinjska krpa.
- Naprave nikoli ne nameščajte pod stensko omarico ali polico poleg vnetljivih materialov, kot so zavese, žaluzije ali tapete.
- Naprave nikoli ne postavite na ali blizu vročih ali drsečih površin. Napajalni kabel ne sme nikoli biti blizu ali v stiku z vročimi deli naprave, prav tako ne sme biti blizu virov vročine ali počivati na ostrih robovih.
- Pripomočkov za kuhanje nikoli ne postavljajte na kuhalne površine aparata.
- Hrane nikoli ne režite neposredno na ploščah.
- Ne uporabljajte kovinskih gobic, abrazivne žične volne ali korozivnih čistil, sa lahko to poškoduje premaz proti sprijemanju.
- Naprave med uporabo ne premikajte.
- Naprave med prenašanjem ne držite za ročaj ali kovinske žice.
- Naprava naj ne deluje prazna.
- Med ploščo in hrano, ki jo kuhate, nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih predmetov.
- Pladnja za zbiranje maščobe med kuhanjem ne odstranjujte. Če se med kuhanjem pladenj za zbiranje maščobe napolni, dovolite napravi, da se pred praznjenjem povsem ohladi.
- Vroče plošče ne postavljajte na občutljivo površino ali pod vodo.

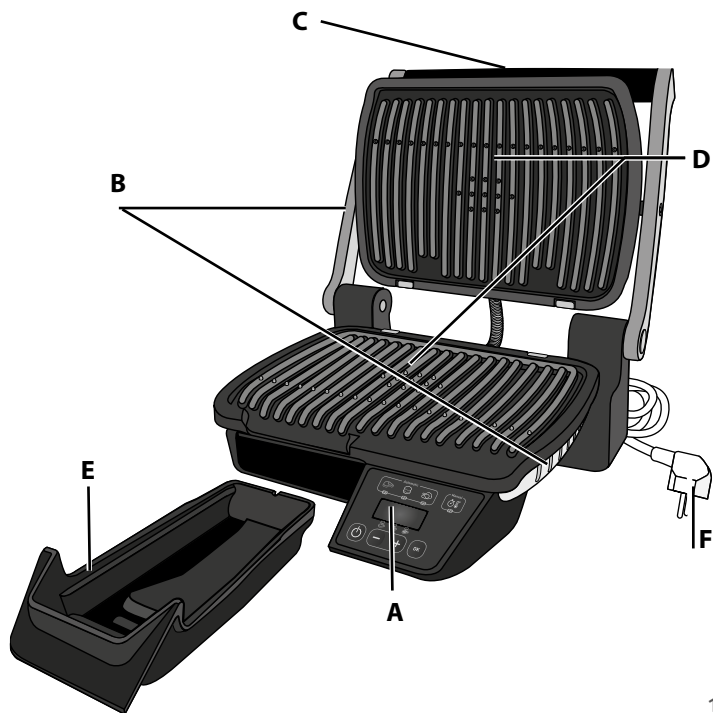
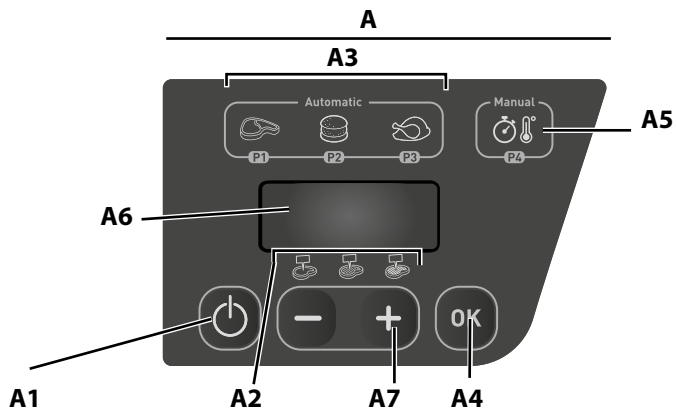
- Če želite ohraniti premaz proti sprijemanju, se izogibajte prekomernemu segrevanju prazne naprave.
- Plošč nikoli ne prijemajte, dokler so vroče.
- Hrane ne kuhajte v aluminijasti foliji.
- Da se izognete okvaram izdelka, ne uporabljajte receptov, ki zahtevajo flambiranje.
- Med plošči in grelni element nikoli ne polagajte aluminijastih plošč ali drugih materialov.
- Nikoli ne grejte ali kuhajte, ko je žar odprt.
- Naprave ne segrevajte brez kuhalnih plošč.

Nasveti/informacije

- Zahvaljujemo se vam za nakup aparata, ki je namenjen le za domačo uporabo.
- Ta naprava za vašo varnost skrbi v skladu z veljavnimi standardi in predpisi (niskonapetnostna direktiva, direktiva o elektromagnetni združljivosti, direktiva o okoljski odgovornosti in direktivo o materialih, namenjenih za stik z živili).
- Ob prvi uporabi se lahko prvih nekaj minut pojavljata rahel vonj in nekaj dima.
- Naše podjetje izvaja politiko nenehnih raziskav in razvoja in lahko spreminja izdelke brez predhodnega obvestila.
- Ne uživajte živil, ki pridejo v stik z deli, označenimi z logotipom .
- Če je hrana predebela, bo varnostni sistem onemogočil delovanje naprave.

Okolje

-  **Sodelujmo pri varovanju okolja!**
- 1** Vaša naprava vključuje vredne materiale, ki jih je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati.
-  Pustite jih na lokalnem zbirnem mestu.



Opis

A Nadzorna plošča

A1 Gumb za vklop/izklop

A2 Za samodejne programe: prilagoditev stopnje pečenja

A3 3 programi za samodejno pečenje

A4 OK/START

A5 Ročni način: Nastavitev temperature in časa

A6 Zaslon

A7 Gumba + in -

B Ohišje

C Ročaj

D Kuhalni plošči

E Pladenj za kapljanje

F Napajalni kabel

Vodnik po programih za samodejno pečenje



RDEČE MESO

Izberite ta program pečenja, če želite peči rdeče meso.



HAMBURGER

Izberite ta program pečenja, če želite peči hamburgerje.



PIŠČANEC

Izberite ta program pečenja, če želite peči perutnino.

Vodnik po programih za ročno pečenje



Manj pečeno



Srednje do dobro
zapečeno



Dobro pečeno

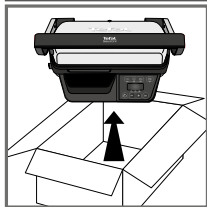


Ročni način:

Tradicionalni žar za ročno delovanje z različnimi nastavitvami temperature (od 120°C do 270°C)

PRIPRAVA NAPRAVE

1 Predpriprava



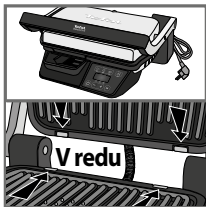
1



2

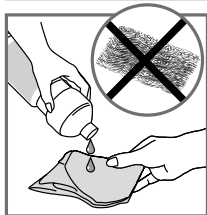


3



4

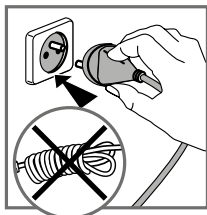
2 Priprava



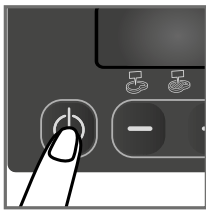
5



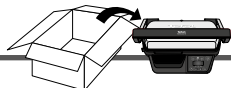
6



7



8



1 Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave.

2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošči s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

3-4 Nastavite izmenljivi pladenj za kapljanje na sprednji strani izdelka in ga potisnite, dokler se ne zaskoči.

- Namestite zgornjo in spodnjo ploščo, dokler se ne zaskočita



5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja, da bi izboljšali premaza proti oprijema.

5bis Pred začetkom faze predgretja se prepričajte, da sta zgornja in spodnja plošča za pečenje pravilno nameščeni v napravi.

6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

7 Napravo priključite v električno vtičnico. (Opomba: Kabel mora biti popolnoma odvit.)

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.

3a – SAMODEJNO pečenje s 3 samodejnimi programi

Samodejno pečenje – izberite program in pred pečenjem predgrejte napravo:



9

9 Priprčajte se, da med ploščama ni hrane.

3 programi za samodejno pečenje:



Izberite ta program pečenja, če želite peči rdeče meso.

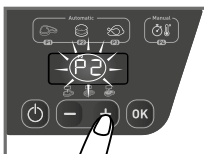


Izberite ta program pečenja, če želite peči hamburgerje.



Izberite ta program pečenja, če želite peči perutnino.

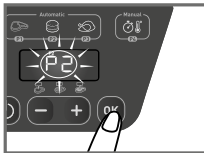
Če niste prepričani glede tega, kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano, ki ni na zgornjem seznamu, glejte "Tabela pečenja hrane, ki ne spada v nobenega od programov" na strani 155.



10 Pritisnite ON/OFF. Pritiskajte gumba "-" in "+", dokler ne dosežete želenega programa (P1, P2, P3). **Priprčajte se, da v žaru ni hrane.** Ko izberete želeni program, pritisnite gumb "OK/START".

Opomba: Če izberete napačen program, se vrnite na 8. točko.

10



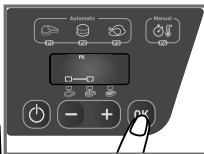
11 Izbran program ostane prikazan na vrhu zaslona. S pritiskom na gumba "+" in "-" izberete želeno stopnjo pečenja (manj, srednje ali dobro zapečeno). Ko izberete želeno stopnjo pečenja, pritisnite gumb "OK/START". Izbran način kuhanja ostane prikazan na dnu zaslona.

Opomba: če želite spremeniti stopnjo pečenja, lahko pritisnete gumb "+" ali "-", vendar samo v stopnji predgrevanja.

Naprava se začne predgrevati. Faza predgrevanja je prikazana na zaslonu v obliki utripajočega termometra in 3 črtic, ki se premikajo gor in dol.

Preden odprete žar in začnete dodajati hrano, morate počakati do konca faze predgrevanja. Počakajte 4–7 minut.

Piktogrami prikazujejo primer "P2" s stopnjo kuhanja "Medium" (srednje zapečeno).



12 Ko je faza predgrevanja končana, boste zaslišali melodijo, na zaslonu pa bo prikazan termometer in 3 črtice. Na levi strani zaslona bo prikazana lučka, ki vam bo sporočala, da dodajte hrano. Lučka v obliki termometra bo svetila skozi celoten proces kuhanja, saj nakazuje, da je naprava vroča in v postopku kuhanja.

Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.

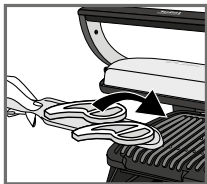


11

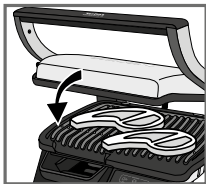


12

Pečenje



13



14



15



16



17



18



19

13-14 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje. Zaprite napravo za zagon cikla pečenja.

Opomba: Če naprava predolgo ostane odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

15 Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane.

Zaslon prikazuje čas kuhanja, potreben za zelen rezultat. Lučka "Manj pečeno" utripa in označuje, da je izbrana stopnja pečenja za manj pečeno meso.

Imejte v mislih da je, zlasti v smislu mesa, normalno da se pečilni rezultat spreminja glede na vrsto, kakovost in izvor hrane.

16 - Opomba: pri tanjši hrani po zaprtju naprave utripa gumb "OK". Pritisnite "OK", da omogočite napravi, da prepozna hrano, ki se bo pekla, in zažene program.

17 Zaslisi se pisk in lučka začne svetiti neprekinjeno, ko je dosežena stopnja pečenja (za najboljše rezultate ne odprite ali premikajte hrane med fazo pečenja).

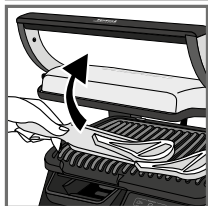
Več daljših piskov in prikazan čas 0:00 nakazuje doseženo zeleno stopnjo kuhanja, ki ste jo izbrali na začetku.

Če hrano pustite v žaru, se čas podaljša, dokler ni dobro zapečena. Lučka za naj zapečeno hrano utripa, dokler ni stopnja kuhanja dosežena.

Odprite napravo in odstranite hrano, ko je zelena stopnja pečenja dosežena. Lučka za dobro zapečeno hrano stalno sveti, ob doseženi stopnji pečenja pa boste zaslišali pisk.

18-19 Zaprite žar. Nadzorna plošča prikazuje "Program selection" (Izbira programa), P1 pa utripa. Začnite znova pri točki 9 za novo pečenje v samodejnem načinu.

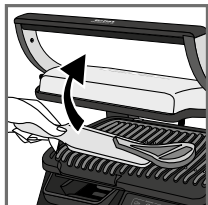
Opomba: Varnostni sistem samodejno izključi napravo, če ne izberete nobenega programa.



20



21



22



23

20-21-22 Če želite peči hrano do različnih stopenj za različne osebne okuse, odprite žar in odstranite hrano, ko doseže želeno stopnjo, nato pa zaprite žar in pecite preostalo hrano. Program bo nadaljeval svoj cikel pečenja, dokler ni dobro zapečeno.

23 Funkcija ohranjanja toplote

Naprava bo samodejno prekopila v način ohranjanja toplote, ko doseže stopnjo dobre zapečenosti. Če hrana ostane na žaru se še naprej peče, dokler se plošči za pečenje ne ohladita.

Opomba: Varnostni sistem bo po določenem času napravo izključil.

Pečenje druge porcije

Pečenje dodatne porcije hrane

Če želite speči dodatno porcijo hrane, še enkrat predgrejte napravo (začnete s točko 9. pri samodejnem načinu ali točko 25.), tudi če pečete isto vrsto hrane.

Kako peči dodatno porcijo hrane:

Po prvi porciji hrane:

1. Poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.
2. Izberite ustrezen način/program (ta korak je potreben tudi če ste se odločili za isti način pečenja kateri ste uporabili za preteklo zaporedje hrane).
3. Pritisnite "OK", da potrdite svojo izbiro.
4. Izberite stopnjo pečenja
5. Pritisnite gumb "OK", da začnete predgretje. Lučka za predgrevanje (termometer + tri črtice) utripa skozi celotno fazo predgrevanja. Preden odprete žar in dodate hrano, počakajte, da termometer in 3 črtice nehajo utripati in se prikaže lučka za hrano. Počakajte nekaj minut. Ta korak je obvezen, tudi če se vam naprava ne zdi vroča.
6. Ko je faza predgrevanja končana, boste zaslišali pisk, termometer in 3 črtice nehajo utripati, prikaže pa se lučka za dodajanje hrane. Lučka v obliki termometra bo svetila skozi celoten proces kuhanja, saj nakazuje, da se naprava segreva.
7. Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite poklopec žara in dajte hrano na ploščo za pečenje

Pomembno:

- Upoštevajte, da je predgretje potrebno za katero koli novo porcijo hrane.
Ne pozabite žara vedno zapreti in poskrbeti, da v njem ni hrane, da se predgretje uspešno izvede.
- Počakajte da se predgretje zaključi, preden odprete žar in vanj položite hrano.

OPOMBA: če nov cikel predgretja aktivirate takoj po koncu faze pečenja, se čas predgretja skrajša.

3b – ROČNI način pečenja z ročnim načinom

Ročno pečenje – izberite temperaturo in pred pečenjem predgrejte napravo:



Če izberete ročni način, sami upravljate čase pečenja. V tem ročnem načinu je mogoče nastaviti temperaturo v korakih po 10 °C od 120 °C do 270 °C.

Če niste prepričani glede tega, kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano, ki ni na zgornjem seznamu, glejte "Tabela pečenja hrane, ki ne spada v nobenega od programov" na strani 155.



24



24 S pritiskanjem na gumba "+" in "-" izberite program P4. Ko je program P4 dosežen, pritisnite gumb "OK/START".

Opomba: Če ste izbrali napačen program, se vrnite na 8. točko.

S pritiskom na gumb "+" in "-" izberete temperaturo kuhanja. Izbiro potrdite s pritiskom na gumb "OK/START".



25



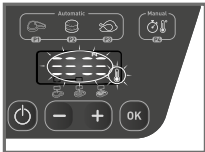
25 S pritiskom na gumb "+" ali "-" izberete čas kuhanja. Potrdite s pritiskom na "OK/START".

Opomba: Gretje lahko začnete že pri času 0.00. Čas kuhanja lahko kadar koli spremenite z gumbom "+" in "-".

Če na žaru ni hrane, se začne predgrevanje. Lučka za predgrevanje (termometer in črtice) utripajo skozi celotno fazo predgrevanja.

Počakajte 4–7 minut. Če ste v žar postavili hrano, se kuhanje začne takoj, prav tako odštevanje nastavljenega časa.

V nasprotnem primeru morate pred odpiranjem žara in dodajanjem hrane počakati, da termometer in 3 črtice nehajo utripati in se prikaže lučka za hrano.



26



26 Ob koncu predgrevanja boste zaslišali melodijo, termometer in 3 črtice nehajo utripati, prikaz časa in lučka za dodajanje hrane pa začeta utripati. Lučka v obliki termometra bo svetila skozi celoten proces kuhanja, saj nakazuje, da se naprava segreva

27-28 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje

Opomba: Če naprava predolgo ostane odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

Pečenje



27



28

Pečenje



29



29-Zaprte napravo za zagon cikla pečenja.

Opomba: Pri zelo tanki hrani zaprite napravo in počakajte, da se na zaslonu pojavi "OK". Nato pritisnite "OK" in počakajte, da naprava prepozna hrano ter začne cikel pečenja.



30

30 Na zaslonu je prikazana nastavljena temperatura, izmenično pa se prikazuje tudi čas.

Komentarji



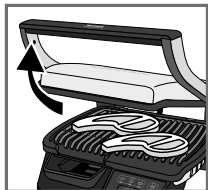
31



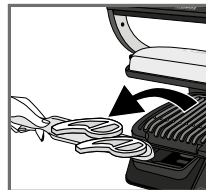
31 **Opomba:** Ko sta temperatura in čas kuhanja prikazana na zaslonu, ju lahko kadar koli spremenite s pritiskom na gumba "+" ali "-".

Redno preverjajte pečenje, tako da žar nekoliko odprete.

Imejte v mislih da je, zlasti v smislu mesa, normalno da se pečilni rezultat spreminja glede na vrsto, kakovost in izvor hrane.



32



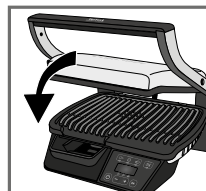
32-33 Odprite napravo in odstranite hrano, ko je želena stopnja pečenja dosežena.

34 Zaprite napravo brez hrane na plošči. Nadzorna plošča zasveti in preklopi v način za izbor programa.

Začnite znova pri točki 21 za novo pečenje v ročnem načinu.

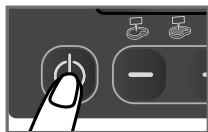
Opomba: Varnostni sistem samodejno izključi napravo, če ne izberete nobenega programa.

33

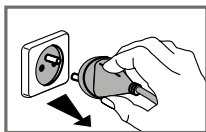


34

4 Hlajenje



35



36



37

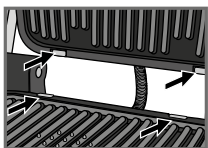
35 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

36 Odklopite žar iz električne vtičnice.

37 Pustite napravo da se ohladi za vsaj 2 uri.

Da bi preprečili nenamerne opeklino, pred čiščenjem počakajte, da se naprava povsem ohladi.

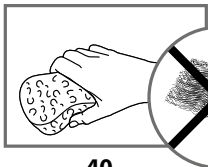
5 Čiščenje in vzdrževanje



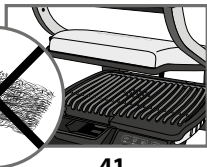
38



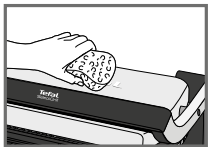
39



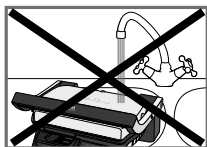
40



41



42



43



44

38 Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite plošče, da preprečite škode na ploščah. Pladenj za odcejanje in plošči za pečenje lahko pomivate v pomivalnem stroju.

39 Naprava in njegov kabel se ne smejo prati v pomivalnem stroju. Grelnih elementov ter drugih delov, vidnih in dostopnih po odstranitvi plošč, ne smete čistiti. Če so zelo umazani, počakajte, da se naprava ohladi, in jih obrišite s suho krpo. Če plošč ne želite prati v pomivalnem stroju, ju lahko pomijete s toplo vodo in detergentom za pranje posode, nato pa temeljito sperite, da odstranite umazanijo. Temeljito osušite s papirnato brisačo.

40 Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gob, jeklene volne ali abrazivna čistila za kateri koli del naprave. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice.

Izpraznite pladenj za zbiranje tekočine in ga operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, nato pa temeljito osušite s papirnato brisačo.





41 Pokrov žara obrišite z vlažno gobo in ga osušite z mehko in suho krpo.

42 Ne potaplajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

43 Pred skladiščenjem se vedno prepričajte da je žar čist in suh.

44 Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščen servisier.




Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
<p>Zaslon preklopi na: vizualni prikaz z Err + BIP BIP</p> 	<p>Predgretje ni bilo izvedeno. Vklp naprave ali zagon faze pečenja brez hrane med ploščama. Ročni način je samodejno aktiviran.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Izberite nastavev temperature s pritiskom na gumba "+" in "-" in nato pritisnite OK. - Pustite da se peče, ampak nadzirajte pečenje (ročni način). Temperaturo lahko prilagodite z gumboma "+" in "-". - Izklopite in popolnoma odprite napravo, odstranite hrano, pravilno zaprite napravo, izberite program pečenja in pritisnite OK. Počakajte do konca predgretja (lučka za predgretje sveti neprekinjeno).
<p>Zaslon preklopi na: vizualni prikaz z Err + BIP BIP</p> 	<p>Faza predgretja ni bila izvedena do konca. Žar ste odprli in na ploščo dali hrano, pred koncem faze predgretja.</p>	<p>Pustite da se peče, ampak nadzirajte pečenje, saj je naprava v ročnem načinu. Temperaturo lahko prilagodite z gumbom.</p> <p>ali</p> <p>Odprite napravo, odstranite hrano, pravilno zaprite napravo ter počakajte do konca predgretja (lučka za predgretje sveti neprekinjeno). Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Napravo ponovno vklopite v električno vtičnico in jo vključite.</p>
<p>Er07 do Er10</p>	<p>Naprava je bila med fazo pečenja predolgo odprta. Naprava je bila po koncu predgretja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna. Okvara naprave.</p>	<p>Odklopite napravo iz električne vtičnice in se posvetujte s servisno službo.</p>
<p>Zaslon ostane v fazi predgrevanja s sliko za čakanje na hrano.</p> 	<p>Vaša hrana je debelejša od 1,5 palca.</p>	<p>Hrana ne sme biti debelejša od 1,5 palca. Do konca odprite žar in ga nato zaprite.</p>
<p>Na zaslonu se prikaže "OK".</p> 	<p>Žara niste odprli do konca, preden ste vanj dali hrano. Hrana ni zaznana. Hrana ni dovolj debela, utripa gumb »OK«.</p>	<p>Potrdite začetek pečenja, tako da pritisnete gumb "OK/START".</p>
<p>Er01 do Er06</p>	<p>Okvara naprave: Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prehladnem prostoru. Pregrejte napravo.</p>	<p>Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Napravo ponovno vklopite v električno vtičnico in jo vključite. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.</p>




Nasvet, zlasti za meso: **rezultati pečenja za samodejne programe se lahko razlikujejo glede na izvor, način rezanja in kakovost hrane. Programi so nastavljeni in preizkušeni za hrano dobre kakovosti.**

Podobno je pri pečenju treba upoštevati debelino mesa. Hrane, ki je debelejša od 4 cm, ne morete peči.

Vodnik za pečenje (samodejni programi)

Namenski program	Manj zapečeno	Stopnja pečenja	
		Srednje do dobro zapečeno	Dobro zapečeno
 Rdeče meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Perutnina			X


Vodnik za pečenje (vključno z ročnim načinom)

Hrana		Program pečenja	Stopnja pečenja
Kruh	Toast, topli sendviči		srednje zapečeno
	Hamburger: (po fazi predhodnega pečenja mesa)		srednje zapečeno
Meso in perutnina	Marinirane piščančje prsi		dobro zapečeno
	Puranje prsi		manj zapečeno
Ročni način Glejte ločen Vodič za hiter začetek	Sadje in zelenjava na žaru (rezine morajo biti enakih debelin)		Nastavitev temperature v korakih po 10 °C od 120 °C do 270 °C.

SIGURNOSNA UPUTSTVA VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Upute za korištenje, održavanje i postavljanje proizvoda: radi svoje sigurnosti pročitajte sve odjeljke ovog uputstva za upotrebu uključujući odgovarajuće piktograme.

- Ovaj aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu u zatvorenom prostoru. Aparat nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:
 - u kuhinjskim prostorima za osoblje u trgovinama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - seoskim kućama;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Prije prve upotrebe uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im daje upute o načinu korištenja aparata. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja aparata te ako su razumjeli opasnosti u vezi s tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i njegov kabal držite van dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Kada ga ne koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.

 Temperature dostupnih površina mogu biti visoke kada aparat radi. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata.

- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću vanjskog vremenskog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Prije priključivanja aparata na strujno napajanje potpuno odmotajte kabal.
- Ako je strujni kabal oštećen treba ga zamijeniti proizvođač ili centar za pružanje postprodajnih usluga proizvođača kako bi se izbjegla opasnost.
- Ne koristite produžni kabal. Ako prihvaćate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabal koji je u dobrom stanju, koji ima utikač s uzemljenim priključkom i koji je prikladan za nazivnu struju aparata. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako biste spriječili spoticanje o produžni kabal.
- Aparat uvijek priključite u uzemljenu strujnu utičnicu.
- Uvjerite se da strujno napajanje odgovara nazivnoj struji i naponu koji su navedeni na donjem dijelu aparata.
- Za čišćenje ploča za pečenje koristite spužvu, vruću vodu i tekuće sredstvo za pranje posuđa.
- Aparat, pripadajući strujni kabal ili utikač ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.

UPOZORENJE! Zagrijavanje ili predzagrijavanje ne obavljajte bez 2 ploče za pečenje u roštilju.

Šta je potrebno učiniti


- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite verzije, zavisno od pribora koji je isporučen s vašim aparatom i držite ih nadohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ukoliko je potrebno potražite savjet ljekara.
- Prije prve upotrebe operite ploče (pogledajte odjeljak 5), izlijte malo jestivog ulja na njih i obrišite ih mekanom krpom ili papirnim ubrusom.
- Bez obzira da li koristite produžni kabal ili ne, strujni kabal postavite pažljivo tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja o kabal.
- Isparavanja od pripreme jela mogu biti opasna za životinje koje imaju posebno osjetljiv respiratorni sistem, kao što su ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da ih drže podalje od područja pripreme jela.
- Aparat uvijek držite van dohvata djece.
- Prije upotrebe provjerite da li su obje prednje strane ploče čiste.
- Kako biste izbjegli oštećenje ploča, koristite ih samo na aparatu za koje su konstruisane (npr. ne stavljajte ih u pećnicu, na kolo plamenika plinskog štednjaka ili ploču za kuhanje električnog štednjaka i sl.).
- Uvjerite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene s aparatom ili kupljene u ovlaštenom servisnom centru.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu kako biste izbjegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo dijelove ili pribor koji su isporučeni s aparatom ili kupljeni u ovlaštenom servisnom centru. Ne koristite ga za druge aparate ili drugu svrhu.

Šta ne treba raditi

- Ne koristite aparat na otvorenom.
- Kada je priključen na strujno napajanje ili kada ga ne koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Kako biste spriječili pregrijavanje aparata, ne postavljajte ga u čošak ili ispod zidnog ormarića.
- Aparat nikada ne postavljajte direktno na nježne površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani namještaj i sl.) ili na mekane površine poput kuhinjske krpe.
- Aparat nikada ne postavljajte ispod zidnog ormarića pričvršćenog na zid ili policu ili pored zapaljivih materijala kao što su roletne, zavjese ili zidne krpe.
- Aparat nikada ne postavljajte na vruće ili klizave površine niti u njihovoj blizini; strujni kabal nikada ne smije biti u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima aparata, u blizini izvora toplote niti postavljen preko oštih ivica.
- Pribor za pripremu jela ne stavljajte na površinu aparata namijenjenu za pečenje.
- Jelo nikada ne režite direktno na pločama.
- Ne koristite metalne abrazivne spužvice, abrazivnu žičanu vunu ili abrazivni praškasti deterđent jer to može oštetiti neprijanjajući sloj.
- Ne pomjerajte aparat tokom upotrebe.
- Nemojte nositi aparat za dršku ili metalne žice.
- Aparat nikada ne koristite prazan.
- Između ploče ili namirnica koje se peku nikada ne koristite aluminijsku foliju ili druge predmete.

- Ne uklanjajte posudu za sakupljanje masnoće tokom postupka pečenja. Ako se posuda za sakupljanje masnoće tokom postupka pečenja napuni: prije pražnjenja pričekajte da se aparat ohladi.
- Vruću ploču ne stavljajte na nježnu površinu ili pod vodu.
- Kako biste sačuvali neprijanjajuća svojstva sloja, izbjegavajte prekomjerno zagrijavanje praznog aparata.
- Pločama nikada ne rukujte kada su vruće.
- Ne pripremajte jelo u aluminijumskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, nikada ne koristite recepte koji zahtijevaju flambiranje.
- Između ploča i grijaćeg elementa ne stavljajte list aluminijumske folije ili drugi predmet.
- Nikada ne zagrijavajte i ne pripremajte jelo dok je roštilj otvoren.
- Nikada ne zagrijavajte aparat bez ploča za pečenje.

Savjeti/informacije

- Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa primjenjivim standardima i propisima - Direktiva o niskonaponskoj opremi - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Prilikom prve upotrebe tokom prvih nekoliko minuta mogu se pojaviti blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja i ove proizvode može mijenjati bez prethodne najave.
- Ne konzumirajte hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim logotipom 
- Ako su namirnice predebele, sigurnosni sistem će zaustaviti rad aparata.

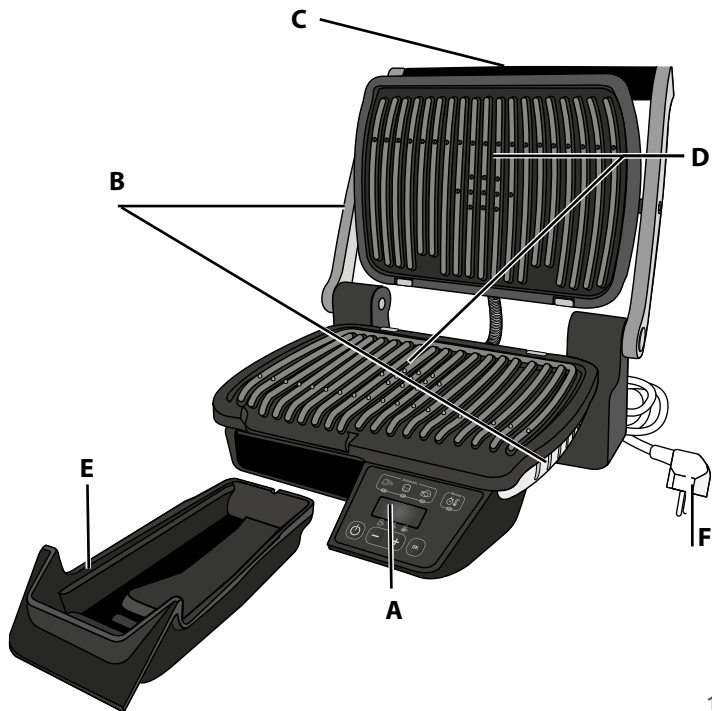
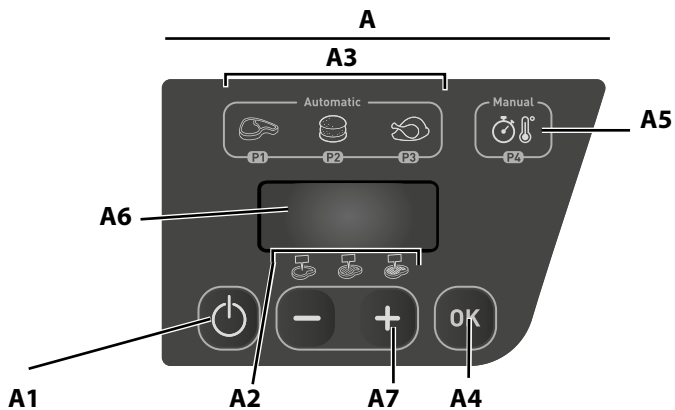
Životna sredina



Zaštita životne sredine je na prvom mjestu!

① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.

➔ Aparat odložite na mjesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva.



Opis

A Kontrolna ploča

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje (On/Off)

A2 Za automatske programe: podešavanja nivoa pečenja

A3 3 automatska programa pečenja

A4 OK/START

A5 Ručni režim rada: podešavanje temperature i vremena

A6 Ekran za praćenje

A7 Tipke - i +

B Kućište

C Drška

D Ploče za pečenje

E Posuda za sakupljanje masnoće

F Strujni kabal

Vodič za automatske programe pečenja



CRVENO MESO

Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.



HAMBURGER

Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.



PILETINA

Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Vodič za ručne programe pečenja



Slabo pečeno



Srednje dobro pečeno



Dobro pečeno

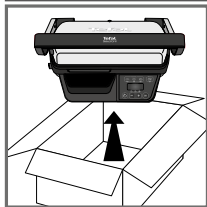


Ručni režim rada:

tradicionalni roštilj za ručni režim rada s različitim postavkama temperature (od 120 °C do 270 °C) i vremena.

PRIPREMA APARATA

1 Postavljanje



1



2

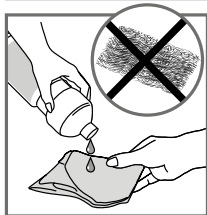


3



4

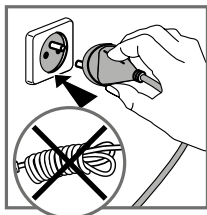
2 Priprema



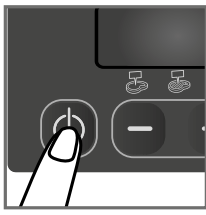
5



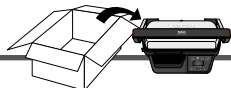
6



7



8



1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.

2 Prije prvog korištenja temeljno očistite ploče toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, isperite ih i dobro osušite.

3 - 4 Postavite odvojivu posudu za sakupljanje masnoće ispred aparata i potpuno je gurnite da ulegne.

- Pozicionirajte gornju i donju ploču dok ne ulegnu.



5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprijanjanja.

5bis Prije početka faze zagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene u proizvod.

6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

7 Priključite aparat na strujnu utičnicu. (Napomena: kabal treba biti potpuno odmotan.)

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (On/Off).

3a - AUTOMATSKI postupak pečenja s 3 automatska programa


Automatski postupak pečenja - prije pečenja odaberite program i funkciju zagrijavanja:



9

9 Uvjerite se da nema namirnica između ploča.

3 automatska programa pečenja

 Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.

 Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.

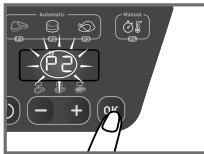
 Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" na stranici 169.



10

Na piktogramima za primjer je uzet program « P2 » i nivo pečenja « Medium » (srednje dobro pečeno).



10 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (ON/OFF). Pritisnite tipku "-" i "+" dok ne dođete do željenog programa (P1, P2, P3). **Uvjerite se da u roštilju nema namirnica.** Po odabiru željenog programa pritisnite tipku « OK/START ».

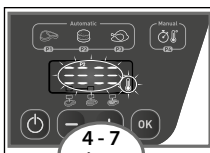
Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

11 Odabrani program ostaje prikazan na gornjem dijelu ekrana. Za odabir željenog nivoa pečenja pritisnite tipku "-" i "+" (slabo pečeno, srednje dobro pečeno, dobro pečeno). Po dostizanju željenog nivoa pečenja pritisnite tipku "OK/START". Odabrani program pečenja ostaje prikazan na donjem dijelu ekrana.

Napomena: ako želite promijeniti nivo pečenja, pritisnite tipku "-" i "+", ali samo tokom faze zagrijavanja.

Aparat se počinje zagrijavati. Faza zagrijavanja prikazuje se na ekranu treperenjem termometra i 3 linijama koje se pomjeraju gore i dolje.

Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati završetak faze zagrijavanja. Pričekajte 4 - 7 minuta.



11

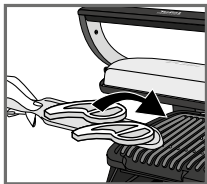
12 Po završetku faze zagrijavanja oglašava se melodija uz sljedeći prikaz na ekranu: termometar i 3 linije prestaju treperiti, indikator za stavljanje namirnica "add food" postaje vidljiv na lijevoj strani ekrana. Svjetlosni indikator termometra svijetli tokom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se aparat zagrijava i da je vruć.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka zagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

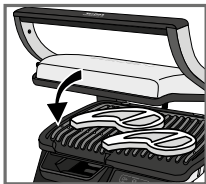


12

Postupak pečenja



13



14



15



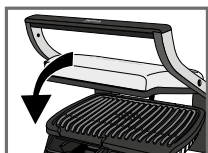
16



17



17



18



19

13 - 14 Nakon postupka zagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje. Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

15 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i kvalitetom namirnica.

Na ekranu se prikazuje vrijeme ciklusa pečenja koje je potrebno do dostizanja željenog nivoa pečenja. Svjetlosni indikator za slabo pečene namirnice "Rare" treperi kako bi ukazao da je nivo pečenja za slabo pečene namirnice u toku.

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa - normalno je da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.

16 - **Napomena:** za tanko izrezane namirnice, nakon zatvaranja aparata, tipka « OK » treperi. Pritisnite tipku « OK » kako biste omogućili da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

17 Za svaki dostignuti nivo pečenja oglašava se zvučni signal, a svjetlosni indikator svijetli fiksno po dostizanju nivoa pečenja (za najbolje rezultate ne otvarajte aparat i ne pomjerajte namirnice tokom postupka pečenja).

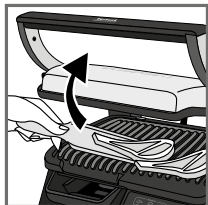
Zvučni signal s nekoliko dugih zvučnih signala i vrijeme na 0:00 ukazuju da je željeni nivo pečenja koji ste odabrali na početku procesa pečenja dostignut.

Ako su namirnice ostavljene na roštilju, vrijeme se produžava do dostizanja nivoa dobro pečene namirnica. Svjetlosni indikator nivoa pečenja treperi do dostizanja odnosno nivoa pečenja.

Nakon dostizanja zelenog nivoa pečenja otvorite aparat i izvadite namirnice. Po dostizanju nivoa dobro pečene namirnica indikator nivoa dobro pečene namirnica svijetli fiksno i oglašava se zvučni signal.

18 - 19 Zatvorite roštilj. Kontrolna ploča mijenja na opciju "Odabir programa" uz treperenje oznake programa P1. Za novi ciklus pečenja u automatskom režimu rada ponovo pokrenite aparat na tački 9.

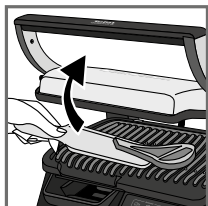
Napomena: sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.



20



21



22



23

20 - 21 - 22 Ako želite pripremati namirnice prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite pripremati druge namirnice. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne nivo "dobro pečeno".

23 Funkcija održavanja toplote

Po dostizanju nivoa "dobro pečeno" aparat će se automatski prebaciti na postavku održavanja toplote. Ako su namirnice ostavljene na roštilju, nastavit će da se peku dok se ploče za pečenje ne ohlade.

Napomena: sigurnosni sistem automatski će isključiti aparat nakon izvjesnog vremena.

Drugi postupak pečenja

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite peći drugu seriju namirnica, ponovo obavite postupak zagrijavanja aparata (počevši od tačke 9 u automatskom režimu rada ili tačke 25), čak i ako želite peći istu vrstu namirnica.

Kako peći drugu seriju namirnica:

Nakon završetka prve serije namirnica:

1. Uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Odaberite odgovarajući režim/program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako odlučite odabrati isti režim pečenja kao i za prethodnu seriju namirnica).
3. Za potvrdu odabira pritisnite tipku "OK".
4. Odaberite nivo pečenja.
5. Za pokretanje postupka zagrijavanja pritisnite tipku "OK". Indikator zagrijavanja (termometar + stupčasti dijagram) treperi tokom faze zagrijavanja. Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da termometar i 3 linije prestanu treperiti i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica. Pričekajte nekoliko minuta. Ovaj korak je obavezan čak i ako izgleda da je aparat vruć.
6. Po završetku faze zagrijavanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju treperiti i prikazuje se indikator za stavljanje hrane. Termometar svijetli tokom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se aparat zagrijava.
7. Nakon postupka zagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

Važno:

- imajte na umu da je faza zagrijavanja obavezna za svaku novu seriju namirnica.
Radi efikasnog zagrijavanja vodite računa da roštilj uvijek bude zatvoren i da u njemu nema namirnica.
- Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica pričekajte završetak postupka zagrijavanja.

NAPOMENA: ako se novi ciklus zagrijavanja obavlja neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se skratiti.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom režimu rada

Ručni postupak pečenja - prije pečenja odaberite temperaturu i funkciju zagrijavanja:



ako odaberete ručni režim rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Ovaj ručni režim rada uključuje regulaciju temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

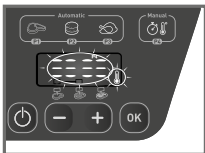
Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" na stranici 169.



24



25



26



Postupak pečenja



27



28

24 Za odabir programa P4 pritisnite tipku "-" i "+". Po dostizanju programa P4 pritisnite tipku "OK/START".

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

Za odabir temperature pečenja pritisnite dugme "-" i "+". Potvrdite pritiskom na tipku "OK/START".

25 Za odabir vremena ciklusa pečenja pritisnite tipku "-" i "+". Potvrdite pritiskom na tipku "OK/START".

Napomena: zagrijavanje možete pokrenuti s vremenom na 0:00. Vrijeme ciklusa pečenja uvijek možete promijeniti pomoću tipki "-" i "+".

Postupak zagrijavanja počinje ako u roštilju nema namirnica. Indikator zagrijavanja (termometar + stupčasti dijagram) treperi tokom faze zagrijavanja.

Pričekajte 4 - 7 minuta. Ako ste u roštilj stavili namirnice, ciklus pečenja odmah počinje, kao i odbrojavanje odabranog vremena.

U suprotnom prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da termometar i 3 linije prestanu treperiti i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica.

26 Po završetku postupka zagrijavanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju treperiti, a indikator vremena i indikator dodavanja namirnica "add food" trepere. Termometar svijetli tokom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se aparat zagrijava.

27-28 Nakon postupka zagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

Postupak pečenja



29



29-Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja.

Napomena: za vrlo tanke namirnice zatvorite aparat i pričekajte da se na ekranu prikaže "OK". Zatim pritisnite tipku "OK" kako biste omogućili da aparat prepozna namirnice i pokrene ciklus pečenja.



30

30 Na ekranu se prikazuje zadana temperatura, naizmjenično s odbrojavanjem vremena.

Napomena



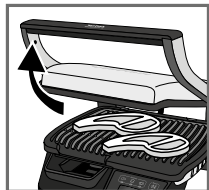
31



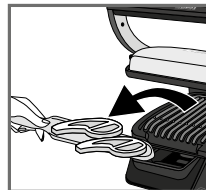
31 **Napomena:** temperaturu i vrijeme ciklusa pečenja uvijek možete promijeniti pomoću tipki "-" i "+" kada su prikazani na ekranu.

Redovno provjeravajte postupak pečenja laganim otvaranjem roštilja.

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa - normalno je da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.



32



32 - 33 Nakon dostizanja željenog nivoa pečenja otvorite aparat i izvadite namirnice.

33

34 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će zasvijetliti i podesiti se na režim "odabir programa".

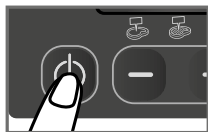
Za novi ciklus pečenja u ručnom režimu rada ponovo pokrenite aparat na tački 21.

Napomena: sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.

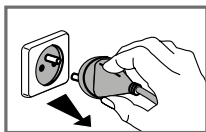


34

4 Hlađenje



35



36



37

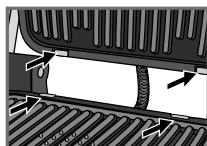
35 Za isključivanje aparata pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

36 Isključite roštilj iz zidne utičnice.

37 Pričekajte najmanje 2 sata da se ohladi.

Kako biste izbjegli iznenadne opekotine, prije čišćenja pričekajte da se roštilj dobro ohladi.

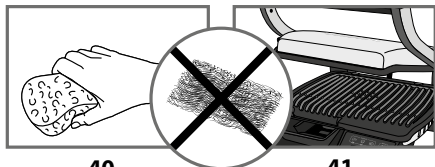
38 Prije čišćenja otključajte i izvadite ploče kako biste izbjegli oštećenja površine za pečenje. Posuda za sakupljanje masnoće i ploče za pečenje mogu se prati u mašini za pranje posuđa.



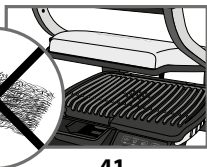
38



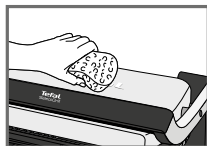
39



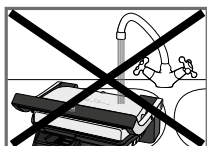
40



41



42



43

39 Aparat i njegov kabal ne mogu se stavljati u mašinu za pranje posuđa. Grijači elementi, vidljivi i pristupačni dijelovi ne smiju se čistiti nakon uklanjanja ploča. Ako su vrlo zaprljani, pričekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suhom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite prati u mašini za pranje posuđa, za njihovo čišćenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Ploče za pečenje zatim dobro isperite kako biste uklonili sve ostatke. Dobro ih osušite papirnim ubrusom.

40 Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja ne koristite metalne abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.

Ispraznite posudu za sakupljanje masnoće i operite je u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Dobro je osušite papirnim ubrusom.

41 Poklopac roštilja obrišite spužvom natopljenom u toploj vodi i posušite ga mekanom, suhom krpom.

42 Tijelo roštilja ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.





43 Prije odlaganja uvijek se uvjerite da je roštilj čist i suh.

44 Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.






44

Otklanjanje problema




Problem	Uzrok	Rješenje
<p>Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz s Err + BIP BIP.</p> 	<p>Niste se pridržavali postupka zagrijavanja. "UKLUČIVANJE" aparata ili pokretanje ciklusa automatskog režima pečenja s namirnicama između ploča. Ručni režim rada automatski je aktiviran.</p>	<p>- Odaberite postavku temperature pritiskom na tipke "+1°", a zatim pritisnite tipku OK. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). Temperaturu možete podesiti pomoću tipki "+1°".</p> <p>- Isključite i potpuno otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, odaberite program pečenja i pritisnite tipku OK. Pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli).</p>
<p>Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz s Err + BIP BIP.</p> 	<p>Postupak zagrijavanja vremenski nije obavljen u cijelosti. Roštilj se otvorio, a namirnice stavljale na ploču prije završetka postupka zagrijavanja.</p>	<p>Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja jer je aparat u ručnom režimu rada. Temperaturu možete podesiti pomoću tipke ili otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat i pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli).</p> <p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLUČITE ga.</p>
<p>Er07 à Er10</p>	<p>Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote. Kvar aparata.</p>	<p>Isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se korisničkoj službi.</p>
<p>Ekran ostaje na postupku zagrijavanja s piktogramom za čekanje namirnica.</p> 	<p>Namirnice su deblje od 1,5 inča.</p>	<p>Namirnice ne smiju biti deblje od 1,5 inča. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.</p>
<p>Na ekranu se prikazuje "OK".</p> 	<p>Pri stavljanju namirnica niste potpuno otvorili roštilj. Roštilj ne detektira namirnice. Namirnice su previše tanke, tipka "OK" treperi.</p>	<p>Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na tipku "OK/START".</p>
<p>Er01 do Er06</p>	<p>Kvar aparata: aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregrijava.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLUČITE ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.</p>

Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati zavisno od porijekla, rezanja i kvaliteta namirnica koje se pripremaju, programa koji su zadani i ispitani za jelo dobrog kvaliteta. Tokom postupka pečenja u obzir je potrebno uzeti i debljinu mesa; ne biste trebali peći namirnice deblje od 4 cm.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

Određeni program	Nivo pečenja		
	Slabo pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Perad			X


Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja
Kruh Meso i perad	Kriške hljeba, tostirani sendviči		srednje pečeno
	Hamburger: (prije prethodnog pečenja mesa)		srednje pečeno
	Marinirana pileća prsa		dobro pečeno
	Pačja prsa		slabo pečeno
Ručni režim rada Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	Povrće i voće na roštilju (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)		regulacija temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA VAŽNE MERE ZAŠTITE

Smernice za korišćenje, održavanje i postavljanje proizvoda: radi svoje bezbednosti pažljivo pročitajte sve odeljke ovog uputstva za upotrebu, uključujući odgovarajuće piktograme.

- Ovaj aparat je namenjen samo za upotrebu u zatvorenim prostorima u domaćinstvu. Aparat nije namenjen za upotrebu u sledećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:
 - u kuhinjama namenjenim osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
 - seoskim imanjima;
 - za goste hotela, motela i drugih stambenih ustanova;
 - u smeštajnim objektima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Pre prve upotrebe, uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata.
- Ovaj aparat nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu bezbednost koja im je prethodno dala uputstva o načinu korišćenja aparata. Decu je potrebno nadzirati da biste se uverili da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj proizvod mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način korišćenja proizvoda i ako su razumeli opasnosti u vezi sa tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Kada ga koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.

 Temperature dostupnih površina mogu da budu visoke kada aparat radi. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata.

- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Pre priključivanja aparata na napajanje strujom, potpuno odmotajte kabl.
- Ako je strujni kabl oštećen, treba da ga zameni proizvođač ili ovlašćeni servis da bi se izbegla opasnost.
- Ne koristite produžni kabl. Ako prihvatate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabl koji je u dobrom stanju, koji ima utikač sa uzemljenim priključkom i koji odgovara nominalnoj struji proizvoda. Preduzmite sve potrebne mere predostrožnosti da biste sprečili saplitanje o produžni kabl.
- Aparat uvek uključite u uzemljenu utičnicu.
- Uverite se da napajanje strujom odgovara nominalnoj struji i naponu, koji su navedeni na donjoj strani aparata.
- Za čišćenje ploča za pečenje koristite sušfer, vruću vodu i tečno sredstvo za pranje sudova.
- Aparat, pripadajući strujni kabl ili utikač nemojte nikada da potapate u vodu ili druge tečnosti.

UPOZORENJE! Zagrevanje ili predzagrevanje nemojte da vršite bez 2 ploče za pečenje u roštilju.

Šta je potrebno učiniti


- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite verzije, u zavisnosti od od dodataka koji su isporučeni uz vaš aparat i držite ih nadohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ako je potrebno potražite savet lekara.
- Pre prve upotrebe, operite ploče (pogledajte odeljak 5), sipajte malo jestivog ulja na ploču i obrišite je mekom krpom ili papirnim ubrusom.
- Bez obzira da li koristite produžni kabl ili ne, strujni kabl postavite pažljivo tako da se gosti mogu kretati slobodno oko stola bez spoticanja o kabl.
- Isparenja od pripreme jela mogu biti opasna za životinje koje imaju posebno osetljiv disajni sistem, kao što su ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da ih drže dalje od mesta gde se priprema jelo.
- Aparat uvek držite van domašaja dece.
- Pre upotrebe proverite da li su obe prednje strane ploče čiste.
- Da biste izbegli oštećenje ploča, koristite ih samo na aparatu za koje su konstruisane (npr. nemojte da ih stavljate u rernu, na kolo plinskog šporeta ili na ploču električnog šporeta i sl.)
- Uverite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene uz aparat ili kupljene u ovlašćenom servisnom centru.
- Uvek koristite drvenu ili plastičnu špatulu da biste izbegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo delove ili pribor koji su isporučeni uz aparat ili kupljeni u ovlašćenom servisnom centru. Nemojte da ih koristite za druge aparate ili u druge svrhe.

Šta ne treba raditi

- Nemojte da koristite aparat na otvorenom.
- Kada je uključen ili kada ga koristite, aparat nemojte nikada da ostavljate bez nadzora.
- Da biste sprečili pregrevanje aparata, nemojte da ga postavljate u čošak ili uz sam zid.
- Nemojte nikada da postavljate aparat direktno na nežne površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj i sl.) ili na meke površine poput kuhinjske krpe.
- Nemojte nikad da postavljate aparat ispod kuhinjskih elemenata ili polica ili blizu zapaljivih materija kao što su roletne, zavese ili draperija.
- Nemojte nikada da postavljate aparat na vruće ili klizave površine ili u njihovoj blizini; strujni kabl nikada ne sme da bude u blizini ili u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili postavljen preko oštih ivica.
- Pribor za pripremu jela nemojte da stavljate na površinu aparata namenjenu za pripremu jela.
- Namirnice nemojte nikada da sečete direktno na pločama.
- Nemojte da koristite metalne abrazivne sunde, abrazivnu žičanu vunu ili abrazivni deterđent u prahu, jer to može da ošteti nelepljivi sloj.
- Nemojte da pomerate aparat tokom upotrebe.
- Nemojte da nosite aparat za ručku ili metalne žice.
- Nemojte nikada da koristite aparat kada je prazan.
- Između ploče ili rešetke i hrane koja se priprema nemojte nikada da koristite aluminijumsku foliju.
- Nemojte da uklanjate posudu za kapanje masnoće tokom postupka pečenja. Ako se posuda za kapanje masnoće tokom postupka pečenja napuni: sačekajte da se aparat ohladi pre praznjenja.
- Nemojte da stavljate vruću ploču na nežnu površinu ili pod vodu.

- Da biste sačuvali nelepljiva svojstva sloja, izbegavajte prekomerno zagrevanje praznog aparata.
- Nemojte nikada da rukujete pločama kada su vruće.
- Nemojte da pripremate jelo u aluminijumskoj foliji.
- Da biste izbegli oštećenje aparata, nemojte nikada da koristite recepte koji zahtevaju flambiranje.
- Nemojte da stavljate list aluminijumske folije ili drugi predmet između ploča i grejača.
- Nemojte nikada da zagrevate i pripremate jelo kada je roštilj otvoren.
- Nemojte nikada da zagrevate aparat bez ploča za pečenje.

Saveti/informacije

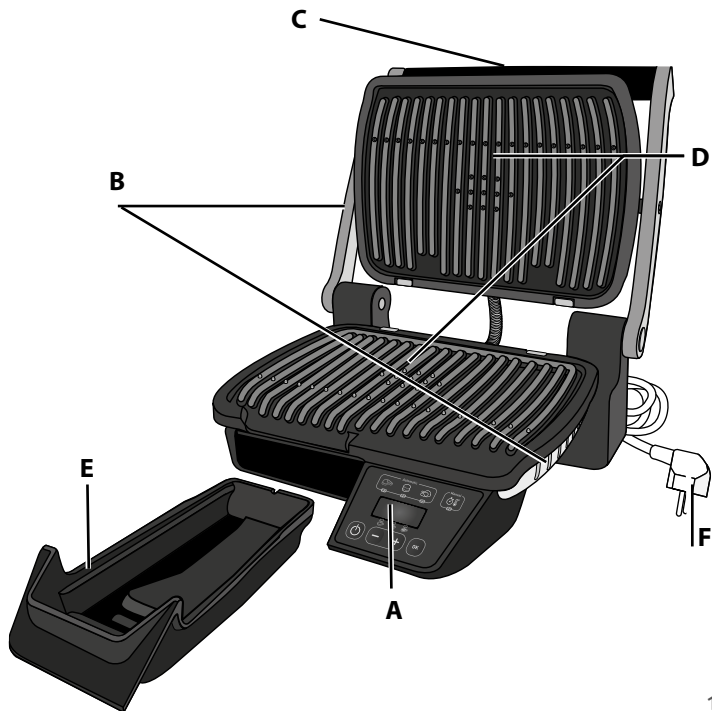
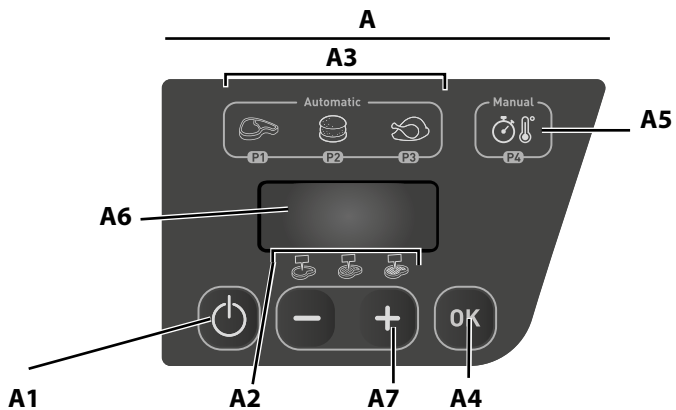
- Zahvaljujemo vam na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa primenjivim standardima i propisima - Direktiva o niskom naponu - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Prilikom prve upotrebe tokom prvih nekoliko minuta, mogu se pojaviti blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja, i ove proizvode može menjati bez prethodnog obaveštenja.
- Nemojte da konzumirate hranu koja dođe u kontakt sa delovima koji su označeni sa logotipom .
- Ako su namirnice previše debele, bezbednosni sistem će zaustaviti rad aparata.

Okolina



Zaštita životne sredine je na prvom mestu!

- ① Vaš aparat sadrži vredne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➔ Aparat odložite na mesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva.



Opis

A Kontrolna ploča

A1 Taster za uključivanje/isključivanje (On/off)

A2 Za automatske programe: podešavanja nivoa pečenja

A3 3 automatska programa pečenja

A4 OK/START

A5 Ručni režim rada: podešavanje temperature i vremena

A6 Ekran za praćenje

A7 Tasteri - i +

B Telo aparata

C Rukohvat

D Ploče za pečenje

E Posuda za kapanje masnoće

F Strujni kabl

Vodič za automatske programe pečenja



CRVENO MESO

Ako želite da pečete crveno meso, izaberite ovaj program pečenja.



HAMBURGER

Ako želite da pečete hamburgere, izaberite ovaj program pečenja.



PILETINA

Ako želite da pečete pileće meso, izaberite ovaj program pečenja.

Vodič za ručne programe pečenja



Slabo pečeno



Srednje dobro pečeno



Dobro pečeno

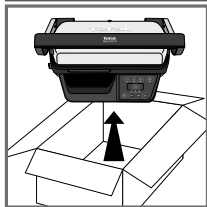


Ručni režim rada:

tradicionalni roštilj za ručni režim rada sa različitim podešavanjima temperature (od 120 °C do 270 °C) i vremena.

PRIPREMA APARATA

1 Postavljanje



1



2

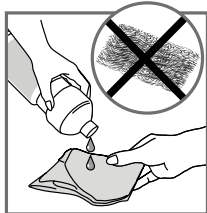


3



4

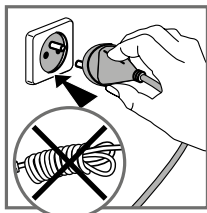
2 Priprema



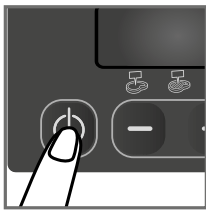
5



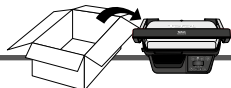
6



7



8



1 Uklonite svu ambalažu, nalepnice i dodatke iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata.

2 Pre prvog korišćenja, temeljno očistite ploče toplom vodom i tečnim deterdžentom za pranje sudova, isperite ih i dobro osušite.

3 - 4 Stavite demontažnu posudu za kapanje masnoće ispred aparata i postavite je da ulegne.

- Pozicionirajte gornju i donju ploču dok ne ulegnu.



5 Za najbolje rezultate, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima koji su natopljeni u malo jestivog ulja, da biste poboljšali nelepljivo svojstvo.

5bis Pre početka faze zagrevanja, uverite se da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u aparat.

6 Višak ulja uklonite uz pomoć čistog papirnog ubrusa.

7 Priključite aparat u strujnu utičnicu. (Napomena: kabl treba da bude potpuno raspleten.)

8 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (On/Off).

3a - AUTOMATSKI postupak pečenja sa 3 automatska programa

Automatski način pečenja - pre pečenja izaberite program i funkciju zagrevanja:



9 Uverite se da između ploča nema namirnica.

3 automatskih programa pečenja:



Ako želite peći crveno meso, izaberite ovaj program pečenja.



Ako želite peći hamburgere, izaberite ovaj program pečenja.



Ako želite peći meso peradi, izaberite ovaj program pečenja.

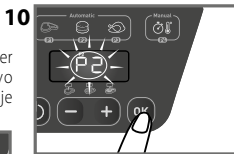
Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Tabelu sa postupkom pečenja namirnica van programa" na strani 183.



10 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (ON/OFF). Pritiskajte taster "-" i "+" dok ne dođete do željenog programa (P1, P2, P3). Uverite se da u roštilju nema namirnica. Posle izbora željenog programa pritisnite taster « OK/START ».

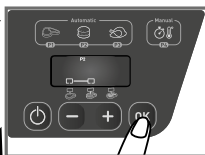
Napomena: ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

Na piktogramima je za primer uzet program « P2 » i nivo pečenja « Medium » (srednje dobro pečeno).



11 Izabrani program ostaje prikazan na gornjem delu ekrana. Za izbor željenog nivoa pečenja pritisnite taster "-" i "+" (slabo pečeno, srednje dobro pečeno, dobro pečeno). Posle dostizanja željenog nivoa pečenja, pritisnite taster "OK/START". Izabrani program pečenja ostaje prikazan na gornjem delu ekrana.

Napomena: ako želite da promenite nivo pečenja, pritisnite taster "-" i "+", ali samo tokom faze zagrevanja.



Aparat počinje da se zagreva. Faza zagrevanja prikazuje se na ekranu treperenjem termometra i 3 linije, koje se pomeraju gore i dole.

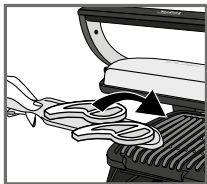
Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, sačekajte da postupak zagrevanja završi. Sačekajte 4 - 7 minuta.



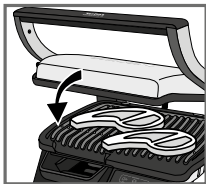
12 Posle završetka postupka zagrevanja, oglašava se zvučni signal sa sledećim prikazom na ekranu: termometar i 3 linije prestaju da trepere, indikator za stavljanje namirnica "add food" postaje vidljiv na levoj strani ekrana. Svetlosni indikator termometra svetli tokom celog procesa pečenja, da bi ukazao da se aparat zagreva i da je vruć.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka zagrevanja, bezbednosni sistem će isključiti aparat.

Postupak pečenja



13



14



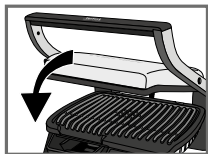
15



16



17



18



19

13-14 Posle postupka zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje. Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski da ga isključi.

15 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa debljinom i kvalitetom namirnica.

Na ekranu se prikazuje vreme ciklusa pečenja, koje je potrebno do dostizanja željenog nivoa pečenja. Svetlosni indikator za slabo pečene namirnice "Rare" treperi da bi ukazao da je nivo pečenja za slabo pečene namirnice u toku.

Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

16 - **Napomena:** za tanko isečene namirnice, posle zatvaranja aparata, taster «OK» treperi. Pritisnite taster «OK» da biste omogućili da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

17 Za svaki dostignuti nivo pečenja oglašava se zvučni signal, a svetlosni indikator svetli fiksno posle dostizanja nivoa pečenja (za najbolje rezultate nemojte da otvarate aparat i nemojte da pomerate namirnice tokom postupka pečenja).

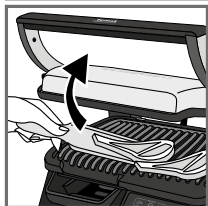
Zvučni signal sa nekoliko dugih zvučnih signala i vreme na 0:00 ukazuju da je željeni nivo pečenja koji ste izabrali na početku procesa pečenja dostignut.

Ako su namirnice ostavljene na roštilju, vreme se produžava do dostizanja nivoa dobro pečene namirnica. Svetlosni indikator nivoa pečenja treperi do dostizanja odnosnog nivoa pečenja.

Kada se dostigne željeni nivo pečenja, otvorite aparat i izvadite namirnice. Posle dostizanja nivoa dobro pečene namirnica, indikator nivoa dobro pečene namirnica svetli fiksno i oglašava se zvučni signal.

18-19 Zatvorite roštilj. Kontrolna ploča menja na opciju "Izbor programa" uz treperenje oznake programa P1. Za novi ciklus pečenja u automatskom režimu rada, ponovo pokrenite aparat na tački 9.

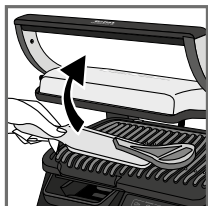
Napomena: bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.



20



21



22



23

20 - 21 - 22 Ako želite da pripremate jelo prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite da pripremate druge namirnice. Program će da nastavi svoj ciklus pečenja, sve dok ne dostigne nivo "dobro pečeno".

23 Funkcija održavanja toplote

Posle dostizanja nivoa "dobro pečeno" aparat će automatski da se prebaci na postavku za održavanje toplote. Ako su namirnice ostavljene na roštilju, nastaviće da se peku, sve dok se ploče za pečenje ne ohlade.

Napomena: bezbednosni sistem će automatski da isključi aparat posle izvesnog vremena.

Drugi postupak pečenja

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite da pečete drugu seriju namirnica, ponovo obavite postupak zagrevanja aparata (počevši od tačke 9 u automatskom režimu rada ili tačke 25), čak i ako želite da pečete istu vrstu namirnica.

Kako peći drugu seriju namirnica:

Posle završetka prve serije namirnica:

1. Uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Izaberite odgovarajući režim/program pečenja (ovaj korak je potreban, čak i ako odlučite da izaberete isti režim pečenja kao i za prethodnu seriju namirnica).
3. Za potvrdu izbora pritisnite taster "OK".
4. Izaberite nivo pečenja.
5. Za pokretanje postupka zagrevanja, pritisnite taster "OK". Indikator zagrevanja (termometar + stubičasti dijagram) treperi tokom faze zagrevanja. Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je sačekati da termometar i 3 linije prestanu da trepere i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica. Sačekajte nekoliko minuta. Ovaj korak je obavezan čak i ako izgleda da je aparat vruć.
6. Posle završetka faze zagrevanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju da trepere i prikazuje se indikator za stavljanje hrane. Termometar svetli tokom procesa pečenja, da bi ukazao da se aparat zagreva.
7. Posle postupka zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

Važno:

- imajte na umu da je faza zagrevanja obavezna za svaku novu seriju namirnica. Za efikasno zagrevanje, vodite računa da roštilj uvek bude zatvoren i da u njemu nema namirnica.
- Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, sačekajte da postupak zagrevanja završi.

NAPOMENA: ako se novi ciklus zagrevanja obavlja odmah posle završetka prethodnog ciklusa, vreme zagrevanja će da se skрати.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom režimu rada

Ručni postupak pečenja - pre pečenja izaberite temperaturu i funkciju zagrevanja:



ako izaberete ručni režim rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Ovaj ručni režim rada uključuje regulaciju temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

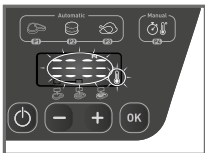
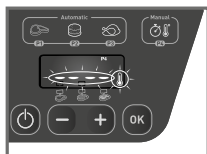
Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Tabelu sa postupkom pečenja namirnica van programa" na strani 183.



24



25



26

Postupak pečenja



27



28

24 Za izbor programa P4 pritisnite taster "-" i "+". Posle dostizanja programa P4, pritisnite taster "OK/START".

Napomena: ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

Za izbor temperature pečenja pritisnite taster "-" i "+". Potvrdite pritiskom na taster "OK/START".

25 Za izbor vremena pečenja pritisnite taster "-" i "+". Potvrdite pritiskom na taster "OK/START".

Napomena: zagrevanje možete da pokrenete sa vremenom na 0:00. Vreme ciklusa pečenja možete uvek da promenite uz pomoć tastera "-" i "+".

Postupak zagrevanja počinje ako u roštilju nema namirnica. Indikator zagrevanja (termometar + stubičasti dijagram) treperi tokom faze zagrevanja.

Sačekajte 4 - 7 minuta. Ako ste u roštilj stavili namirnice, ciklus pečenja odmah počinje, kao i odbrojavanje izabranog vremena.

U suprotnom, pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je sačekati da termometar i 3 linije prestanu da trepere i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica.

26 Posle završetka postupka zagrevanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju da trepere, a indikator vremena i indikator dodavanja namirnica "add food" trepere. Termometar svetli tokom procesa pečenja, da bi ukazao da se aparat zagreva.

27 - 28 Posle postupka zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski da ga isključi.

Postupak pečenja



29



29-Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja.

Napomena: za veoma tanke namirnice, zatvorite aparat i sačekajte da se na ekranu prikaže "OK". Zatim pritisnite taster "OK" da omogućite da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene ciklus pečenja.



30

30 Na ekranu se prikazuje zadana temperatura, naizmenično sa odbrojavanjem vremena.

Napomena



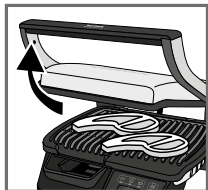
31



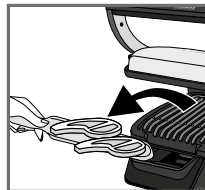
31 **Napomena:** ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski ga isključiti.

Redovno proveravajte postupak pečenja laganim otvaranjem roštilja.

Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.



32



33

32 - 33 Kada se dostigne željeni nivo, otvorite aparat i izvadite namirnice.

34 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će da zasvetli i da se podesi na režim "izbor programa".

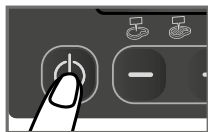
Za novi ciklus pečenja u ručnom režimu rada, ponovo pokrenite aparat na tački 21.

Napomena: bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.

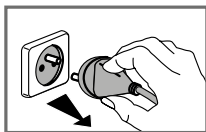


34

4 Hlađenje



35



36



37

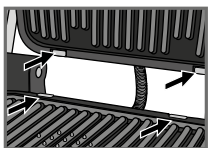
35 Za isključivanje aparata pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (On/off).

36 Isključite aparat iz zidne utičnice.

37 Sačekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

Da biste izbegli iznenadne opekotine, pre čišćenja sačekajte da se roštilj dobro ohladi.

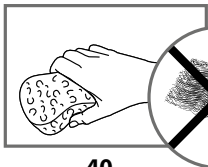
5 Čišćenje i održavanje



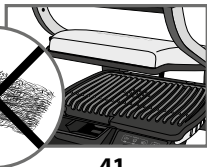
38



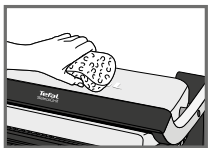
39



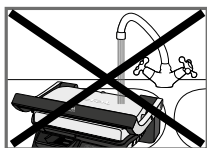
40



41



42



43



44

38 Pre čišćenja otključajte i izvadite ploče, da biste izbegli oštećenja površine za pečenje. Posuda za kapanje masnoće i ploče za pečenje mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

39 Aparat i njegov kabl ne smeju da se stavljaju u mašinu za pranje sudova. Grejači, vidljivi i pristupačni delovi ne smeju da se čiste posle uklanjanja ploča. Ako su stvarno zaprljani, sačekajte da se potpuno ohlade i očistite ih suvom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite da perete u mašini za pranje sudova, za njihovo čišćenje možete da koristite toplu vodu i malo tečnog deterdženta za pranje sudova. Zatim ih dobro isperite, da biste uklonili sve ostatke. Dobro ih osušite papirnim ubrusom.

40 Za čišćenje bilo kojeg dela roštilja nemojte da koristite metalne abrazivne sundefere, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Za čišćenje koristite samo najlonske ili nemetalne sundefere za čišćenje.

Ispraznite posudu za kapanje masnoće, operite je u toploj vodi sa malo tečnog deterdženta za pranje sudova i osušite papirnim ubrusom.





41 Poklopac roštilja obrišite sundefrom natopljenim u toploj vodi i prosušite mekom, suvom krpom.

42 Telo aparata nemojte nikada da potapate u vodu ili druge tečnosti.

43 Pre odlaganja, uvek se uverite da je roštilj čist i suv.




44 Sve druge radove servisiranja treba da vrši ovlašćeno servisno osoblje.

Otklanjanje problema




Problem	Uzrok	Rešenje
<p>Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz sa Err + BIP BIP.</p> 	<p>Niste se pridržavali postupka zagrevanja. "UKLJUČIVANJE" aparata ili pokretanje ciklusa automatskog režima pečenja sa namirnicama između ploča. Ručni režim rada je automatski aktiviran.</p>	<p>- Izaberite podešavanje temperature pritiskom na tastere "+i";, a zatim pritisnite taster OK. Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite (ručni režim rada). Temperaturu možete da podesite pomoću tastera "+i";.</p> <p>- Isključite i potpuno otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, izaberite program pečenja i pritisnite taster OK. Sačekajte da se postupak zagrevanja završi (svetlosni indikator postupka zagrevanja fiksno svetli).</p>
<p>Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz sa Err + BIP BIP.</p> 	<p>Postupak zagrevanja vremenski nije objavljen u celosti. Roštilj se otvarao, a namirnice stavljale na ploču pre završetka postupka zagrevanja.</p>	<p>Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite jer je aparat u ručnom režimu rada. Temperaturu možete da podesite pomoću tastera ili</p> <p>Otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat i sačekajte da se postupak zagrevanja završi (svetlosni indikator postupka zagrevanja fiksno svetli).</p> <p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga.</p>
<p>Er07 à Er10</p>	<p>Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote. Kvar aparata.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se ovlašćenom servisu.</p>
<p>Ekran ostaje na postupku zagrevanja sa piktogramom za čekanje namirnica.</p> 	<p>Namirnice su deblje od 4 cm.</p>	<p>Namirnice ne smeju da budu deblje od 4 cm. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.</p>
<p>Na ekranu se prikazuje "OK".</p> 	<p>Prilikom stavljanja namirnica niste potpuno otvorili roštilj. Roštilj ne detektuje namirnice. Namirnice su previše tanke, taster "OK" treperi.</p>	<p>Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na taster "OK/START".</p>
<p>Er01 do Er06</p>	<p>Kvar aparata: Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregrejao.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.</p>

Savet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno postavljenim programima mogu da se razlikuju, u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta namirnica koje se pripremaju, programa koji su postavljeni i provereni za jelo dobrog kvaliteta. Tokom postupka pečenja u obzir treba da se uzme i debljina mesa; ne biste trebali da pripremate namirnice koje su deblje od 4 cm.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

Određeni program	Nivo pečenja		
	Slabo pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Piletina			X

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja
Hleb	Kriške hleba, tostirani sendviči		Srednje pečeno
	Hamburger: (posle prethodnog pečenja mesa)		Srednje pečeno
Meso i piletina	Marinirana pileća prsa		dobro pečeno
	Pačija prsa		Slabo pečeno
Ručni režim rada Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	Povrće i voće na roštilju (treba da bude jednako isečeno i jednake debljine)		regulacija temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

OHUTUSMEETMED OLULISED OHUTUSJUHISED

Toote kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised: ohutuse tagamiseks lugege palun läbi kõik kasutusjuhendi peatükid koos juurdekuuluvate piktogrammidega.

- Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks sisetingimustes. See ei ole ette nähtud kasutamiseks järgmistes kasutuskohtades – ja nendel juhtudel garantii ei kehti:
 - – töötajate köögis kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
 - – talus;
 - – klientidele hotellis, motellis või muus majutusasutuses;
 - – kodumajutuses.
- Enne esmakasutust eemaldage seadme ümber ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sh lapsed), kellel on vähesemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Lapsi tuleb valvata ja tagada, et nad seadmega ei mängiks.
- Seadet tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised või kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud, tingimusel, et neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid, välja arvatud juhul, kui nad on 8-aastased või vanemad ja neid juhendatakse.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
- ⚠ Seadme töö ajal võib ligipääsetavate pindade temperatuur olla kõrge. Ärge kunagi puudutage seadme kuumi pindu.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle igasuguse ohu vältimiseks välja vahetama tootja või tema volitatud teeninduskeskus.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui võtate sellega seoses vastutuse, kasutage ainult heas seisukorras pikendusjuhet, millel on maandusklemmiga pistik ja mis sobib seadme nimivõimsusega. Võtke kõik vajalikud meetmed vältimaks teiste isikute komistamist pikendusjuhtme otsa.
- Ühendage seade alati maandatud pistikupessa.
- Veenduge, et vooluvõrk sobib seadme põhjal näidatud nimivõimsuse ja pingega.
- Grillplaatide puhastamiseks kasutage käsna, kuuma vett ja nõudepesuvahendit.
- Ärge kunagi kastke seadet, selle toitejuhet ega pistikut vette ega mõnda muusse vedelikku.

HOIATUS: ärge kuumutage ega eelkuumutage grill ilma sinna sisse käiva 2 grillplaadita.

Tehke järgmist

- Lugege hoolikalt läbi juhised, mis on üldised eri mudelitele, olenevalt seadmega kaasas olevatest tarvikutest, ja hoidke juhised käepärast.


- Kui juhtub õnnetus, loputage põletust otsekohe külma veega ja võtke vajaduse korral ühendust arstiga.
- Enne esmakasutust peske plaadid (vt 5. peatükk), valage plaatidele veidi toiduõli ja pühkige neid pehme lapi või paberkäterätiga.
- Paigutage toitejuhe hoolikalt, ükskõik kas kasutate pikendusjuhet või mitte, jälgige, et külalised saaksid vabalt ümber laua liikuda ilma juhtme otsa komistamata.
- Küpsetusaurud võivad olla ohtlikud loomadele, kellel on eriti tundlikud hingamisteed, näiteks lindudele. Soovitame linnuomanikel oma lemmikud küpsetuspiirkonnast eemal hoida.
- Hoidke seadet alati lastele kättesaamatus kohas.
- Enne kasutamist kontrollige alati, kas plaadi mõlemad küljed on puhtad.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid ainult selleks ette nähtud seadmega (ärge pange neid nt ahju, gaasipliidile ega keeduplaadile vms).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, korralikult paigaldatud ja õigesti seadmesse kinnitatud. Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud plaate.
- Küpsetusplaatide kahjustamise vältimiseks kasutage alati puit- või plastlabidat.
- Kasutage ainult seadmega kaasas olevaid või tunnustatud hoolduskeskusest ostetud osi ja tarvikuid. Ärge kasutage neid teistes seadmetes või muudel eesmärkidel.

Ärge tehke järgmist

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi jätke vooluvõrku ühendatud või töötavat seadet järelevalveta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla.
- Ärge kunagi asetage seadet vahetult õrnale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms) ega pehmele pinnale, nt köögirätikule.
- Ärge kunagi paigutage seadet seinakapi ega -riiuli alla ega niisuguste tuleohtlike materjalide lähedale, nagu nt rulood, kardinad või seinavaibad.
- Ärge kunagi paigutage seadet kuumale või libedale pinnale või selle lähedale; toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade lähedal ega nendega kokkupuutes, kuumusallikate lähedal ega teravate servade peal.
- Ärge pange köögiriistu seadme küpsetuspindadele.
- Ärge kunagi löigake toitu otse plaatidel.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid, abrasiivseid traatnuustikuid ega tugevatoimelist küürimispulbrit, sest see võib külgevõtmatut pinnakatet kahjustada.
- Ärge liigutage seadet selle kasutamise ajal.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalljuhtmetest hoides.
- Ärge kunagi laske seadet tühjalt töötada.
- Ärge kasutage plaadi ja küpsetatava toidu vahel alumiiniumfooliumi või muid objekte.
- Ärge eemaldage küpsetamise ajal rasvakogumisnõu. Kui rasvakogumisnõu saab küpsetamise ajal täis: laske seadmel enne selle tühjendamist jahtuda.
- Ärge pange kuuma plaati õrnale pinnale ega vette.
- Pinnakatte külgevõtmatute omaduste säilitamiseks vältige tühja seadme liigset eelkuumutamist.
- Ärge kunagi käsitsege kuumi plaate.
- Ärge küpsetage toitu alumiiniumfooliumis.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda kunagi retseptidega, mis nõuavad toidu leegitamist.
- Ärge pange plaatide ja küttekeha vahele alumiiniumlehte ega muid esemeid.
- Ärge kunagi kuumutage ega küpsetage, kui grill on avatud.

- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.

Nõuanded/teave

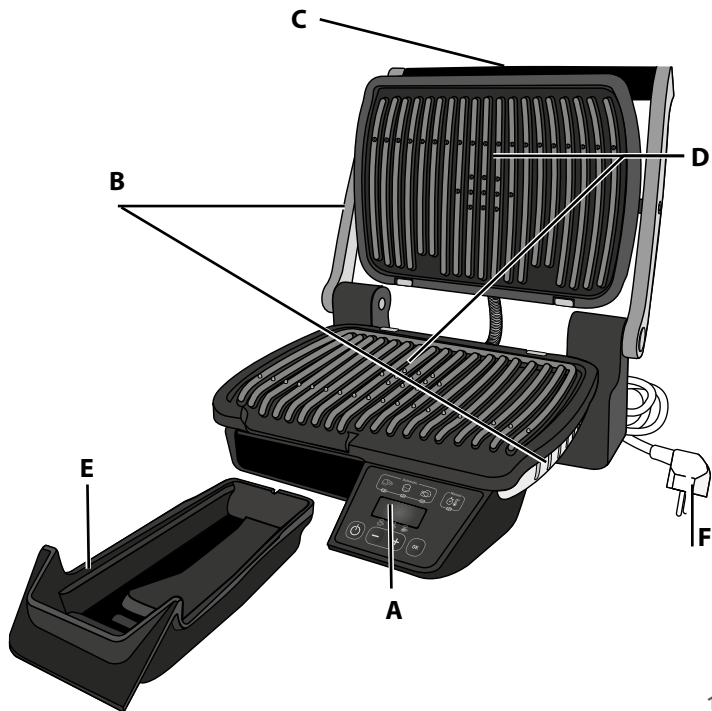
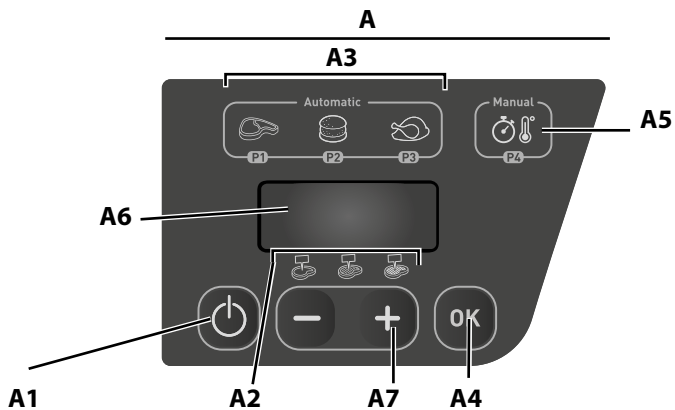
- Täname teid, et ostsite seadme, mis on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
- Ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja õigusaktidele – madalpingedirektiiv – elektromagnetiline ühilduvus – keskkond – toiduainetega kokku puutuvad materjalid.
- Esmakasutuse esimestel minutitel võib olla tunda veidi lõhna ja tulla veidi suitsu.
- Meie ettevõttes on kasutusel uurimis- ja arenduspoliitika ning neid tooteid võidakse muuta ilma ette teatamata.
- Ärge tarvitage toiduaineid, mis puutuvad kokku osadega, millel on logo .
- Kui toiduaine on liiga paks, seiskab ohutussüsteem seadme töö.

Keskkond



Esmatähtis on keskkonnakaitse!

- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.



Kirjeldus

A Juhtpaneel

A1 Toitenupp

A2 Automaatsete programmide jaoks : küpsusastme reguleerimine

A3 3 automaatset küpsetusprogrammi

A4 OK/START

A5 Käsirežiim : T° ja aja reguleerimine

A6 Ekraan

A7 - ja + nupud

B Korpus

C Käepide

D Küpsetusplaadid

E Rasvakogumisnõu

F Toitejuhe

Automaatsete küpsetusprogrammide juhend



PUNANE LIHA

Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada punast liha.



BURGER

Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada burgereid.



KANA

Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada linnuliha.

Käsirežiimi küpsetusprogrammide juhend



Toores



Poolküps



Küps

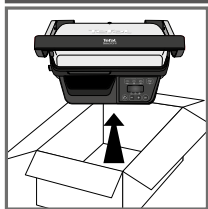


Käsirežiim:

Traditsiooniline grillimine käsitsi erinevate temperatuuriseadete (120°C kuni 270°C) ja taimeriga.

SEADME ETTEVALMISTAMINE

1 Seaded



1



2



3



4



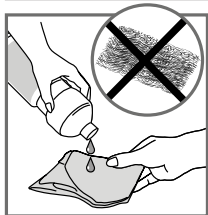
1 Eemaldage seadme ümbert ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud.

2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

3-4 Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette ja lükake see täielikult sisse kuni kostub klõpsatus

- Paigaldage ülemine ja alumine plaat nii, et kostub klõpsatus

2 Ettevalmistus



5



6



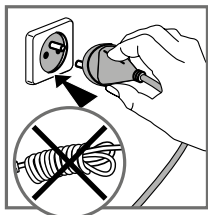
5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmaltul pinnalt.

5Bis Enne eelkuumutusetapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsetusplaat on õiges asendis.

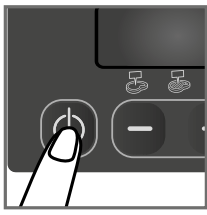
6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

7 Ühendage seade pistikupessa. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

8 Vajutage toitenuppu.



7



8

3a - AUTOMAATNE küpsetamine 3 automaatse programmiga

Automaatne küpsetamine - valige programm ja eelkuumutage enne küpsetamist:



9

9 Veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.

3 automaatset küpsetusprogrammi:



Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada punast liha.

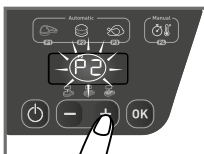


Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada burgereid.



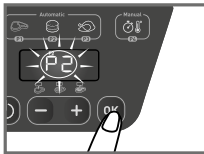
Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada linnuliha.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 197.



10

Piltidel toodud näidetes on kasutatud programmi « P2 » ja küpsusastet « Poolküps ».



10 Vajutage toitenuppu. Valige soovitud programm (P1, P2, P3) „-“ ja „+“ nuppude abil. **Veenduge, et grilli sees ei ole toitu.** Kui olete valinud soovitud programmi, vajutage nuppu « OK / START ».

NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

11 Valitud programmi kuvatakse ekraani ülaosas. Valige soovitud küpsusaste (toores, poolküps, küps) „-“ ja „+“ nuppude abil. Kui olete jõudnud soovitud küpsusastmeni, vajutage nuppu « OK / START ». Valitud programmi kuvatakse ekraani alaosas.

Märkused: Kui soovite küpsusastet muuta, vajutage „-“ ja „+“ nuppe, kuid seda saate teha ainult eelkuumutamise etapis.

Seade alustab eelkuumutusega. Ekraanil kuvatakse eelkuumutusetappi vilkuvat termomeetriga ning 3 üles-alla liikuvat joonena.

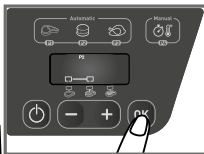
Enne grilli avamist ja toidu lisamist oodake kuni eelkuumutus lõpeb. Oodake 4–7 minutit.

12 Eelkuumutuse lõppemisel kostub helisignaali ja ekraanile kuvatakse järgnev: termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise, toidu lisamise märgutuli kuvatakse ekraani vasakus osas. Termomeetri märgutuli põleb kogu küpsetusprotsessi ajal, viitavaks sellele, et seade kas kuumeneb või on kuum.

Märkused: Kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.



4-7
minutit

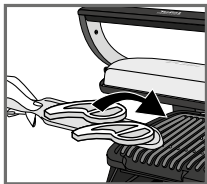


11

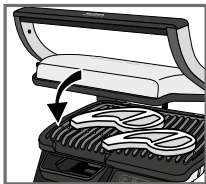


12

Küpsetamine



13



14



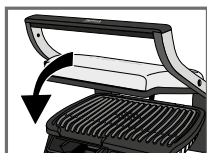
15



16



17



18



19

13-14 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile. Küpsetusotsüklil käivitamiseks sulgege seade.

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

15 Seade reguleerib automaatselt küpsetus-ajast (aega ja temperatuuri), arvestades toidu pakslust ja kogust.

Ekraanil kuvatakse soovitud küpsusastme saavutamiseni jäänud küpsetusaega. Küpsusastme „toores“ küpsetusprotsessi näitab vilkuv märgutuli „Toores“.

Palun arvestage eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

16 - Märkus: õhukeseks lõigatud toidu puhul hakkab pärast seadme sulgemist nupp «OK» vilkuma. Vajutage nuppu «OK», et valida toitu küpsetamiseks ja käivitada küpsetusprogramm.

17 Iga küpsusastme saavutamisel kostub helisignaali ja märgutuli jääb põlema (parimate tulemuste saavutamiseks ärge avage seadet ega liigutage toitu küpsetamisprotsessi ajal).

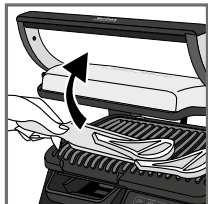
Küpsetusprotsessi alguses valitud küpsusastme saavutamisel kostub mitme pikema helisignaali heli ning aja loendur näitab 0:00.

Kui toit jäetakse grilli peale, siis pikeneb aeg kuni küpsusastmeni „Küps“. Küpsetamise märgutuli vilgub kuni selle astme saavutamiseni.

Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja. Küpsusastme „Küps“ märgutuli jääb põlema ja selle astme saavutamisel kostub helisignaali.

18-19 Sulgege grill. Juhtpaneelile kuvatakse programmivalik, seejuures programm P1 vilgub. Automaatses režiimis uue küpsetusotsüklil alustamiseks naaske etappi 9.

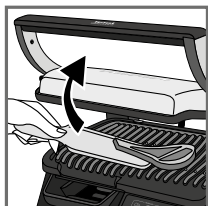
Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.



20



21



22



23

Järgmise toidu küpsetamine

Kui soovite järgmist kogust toitu küpsetada, eelkuumutage seadet uuesti (alustage punktist 9 automaatses režiimis või punktist 25), isegi kui soovite küpsetada sama tüüpi toitu.

Teise seadmetäie toidu valmistamine

Pärast esimese seadmetäie valmistamist:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sees ei ole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusrežiim-/programm (see etapp tuleb läbida ka siis, kui otsustate kasutada sama küpsetusrežiimi, mis eelmise seadmetäie toidu korral).
3. Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu „OK“.
4. Valige küpsusaste
5. Eelkuumutuse käivitamiseks vajutage nuppu „OK“. Eelkuumutuse märgutuli vilgub kogu eelkuumutuse protsessi jooksul. Enne grilli avamist ja toidu lisamist oodake kuni termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise ning kuvatakse toidu lisamise märgutuli. Oodake mõni minut. See samm on kohustuslik, isegi kui teile tundub, et seade on juba kuum.
6. Eelkuumutuse lõppedes kostub helisignaal, termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise ning kuvatakse toidu märgutuli. Termomeetri märgutuli põleb kogu küpsetusprotsessi ajal, viitamaks sellele, et seade kuumeneb.
7. Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

- Pidage meeles, et eelkuumutuse etapp on kohustuslik iga uue toidukoguse puhul.
- Pidage meeles, et eelkuumutuse efektiivseks funktsioneerimiseks peab grill olema suletud ja selle sees ei tohi toitu olla.
- Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.

N.B!: kui uus eelkuumutustsüklil käivitatakse kohe pärast eelmist tsüklit, on eelkuumutusaeg lühem.

3b - KÄSITSI küpsetamine käsirežiimis

Käsirežiimis küpsetamine - valige temperatuur ja eelkuumutage enne küpsetamist:



Kui valisite käsirežiimi, saate küpsetusaega käsitsi seadistada. Käsirežiimis saab temperatuuri reguleerida 10 °C kaupa vahemikus 120 °C kuni 270 °C.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 197.



24



24 Programmi P4 valimiseks vajutage nuppe „-“ ja „+“. Kui jõuate programmini P4, vajutage nuppu „OK / START“.

NB: Kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

Küpsetustemperatuuri valimiseks vajutage nuppu „-“ ja „+“. Kinnitage valik, vajutades nuppu „OK / START“.



25



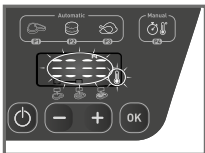
25 Küpsetusaaja valimiseks vajutage nuppu „-“ ja „+“. Kinnitage valik, vajutades nuppu „OK / START“.

Märkus: Kuumutamist võib alustada ajaga 0: 00. Küpsetusaega saab muuta igal ajal, kasutades nuppu „-“ ja „+“.

Kui grilli peal ei ole toitu, siis algab eelkuumutus. Eelkuumutuse märgutuli (termomeeter + jooned) vilgub kogu eelkuumutuse etapi jooksul.

Oodake 4–7 minutit. Toidu grillile asetamisel algab küpsetamine ning valitud aja loendus.

Muul juhul tuleb enne grilli avamist ja toidu lisamist oodata kuni termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise ja kuvatakse toidu lisamise märgutuli.



26



26 Eelkuumutuse lõppemisel kostub helisignaal, termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise, aeg ja toidu lisamise märgutuli vilguvad. Termomeetri märgutuli põleb kogu küpsetusprotsessi ajal, viitamaks sellele, et seade kuumeneb

27-28 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

Küpsetamine



27



28

Küpsetamine



29

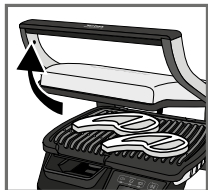


30

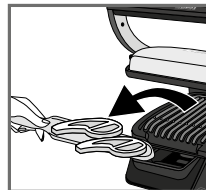
Märkused



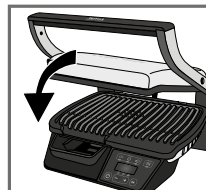
31



32



33



34

29 Küpsetusükli käivitamiseks sulgege seade.

Märkus: Väga õhukese toidu puhul sulgege seade ja oodake kuni kuvatakse „OK“. Seejärel vajutage nuppu «OK», et valida toitu küpsetamiseks ja käivitada küpsetusükkel.

30 Ekraanile kuvatakse seadistatud temperatuur, teisel juhul lisaks ka aja loendus.

31 **Märkus:** Küpsetustemperatuuri ja -aega saab muuta igal ajal, kasutades ekraanile kuvatud nuppe „-“ ja „+“.

Kontrollige küpsetusprotsessi regulaarselt, grilli veidi avades.

Palun arvestage eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

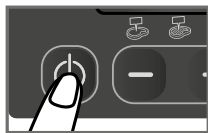
32-33 Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja.

34 Sulgege seade; ärge jätke toitu küpsetusplaadile. Juhtpaneelil süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

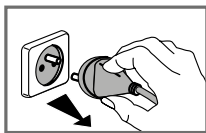
Käsirežiimis uue küpsetusükli alustamiseks naaske etappi 21.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.

4 Jahutamine



35



36



37

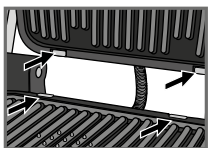
35 Seadme väljalülitamiseks vajutage toite-nuppu.

36 Eemaldage grill vooluvõrgust.

37 Laske seadmel vähemalt 2 tundi jahtuda.

Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

5 Puhastamine ja hooldus



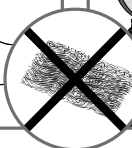
38



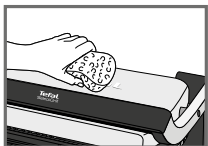
39



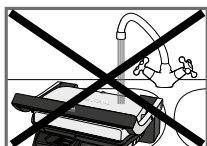
40



41



42



43



44

38 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage need, et vältida küpsetuspinna kahjustamist. Rasvakogumisnõu ja küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas.

39 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi pesta nõudepesumasinas. Küttekehi, nähtavaid ja juurdepääsetavaid osi ei tohi pärast plaatide eemaldamist puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud ja puhastage neid kuiva lapiga. Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, võite nende puhastamiseks kasutada sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit ning loputada jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage põhjalikult majapidamispaperiga.

40 Ärge kasutage grilli mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid.

Tühjendage rasvakogumisnõu ning peske see sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, kuivatage põhjalikult majapidamispaperiga.





41 Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske lapiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

42 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

43 Enne grilli hoiustamist veenduge alati, et see on puhas ja kuiv.

44 Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.




Veaotsing

Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Ekraanile kuvatakse: visuaalne kuva, millel on Err + BIP BIP</p> 	<p>Eelkuumutus ei ole tehtud. Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetusüklil käivitamine nii, et toit on plaatide vahel. Automaatselt aktiveeritakse käsirežiim.</p>	<p>- Temperatuuriseade valimiseks vajutage nuppe "+" ja "-" ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). Temperatuuri saab muuta nuppudega "+" ja "-".</p> <p>- Lülitage seade välja ja avage see täielikult, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige küpsetusprogramm ja vajutage OK. Oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema).</p>
<p>Ekraanile kuvatakse: visuaalne kuva, millel on Err + BIP BIP</p> 	<p>Eelkuumutus ei olnud lõppenud. Grill avati ja toit pandi grillile enne eelkuumutuse lõppu.</p>	<p>Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima, sest seade on käsirežiimis. Temperatuuri saab muuta nupuga.</p> <p>või</p> <p>Avage seade, võtke toit välja, sulgege seade korralikult ja oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema). Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse.</p>
<p>Er07 à Er10</p>	<p>Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud. Seadme rike.</p>	<p>Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.</p>
<p>Ekraanile jääb eelkuumutuse kuva koos toidu lisamise märgutulega.</p> 	<p>Teie toit on paksem kui 1,5 inches.</p>	<p>Toit ei tohi olla paksem kui 1,5 inches. Avage grill täielikult, seejärel sulgege see.</p>
<p>Ekraanile kuvatakse „OK“.</p> 	<p>Te ei ole toidu panemiseks grilli täielikult avanud. Seade ei tunne toitu ära. Toit on liiga õhuke „OK“ vilgub.</p>	<p>Kinnitage küpsetamisprotsessi käivitamine, vajutades nuppu „OK“ / START“.</p>
<p>Er01 kuni Er06</p>	<p>Seadme rike : Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis. Seadme ülekuumenemine.</p>	<p>Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.</p>




Nõuanne, eriti liha kohta: eelseatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades.

Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihätüki paksusega; seadmega ei saa küpsetada toitu, mille paksus on üle 4 cm.

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

Valitav programm	Küpsusaste		
	Toores	Küps	Läbiküpsenud
 Punane liha	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Linnuliha			X


Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsusaste
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad		keskmiselt küps
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)		keskmiselt küps
Liha ja linnuliha	Marineeritud kanarind		küps
	Pardirind		toores
Käsirežiim Vt spetsiaalset käsirežiimi lühijuhendit.	Grillitud köögivilja ja puuvili (peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -pakuseks)		Temperatuuri reguleerimine 10 °C kaupa vahemikus 120 °C kuni 270 °C.

SAUGUMO INSTRUKCIJOS SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojimo, techninės priežiūros ir produkto įrengimo gairės: jūsų pačių saugumui prašome perskaityti visą instrukciją ir susijusias piktogramas.

- Šis prietaisas skirtas naudoti viduje, tik buities reikmėms. Jis nėra skirtas naudoti šioms reikmėms ir garantija negalios, jei jis bus naudojamas:
 - parduotuvių, biurų ar kitos darbinės erdvės personalo virtuvėse;
 - fermose;
 - viešbučių, motelių ir kitose apgyvendinimo paslaugas teikiančiose patalpose;
 - nakvynės su pusryčiais vietose.
- Prieš naudodami pirmą kartą, iš prietaiso vidaus ir išorės išimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), pasižymintiems mažesniais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos prižiūri ar apie prietaiso naudojimą instruktavo už jų saugumą atsakingas suaugęs asmuo. Siekiant užtikrinti, kad vaikai nežaistų su prietaisu ir nenaudotų jo kaip žaislo, reikia užtikrinti jų priežiūrą.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai, vyresni nei 8 metų, ir asmenys, pasižymintys mažesniais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais, arba tie, kuriems trūksta patirties ir žinių, jei juos prižiūri ar apie saugų prietaiso naudojimą juos instruktavo ir jie supranta su prietaisais susijusius pavojus. Vaikai neturėtų prietaiso valyti ar atlikti jo techninę priežiūrą, nebent jie vyresni nei 8 metų ir tai daro su priežiūra.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų vaikai, jaunesni nei 8 metų.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.

 Jei prietaisas įjungtas, jo liečiami paviršiai gali būti įkaitę. Niekada nelieskite karšto prietaiso paviršių.

- Šis prietaisas nėra skirtas eksploatuoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Išvyniokite visą elektros laidą prieš jį įkišant į prietaisą.
- Jei elektros laidas pažeistas, gamintojas ar garantinio aptarnavimo tarnyba privalo jį pakeisti, kad būtų išvengta pavojaus.
- Nenaudokite ilginamojo laido. Jei prisiimate atsakomybę už tai, naudokite tik geros būklės ilginamąjį laidą, kurio jungtuke yra įžeminimo jungtis ir atitinka prietaiso galingumą. Imkitės visų būtinų atsargumo priemonių, kad niekas neužmintų ilginamojo laido.
- Visada junkite prietaisą į elektros lizdą su įžeminimu.
- Maitinimo įtampa turi atitikti ant prietaiso dugno nurodytą galią ir įtampą.
- Gaminimo paviršius valykite kempine, karštu vandeniu ir plovimo skysčiu.
- Niekada nenardinkite prietaiso, jo elektros laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.

ĮSPĖJIMAS: Nekaitinkite ir nešildykite prietaiso į kepsninę neįdėję 2 kepimo lėkščių.

PRIVALOMA:


- Atidžiai perskaityti instrukciją, kuri yra bendra skirtingiems prietaiso modeliams, priklausomai nuo pridėdamų priedų, ir laikyti ją pasiekiamoje vietoje.
- Nelaimingo atsitikimo atveju nedelsiant nuplauti nudegimo vietą šaltu vandeniu ir jei reikia, iškviešti gydytoją.
- Prieš pirmą naudojimą nuplauti plokšteles (žr. 5 punktą), į jas įpilti šiek tiek aliejaus ir nuvalyti su minkšta šluoste ar popieriniu virtuvės rankšluosčiu.
- Atsargiai įstatyti elektros laidą, nesvarbu ar naudojamas ilginamasis laidas ar ne, kad svečiai galėtų laisvai judėti aplink stalą už jo nekliūdami.
- Kepimo garai gali kelti pavojų gyvūnams, kurie turi ypač jautrią kvėpavimo sistemą, pavyzdžiui, paukščiams. Paukščių savininkams rekomenduojame laikyti juos toliau nuo kepimo vietos.
- Visada laikyti prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Patikrinti, kad abu lėkščių paviršiai prieš naudojimą būtų švarūs.
- Siekiant išvengti lėkščių pažeidimo, naudoti jas tik ant tam skirto prietaiso (pvz., neikiškite į orkaitę, nedėkite ant dujinės ar elektrinės viryklės ir kt.).
- Plokštelės turi būti tinkamai įstatytos ir užfiksuotos prietaise. Naudoti tik plokšteles, patiekias su prietaisu arba įsigytas iš įgalioto techninės priežiūros centro.
- Visada naudoti tik medinę ar plastikinę mentelę, kad nebūtų pažeistas kepimo paviršius.
- Naudoti tik tas dalis ar priedus, kurie teikiami su prietaisu arba perkami iš įgalioto techninės priežiūros centro. Nenaudoti jų su kitais prietaisais ar kitais tikslais.

Draudžiama:

- Naudoti prietaisą lauke.
- Niekada nepalikite įjungto ar naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Kad prietaisas neperkaistų, nestatykite jo kampe ar po sienine spintele.
- Niekada nestatykite prietaiso ant netvirtų paviršių (stiklinio stalo, staltiesės, poliruotų baldų ir kt.) arba ant minkštų paviršių, tokių kaip virtuvinis rankšluostis.
- Niekada nestatykite prietaiso po ant sienos kabinama spintele arba ant lentynos, ar šalia degiųjų medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, žaliuzių ar sieninių dekoracijų.
- Niekada nestatykite prietaiso ant karštų ar slidžių paviršių arba šalia jų. Elektros laidas negali būti šalia ar liestis prie karštų prietaiso detalių, būti arti šilumos šaltinio ar padėtas ant aštrių briaunų.
- Nedėkite virtuvės reikmenų ant prietaiso kepimo paviršių.
- Niekada nepaustykite maisto ant kepimo lėkščių.
- Nenaudokite metalinių šveistukų, abrazyvinių metalinių plaušinių ar aštrių šveitimo miltelių, nes jie gali pakenkti nelimpančias dangas.
- Naudodami nejudinkite prietaiso.
- Neneškite prietaiso už rankenos ar metalinių grotelių.
- Nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias.
- Nedėkite aliuminio folijos ar kitų objektų tarp lėkščių ir kepimo maisto.
- Neišimkite riebalų surinkimo padėklo kol kepatė. Jei kepatant riebalų surinkimo padėklas užsipildo, prieš jį ištuštinant leiskite prietaisui atvėsti.
- Nedėkite įkaitusios plokštelės ant trapių paviršių ir neikiškite po vandens srove.
- Norėdami išsaugoti nelimpančias dangas, venkite prietaisą per daug įkaitinti, kol jis tuščias.
- Niekada nelieskite lėkščių, kol karštos.
- Nekepkite maisto aliuminio folijoje.

- Norėdami išvengti prietaiso sugadinimo, niekada negaminkite jame patiekalų su liepsna (pranc. flambé).
- Nedėkite aliuminio lakštų ar bet kokių kitų daiktų tarp lėkščių ir šildymo elemento.
- Nekepkite, kol grilis atidarytas.
- Niekada nekaitinkite prietaiso be kepimo plokštelių.

Patarimai, informacija

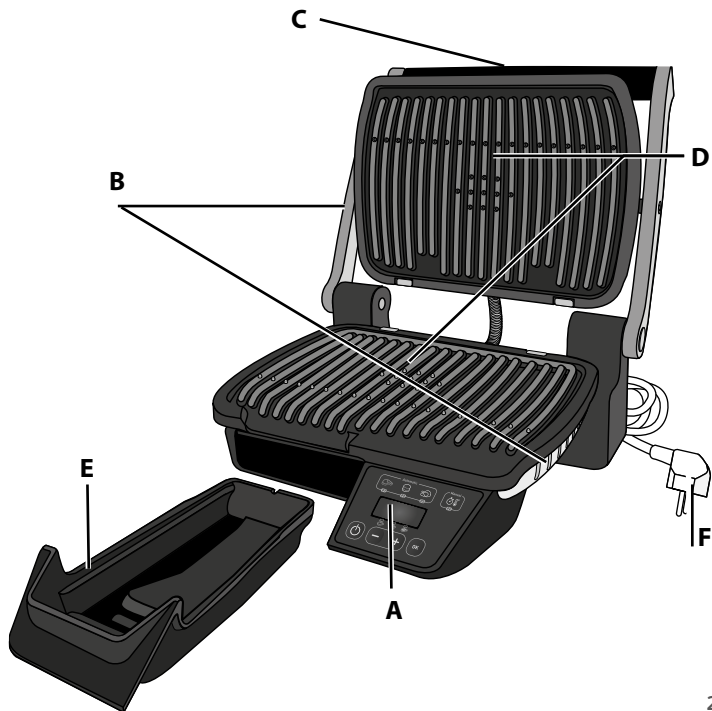
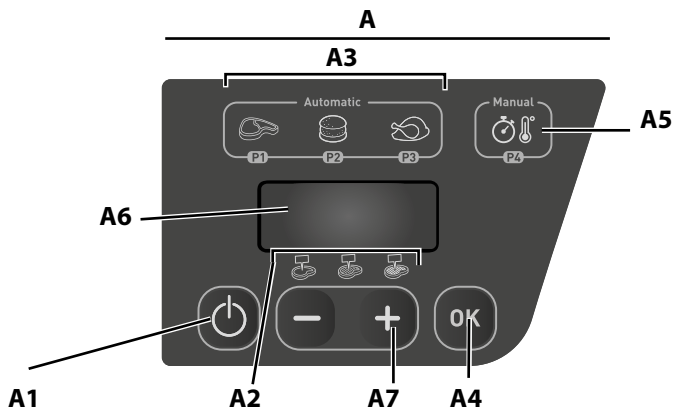
- Dėkojame, kad įsigijote šį prietaisą, kuris skirtas tik buities reikmėms.
- Jūsų saugumui, šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir reglamentus: Žemos įtampos direktyvą, elektromagnetinio suderinamumo, aplinkosaugos, medžiagų, tinkančių sąlyčiui su maistu teisės aktus.
- Prietaisą naudojant pirmą kartą gali būti juntamas nestiprus kvapas ir per pirmąsias kelias minutes pasirodyti šiek tiek dūmų.
- Mūsų bendrovė nuolat atlieka mokslinius tyrimus ir tobulina savo gaminius, todėl gali juos keisti be išankstinio įspėjimo.
- Nevartokite maisto produktų, kurie liečiasi su dalimis, pažymėtomis logotipu .
- Jei maisto produktas bus per storas, apsaugos sistema prietaisą išjungs.

Aplinka



Svarbiausia apsaugoti aplinką!

- ① Jūsų įrenginyje yra vertingų medžiagų, kurias galima atgauti arba perdirbti.
- ➔ Palikite jį vietiniame miesto atliekų surinkimo taške.



Aprašymas

A Valdymo skydelis

A1 Įjungimo ir išjungimo mygtukas

A2 Automatinėms programoms: kepimo lygio reguliavimas

A3 3 automatinio kepimo programos

A4 OK / START

A5 Rankinis režimas: temperatūros ir laiko nustatymas

A6 Stebėjimo langelis

A7 „-“ ir „+“ mygtukai

B Korpusas

C Rankena

D Kepimo plokštelės

E Nuvarvėjimo padėklas

F Elektros laidas

Automatinių kepimo programų vadovas



RAUDONA MĖSA

Pasirinkite šią programą, jei norite kepti raudoną mėsą.



MĖSAINIS

Pasirinkite šią programą, jei norite kepti mėsainius.



VIŠTIENA

Pasirinkite šią programą, jei norite kepti paukštieną.

Rankinių kepimo programų vadovas



Pusžalė



Vidutiniškai iškepta



Gerai iškepta

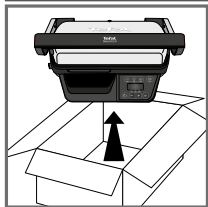


Rankinis režimas:

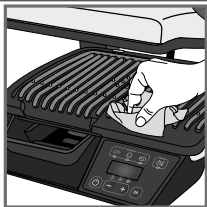
Įprastas keptuvas, veikiantis rankiniu režimu su skirtingais temperatūros nustatymais (nuo 120 °C iki 270 °C).

PRIETAISO PARUOŠIMAS

1 Pastatymas



1



2

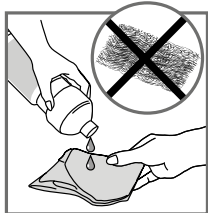


3



4

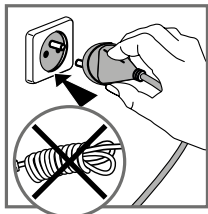
2 Paruošimas



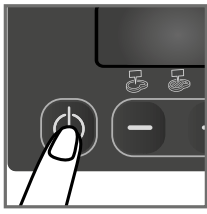
5



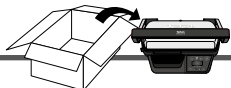
6



7



8



1 Nuo prietaiso vidaus ir išorės nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir priedus.

2 Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite plokšteles šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, nuskalaukite ir atidžiai nusausinkite.

3-4 Pastatykite nuimamą nuvarvėjimo padėklą prietaiso priekyje ir įstumkite, kol užsifiksuos.

– Įstatykite ir užfiksuokite viršutinę ir apatinę plokšteles.



5 Norėdami gauti geriausią rezultatą, galite perbraukti kepimo plokšteles nedideliame aliejaus kiekyje įmirkytu popieriniu rankšluosčiu, kad pagerintumėte nelimpančias savybes.

5a Apatinė ir viršutinė kepimo plokštelės turi būti tinkamai įstatytos į prietaisą prieš įkaitinimo fazę.

6 Pašalinkite aliejaus perteklių švarių popierinių virtuvinių rankšluosčių.

7 Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo (elektros laidas turi būti iki galo išvyniotas).

8 Paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką.

3a – AUTOMATINIS kepinimas naudojant 3 automatines programas


Automatinis kepinimas – pasirinkite programą ir prieš kepdami įkaitinkite:



9

9 Tarp kepinimo plokštelių neturi būti maisto.

3 automatinio kepinimo programos:

 Pasirinkite šią programą, jei norite kepti raudonąją mėsą.

 Pasirinkite šią programą, jei norite kepti mėsainius.

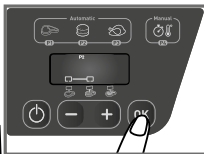
 Pasirinkite šią programą, jei norite kepti paukštieną.

Jei nesate tikri, kokį kepinimo režimą pasirinkti maisto produktams, kurie neišvardyti anksčiau pateiktame sąrašė, peržiūrėkite kepinimo instrukcijas 211 puslapyje.



10

Paveiksle pateiktas P2 programos „vidutinio“ kepinimo lygio pavyzdys.



10 Paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką. Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką, kol pasieksite pageidaujamą programą (P1, P2, P3). **Keptuve neturi būti maisto.** Pasirinkę pageidaujamą programą, paspauskite „OK/START“ mygtuką.

Dėmesio! jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį.

11 Pasirinkta programa rodoma ekrano viršuje. Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką ir pasirinkite pageidaujamą kepinimo lygį (pusžalė, vidutiniškai iškepta, gerai iškepta). Pasirinkę pageidaujamą kepinimo lygį, paspauskite „OK/START“ mygtuką. Pasirinktas kepinimo lygis rodomas ekrano apačioje.

Pastaba: jei kepinimo lygį norite pakeisti, tai padaryti galite tik įkaitinimo fazės metu, spausdami „-“ ir „+“ mygtukus.

Prietaisas pradeda kaisti. Įkaitinimo fazę rodo ekrane blykčiojantis termometras ir trys aukštyn-žemyn judančios linijos.

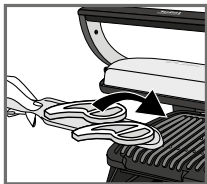
Turite palaukti, kol keptuvas įkais, ir tik po to atidaryti jį ir įdėti maistą. Palaukite 4–7 minutes.

12 Kai keptuvas įkaista, suskamba garsinis signalas, o ekrane nustoja blykčioti termometras ir 3 linijos ir kairėje pusėje užsidega indikatorius „įdėti maistą“. Termometro indikatorius dega viso kepinimo proceso metu ir rodo, kad prietaisas yra įkaitęs.

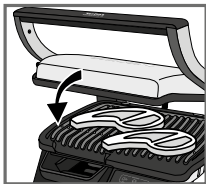
Pastaba: jei pasibaigus įkaitinimo fazei prietaisas lieka uždaromas, apsaugos sistema jį išjungia.

12

Kepimas



13



14



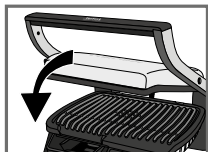
15



16



17



18



19

13–14 Po įkaitinimo prietaisą paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštelės. Uždarykite prietaisą ir pradėkite kepti.

Pastaba: jei prietaisą lieka atidarytas per ilgai, apsaugos sistema automatiškai jį išjungia.

15 Prietaisą automatiškai pritaiko kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal kepamo maisto storį ir kiekį.

Ekrane rodomas iki pageidaujamo iškepimo lygio likęs laikas. Blykčioja indikatorius „Pusžalė“, kuris rodo, kad vyksta kepimo procesas iki pusžalio kepimo lygio.

Prasome atkreipti dėmesį, ypač kepant mėsą, kad kepimo rezultatai skirsis, priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.

16 – **pastaba:** plonai supjausčius maistą ir uždarius keptuvą, pradeda blykčiuoti „OK“ mygtukas. Paspauskite „OK“, kad prietaisą atpažintų kepamą maistą ir įjungtų kepimo programą.

17 Pasiekus kiekvieną kepimo lygį, pasigirsta garsinis signalas, o pasiekus nustatytą kepimo lygį, indikatorius pradeda degti nuolat (kad produktas geriau iškeptų, proceso metu keptuvo neatidarinėkite ir maisto nejudinkite).

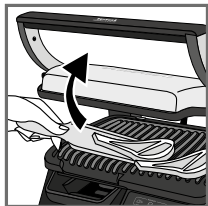
Kai prietaisą kelis kartus ilgai pypteli, o laiko indikatorius rodo 0:00, tai reiškia, kad pasiektas kepimo pradžioje nustatytas maisto iškepimo lygis.

Jeigu maistą paliksime keptuve, tęsis laiko skaičiavimas, kol maistas gerai iškeps. Šio proceso metu kepimo indikatorius blykčioja.

Iškepe iki pageidaujamo lygio, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą. Gerai iškepto lygio indikatorius pradeda degti nuolat ir pasigirsta garsinis signalas.

18–19 Uždarykite keptuvą. Valdymo skydelyje atsiveria programų pasirinkimo langas, kuriame blykčioja „P1“. Naują automatinį kepimo ciklą pradėkite nuo 9 žingsnio.

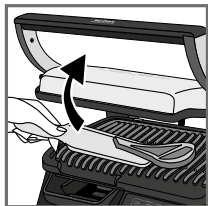
Pastaba: jei jokios programos nepasirinksite, apsaugos sistema prietaisą automatiškai išjungs.



20



21



22



23

20, 21, 22 Jei norite iškepti maistą pagal skirtingus asmeninius pasirinkimus, atidarykite keptuvą ir išimkite maistą, kai jis bus iškepęs pagal pageidavimą, paskui jį uždarykite ir toliau kepkite likusį maistą. Programa tęs kepimo ciklą iki lygio „gerai iškepęs“.

23 Šilumos palaikymo funkcija

Kai prietaisas pasiekia gerai iškepto maisto lygį, jis automatiškai persijungia į šilumos palaikymo funkciją. Jei maistas lieka ant keptuvo, jis toliau kepa, kol ataušta kepimo plokštelės.

Pastaba: po tam tikro laiko apsaugos sistema prietaisą automatiškai išjungia.

Kitas kepimas

Kitas kepimas

Jeigu norite kepti kitą maisto partiją, prietaisą vėl turite įkelti (pradėkite nuo 9 automatinio režimo žingsnio arba nuo 25 rankinio režimo žingsnio), netgi jei kepsite tokio paties tipo maistą.

Kaip kepti kitą maisto partiją:

Iškepę pirmąją maisto partiją:

1. Prietaisas turi būti uždarytas ir jame neturi likti jokių maisto likučių.
2. Pasirinkite atitinkamą kepimo režimą ar programą (tai padaryti būtina net jei kepimo režimas bus toks pats, kaip prieš tai kepto maisto).
3. Paspauskite „OK“ patvirtindami savo pasirinkimą.
4. Pasirinkite kepimo lygį.
5. Paspauskite „OK“ mygtuką ir įjungsite įkaitinimo funkciją. Įkaitinimo fazės metu blykčioja kaitinimo indikatorius (termometras ir juostinė diagrama). Prieš atidarydami keptuvą ir įdėdami maistą turite palaukti, kol termometras ir 3 linijos nustos blykčioti ir ekrane užsidegs maisto indikatorius. Palaukite kelias minutes – ši procedūra privaloma, netgi jei prietaisas atrodo įkaitęs.
6. Kai prietaisas įkaista, pasigirsta garsinis signalas, termometras ir 3 linijos nustoja blykčioti ir ekrane užsidega maisto indikatorius. Termometro indikatorius dega viso kepimo proceso metu ir rodo, kad prietaisas yra įkaitęs.
7. Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir įdėkite maistą.

Svarbu:

- Prašome atkreipti dėmesį, kad prieš kiekvieną naują maisto gaminimo partiją prietaisą būtina vėl įkelti. Kad prietaisas tinkamai įkaistų, keptuvą turi būti uždarytas ir jame neturi būti maisto.
- Tuomet palaukite, kol prietaisas įkais, ir tik po to atidarykite keptuvą ir įdėkite maistą.

Dėmesio: jei naujas įkaitinimo ciklas pradamas iš karto po prieš tai buvusio kepimo, įkaitinimo laikas sutrumpės.

3b – RANKINIS kepimo režimas

Rankinis kepimas – pasirinkite programą ir prieš kepdami įkaitinkite:



Jeigu pasirinkote rankinį kepimo režimą, kepimo laiką turite nustatyti rankiniu būdu. Šiame režime temperatūrą kas 10 °C galite pasirinkti diapazone nuo 120 °C iki 270 °C.

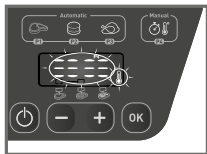
Jei nesate tikri, kokį kepimo režimą pasirinkti maisto produktams, kurie neišvardyti anksčiau pateiktame sąraše, peržiūrėkite kepimo instrukcijas 211 puslapyje.



24



25



26

Kepimas



27



28

24 Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką ir pasirinkite P4 programą. Pasirinkę paspauskite „OK / START“ mygtuką.

Dėmesio: jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį.

Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką ir pasirinkite kepimo temperatūrą. Patvirtinkite paspausdami „OK / START“.

25 Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką ir pasirinkite kepimo trukmę. Patvirtinkite paspausdami „OK / START“.

Pastaba: kaitinti galite pradėti nuo 0:00 laiko nustatymo. Kepimo laiką bet kuriuo metu galite pakeisti „-“ ir „+“ mygtukais.

Jeigu keptuve nėra maisto, prasideda įkaitinimo fazė. Šios fazės metu blykčioja kaitinimo indikatorius (termometras ir juostinė diagrama).

Palaukite 4–7 minutes. Jeigu į keptuvą jau įdėjote maistą, jis pradeda iš karto kepti, ir pradedamas atvirkštinis laiko skaičiavimas.

Priešingu atveju prieš atidarydami keptuvą ir įdėdami maistą turite palaukti, kol nustos blykčioti termometras ir 3 linijos ir ekrane užsidegs maisto indikatorius.

26 Kai prietaisas įkaista, suskamba garsinis signalas, nustoja blykčioti termometras ir 3 linijos, o laiko ir maisto indikatoriai pradeda blykčioti. Termometro indikatorius dega viso kepimo proceso metu ir rodo, kad prietaisas yra įkaitęs.

27–28 Po įkaitinimo prietaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo ploktelės.

Pastaba: jei prietaisas lieka atidarytas per ilgai, apsaugos sistema automatiškai jį išjungia.

Kepimas



29



29 Uždarykite prietaisą ir pradėkite kepti.

Pastaba: jeigu produkto griežinėlis labai plonas, uždarykite prietaisą ir palaukite, kol ekrane užsidegs „OK“. Po to paspauskite „OK“, kad prietaisas maistą atpažintų, ir pradėkite kepti.



30

30 Ekrane rodoma nustatyta temperatūra arba likęs kepimo laikas.

Pastabos



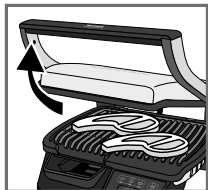
31



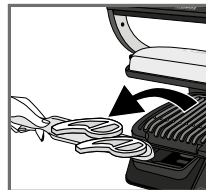
31 **Pastaba:** „-“ ir „+“ mygtukais bet kuriuo metu galite pakeisti kepimo temperatūrą ir trukmę, kai jie rodomi ekrane.

Iškepimo lygį reguliariai tikrinkite, šiek tiek praverdami keptuvą.

Prašome atkreipti dėmesį, ypač kepančią mėsą, kad kepimo rezultatai skirsis, priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.



32



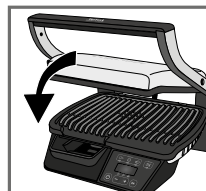
33

32–33 Iškepe iki pageidaujamo lygio, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.

34 Išėmę visą maistą prietaisą uždarykite. Valdymo skydelis užsidegs ir persijungs į „programos pasirinkimo“ režimą.

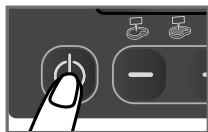
Naują kepimo ciklą rankiniame režime pradėkite nuo 21 žingsnio.

Pastaba: jei jokios programos nepasirinksite, apsaugos sistema prietaisą automatiškai išjungs.

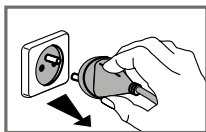


34

4 Aušinimas



35

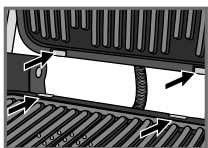


36



37

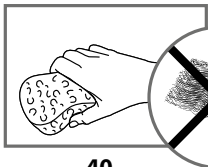
5 Valymas ir techninė priežiūra



38



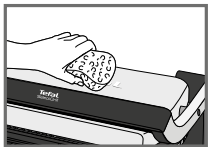
39



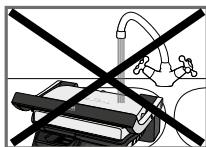
40



41



42



43



44

35 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką.

36 Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.

37 Leiskite prietaisui ataušti bent 2 valandas.

Kad netyčia nenusidegintumėte, prieš valydami leiskite keptuvui gerai ataušti.

38 Prieš valydami atkabinkite ir išimkite plokšteles, kad nesugadintumėte kepmo paviršiaus. Nuvarvėjimo padėklą ir kepmo plokšteles galima plauti indaplovėje.

39 Prietaiso ir jo laido negalima dėti į indaplovę. Išėmus plokšteles negalima valyti kaitinimo elementų, matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jie labai nešvarūs, palaukite kol prietaisas visiškai atauš ir nušluostykite sausu skudurėliu. Jei neplausite kepmo plokštelių indaplovėje, nuplaukite jas po šiltu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio, tada gerai nuskalaukite, kad nuplautumėte likučius. Kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

40 Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistikais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalingas valymo kempinėles.

Ištuštinkite nuvarvėjimo padėklą ir išplaukite šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.





41 Keptuvo dangtį valykite šilta drėgna kempine ir nusauskite minkšta ir sausa šluoste.

42 Nemerkite keptuvo į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

43 Prieš padėdami visada patikrinkite, ar keptuvas švarus ir sausas.

44 Bet kokias kitas priežiūros procedūras turi atlikti įgalioto techninės priežiūros centro specialistai.




Trikčių šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
<p>Ekrane atsiranda „Err“ indikatorius ir girdimas garsinis signalas</p> 	<p>Prietaisas neįkaitintas. Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis kepimo ciklas, įdėjus į keptuvą maistą. Automatiškai įjungtas rankinis režimas.</p>	<p>– Spausdami „+“ ir „-“ mygtukus pasirinkite temperatūrą, o po to paspauskite „OK“. Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimą (rankiniu režimu). Temperatūrą galima reguliuoti „+“ ir „-“ mygtukais.</p> <p>– Išjunkite ir iki galo atidarykite prietaisą, išimkite maistą, prietaisą tinkamai uždarykite, pasirinkite kepimo programą ir paspauskite OK. Palaukite, kol prietaisas įkais (kaitinimo indikatorius pradės degti nuolat).</p>
<p>Ekrane atsiranda „Err“ indikatorius ir girdimas garsinis signalas</p> 	<p>Neužbaigta įkaitinimo fazė. Keptuvus atidarytas ir į jį įdėtas maistas, prietaisui dar neįkaitus.</p>	<p>Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimą, nes prietaisas veikia rankiniame režime. Temperatūrą galite reguliuoti mygtukais. Arba Atidarykite prietaisą, išimkite maistą ir vėl tinkamai prietaisą uždarykite. Palaukite, kol įkais (kaitinimo indikatorius pradės degti nuolat). Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir palaukite kelias minutes. Vėl įjunkite prietaisą į elektros lizdą ir įjunkite.</p>
<p>Nuo Er07 iki Er10</p>	<p>Prietaisas per ilgai buvo atidarytas kepimo metu. Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija. Prietaiso gedimas.</p>	<p>Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo padalinį.</p>
<p>Ekrane vis rodoma įkaitinimo fazė ir maisto laukimo piktograma</p> 	<p>Įdėtas storesnis nei 1,5 colio produktas.</p>	<p>Produkto storis neturi viršyti 1,5 colio (3,8 cm). Keptuvą atidarykite iki galo ir vėl uždarykite.</p>
<p>Ekrane rodoma „OK“</p> 	<p>Keptuvo neatidareite iki galo, kad įdėtumėte maistą. Prietaisas neaptinka maisto. Produkto griežinėlis per plonas ir „OK“ blyškioja.</p>	<p>Patvirtinkite kepimo pradžią, paspausdami „OK“ / START“ mygtuką.</p>
<p>Nuo Er01 iki Er06</p>	<p>Prietaiso gedimas. Prietaisas laikomas arba naudojamas kambaryje, kuriame per šalta. Prietaisas perkaista.</p>	<p>Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir palaukite kelias minutes. Vėl įjunkite prietaisą į elektros lizdą ir įjunkite. Jei problema išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo padalinį.</p>




Patarimas, ypač kepant mėsą: standartinių programų kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, supjaustymo ir kokybės; programos buvo nustatytos ir išbandytos su geros kokybės maisto produktais.

Be to, kepimo metu būtina atkreipti dėmesį į mėsos griežinėlio storį: jis negali viršyti 4 cm.

Kepimo vadovas (automatinės programos)

Kepimo programa	Pusžalė	Kepimo lygis	
		Vidutiniškai iškepta	Gerai iškepta
 Raudona mėsa	X	X	X
 Mėsainis	X	X	X
 Paukštiena			X


Kepimo vadovas (įskaitant rankinį režimą)

Maistas		Kepimo programa	Kepimo lygis
Duona	Duonos riekelės, skrudinti sumuštiniai		vidutiniškai iškepta
	Mėsainis: (kai mėsa apkepta)		vidutiniškai iškepta
Mėsa ir paukštiena	Marinuota vištienos krūtinėlė		gerai iškepta
	Antienos krūtinėlė		pusžalis
Rankinis režimas Žr. atitinkamą trumpąjį vadovą	Keptos daržovės ir vaisiai (reikia supjaustyti vienodo dydžio ir storio gabalėliais)		temperatūrą kas 10 °C galite pasirinkti diapazone nuo 120 °C iki 270 °C

DROŠĪBAS INŠTRUKCIJAS

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

Produkta lietošanas, apkopes un salikšanas norādījumi: Jūsu drošības labad lūdzam izlasīt visas lietošanas rokasgrāmatā sniegtās norādes, tai skaitā ar tām saistītās piktogrammas.

- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vajadzībām mājas iekšienē. Ierīce nav paredzēta lietošanai turpmāk norādītajos apstākļos, un garantija attiecībā uz šādu izmantošanu nav spēkā:
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - saimniecību ēkās;
 - ja to izmanto viesnīcu, moteļu un citu izmitināšanas iestāžu klienti;
 - iestādēs, kas piedāvā naktsmītņi un brokastis.
 - Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpusēs un ārpusēs.
 - Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai bez iepriekšējas pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, izņemot gadījumus, kad tās uzrauga vai apmāca persona, kas atbild par viņu drošību. Uzraugiet bērnus, lai tie nerotaļātos ar ierīci un neizmantotu to kā rotaļlietu.
 - Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai bez iepriekšējas pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, izņemot gadījumus, kad tās uzrauga vai apmāca persona, kas atbild par viņu drošību, kā arī tās izprot ar ierīces lietošanu saistīto apdraudējumu. Bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu, nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un ikdienas apkopi bez uzraudzības.
 - Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
 - Nekādā gadījumā ierīces lietošanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
-  Atklāto daļu virsmas temperatūra ierīces darbības laikā var būt augsta. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēja taimera vai atsevišķas tālvadības pults palīdzību.
 - Pirms iekārtas pievienošanas energoapgādei, pilnībā atiniet strāvas vadu.
 - Ja strāvas vads ir bojāts, drošības nolūkos tā ražotājam vai pērcpārdošanas pakalpojumu sniedzējam to ir jānomaina.
 - Neizmantojiet pagarinātājvadu. Ja uzņematies pilnu atbildību par savu rīcību, izmantojiet tikai tādu pagarinātājvadu, kas ir labā tehniskajā stāvoklī un kam ir kontaktspraudnis ar saņemtu savienojumu, kā arī kas atbilst iekārtas jaudas nominālvērtībām. Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu pakļūšanu aiz pagarinātājvada.
 - Vienmēr pievienojiet ierīci saņemtai kontaktrozetei.
 - Pārbaudiet, vai elektrobarošanas avots ir saderīgs ar ierīces apakšā norādītajām jaudas nominālvērtībām un sprieguma rādītājiem.
 - Ēdiena gatavošanas šķīvjus mazgājiet, izmantojot sūkli, karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
 - Nekādā gadījumā nemērciet ierīci, tās strāvas vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķidrumā.

BRĪDINĀJUMS! Nesildiet vai neuzsildiet ierīci, ja tajā nav ievietotas abas grila plāksnes.

Kā rīkoties


- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, kas ir kopīga dažādiem grila modeļiem atkarībā no piederumiem, kas tiek piegādāti komplektācijā ar ierīci, un glabājiet to viegli aizsniēdamā vietā.
- Ja noticis negadījums, nekavējoties noskalojiet apdeguma skarto vietu ar aukstu ūdeni un, ja nepieciešams, sazinieties ar ārstu.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet grila plāksnes (skatīt 5. punktu), uzlejot uz plāksnēm nedaudz cepamās eļļas un noslaukiet tās ar mikstu lupatiņu vai papīra virtuves dvieli.
- Lai viesi varētu brīvi pārvietoties pie galda, nepakļūpot aiz strāvas vada, novietojiet to drošā vietā neatkarīgi no tā, vai tiek izmantots pagarinātājs.
- Grilēšanas izgarojumu tvaiki var būt bīstami dzīvniekiem, piemēram, putniem, kuriem ir ļoti jutīga elpošanas orgānu sistēma. Vēlams putnu īpašniekiem neturēt putnus vietā, kur tiek grilēti pārtikas produkti.
- Vienmēr glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms grilēšanas pārbaudiet, vai ir tīras abas plāksņu pusēs.
- Lai nesabojātu grila plāksnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīci, kurai tās ir paredzētas (piemēram, neievietojiet krāsni, nelieciet uz gāzes plīts riņķa vai elektriskās plītiņas u.tml.).
- Grila plāksnēm jābūt stabili novietotām un pareizi piestiprinātām pie ierīces. Izmantojiet tikai tās grila plāksnes, kas ir iekļautas komplektācijā ar ierīci vai iegādātas pilnvarotā servisa centrā.
- Lai grila plāksnes netiktu sabojātas, lietojiet tikai koka vai plastmasas lāpstiņas.
- Izmantojiet tikai tās daļas un piederumus, kas ir piegādāti komplektācijā ar ierīci vai iegādāti pilnvarotā servisa centrā. Nelietojiet tos citām ierīcēm vai citam nolūkam.

Kā nedrīkst rīkoties

- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīces lietošanas laikā vai, ja ierīce ir pievienota barošanas avotam, nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Lai ierīce nepārkarstu, novietojiet to stūrī vai zem sienas skapīša.
- Nekad novietojiet ierīci uz traušlas vai viegli plīstošas virsmas (stikla galda, galdauta, lakotām mēbelēm u.tml.) vai uz mikstas virsmas, piemēram, tējas dvielja.
- Nekad novietojiet ierīci zem skapīša, kas piestiprināts pie sienas vai zem plaukta, vai blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, žalūzijām, aizkariem vai tapsētas sienas.
- Nekad novietojiet ierīci uz/blakus karstām vai slidenām virsmām; strāvas vads nedrīkst saskarties vai atrasties ierīces karsto daļu un siltuma avotu tuvumā vai arī būt novietots uz asām malām.
- Novietojiet virtuves piederumus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Nekad negrieziet pārtikas produktus uz grila plāksnēm.
- Neizmantojiet trauku metāla beržamos sūkļus, abrazīvu stieples vilnu vai abrazīvu mazgāšanas pulveri, jo tas var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.
- Nepārvietojiet ierīci grilēšanas laikā.
- Nenesiet ierīci aiz roktura vai metāliskajiem vadiem.
- Nekad neslēdziet un nedarbiniet tukšu ierīci.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus priekšmetus starp plāksni un pārtikas produktiem.

- Gatavošanas laikā neņemiet laukā paplāti pilošo tauku savākšanai. Ja paplāte pilošo tauku savākšanai gatavošanas laikā kļuvusi pilna, ļaujiet ierīcei atdzist un tikai pēc tam iztukšojiet to.
- Nenovietojiet karstu plāksni uz traušas vai viegli plīstošas virsmas vai zem ūdens.
- Lai nesabojātu piedegumdrošo pārklājumu, nepārkarsējiet par daudz tukšu ierīci.
- Nekad neaiztieciat karstas plāksnes.
- Negatavojiet pārtiku alumīnija folijā.
- Lai ierīce netiktu sabojāta, negatavojiet, izmantojot „flambē” receptes uz grila.
- Neievietojiet alumīnija sloksnes vai kādu citu materiālu starp plāksnēm un sildelementu.
- Nekad nesildiet grilu vai negatavojiet pārtiku tajā, kamēr tas nav aizvērts.
- Nekad nesildiet ierīci bez grila plāksnēm.

Padomi / informācija

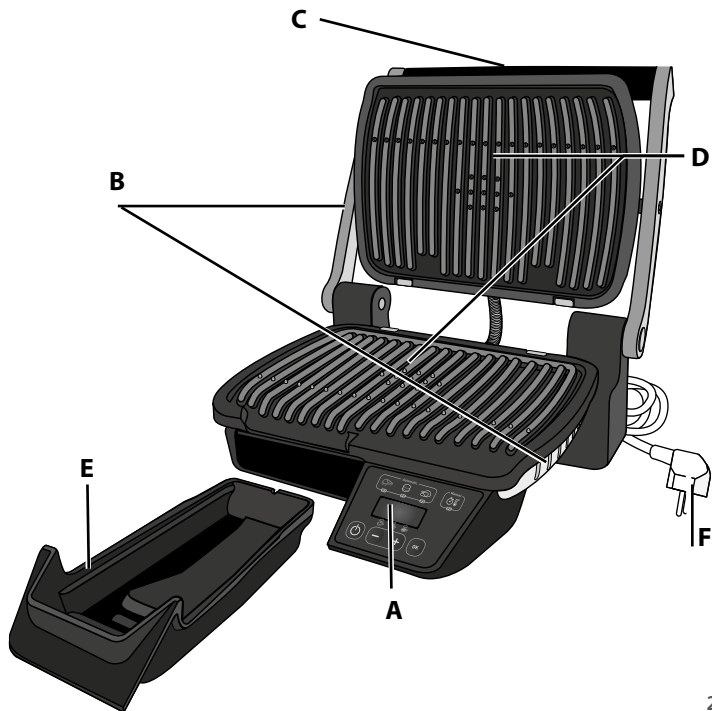
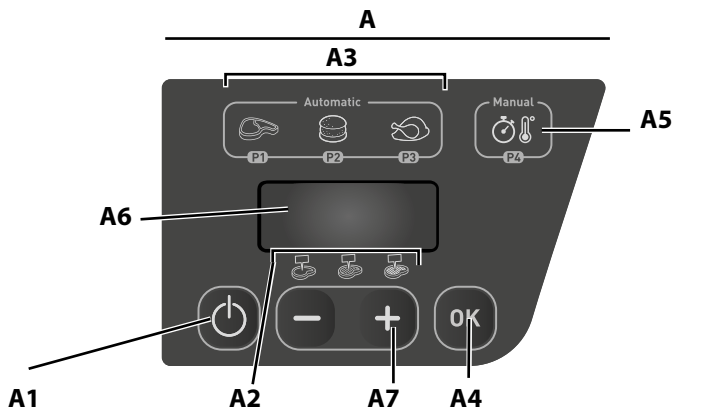
- Paldies, ka iegādājāties šo ierīci, kas paredzēta tikai un vienīgi lietošanai mājas apstākļos!
- Lai garantētu Jūsu drošību, šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem — Zemsprieguma direktīvai, elektromagnētiskās saderības nosacījumiem, noteikumiem par apkārtējo vidi, kā arī materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, no tās pirmajās pāris minūtēs var izdalīties neliels aromāts un dūmi.
- Mūsu uzņēmuma politika ir vērsta uz nepārtrauktu produktu izpēti un pilnveidi, tāpēc šie produkti var tikt izmainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.
- Neizmantojot gatavošanā pārtikas produktus, kas nonāk saskarē ar detaļām, kuras atzīmētas ar logotipu. 
- Ja pārtikas produkts būs pārāk biezs, drošības sistēma apturēs ierīces darbību.

Apkārtējā vide



Vides aizsardzība pirmajā vietā!

- ① Ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.
- ➔ Nogādājiet to vietējā atkritumu savākšanas punktā.



Apraksts

A Vadības panelis

A1 Ieslēgšanas / izslēgšanas poga

A2 Automātiskajām programmām: gatavošanas līmeņa pielāgošana

A3 3 Automātiskās gatavošanas programmas

A4 LABI / SĀKT

A5 Manuālais režīms: T° un laika noregulēšana

A6 Monitora ekrāns

A7 - un + pogas

B Korpuss

C Rokturis

D Gatavošanas plāksnes

E Paplāte pilošo tauku savākšanai

F Strāvas vads

Automātisko gatavošanas programmu pamācība



SARKANĀ GAĻA

Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot sarkano gaļu.



BURGERS

Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot burgerus.



VISTA

Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot mājputnu gaļu.

Manuālo gatavošanas programmu pamācība



Pusjēls



Gandrīz gatavs



Pilnībā gatavs

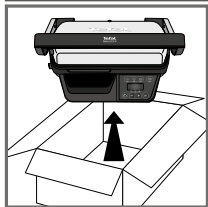


Manuālais režīms:

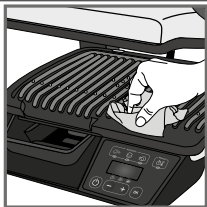
Tradicionālais grīls ar manuālo darbību un dažādiem temperatūras iestatījumiem (no 120°C līdz 270°C) un laiku.

IERĪCES SAGATAVOŠANA

1. Uzstādīšana



1



2

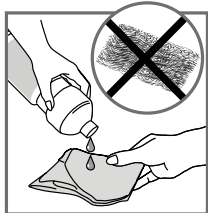


3



4

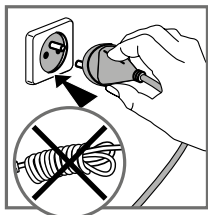
2. Sagatavošana



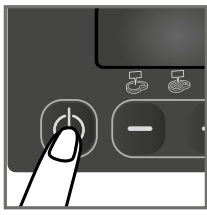
5



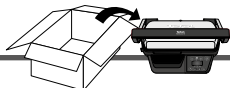
6



7



8



1. Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes no ierīces iekšpuses un ārpusē, un izņemiet piederumus.

2. Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet grila plāksnes siltā ūdenī, nedaudz pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

3.—4. Nolieciet izņemamo piļu savākšanas paplāti ierīces priekšpusē un stumiet uz iekšu, līdz atskan „klikšķis”.

— Ielieciet un pastumiet augšējās un apakšējās plāksnes, līdz atskan „klikšķis”.



5. Lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus, noslaukiet plāksnes ar papīra dvieli, kas iemērīts cepamajā eļļā, kas uzlabo pārklājuma piedegumdrošās īpašības.

5bis Pirms uzsildīšanas cikla sākuma apakšējai un augšējai grila plāksnei jābūt pareizi ievietotai grīdā.

6. Notīriet lieko eļļas daudzumu ar tīru virtuves papīra dvieli.

7. Iespraidiet ierīces strāvas vadu kontaktligzdā. (Strāvas vadam jābūt pilnībā iztītam).

8. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

3a — AUTOMĀTISKĀ gatavošana ar 3 automātiskajām programmām

Automātiskā gatavošana — pirms ēdiena gatavošanas izvēlieties programmu un uzsildiet ierīci:

9



9. Starp plāksnēm nedrīkst atrasties pārtikas produkti.

3 automātiskās gatavošanas programmas:



Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot sarkano gaļu.



Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot burgerus.



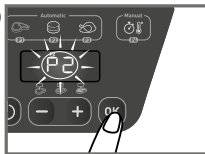
Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot mājputnu gaļu.

Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, apskatiet „Produktu gatavošanas programmu tabulu” 225. lpp..



10

Piktogrammu piemērs ir „P2” ar gatavības līmeni „vidēji apcepts”.



10. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu. Spiediet pogas „-” un „+”, līdz atrodāt vēlamo programmu (P1, P2, P3). **Grīlā nedrīkst atrasties pārtikas produkti.** Kad izvēlēta nepieciešamā programma, nospiediet pogu „LABI / SĀKT”.

Nemiet vērā! Ja esat izvēlējis nepareizu programmu, atgriezieties pie 8. punkta.

11. Atlasītā programma ir redzama ekrāna augšdaļā. Lai izvēlētos nepieciešamo gatavības līmeni (pusjēls, gandrīz gatavs, pilnībā gatavs), nospiediet pogas „-” un „+”. Kad izvēlēts nepieciešamais gatavības līmenis, nospiediet pogu „LABI / SĀKT”. Atlasītā gatavošanas programma vēl aizvien ir redzama ekrāna augšdaļā.

Piezīmes. Ja vēlaties mainīt gatavības līmeni, nospiediet pogas „-” un „+”, bet tikai uzsildīšanas cikla laikā.

Ierīce sāk uzsildīšanas ciklus. Uzsildīšanas ciklu ekrānā norāda mirgojošs termometrs un 3 līnijas, kas virzās no augšu un uz leju.

Pirms grila atvēršanas un pārtikas novietošanas uz tā, uzgaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls. Nogaidiet 4—7 minūtes.



11

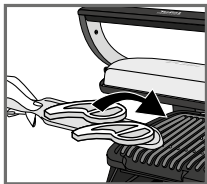
12. Kad uzsildīšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un ekrānā pārstās mirgot termometrs ar 3 līnijām — pa kreisi tiks parādīts indikators „pievienot sastāvdaļas”. Visu gatavošanas procesa laiku deg termometra lampiņa, kas norāda, ka ierīcē notiek uzsildīšanas process un tā ir karsta.

Piezīmes. Ja uzsildīšanas cikla beigās ierīce nav atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

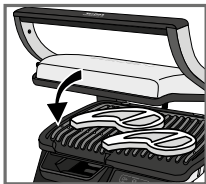


12

Gatavošana



13



14



15



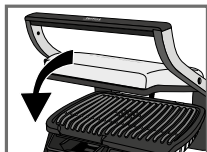
16



17



18



18



19

13.—14. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes. Lai sāktu gatavošanas ciklu, grila vāks ir jāaizver.

Piezīme! Ja ierīces vāks netiks aizvērts ilgāku laiku, drošības sistēma ierīci automātiski izslēgs.

15. Ierīce automātiski noregulē gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši pārtikas produktu biežumam un daudzumam.

Displejā ir redzams gatavošanas laiks, kas nepieciešams, līdz tiek sasniegts vēlams gatavības līmenis. Mirgo indikators „Rare” (Pusjēls), kas norāda, ka pārtikas produkti ir daļēji gatavi.

Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz gaļu) tā ir normāla parādība, ka gatavošanas rezultāts var atšķirties atkarībā no pārtikas produktu veida, kvalitātes un izcelsmes.

16. **Piezīme!** Plāni sagrieztu pārtikas produktu gadījumā, aiztaisot ierīci vāku, mirgo poga „OK” (Labi). Nospiediet pogu „OK”, lai ierīce varētu atpazīt gatavojamos pārtikas produktus un uzsāktu gatavošanas programmu.

17. Katram pārtikas gatavības līmenim gatavošanas beigās atskan signāls un iedegas gatavības līmeņa indikators (**lai pārtiku pagatavotu vislabāk, gatavošanas cikla laikā neveriet vaļā vāku un nepārvietojiet pārtikas produktus.**)

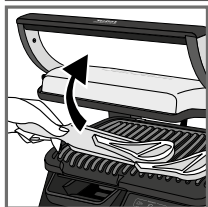
Skaņas signāls, kas sastāv no vairākiem gariem signāliem un atskaites laika beigām 00:00, norāda, ka ir sasniegts nepieciešamais gatavības līmenis, kuru izvēlējāties gatavošanas sākumā.

Ja pārtika tiek atstāta grīlā, gatavošanas laiks tiek pagarināts, līdz tiek sasniegts pilnībā gatavas pārtikas līmenis. Gatavošanas indikatora gaismiņa mirgos tik ilgi, kamēr nebūs sasniegts attiecīgais līmenis.

Kad ir sasniegts nepieciešamais gatavības līmenis, atveriet ierīci un izņemiet laukā pārtikas produktus. Pēc tam iedegsies pilnībā gatavas pārtikas līmeņa indikators un būs dzirdams skaņas signāls.

18.—19. Aizveriet grilu. Vadības paneli būs redzama „Programmas izvēle” un mirgos P1. Lai gatavotu nākamos pārtikas produktus automātiskajā režīmā, sāciet ar 9. punktu.

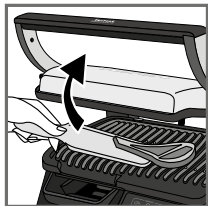
Piezīme. Ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.



20



21



22



23

20.—21.—22. Ja vēlaties pagatavot pārtikas produktus atbilstoši dažādām garšas gaumēm, atveriet grilu un izņemt no tā produktus, tiklīdz sasniegts vēlamais gatavības līmenis, pēc tam atkal aiztaisiet grilu un turpiniet grilēt pārējos pārtikas produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu tik ilgi, kamēr tā nesasnies attiecīgo gatavības līmeni.

23. Siltuma uzturēšanas funkcija

Kad ir sasniegts līmenis „pilnībā gatavs”, ierīce automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā. Ja pārtikas produkti tiek atstāti uz grila, gatavošana turpināsies tik ilgi, līdz nebūs atdzisušas grila plāksnes.

Piezīme. Drošības sistēma pēc noteikta laika automātiski izslēgs ierīci.

Nākamo pārtikas produktu gatavošana

Nākamo pārtikas produktu gatavošana

Ja vēlaties pagatavot vairāk pārtikas produktu, uzsildiet ierīci vēlreiz (sākot ar 9. punktu automātiskajā režīmā, vai arī 25. punktu), pat ja vēlaties gatavot tādas pašas pārtikas produktus.

Kā pagatavot nākamās pārtikas produktus

Pēc tam, kad ir pagatavoti pirmie pārtikas produkti:

1. Pārbaudiet, vai ierīce ir aiztaisīta un tajā neatrodas pārtikas produkti.
2. Izvēlieties atbilstošu gatavošanas režīmu/programmu (tas ir nepieciešams arī tad, ja izvēlēsities tādu pašu gatavošanas režīmu kā iepriekšējiem pārtikas produktiem).
3. Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet „OK” (Labi).
4. Izvēlieties gatavības līmeni
5. Nospiediet pogu „OK”. (Labi), lai sāktu uzsildīšanas ciklu. Uzsildīšanas indikators (termometrs + joslu diagramma) mirgos visu uzsildīšanas cikla laiku. Pirms grila atvēršanas un pārtikas ievietošanas Jums būs jāgaida, līdz termometrs un 3 līnijas pārstās mirgot un tiks parādīts gatavošanas indikators. Pagaidiet dažas minūtes. Šis solis ir obligāts, pat ja ierīce šķiet karsta.
6. Kad uzsildīšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls, termometrs un 3 līnijas pārstās mirgot un tiks parādīts gatavošanas indikators. Visu gatavošanās cikla laiku būs redzams termometrs, kas norādīs, ka ierīce uzkarst.
7. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce būs gatava lietošanai. Atveriet grilu un ielieciet pārtikas produktus.

Svarīgi!

- Lūdzu, ņemiet vērā, ka jebkurai nākamo pārtikas produktu gatavošanai ir jāpalaiž uzsildīšanas cikls. Lai efektīvi uzsildītu ierīci, grila vākam vienmēr jābūt aizvērtam un tajā nedrīkst būt pārtikas produkti.
- Pēc tam pagaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls, un tikai tad atveriet grilu un ielieciet tajā pārtikas produktus.

Nemiet vērā! Ja nākamais uzsildīšanas cikls tiek aktivizēts uzreiz pēc iepriekšējā gatavošanas cikla beigām, uzsildīšanas cikls būs īsāks.

3b — MANUĀLĀ gatavošana manuālajā režīmā

Manuālā gatavošana — pirms ēdiena gatavošanas izvēlieties temperatūru un uzsildiet ierīci:



Ja izvēlieties manuālo režīmu, gatavošana būs jāveic manuāli. Manuālajā režīmā temperatūru var regulēt ik pa 10 °C — no 120 °C līdz 270 °C.

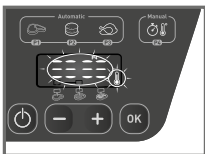
Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, apskatiet „Produktu gatavošanas programmu tabulu” 225. lpp.



24



25



26

Gatavošana



27



28

24. Nospiediet pogas „-” un „+”, lai izvēlētos programmu P4. Ja P4 programma ir izvēlēta, nospiediet pogu „LABI / SĀKT”.

Nemiet vērā! Ja esat izvēlējis nepareizu programmu, atgriezieties pie 8. punkta.

Nospiediet pogas „-” un „+”, lai izvēlētos gatavošanas temperatūru. Apstipriniet, nospiežot „LABI / SĀKT”.

25. Lai izvēlētos gatavošanas laiku, nospiediet pogas „-” un „+”. Apstipriniet, nospiežot „LABI / SĀKT”.

Piezīme! Uzsildīšanu var sākt, izvēloties laiku 00:00. Gatavošanas laiku var mainīt jebkurā laikā, izmantojot pogas „-” un „+”.

Ja grīlā nav pārtikas, sākas uzsildīšanas cikls. Uzsildīšanas cikla laikā mirgo uzsildīšanas indikators (termometrs + joslu diagramma).

Nogaidiet 4—7 minūtes. Ja grīlā ir ielikti produkti, gatavošanas cikls kopā ar laika atskaiti sākas uzreiz.

Vai ar — pirms atverat grīlu un ievietojat tajā pārtiku, uzgaidiet, līdz pārstāj mirgot termometrs un 3 līnijas un tiek parādīts indikators.

26. Kad uzsildīšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls, termometrs un 3 līnijas pārstās mirgot, bet to vietā sāks mirgot laiks un indikators „pievieno pārtiku”. Visu gatavošanas cikla laiku būs redzams termometrs, kas norādīs, ka ierīce uzkarst.

27.—28. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce būs gatava lietošanai. Atveriet grīlu un novietojiet pārtikas produktus uz grīla plāksnes.

Piezīme! Ja ierīces vāks netiks aizvērts ilgāku laiku, drošības sistēma ierīci automātiski izslēgs.



29



29.-Lai sāktu gatavošanas ciklu, grila vākam ir jābūt aizvērtam.

Piezīme! Plāni sagrieztu pārtikas produktu gadījumā aizveriet ierīci vāku un uzgaidiet, kamēr displejā parādās „OK” (Labi). Pēc tam nospiediet „OK” (Labi), lai ierīce atpazītu pārtiku un sāktu gatavošanas ciklu.



30

30. Displejā pārmaiņus ar laika skaitītāju parādīsies iestatījuma temperatūra.

Piezīmes.



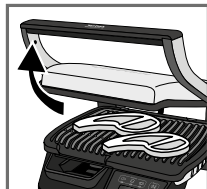
31



31. **Piezīme:** T° un gatavošanas laiku var mainīt jebkurā laikā, izmantojot pogas „-” un „+”, tiklīdz tās ir redzamas ekrānā.

Regulāri pārbaudiet pārtikas produktu gatavību, nedaudz atverot grilam vāku.

Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz gaļu) tā ir normāla parādība, ka gatavošanas rezultāts var atšķirties atkarībā no pārtikas produktu veida, kvalitātes un izcelsmes.



32



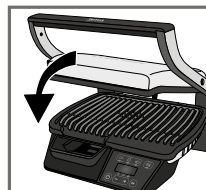
33

32.—33. Kad ir sasniegts nepieciešamais gatavības līmenis, atveriet ierīci un izņemiet laukā pārtiku.

34. Aizveriet ierīci, uz plāksnes neuzliekot pārtikas produktus. Iedegsies vadības panelis un automātiski tiks iestatīts „izvēles programmas” režīms.

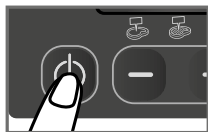
Nākamo pārtikas produktu gatavošanai automātiskajā režīmā sāciet ar 21. punktu.

Piezīme! Ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

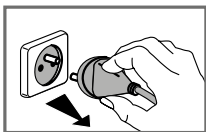


34

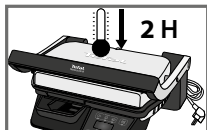
4. Atdzesēšana



35



36



37

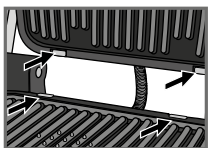
35. Izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

36. Izraujiet grila strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.

37. Pagaidiet 2 stundas, kamēr ierīce būs pilnībā atdzisusi.

Lai izvairītos no nejaušas apdedzināšanās, grilam ir kārtīgi jāatdziest pirms tiek veikta tīrīšana.

5. Tīrīšana un apkope



38



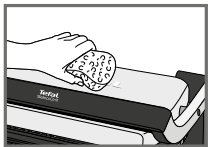
39



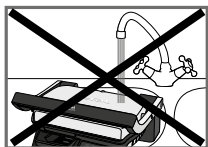
40



41



42



43



44

38. Pirms tīrīšanas izņemiet laukā plāksnes, lai netiktu sabojāta plāksņu virsma. Paplāti pilošo tauku savākšanai un grila plāksnes drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

39. Ierīci un tās strāvas vadu nav atļauts mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Sildelementus, redzamās un viegli aizsniedzamās daļas nav atļauts tīrīt pēc grila plāksņu izņemšanas. Ja tās kļūvušas ļoti netīras, pagaidiet, kamēr ierīce pilnībā atdziest un notīriet tās ar sausu lupatiņu. Ja nevēlaties grila plāksnes mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, nomazgājiet tās siltā ūdenī, kurā pievienots neliels daudzums trauku mazgāšanas līdzekļa un pēc tam rūpīgi noskalojiet, lai uz tām nepaliktu mazgāšanas līdzekļa atlikumi. Rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieļi.

40. **Grila un tā daļu tīrīšanai neizmantojiet metāliskos sūkļus trauku mazgāšanai, kā arī abrazīvus sūkļus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, lietojiet tikai neilona vai nemetāliskus sūkļus.**

Iztukšojiet paplāti pilošo tauku savākšanai un nomazgājiet to siltā ūdenī, kuram pievienots neliels daudzums trauku mazgāšanas līdzekļa, un pēc tam rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieļi.





41. Lai notīrītu grila pārsegu, noslaukiet to ar siltu, mitru sūkli un nosusiniet ar mikstu, sausu drāniņu.

42. Nemērciet grila korpusu ūdenī vai jebkādā citā šķīdumā.

43. Vienmēr parūpējieties, lai grils būtu tīrs un sauss, pirms novietojat to glabāšanai.

44. **Jebkurus citus apkopes darbus veic pilnvarots servisa pārstāvis.**




Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
<p>Ekrānā tiek parādīts vizuālais displejs ar Err + BIP BIP</p> 	<p>lerīce nav uzsilusi. lerīce tika ieslēgta vai palaists automātiskais gatavošanas cikls un uz plāksnēm atradās pārtikas produkti. Tiek automātiski aktivizēts manuālais režīms.</p>	<p>— Izvēlieties temperatūras iestatījumu, nospiežot pogas „+” un „-”, un pēc tam nospiediet pogu „OK” (Labi). Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr Jums tas visu laiku būs jāuzrauga (manuālais režīms). Temperatūru var noregulēt ar pogām „+” un „-”.</p> <p>— Atveriet ierīci pilnībā, izņemiet pārtiku, pareizi aizveriet ierīci, izvēlieties gatavošanas programmu un nospiediet „OK”. Uzgaidiet, līdz beidzas uzsildīšanas cikls (deg uzsildīšanas indikators).</p>
<p>Ekrānā tiek parādīts vizuālais displejs ar Err + BIP BIP</p> 	<p>Uzsildīšanas laiks nav pilnībā beidzies. Pirms uzsildīšanas cikla beigām tika atvērts grila vāks, un uz plāksnes bija novietoti pārtikas produkti.</p>	<p>Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr Jums tas visu laiku būs jāuzrauga, jo darbosies manuālais režīms. Temperatūru var noregulēt ar pogu „+” vai Atveriet ierīci, izņemiet pārtiku, aizveriet ierīci pareizi vāku un pagaidiet, līdz beidzas uzsildīšanas cikls (pastāvīgi deg uzsildīšanas indikatora gaisma). Atvienojiet ierīci un pagaidiet dažas minūtes. Iespraudiet ierīces vadu vēlreiz un ieslēdziet to.</p>
<p>Er07 à Er10</p>	<p>lerīce gatavošanas laikā ir bijusi atvērta pārāk ilgu laiku. lerīce ir atradusies gaidstāves režīmā pārāk ilgu laiku pēc uzsildīšanas cikla vai siltuma uzturēšanas funkcijas beigām. lerīce ir bojāta.</p>	<p>Atvienojiet izstrādājumu un sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.</p>
<p>Displejā redzams uzsildīšanas cikls ar piktogrammu „pievienot sastāvdaļas”.</p> 	<p>Pārtikas gabali ir biežāki par 1,5 collām.</p>	<p>Pārtikas produkti nedrīkst būt biežāki par 1,5 collām. Atveriet grilu pilnībā, pēc tam aizveriet to.</p>
<p>Displejā tiek parādīts „OK” (Labi).</p> 	<p>Grīls nav pilnībā atvērts, lai ievietotu pārtiku. Neuztver pārtikas produktus. Pārāk bieži pārtikas produktu gabali, mirgo poga „OK”.</p>	<p>Apstipriniet gatavošanas cikla uzsākšanu, nospiežot pogu „LABI” / „SAĶT”.</p>
<p>Er01 to Er06</p>	<p>lerīce ir bojāta: lerīce tika uzglabāta vai lietota pārāk aukstā telpā. lerīce ir pārkarsus.</p>	<p>Atvienojiet ierīci un pagaidiet dažas minūtes. Iespraudiet ierīces vadu vēlreiz un ieslēdziet to. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.</p>




Ieteikums, īpaši attiecībā uz gaļas gatavošanu: gatavošanas rezultāti, izmantojot iepriekš iestatītās programmas, var atšķirties atkarībā no gatavojamās pārtikas produktu izcelsmes, veida, kādā tie ir sagriezti, un kvalitātes; programmas ir iestatītas un pārbaudītas, gatavojot labas kvalitātes pārtikas produktus.

Gatavošanas laikā jāņem vērā arī gaļas biezums; negatavojiet pārtikas produktus, kas biežāki par 4 cm.

Gatavošanas norādes (automātiskā režīma programmās)

Gatavošanai paredzētā programma	Gatavības līmenis		
	„Pusjēls”	„Gandrīz gatavs”	„Pilnībā gatavs”
 Sarkanā gaļa	X	X	X
 Burgers	X	X	X
 Mājputnu gaļa			X




Gatavošanas norādes (ieskaitot manuālo režīmu)





Pārtikas produkts		Gatavošanas programma	Gatavības līmenis
Maize	Maizes šķēles, grauzdētas maizītes		„vidēji apcepts”
	Burgers: (pēc iepriekšējās gaļas pagatavošanas)		„vidēji apcepts”
Gaļa un mājputnu gaļa	Marinēta vistas krūtiņa		„Pilnībā” gatavs
	Pīles krūtiņa		„Pusjēls”
Manuālais režīms Skatīt manuālo ātrās lietošanas u z s ā k š a n a s rokasgrāmatu.	Grilēti dārzeņi un augļi (jābūt vienādi sagrieztiem, vienā biežumā)		temperatūru var regulēt ik pa 10 °C — no 120 °C līdz 270 °C.





TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինիա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Santa Maria 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

			
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ Българија ЕООД бул. Българија 58 С, ет 9, офис 30 1680 Софија
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821.04 Bratislava

			
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123. Complejo Escourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/10/2018

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopiäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäiev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажи / Чыбылгыр ор. / Дата продаж / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készítők típusa / Cod produs / Модел / Модель / Упатје / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производител:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыбылгыр үйрүмүңүзүнүн табылгыңуздуңуздуңуз / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žmogus / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыбыр. / Печать продавца / Сатушының мөрү / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор:

