

Tefal®

OptiGrill ⊕ initial



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

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

TABLE OF CONTENTS

• SAFETY INSTRUCTIONS/ IMPORTANT SAFEGUARDS	p.4
• DO	p.6
• DO NOT	p.6
• EXPLODED VIEW	p.8
• DESCRIPTION	p.9
• PREPARING THE APPLIANCE	p.10
• AUTOMATIC COOKING	p.11
• MANUAL COOKING	p.13
• COOKING A SECOND BATCH OF FOOD	p.14
• COOLING	p.15
• CLEANING AND MAINTENANCE	p.16
• TROUBLE SHOOTING	p.17
• COOKING GUIDE (AUTOMATIC PROGRAMS)	p.18
• COOKING GUIDE (INCLUDING MANUAL MODE)	p.18


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,

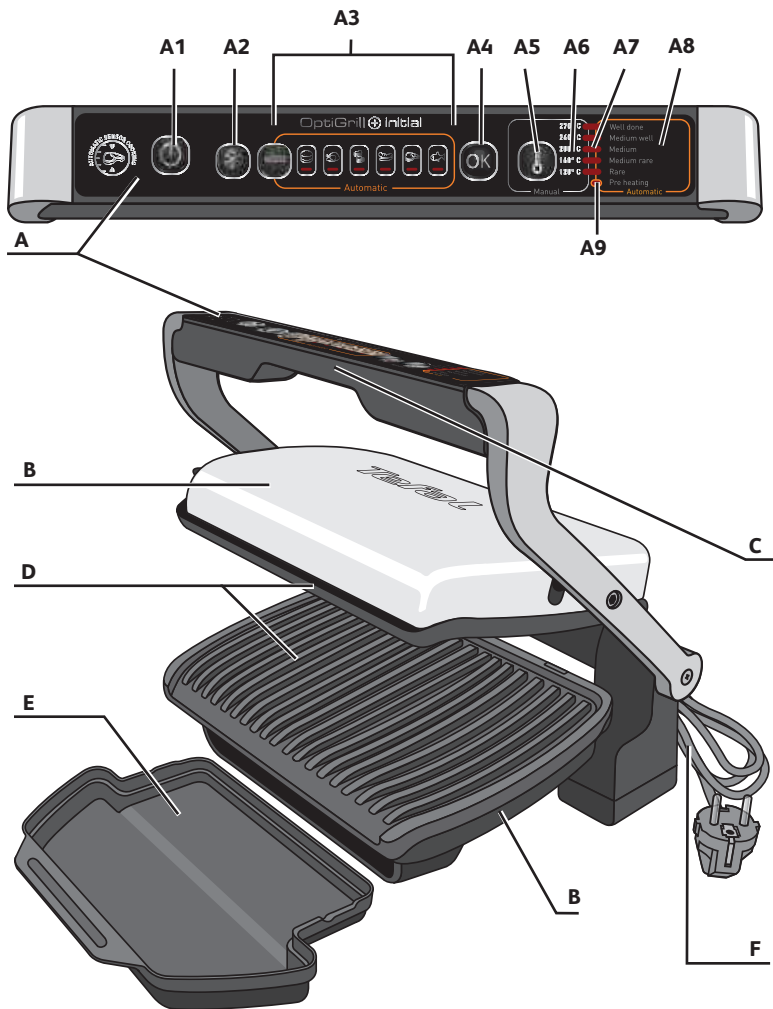
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between 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
A3 6 Automatic cooking programs with "select" button
A4 OK button
A5 Manual mode "5 temperature settings"
A6 Temperature levels for manual mode.
A7 5 Leds : for temperature level in manual mode, or for cooking level for automatic programs.
A8 Cooking level for automatic programs.
A9 Preheating Led for automatic programs.
- B** Body
C Handle
D Cooking plates
E Drip tray
F Power cord

Guide of automatic cooking programs



Burger



Panini / Sandwich



Poultry



Fish




Red meat



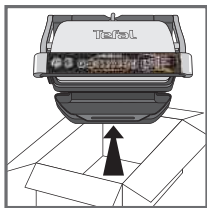
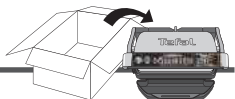
Pork/sausage/lamb

Guide of manual cooking programs

-  Manual mode:
Traditional grill for manual operation with 5 different temperature settings (from 120°C to 270°C)

PREPARING THE APPLIANCE

1 Setting



1



2



3



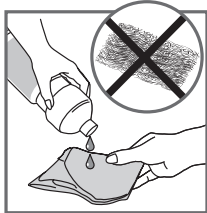
4

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The handle sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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.

2 Preparation



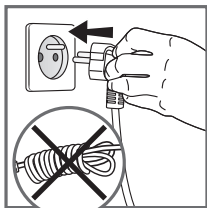
5



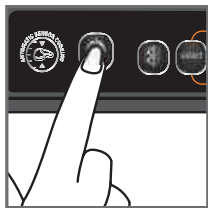
6

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.



7



8

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).

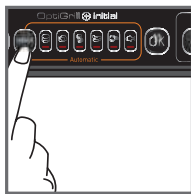
8 Press the On/Off button.

3a - AUTOMATIC cooking with 6 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9



10

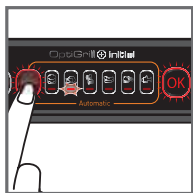
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the “frozen food” button.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

6 automatic cooking programs

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook pork/sausage/lamb.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook a panini or sandwich.		Select this cooking program if you want to cook fish.

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 17.



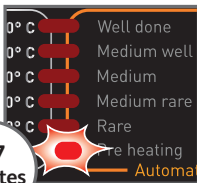
11

11 Press the « SELECT » button several times until you reach the desired program. **Ensure that there is no food inside the grill.** When you have selected the wishing one then press the « OK » button.

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



12



13

12 The selected program light stays on. The appliance starts pre-heating and the preheat indicator flashes during all the pre-heating phase. You must wait the preheat indicator stops flashing before opening the Grill and adding the food. Wait for 4-7 minutes.

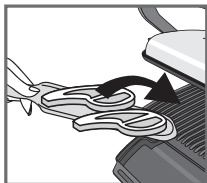
13 When the pre-heating is complete, a melody is displayed, the preheat indicator stops flashing and stays lit during all the cooking process.

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

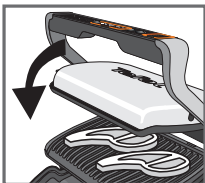
4-7 minutes

Well done
Medium well
Medium
Medium rare
Rare
Pre heating
Automatic

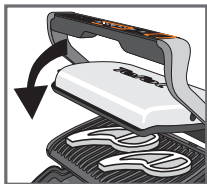
Cooking



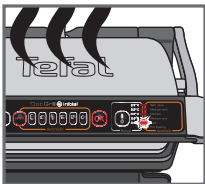
14



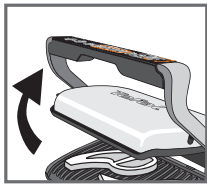
15



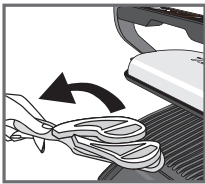
16



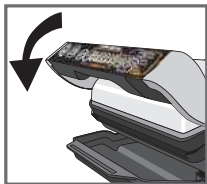
17



18



19



20

14-15 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.

16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle. The indicator "Rare" is flashing to indicate that the rare cooking level is in progress. A beep is heard and 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**).

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

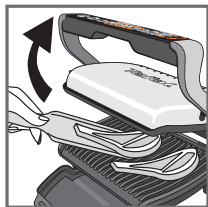
Note: for thinly-cut food, after close the device, the button « OK » is blinking and remain on « pre heating fixed ». Press « OK » to enable the appliance to recognize the food to be cooked and launch the cooking program.

18-19 When the cooking level is reached, the lights indicator stop blinking and you can hear a « beep ». The next cooking is blinking until to be reached. Open the appliance and remove your food when the desired level is reached.

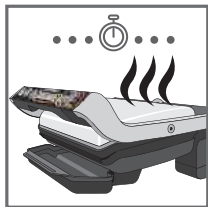
20 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Restart to n°9 for a new cooking cycle in automatic mode.

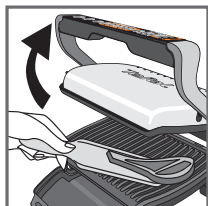
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.



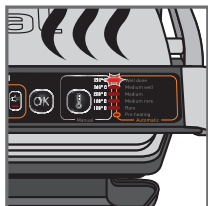
21



22



23



24

21-22-23 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.

24 Keep warm function

When the cooking process has ended 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

If you want to cook more food, please refer to p. 14.

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 start preheating. During this phase, the temperature indicator (in MANUAL mode) or the PREHEAT indicator (in automatic mode) will blink. This stage is mandatory even if your appliance seems hot.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing.
5. After the pre-heating, 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.

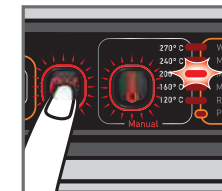
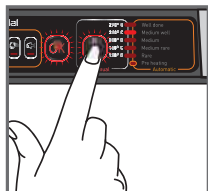
3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:



If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. 5 different temperature settings are available for this manual mode. See specific manual quick start guide.

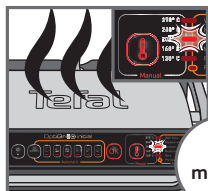
If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 17.



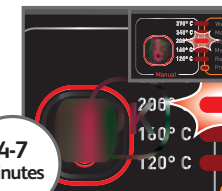
25

- 25 Press the « Manual mode » button until you reach the desired temperature you want to cook your food. When you have reached the desired one then press the « OK » button.

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



26



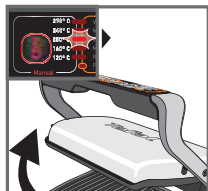
27

- 26 The led corresponding to the selected temperature will keep flashing during all the pre-heating phase.
Wait for 4-7 minutes

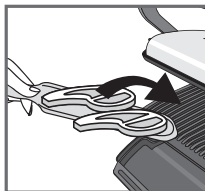
- 27 When the pre-heating is complete a melody is displayed the temperature indicator stops flashing and stays lit during the cooking process.

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

Cooking



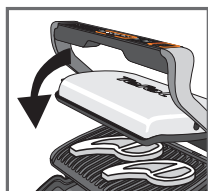
28



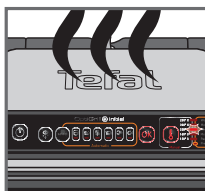
29

- 28-29 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.



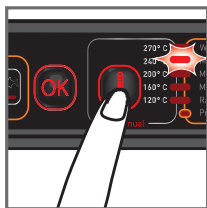
30



31

- 30-31 Close the appliance to start the cooking cycle. The grill heats continuously to the selected temperature. Regularly check the cooking by opening lightly the grill.

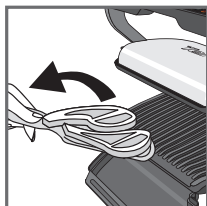
Comments



32



33



34



35

32 If you want to modify the cooking level of temperature during the cooking process, press the manual mode button (the temperature indicator will flash until you reach this new instruction if the temperature is higher). When the level is reached, the lights indicator stop blinking.

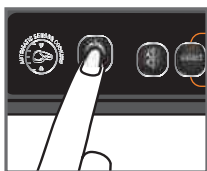
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

33-34 Open the appliance and remove your food when the desired cooking is got.

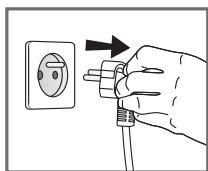
35 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode. Restart to n°21 for a new cooking cycle in manual mode.

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

4 Cooling



36



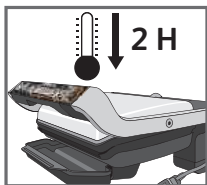
37

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

37 Unplug grill from wall outlet.

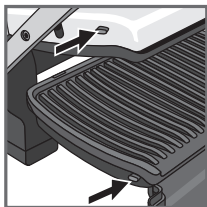
38 Allow to cool for at least 2 hours.

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

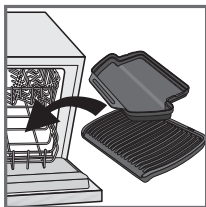


38

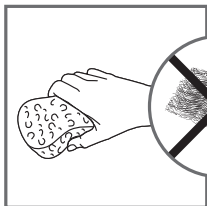
5 Cleaning and maintenance



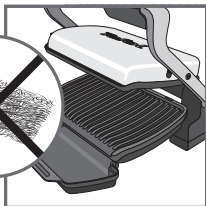
39



40



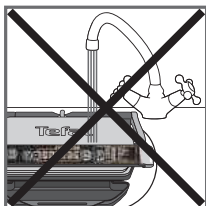
41



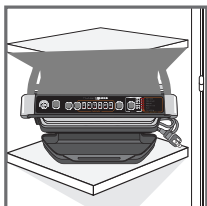
42



43



44



45

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

40 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.

41 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.













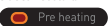





42 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

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

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

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

Trooble shooting

Problem	Cause	Solution
Buttons  +  flashing + led  lighted	Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The manual mode is automatically activated.	<ul style="list-style-type: none"> • 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> - choose the temperature setting by pressing the button  and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Temperature can be adjusted by  button. - 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).
After closing the appliance with food between plates, the appliance turns itself to manual mode with flashing  +  +  discontinue bip then after few seconds, it heats in manual mode under 270°C	Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.	<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).</p>
The appliance stops during the cycle of preheating or cooking.	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.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.
The 6 indicator lights flashing  + one of the   button flashing + discontinue bip	Appliance failure.	Unplug the product and contact your customer service.
The appliance no longer beeps		
After the preheating, I have put my food on the grill but cooking cycle does not start. The indicator stays on  and  button flashing	Your food is thicker than 4 cm.	Food must not be thicker than 4 cm.
	You have not completely opened the grill to place the food.	Completely open the grill then close it.
The 6 indicator lights flashing  + one of the   buttons flashing + discontinue or continue bip	Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the  button.
	Appliance failure : Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON. If the problem persists, contact your Customer service.










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 color indicator				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well-done
 Red meat	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwich		X	X	X	
 Fish		X	X	X	X
 Poultry					X
 Pork/sausage/lamb					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	Pork fillet (boneless), pork belly		medium
	Lamb (boneless)		well-done
	Frozen chicken nuggets  prog chicken		well-done
	Pork belly		medium
	Slice of ham to cook		medium
	Marinated chicken breast		rare
	Duck breast		rare
Fish	Whole trout		well-done
	Shelled prawns		medium
	King prawns (with and without shells on)		medium
	Tuna steak		rare
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		5 different temperature settings

For frozen food,  press before selecting your program.

СОДЕРЖАНИЕ

- ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ стр. 20
- РЕКОМЕНДУЕТСЯ стр. 21
- НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ стр. 22
- ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ стр. 23
- ОПИСАНИЕ стр. 24
- ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА стр. 25
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ стр. 26
- РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ стр. 28
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВТОРОЙ ПОРЦИИ стр. 29
- ОХЛАЖДЕНИЕ стр. 31
- ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ стр. 32
- УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК стр. 33
- РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ (АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ) стр. 34
- РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ (РУЧНОЙ РЕЖИМ) стр. 34

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.

Этот прибор предназначен 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.

Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и понимают связанные с этим опасности. Чистку и пользовательское обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и при условии надзора за ними.

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 внутрь.

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, таких как птицы. 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 ставьте 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 обои.
- 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 ручку 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 не испортить устройство, никогда не используйте его 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

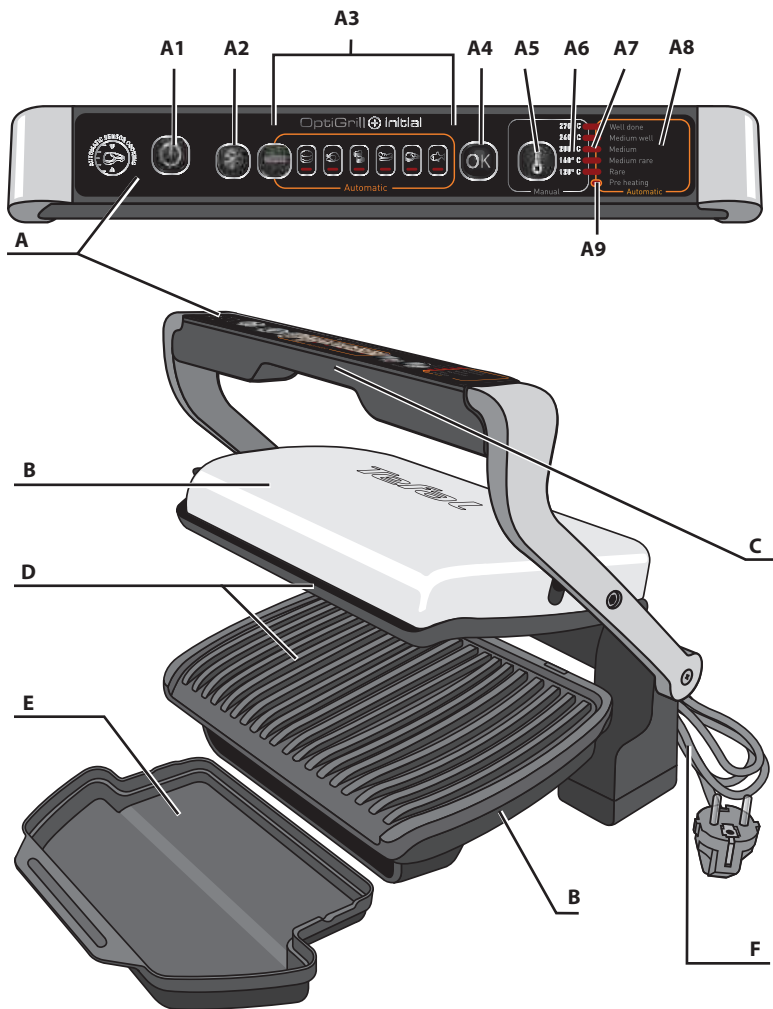
- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- Во время первых минут использования устройство может испускать 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.

Защита окружающей среды



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 | A5 Ручной режим, пять настроек температуры | B Корпус |
| A1 Кнопка включения/выключения | A6 Уровни температуры для ручного режима | C Рукоятка |
| A2 Для автоматических программ | A7 Пять индикаторов: для уровня температуры в ручном режиме или для уровня приготовления в автоматических программах. | D Рабочие пластины |
| A3 Шесть автоматических программ приготовления с кнопкой «select» (выбор) | A8 Уровень приготовления для автоматических программ | E Поддон для жира |
| A4 Кнопка «OK» | A9 Индикатор предварительного разогрева для автоматических программ | F Кабель питания |

Руководство по автоматическим программам приготовления



Бургер



Панини / сэндвичи



Птица



Рыба




Говядина



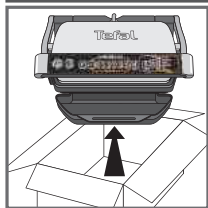
Свинина / сосиски / баранина

Руководство по ручным программам приготовления

-  Ручной режим.
Обычный режим гриля для ручного приготовления с пятью различными значениями температуры (от 120 до 270 °C).

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

1 Установка



1



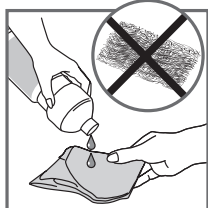
2



OK

4

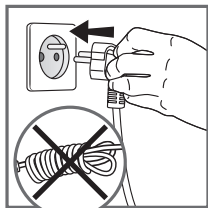
2 Подготовка



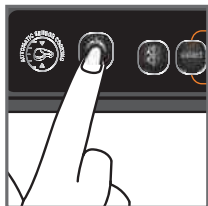
5



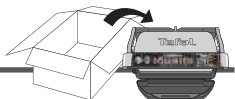
6



7



8



1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин. Наклейку рукоятки на индикаторе уровня приготовления можно заменить в соответствии с используемым языком. Ее можно заменить на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.

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.



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.

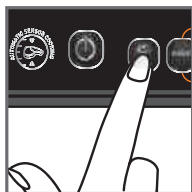
6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.

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

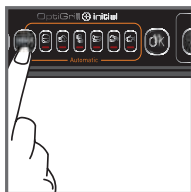
8 Нажмите кнопку включения/выключения.

3а — АВТОМАТИЧЕСКОЕ приготовление, шесть программ

Автоматическое приготовление: выберите программу и выполните предварительный разогрев



9



10

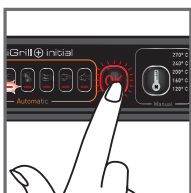
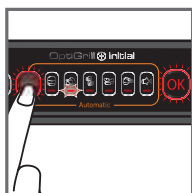
9 Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

10 Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

Шесть автоматических программ приготовления

	Выберите эту программу для приготовления бургеров.		Выберите эту программу для приготовления свинины, сосисок или баранины.
	Выберите эту программу для приготовления птицы.		Выберите эту программу для приготовления говядины.
	Выберите эту программу для приготовления панини или сэндвичей.		Выберите эту программу для приготовления рыбы.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для продуктов, которые не перечислены выше, см. «Таблицу приготовления продуктов, не входящих в программы» на стр. 33.



11

11 Чтобы выбрать нужную программу, нажмите несколько раз кнопку «SELECT». Убедитесь, что внутри гриля нет продуктов. После выбора нужной программы нажмите кнопку «OK».

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

12 Индикатор выбранной программы начнет светиться. Устройство начнет предварительный разогрев, а индикатор разогрева будет мигать на протяжении всего процесса разогрева. Прежде чем открывать гриль и выкладывать в него пищу, дождитесь, когда индикатор разогрева перестанет мигать. Подождите 4–7 минут.

13 После окончания разогрева устройство издаст звуковой сигнал, индикатор разогрева перестанет мигать и будет светиться на протяжении всего процесса приготовления пищи.

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



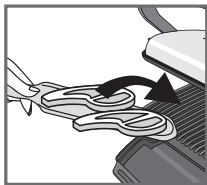
12



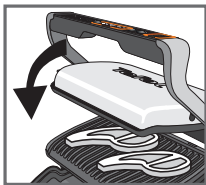
13

4–7 минут

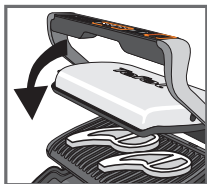
Приготовление пищи



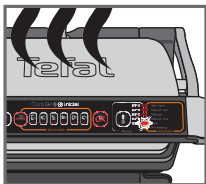
14



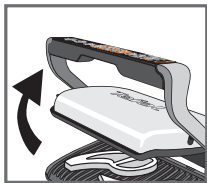
15



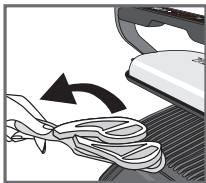
16



17



18



19

14-15 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.

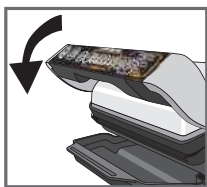
16-17 Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной пищи.

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления. Индикатор программы «с кровью» будет мигать, указывая на то, что устройство находится в процессе приготовления пищи «с кровью». При достижении уровня приготовления устройство издаст звуковой сигнал, а индикатор будет светиться непрерывно (**для достижения наилучших результатов не открывайте и не перемещайте пищу во время приготовления**).

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

Примечание. Для тонко нарезанной пищи после закрытия устройства кнопка «ОК» будет мигать, а устройство продолжит работать в режиме «**постоянный разогрев**». Нажмите кнопку «ОК», чтобы устройство распознало пищу и запустило программу приготовления.

18-19 При достижении нужного уровня приготовления индикатор перестанет мигать и устройство издаст звуковой сигнал. Индикатор следующего уровня приготовления будет мигать до тех пор, пока этот уровень не будет достигнут. Откройте устройство и извлеките пищу, когда желаемый уровень будет достигнут.



20

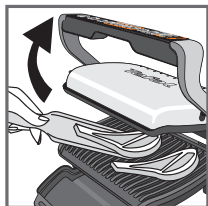
18-19 При достижении нужного уровня приготовления индикатор перестанет мигать и устройство издаст звуковой сигнал. Индикатор следующего уровня приготовления будет мигать до тех пор, пока этот уровень не будет достигнут. Откройте устройство и извлеките пищу, когда желаемый уровень будет достигнут.

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

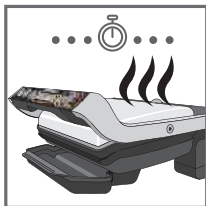
Начните с шага 9 для запуска нового цикла приготовления в автоматическом режиме.

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

Примечания

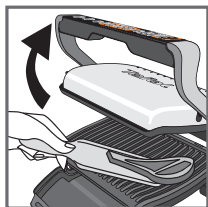


21



22

21-22-23 Чтобы приготовить пищу, соответствующую различным вкусам, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня готовности, закройте гриль и приготовьте другую еду. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной готовности».



23



24

24 Функция поддержания температуры

Когда процесс приготовления пищи завершится, 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.

С л е д у ю щ и й п р о ц е с с приготовления

Если необходимо приготовить больше пищи, см. инструкции на стр. 29.

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 или программу приготовления (этот шаг необходим, даже если требуется тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции пищи).
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать разогрев. На этом этапе индикатор температуры (в РУЧНОМ режиме) или индикатор РАЗОГРЕВА (в автоматическом режиме) будет мигать. Этот шаг является обязательным, даже если устройство кажется горячим.
4. После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать, предварительный разогрев будет завершен.
5. После предварительного разогрева 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.
Помните! Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного разогрева сокращается.

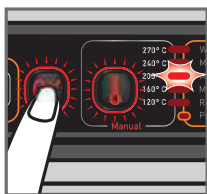
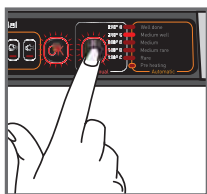
3b - Приготовление в РУЧНОМ режиме

Ручное приготовление: выберите температуру и выполните предварительный разогрев

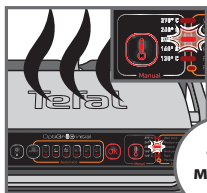


Ручной режим позволяет управлять временем приготовления вручную. Для этого режима доступны пять разных настроек температуры. См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.

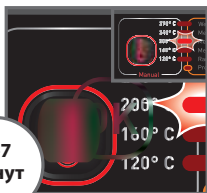
Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для продуктов, которые не перечислены выше, см. «Таблицу приготовления продуктов, не входящих в программы» на стр. 33.



25



26



27

25 Нажимайте кнопку «Ручной режим», чтобы выбрать желаемую температуру приготовления пищи. После этого нажмите кнопку «ОК».

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

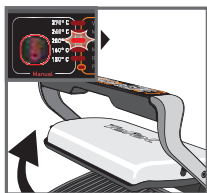
26 Индикатор, соответствующий выбранной температуре, будет мигать на протяжении всего процесса предварительного разогрева.

Подождите 4–7 минут.

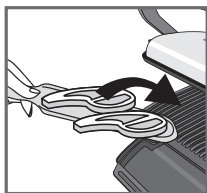
27 После окончания разогрева устройство издает звуковой сигнал, индикатор температуры перестанет мигать и будет светиться на протяжении всего процесса приготовления пищи.

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

Приготовление пищи



28



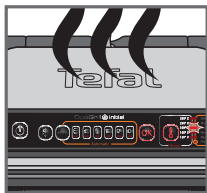
29

28-29 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.

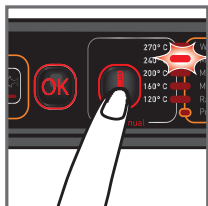


30



31

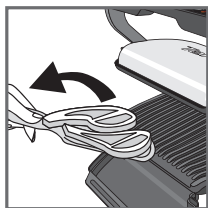
30-31 Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления. Гриль нагреется до выбранной температуры и будет ее поддерживать. Регулярно следите за процессом приготовления, приоткрывая гриль.



32



33



34



35

32 Если необходимо изменить температуру в процессе приготовления, нажмите кнопку ручного режима (индикатор температуры будет мигать до тех пор, пока не будут выполнены все действия по внесению изменений, если температура выше). Когда новый уровень температуры будет достигнут, индикатор перестанет мигать.

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

33-34 Откройте устройство и извлеките пищу, когда желаемый уровень будет достигнут.

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

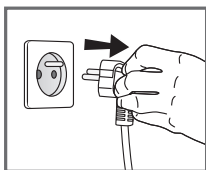
Начните с шага 21 для запуска нового цикла приготовления в ручном режиме.

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

4 Охлаждение



36



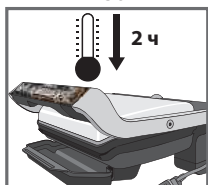
37

36 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

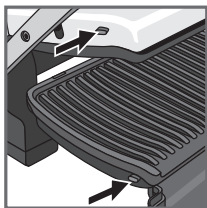
37 Отключите гриль от розетки электросети.

38 Дайте устройству остыть не менее двух часов.

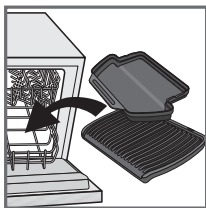
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.



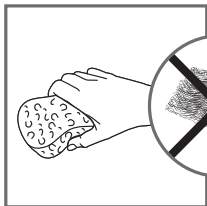
38



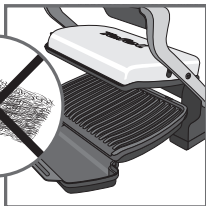
39



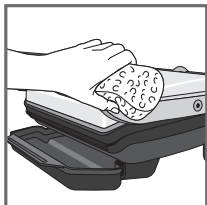
40



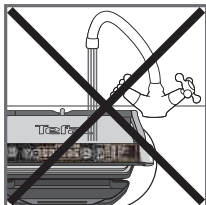
41



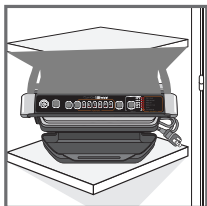
42



43



44



45

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

40 Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия грязных 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.

41 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.





















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

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

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

45 Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопки  и  мигают, индикатор  120° C  светится</p>	<p>Процесс разогрева нарушен. Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей между пластин. Ручной режим активируется автоматически.</p>	<p>• Два возможных варианта: - выберите настройку температуры с помощью кнопки , а затем нажмите кнопку «ОК». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). Температуру можно регулировать с помощью кнопки .</p> <p>- полностью откройте устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, выберите программу приготовления и нажмите «ОК». Дождитесь окончания процесса разогрева (индикатор разогрева будет светиться непрерывно).</p>
<p>После закрытия устройства с пищей между пластинами оно само переключилось в ручной режим с мигающими индикаторами ,  и  270° C  без звукового сигнала, а через несколько секунд нагрелось в ручном режиме до 270 °C</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. Температуру можно регулировать с помощью кнопки .</p> <p>или</p> <p>Откройте устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство и дождитесь окончания процесса разогрева (индикатор разогрева будет светиться непрерывно).</p>
<p>Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.</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.</p>	<p>Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к электросети и включите.</p>
<p>Мигают 6 индикаторов , мигает одна из кнопок   и прервался звуковой сигнал.</p> <p>Устройство больше не издает звуковой сигнал.</p>	<p>Неполадки с устройством.</p>	<p>Отключите устройство от электросети и обратитесь в службу поддержки.</p>
<p>После завершения разогрева пища была помещена в гриль, но процесс приготовления не начался. Индикатор  Pre heating продолжает светиться и кнопка  мигает</p>	<p>Толщина пища превышает 4 см. Гриль не был открыт полностью при помещении пищи внутрь. Пища не распознается. Толщина пища слишком мала, кнопка «ОК» мигает.</p>	<p>Пища должна иметь толщину не более 4 см. Полностью откройте гриль, а затем закройте. Подтвердите запуск процесса приготовления, нажав кнопку .</p>
<p>Мигают 6 индикаторов , мигает одна из кнопок  , прервался или звучит звуковой сигнал.</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 качества приготавливаемой 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	Цветной индикатор уровня приготовления				
	С кровью	Слабая прожарка	Средняя прожарка	Почти прожаренное	Полная прожарка
 Говядина	X	X	X	X	X
 Бургер	X	X	X	X	X
 Панини / сэндвичи		X	X	X	
 Рыба		X	X	X	X
 Птица					X
 Свинина / сосиски / баранина					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	Свиное филе (без костей), свиная грудинка		средняя прожарка
	Баранина (без костей)		сильная прожарка
	Замороженные куриные наггетсы программа для курицы 		сильная прожарка
	Свиная грудинка		средняя прожарка
	Ломтик ветчины		средняя прожарка
	Маринованные куриные грудки		с кровью
Утиная грудка		с кровью	
Рыба	Целая форель		сильная прожарка
	Очищенные креветки		средняя прожарка
	Королевские креветки (очищенные и нет)		средняя прожарка
	Стейк из тунца		с кровью
Ручной режим См. специальные инструкции в кратком руководстве пользователя.	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		Пять различных настроек температуры

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу.

ЗМІСТ

• ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ / ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ	стор. 36
• РЕКОМЕНДОВАНО	стор. 37
• НЕ РЕКОМЕНДОВАНО	стор. 38
• ЗОБРАЖЕННЯ В РОЗІБРАНОМУ ВИГЛЯДІ	стор. 39
• ОПИС	стор. 40
• ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ	стор. 41
• АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ	стор. 42
• РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ	стор. 44
• ПРИГОТУВАННЯ ДРУГОЇ ПОРЦІЇ ЇЖИ	стор. 45
• ОХОЛОДЖЕННЯ	стор. 46
• ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	стор. 47
• УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	стор. 48
• ГІД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ (АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ)	стор. 49
• ГІД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ (У ТОМУ ЧИСЛІ РУЧНИЙ РЕЖИМ)	стор. 49

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

Інструкції з використання, обслуговування та встановлення продукту: для забезпечення власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі які пов'язані з піктограмами.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на наступне використання гарантія не поширюється:

- кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- фермерські будинки;
- для гостей в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- домашні готелі типу "нічліг і сніданок".


Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.

Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями з використання приладу та його властивостей, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, щоб впевнитись, що вони не грають з 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 інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад, за винятком, якщо вони старші 8 років й знаходяться під наглядом.

Зберігайте прилад та його шнур живлення у недоступному місці для дітей молодше 8 років.

Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.

 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 управління.

Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або його технічний представник.

Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який знаходиться в хорошому стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Прийміть всі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотиканням о подовжувач.

Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.

Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.

Для чищення 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.

Завжди


- 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, птахи. Ми рекомендуємо власникам птах тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтесь, що пластини чисті 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).
- Переконайтесь, що пластини стійкі, правильно 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 пластину.
- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або цілей.

Ніколи

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріву приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку 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 полицю, або поруч з горючими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або гобелени
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися 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 пластинах.
- Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без їжі всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте лоток для збору олії під час приготування їжі. Якщо лоток для збору олії заповнився при приготуванні їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку 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 по рецептам з фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

Поради / інформація

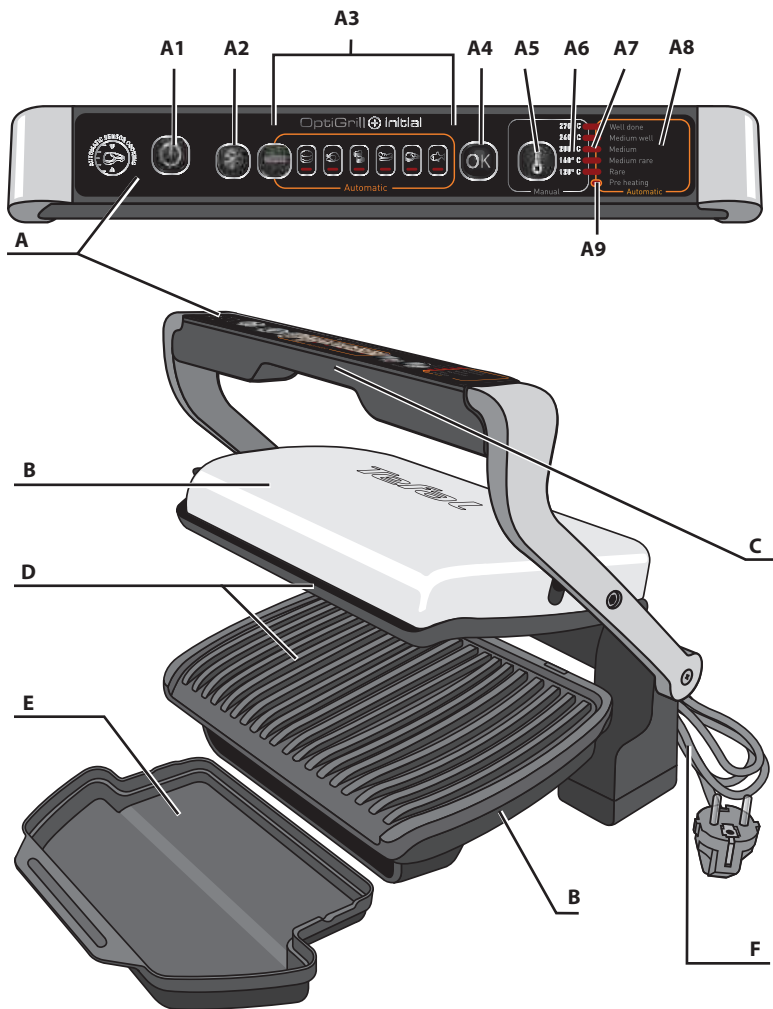
- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива по низьковольтному обладнанню - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали,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

Захист довкілля



В першу чергу захист довкілля!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані.
- ➔ Залиште його в місцевому пункті збору відходів.



Опис

- | | | |
|--|---|------------------------------------|
| A Панель управління | A5 Ручний режим "5 рівнів регулювання температури" | B Корпус |
| A1 Кнопка On/Off | A6 Рівні температури для ручного режиму | C Ручка |
| A2 Для автоматичних програм | A7 5 індикаторів: рівень температури у ручному режимі або рівень приготування для автоматичних програм | D Пластини для приготування |
| A3 6 автоматичних програм приготування з кнопкою "select" (вибір) | A8 Рівень приготування для автоматичних програм | E Лоток |
| A4 Кнопка "OK" | A9 Індикатор попереднього розігрівання для автоматичних програм | F Шнур живлення |

Гід програм автоматичного приготування



Бургер



Паніні / сендвіч



Птиця



Риба



Яловичина



Свинина / сосиски / баранина

Гід програм ручного приготування

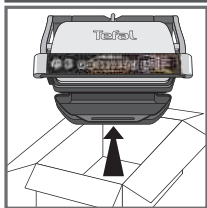


Ручний режим:

традиційний гриль для ручного приготування, в тому числі 5 рівнів регулювання температури (від 120°C до 270°C).

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ

1 Налаштування



1



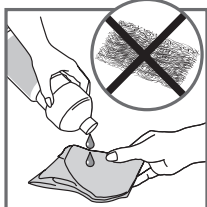
2



OK

4

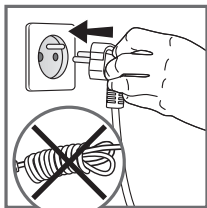
2 Підготовка



5



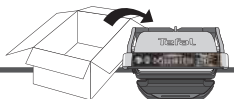
6



7



8



1 Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу. Наклейка на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на іншу з внутрішньої сторони упаковки.

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

3-4 Поставте знімний лоток в передню частину приладу.



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

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

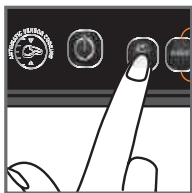
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

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

8 Натисніть кнопку On/Off.

3а - АВТОМАТИЧНЕ приготування за допомогою 6 автоматичних програм

Автоматичне приготування - перед початком приготування виберіть програму і функцію попереднього розігрівання:



9



10

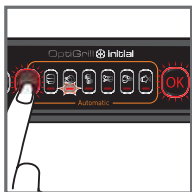
9 Якщо їжа, яку ви бажаєте приготувати, заморожена, натисніть відповідну кнопку "frozen food" (розморожування).

10 Виберіть відповідний режим приготування відповідно до типу їжі, що готується.

6 програм автоматичного приготування

	Виберіть цю програму, якщо ви бажаєте приготувати бургери.		Виберіть цю програму, якщо ви бажаєте приготувати свинину / сосиски / баранину.
	Виберіть цю програму, якщо ви бажаєте приготувати птицю.		Виберіть цю програму, якщо ви бажаєте приготувати яловичину.
	Виберіть цю програму, якщо ви бажаєте приготувати паніні або сендвіч.		Виберіть цю програму, якщо ви бажаєте приготувати рибу.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших продуктів, які не перелічені вище, зверніться до "Таблиці з приготування продуктів поза списком" на стор. 48.



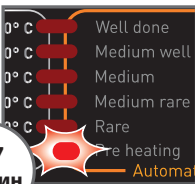
11

11 Натисніть кнопку "SELECT" (вибір) кілька разів для вибору потрібної програми. **Перевірте, щоб всередині гриля не було їжі.** Коли ви вибрали потрібну програму, натисніть кнопку "OK".

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



12



13

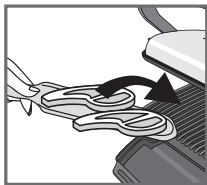
4-7
ХВИЛИН

12 Загориться індикатор вибраної програми. Прилад почне розігріватися. Під час розігрівання індикатор попереднього розігрівання буде блимати. Перш ніж відкрити гриль і покласти продукти, вам потрібно зачекати, поки індикатор попереднього розігрівання перестане блимати. Зачекайте 4-7 хвилин.

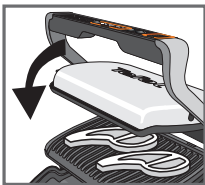
13 Коли попереднє розігрівання завершено, лунає мелодія, індикатор попереднього розігрівання перестає блимати і залишається горіти протягом всього часу приготування.

Примітка: В кінці цього режиму, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

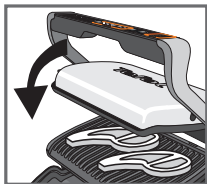
Приготування



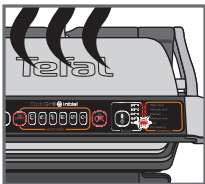
14



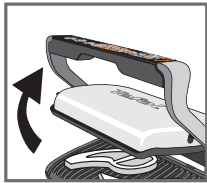
15



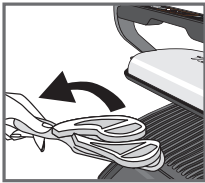
16



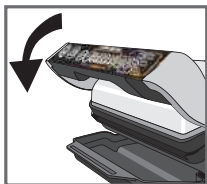
17



18



19



20

14-15 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.

Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

16-17 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі.

Закрийте прилад, щоб почати приготування. Індикатор "Rare" (з кров'ю) блимає, вказуючи на те, що виконується цей етап приготування. Лунає звуковий сигнал і загоряється індикатор, як тільки досягається рівень готовності (**для досягнення найкращих результатів не відкривайте гриль і не пересувайте їжу під час приготування**).

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

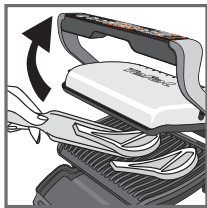
Примітка: для тонко нарізаної їжі, після закриття приладу блимає кнопка "OK" і залишається на "pre heating fixed" (розігрівання зафіксовано). Натисніть кнопку "OK", щоб прилад розпізнав їжу, яка готується, та запустив програму приготування.

18-19 Коли досягається рівень готовності, індикатор перестає блимати і ви почуєте звуковий сигнал "beep". Наступний рівень приготування буде блимати до свого завершення. Відкрийте прилад і зніміть їжу, коли буде досягнуто бажаного рівня.

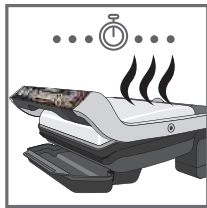
20 Закрийте прилад без їжі на пластині. Загориться панель управління та сама перейде у режим вибору програми.

Почніть знову з п. 9 для нового процесу приготування в автоматичному режимі.

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



21



22



23



24

21-22-23 Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня готовності, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

24 Функція підтримки температури

Коли процес приготування закінчиться, прилад автоматично перейде в режим підтримки температури після досягнення рівня "well done" (повністю просмажено). Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, поки пластини не охолонуть.

Примітка: система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.

Наступний процес приготування

Якщо ви бажаєте приготувати більше їжі, див. стор. 45.

Приготування більшої кількості їжі

Якщо ви бажаєте приготувати другу порцію їжі, знову розігрійте прилад (починаючи з пункту 9 в автоматичному режимі або пункту 25), навіть, якщо ви готуєте ту ж саму їжу.

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 однаковий, як і для їжі, яка вже готова).
3. Натисніть кнопку "OK" для попереднього розігрівання. Під час цієї фази індикатор температури (в РУЧНОМУ режимі) або індикатор ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВАННЯ (в автоматичному режимі) буде блимати. Цей етап є обов'язковим, навіть якщо прилад здається гарячим.
4. Після завершення попереднього розігрівання пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування припинить блимати.
5. Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу всередину приладу.

Важливо:

- Зверніть увагу на те, що фаза попереднього розігрівання є обов'язковою для будь-якої нової партії їжі
- Не забувайте завжди закривати гриль і не класти їжу, щоб функція попереднього розігрівання була ефективною.
- Перед тим, як відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.

Примітка: якщо новий процес попереднього розігрівання буде активований негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде знижений.

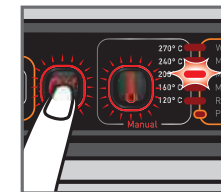
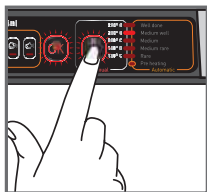
3b - РУЧНЕ приготування у ручному режимі

Ручне приготування - перед початком приготування виберіть температуру і функцію попереднього розігрівання:



Якщо ви вибрали ручний режим, ви маєте контролювати вручну час приготування. Для цього ручного режиму є 5 різних параметрів температури. Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.

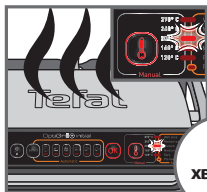
Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших продуктів, які не перелічені вище, зверніться до "Таблиці з приготування продуктів поза списком" на стор. 48.



25 Натискайте кнопку "Manual mode" (ручний режим), поки не досягнете потрібної температури для приготування вашої їжі. Коли ви вибрали потрібну температуру, натисніть кнопку "OK".

Примітка: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

25



26 Індикатор, що відповідає вибраній температурі, буде блимати протягом всього етапу попереднього розігрівання.

Зачекайте 4 - 7 хвилин.

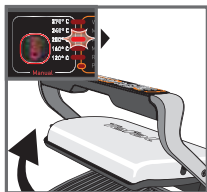
27 Коли попереднє розігрівання завершено, лунає мелодія, індикатор температури перестає блимати і залишається горіти протягом всього часу приготування.

Примітка: В кінці цього режиму, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

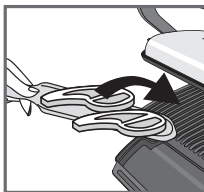
26

27

Приготування



28



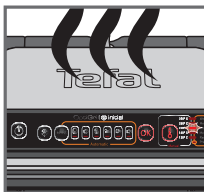
29

28-29 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.

Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

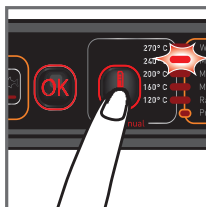


30



31

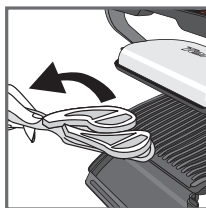
30-31 Закрийте прилад, щоб почати приготування. Гриль постійно нагрівається до вибраної температури. Регулярно перевіряйте готовність, трохи відкриваючи гриль.



32



33



34



35

32 Якщо ви бажаєте змінити рівень температури приготування під час процесу приготування, натисніть кнопку ручного режиму (індикатор температури буде блимати до досягнення нової температури, якщо попередня температура була вище). Коли потрібний рівень буде досягнуто, індикатор перестане блимати.

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

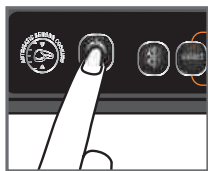
33-34 Відкрійте прилад і зніміть їжу, коли буде досягнуто бажаного рівня.

35 Закрийте прилад без їжі на пластині. Загориться панель управління та сама перейде у режим вибору програми.

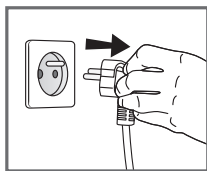
Почніть знову з п. 21 для нового процесу приготування в ручному режимі.

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

4 Охолодження



36



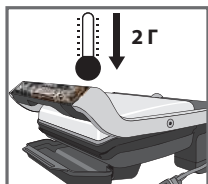
37

36 Натисніть кнопку On/Off (Увімк./Вимк.), щоб вимкнути прилад.

37 Вийміть вилку з розетки.

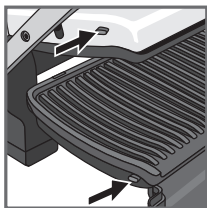
38 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

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

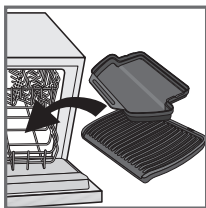


38

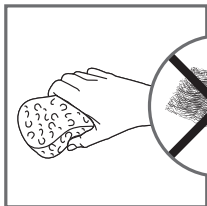
5 Чищення та обслуговування



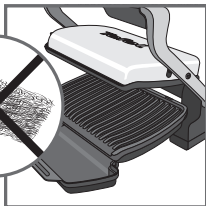
39



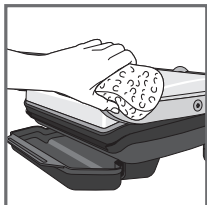
40



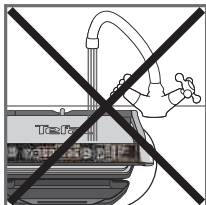
41



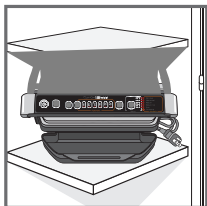
42



43



44



45

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

40 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після видалення пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте поки прилад повністю охолоне і почистіть їх сухою ганчіркою. Якщо ви не хочете мити їх в 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.

41 Не використовуйте металеві шкрєбки, губки чи мочалки або абразивні чистильні засоби для очищення будь-якої частини приладу, використовуйте тільки нейлонові або неметалеві чистильні серветки.

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





















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

43 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

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

45 Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник сервісної служби.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
<p>Кнопки  +  блимають + індикатор  120° C  горить</p>	<p>Не здійснено попереднє розігрівання. Переключення приладу на "ON" або запуск автоматичного режиму приготування з їжею між пластинами. Автоматично активовано ручний режим.</p>	<p>• 2 можливих варіанти: - Виберіть налаштування температури, натиснувши кнопку , а потім кнопку "OK". Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). Температуру можна встановити кнопкою . - Відкрийте повністю прилад, зніміть їжу, належним чином закрийте прилад, виберіть програму приготування і натисніть "OK". Дочекайтесь закінчення попереднього розігрівання (індикатор попереднього розігрівання буде горіти).</p>
<p>Після закриття приладу з їжею між пластинами прилад перейде у ручний режим самостійно,  +  +  270° C  перестають блимати, після чого через кілька секунд в ручному режимі він нагрівається до 270°C.</p>	<p>Попереднє розігрівання не було завершено до кінця. Гриль був відкритий, і їжа була покладена на платину до завершення попереднього розігрівання.</p>	<p>Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом у ручному режимі. Температуру можна встановити кнопкою . або Відкрийте прилад, зніміть їжу, закрийте прилад належним чином і дочекайтесь завершення попереднього розігрівання (індикатор попереднього розігрівання буде горіти).</p>
<p>Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.</p>	<p>Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. Прилад простоює занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру.</p>	<p>Вийміть вилку з розетки і почекайте кілька хвилин. Знову вставте вилку в розетку і натисніть кнопку ON.</p>
<p>Блимають 6 індикаторів  + блимає одна з кнопок   + не лунає звуковий сигнал</p>	<p>Відмова приладу.</p>	<p>Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.</p>
<p>Прилад не видає звуковий сигнал.</p>		
<p>Після попереднього розігрівання я поклав їжу на гриль, але процес приготування не розпочався. Горить індикатор  Pre heating і блимає кнопка </p>	<p>Ваша їжа товще 4 см. Ви не повністю відкрили гриль для розміщення їжі. Прилад не розпізнає їжу. Їжа занадто тонка, блимає кнопка "OK".</p>	<p>Їжа має бути товщиною не більше 4 см. Повністю відкрийте гриль, потім закрийте його. Підтвердить початок приготування їжі, натиснувши кнопку .</p>
<p>Блимають 6 індикаторів  + блимає одна з кнопок   + не лунає або продовжує лунати звуковий сигнал</p>	<p>Відмова приладу: Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно. Прилад перегрівів.</p>	<p>Вийміть вилку з розетки і почекайте кілька хвилин. Знову вставте вилку в розетку і натисніть кнопку ON. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.</p>

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

Аналогічно треба звертати увагу на товщину м'яса під час приготування; не слід готувати їжу товщиною більше 4 см.

Гід для приготування (автоматичні програми)

Цільові програми	Кольоровий індикатор рівня приготування				
	3 кров'ю	Слабке просмаження	Середнє просмаження	Добре просмаження	Повне просмаження
 Яловичина	X	X	X	X	X
 Бургер	X	X	X	X	X
 Паніні / сендвіч		X	X	X	
 Риба		X	X	X	X
 Птиця					X
 Свинина / сосиски / баранина					X

Гід для приготування (у тому числі ручний режим)

Їжа	Програма приготування	Рівень приготування
Хліб		Шматочки хліба, підсмажені сендвічі
		Бургер: (після попереднього приготування м'яса)
М'ясо і птиця		Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка
		Баранина (без кісток)
		Заморожені курячі нагетси 
		Свиняча грудинка
		Шматочки шинки
		Мариновані курячі грудки
		Качина грудка
	Риба	
Очищені креветки		
Королівські креветки (з та без панцира)		
Стейк з тунця		
Ручний режим Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.		Смажені фрукти й овочі. (повинні бути нарізані однакового розміру й товщини)
		5 налаштувань температури

Для замороженої їжі, натисніть  перед тим, як вибрати програму.

SPIS TREŚCI

• INSTRUKCJE/WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	s. 51
• ZALECENIA	s. 52
• ZAKAZY	s. 53
• WIDOK ROZSTRZELONY	s. 54
• OPIS	s. 55
• PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA	s. 56
• PIECZENIE AUTOMATYCZNE	s. 57
• PIECZENIE RĘCZNE	s. 59
• PIECZENIE DRUGIEJ PARTII PRODUKTÓW	s. 60
• STYGNIECIE	s. 61
• CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	s. 62
• ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	s. 63
• PIECZENIE – PRZEWODNIK (PROGRAMY AUTOMATYCZNE)	s. 64
• PIECZENIE – PRZEWODNIK (ŁĄCZNIE Z TRYBEM RĘCZNYM)	s. 64

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE 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 powinny używać 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 odnośnie 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 trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci 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 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 wstępnie nagrzewać.

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 splukać oparzenie zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć płyty (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 płyty były czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty były stabilnie założone i poprawnie zaczezione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby nie uszkodzić płyt do pieczenia, należy zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopaty.
- 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 urządzeń bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyń.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzeń pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naścienne.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzeń 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 zwisać na ostrej krawędzi.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytach.
- Ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie należy używać metalowych drucików 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 płytą a opiekami 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.
- Gorące płyty nie należy odkładać na delikatnych powierzchniach ani wkładać pod wodę.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej, należy unikać nadmiernego wstępnego nagrzewania pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytami.
- Nie należy zapiekać produktów spożywczych w folii aluminiowej.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go nigdy używać do jakichkolwiek potraw flambrowanych.
- Między płyty a element grzewczy nie należy wkładać folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nigdy nie należy włączać grzania lub rozpocząć pieczenia, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płyt do pieczenia.



Wskazówki/informacje

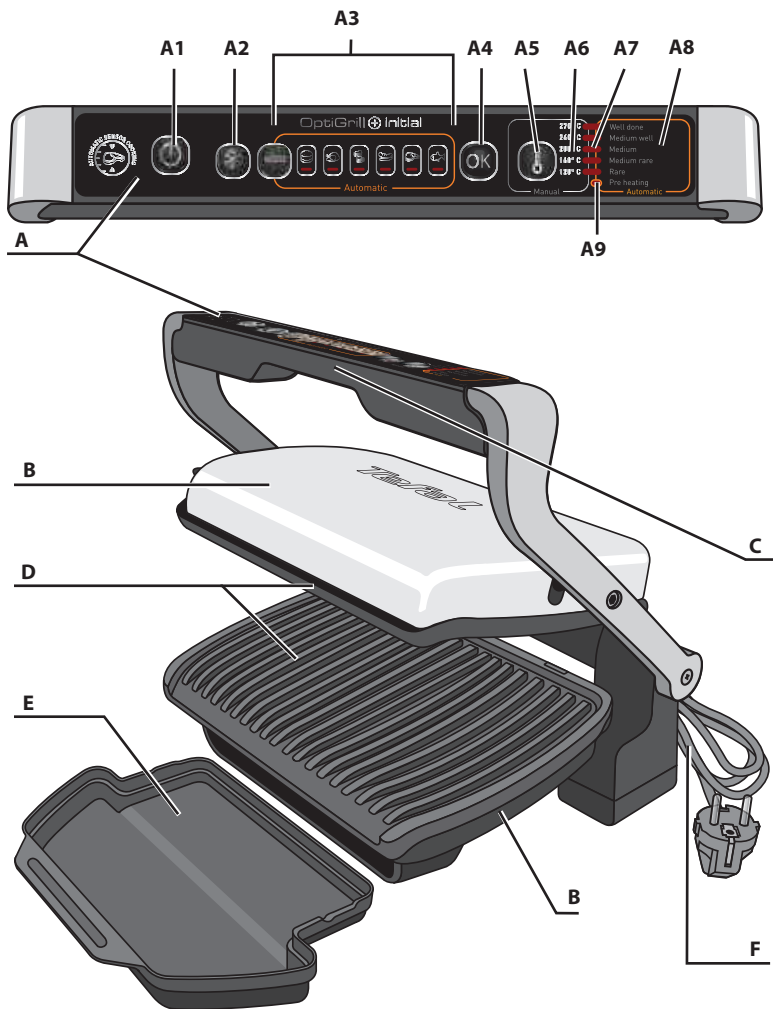
- Dziękujemy za zakup naszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia stosowne normy i przepisy zawarte w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa 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!

-  Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
-  Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.




Opis

- | | | |
|---|---|------------------------------|
| A Panel sterowania | A5 Tryb ręczny „5 ustawień temperatury” | B Korpus |
| A1 Przełącznik wł./wył. | A6 Poziomy temperatury do trybu ręcznego. | C Uchwyt |
| A2 Do programów automatycznych | A7 5 diod LED: do poziomu temperatury w trybie ręcznym lub do poziomu przypieczenia w programach automatycznych. | D Płytki do pieczenia |
| A3 6 automatycznych programów pieczenia z przyciskiem „Select” („Wybierz”) | A8 Poziom przypieczenia do programów automatycznych. | E Tacka ociekowa |
| A4 Przycisk OK | A9 Dioda LED nagrzewania do programów automatycznych. | F Przewód zasilający |

Automatyczne programy pieczenia – przewodnik

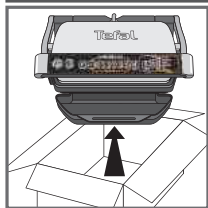
- | | |
|--|--|
|  Hamburger |  Panini / Sandwicz |
|  Drób |  Ryba |
|  Czerwone mięso |  Wieprzowina/
parówki/jagnięcina |

Pieczenie ręczne – przewodnik

-  Tryb ręczny:
Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z 5 różnymi ustawieniami temperatury (od 120°C do 270°C)

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

1 Nastawianie



1



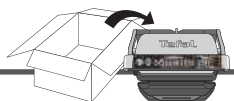
2



3



4

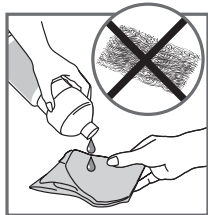


1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia. Wersję językową naklejki na wskaźniku poziomu przypieczenia można zmienić. Naklejkę można zastąpić naklejką znajdującą się w środku opakowania.

2 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć płytkę ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wyplukać i dokładnie wysuszyć.

3-4Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

2 Przygotowanie



5

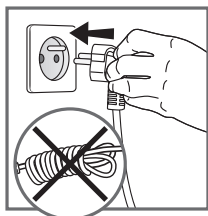


6



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 wstępnego upewnić się, że górna i dolna płytka do pieczenia są poprawnie złożone w urządzeniu.



7



8

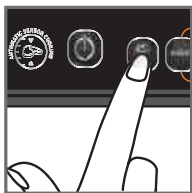
6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

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

8 Wcisnąć przełącznik Włączone/Wyłączone.

3a - Pieczenie AUTOMATYCZNE z 6 programami automatycznymi

Pieczenie automatyczne - wybór programu i nagrzewanie przed pieczeniem:



9



10

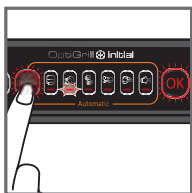
9 Jeśli produkty spożywcze przeznaczone do pieczenia są zamrożone, należy nacisnąć przycisk „mrożonki”.

10 Wybrać odpowiedni tryb pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.

6 automatycznych programów pieczenia

	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać hamburgery.		Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać wierzchoinę/parówki/jagnięcinę.
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać drób.		Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać czerwone mięso.
	Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać panini lub sandwicze.		Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać ryby.

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 63.



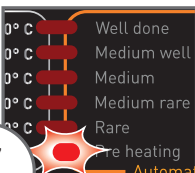
11

11 Kilkrotnie nacisnąć przycisk „SELECT”, aż wybrany zostanie żądany program. **Dopilnować, aby w grillu nie było żadnych produktów spożywczych.** Po dokonaniu wyboru nacisnąć przycisk „OK”.

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



12



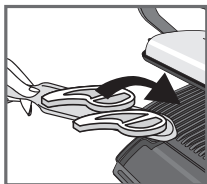
13

12 Zaświeci się kontrolka wybranego programu. Urządzenie rozpocznie nagrzewanie. W czasie całego etapu nagrzewania kontrolka nagrzewania będzie migać. Przed otwarciem grilla i włożeniem do niego produktów należy zaczekać, aż zakończy się nagrzewanie. Może to potrwać 4-7 minut.

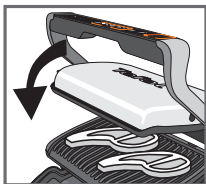
13 Po zakończeniu etapu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy (melodia), kontrolka nagrzewania przestanie migać i będzie świecić światłem ciągłym przez cały czas trwania procesu opiekania.

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

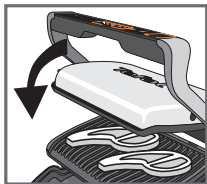
4-7
minut



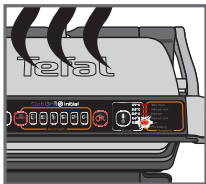
14



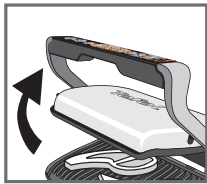
15



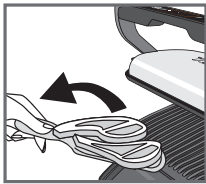
16



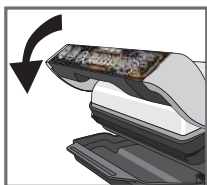
17



18



19



20

14-15 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płytce do pieczenia.

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

16-17 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów.

Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie. Kontrolka „Rare” zacznie migać, sygnalizując, że wybrany jest poziom przypieczenia „lekko”. Gdy dany poziom przypieczenia 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**).

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

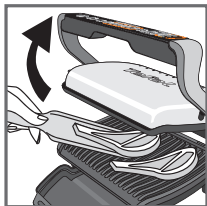
Uwaga: w przypadku cienko pokrojonych produktów, po zamknięciu urządzenia przycisk „OK” miga, a kontrolka „Pre heating” świeci światłem ciągłym. Należy nacisnąć przycisk „OK”, aby umożliwić urządzeniu rozpoznanie zapiekanych produktów i rozpoczęcie programu pieczenia.

18-19 Gdy zostanie osiągnięty dany poziom przypieczenia, kontrolki przestaną migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy („bip”). Następnym poziomem przypieczenia miga aż do momentu, gdy zostanie osiągnięty. Gdy zostanie osiągnięty żądany poziom przypieczenia, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty.

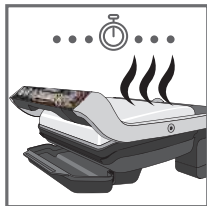
20 Zamknąć urządzenie bez produktów na płytce. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu”.

Aby rozpocząć nowy cykl pieczenia w trybie automatycznym, należy wrócić do punktu⁹.

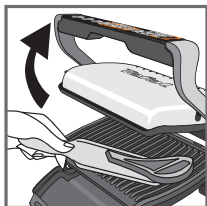
Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.



21



22



23



24

21-22-23 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 przypieczenia, a potem zamknąć grill i kontynuować pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia aż do poziomu „mocno wypieczone”.

24 Funkcja utrzymywania temperatury

Po osiągnięciu poziomu „well done” („mocno”) i gdy proces pieczenia dobiegnie końca, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania w ciepłe. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się one nadal dopiekały w czasie, gdy płytki do pieczenia będą stygły.

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Kolejne pieczenie

Aby zapiec więcej produktów spożywczych, należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi na stronie 60.

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. Upewnij 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 rozpocząć nagrzewanie, nacisnąć przycisk „OK”. Na tym etapie kontrolka temperatury (w trybie RĘCZNYM) lub kontrolka NAGRZEWANIA (w trybie automatycznym) będzie migać. Etap ten jest obowiązkowy nawet jeśli urządzenie wydaje się być gorące.
4. Gdy nagrzewanie dobiegnie końca, kontrolka poziomu przypieczenia przestaje migać.
5. 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 nie 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.

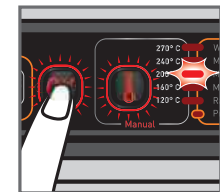
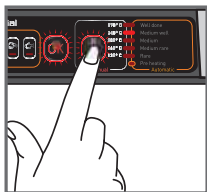
3b - Pieczenie RĘCZNE w trybie ręcznym

Pieczenie ręczne - wybór temperatury i nagrzewanie przed pieczeniem:



Jeśli wybrany zostanie tryb ręczny, użytkownik ręcznie kontroluje czas zapiekania. W trybie ręcznym dostępnych jest 5 różnych ustawień temperatury. Patrz odpowiednia część w skróconej instrukcji.

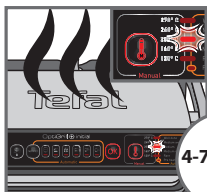
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 63.



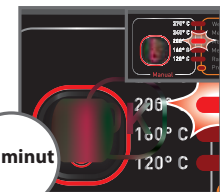
25

25 Naciskać przycisk „Tryb ręczny”, aż zostanie ustawiona żądana temperatura, w której mają być zapiekane produkty. Po dokonaniu wyboru nacisnąć przycisk „OK”.

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



26



27

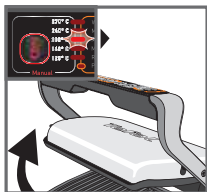
26 W czasie całego etapu nagrzewania kontrolka LED wybranej temperatury będzie migać.

Odczekać 4-7 minut.

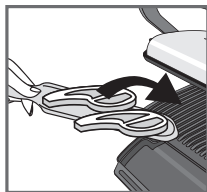
27 Po zakończeniu etapu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy (melodia), kontrolka temperatury przestanie migać i będzie w czasie zapiekania świecić światłem ciągłym.

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

Pieczenie



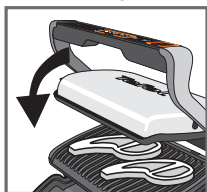
28



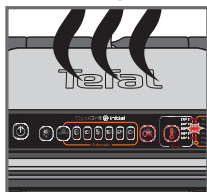
29

28-29 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płytce do pieczenia.

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



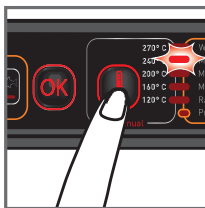
30



31

30-31 Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie. Grill jest nieprzerwanie podgrzewany do wybranej temperatury. Postępy pieczenia należy regularnie sprawdzać przez otwieranie grilla.

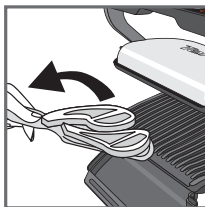
Uwagi



32



33



34



35

32 Jeśli w czasie procesu pieczenia użytkownik zechce zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk trybu ręcznego (kontrolka temperatury będzie migać aż osiągnięta zostanie nowa temperatura, o ile jest wyższa). Gdy poziom zostanie osiągnięty, kontrolka przestanie migać.

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

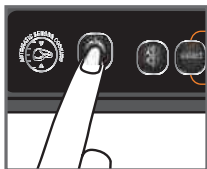
33-34 Gdy zostanie osiągnięty żądany poziom przypieczenia, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty.

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

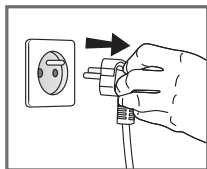
Aby rozpocząć nowy cykl pieczenia w trybie ręcznym, należy wrócić do punktu 21.

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

4 Stygnięcie



36



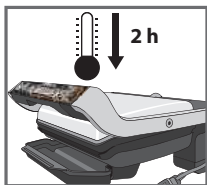
37

36 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

37 Odłączyć grill od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

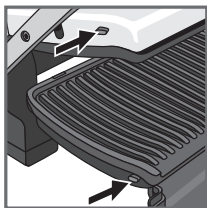
38 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.

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

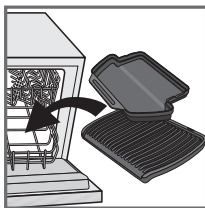


38

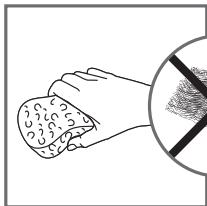
5 Czystczenie i konserwacja



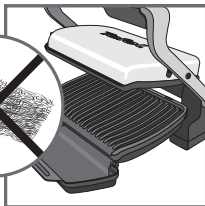
39



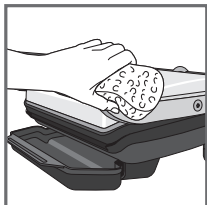
40



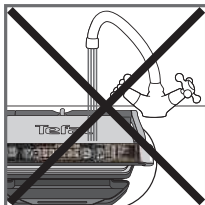
41



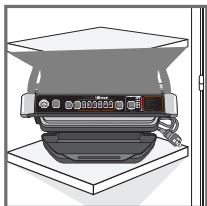
42



43



44



45

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

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

41 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.

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













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

43 Nie należy zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<p>Przyciski  +  migają, + świeci się kontrolka LED  120°C </p>	<p>Nie przeprowadzono etapu nagrzewania. Włączyć urządzenie lub rozpocząć automatyczny cykl pracy z produktami spożywczymi między płytkami. Automatycznie włączony tryb ręczny.</p>	<p>• 2 możliwe opcje: - Wybrać ustawienie temperatury przez naciśnięcie przycisku  i naciśnięcie przycisku OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pod nadzorem (tryb ręczny). Temperaturę można regulować przyciskiem . - 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>Po zamknięciu urządzenia z produktami między płytkami, urządzenie przełącza się w tryb ręczny, migają kontrolki  +  +  270°C , cichnie sygnał dźwiękowy, a po kilku sekundach urządzenie nagrzewa się do blisko 270°C w trybie ręcznym.</p>	<p>Nieukończony etap nagrzewania. Grill został otwarty i produkty włożono na płytkę przed końcem nagrzewania.</p>	<p>Pozwolić na pieczenie się, ale nadzorować pracę urządzenia ponieważ jest to tryb ręczny. Temperaturę można regulować przyciskiem  lub Otworzyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie i poczekać na zakończenie się etapu nagrzewania (kontrolka nagrzewania świecąca w sposób ciągły).</p>
<p>Urządzenie przerywa cykl nagrzewania lub pieczenia.</p>	<p>Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas.</p>	<p>Odłączyć urządzenie od zasilania i kilka sekund odczekać. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włącz urządzenie ponownie.</p>
<p>Miga 6 kontrolki  + miga jeden z przycisków   + wyłącza się sygnał dźwiękowy</p> <p>Urządzenie nie generuje już sygnału dźwiękowego.</p>	<p>Usterka urządzenia.</p>	<p>Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.</p>
<p>Po nagraniu i włożeniu produktów do grilla nie włącza się cykl pieczenia. Kontrolka pozostaje włączona  Pre heating  miga</p>	<p>Produkty spożywcze mają grubość przekraczającą 4 cm. Nie otwarto grilla całkowicie, aby włożyć do środka produkty. Brak wykrywania produktów spożywczych. Produkty są zbyt cienkie, przycisk „OK” miga.</p>	<p>Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. Całkowicie otworzyć grill, a potem zamknąć. Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć przycisk .</p>
<p>Miga 6 kontrolki  + miga jeden z przycisków   + przerwanie lub kontynuowanie sygnału dźwiękowego</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. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włącz 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	Kolorowy wskaźnik poziomu przypieczenia				
	Lekko	Średnio lekko	Średnio	Średnio mocno	Mocno
 Czerwone mięso	X	X	X	X	X
 Hamburger	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwicz		X	X	X	
 Ryba		X	X	X	X
 Drób					X
 Wieprzowina/ parówki/jagnięcina					X

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom przypieczenia
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwiche		średnio
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)		średnio
Mięso i drób	Poładwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy		średnio
	Jagnięcina (bez kości)		mocno
	Mrożone nuggety z kurczaka  program kurczak		mocno
	Boczek wieprzowy		średnio
	Plasterek szynki do zapieczenia		
	Marynowane piersi z kurczaka		lekko
	Piersi z kaczki		lekko
Ryba	Pstrąg cały		mocno
	Krewetki w skorupach		średnio
	Krewetki królewskie (ze skorupami lub bez)		średnio
	Filet z tuńczyka		lekko
Tryb ręczny <small>Patrz odpowiednią część w skróconej instrukcji</small>	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)		5 różnych ustawień temperatury

W przypadku mrożonek, przed wybraniem programu, należy nacisnąć przycisk .

OBSAH

- BEZPEČNOSTNÍ POKYNY / DŮLEŽITÉ ZÁRUKY str. 66
- VHODNÉ KROKY str. 67
- NEVHODNÉ KROKY str. 68
- SCHEMATICKÝ POHLED str. 69
- POPIS str. 70
- PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE str. 71
- AUTOMATICKÉ VAŘENÍ str. 72
- RUČNÍ VAŘENÍ str. 74
- VAŘENÍ DRUHÉ DÁVKY POTRAVIN str. 75
- CHLAZENÍ str. 76
- ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA str. 77
- ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD str. 78
- POKYNY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ (AUTOMATICKÉ PROGRAMY) str. 79
- POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ (VČETNĚ MANUÁLNÍHO REŽIMU) str. 79

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

Tento přístroj je určen pouze pro vnitřní použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:

- v kuchyňkách pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
- chalupy;
- pro 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 nehrály, nebo ho nepoužívaly jako hračku.

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 spotřebiče 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 jeho 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.

Toto zařízení není určeno 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 zapojte do uzemněné zásuvky.

Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.

K čištění varných ploten použijte houbu, teplou vodu a mycí prostředek. Nikdy neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

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


Co udělat

- 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 popálení, 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 rozetřete 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 obzvlášť citlivé dýchací cesty jako např. ptáci. Doporučujeme majitelům ptáků, aby je umístili mimo kuchyň.
- 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 desky atd.)
- Ujistěte se, že plotny jsou stabilní, dobře umístěny a řádně upevněny na spotřebiči. 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.

Co nedělat

- 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 nekrájejte potraviny přímo na plotnách.
- Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazivní drátěnky nebo drsné čisticí prášky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Přístroj nepřemísťujte, pokud je v provozu.
- Nepřenášejte spotřebič za sržením za rukojeť nebo kovové dráty.
- Nespouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- Nepoužívejte alobal ani jiné předměty mezi plotnou a vařeným jídlem.
- Neodstraňujte odkapávací misku při vaření. V případě, že se odkapávací miska zaplní během vaření, nechte přístroj vychladnout před jejím vyprázdněním.
- Horké plotny nedávejte do vody ani na citlivé povrchy.
- V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřilnavým povrchem nenechávejte přístroj příliš dlouho zapnutý naprázdno.
- S plotnami nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovém papíru nebo v alobalu.
- Abyste zabránili jakémukoli poškození výrobku, nikdy na něm nepřipravujte flambované pokrmy.
- Nevkládejte alobal ani žádný jiný předmět mezi varné desky a zdroj tepla.
- Nikdy neohřívejte nebo nevařte, když je gril otevřený.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných ploten.

Rady/Informace

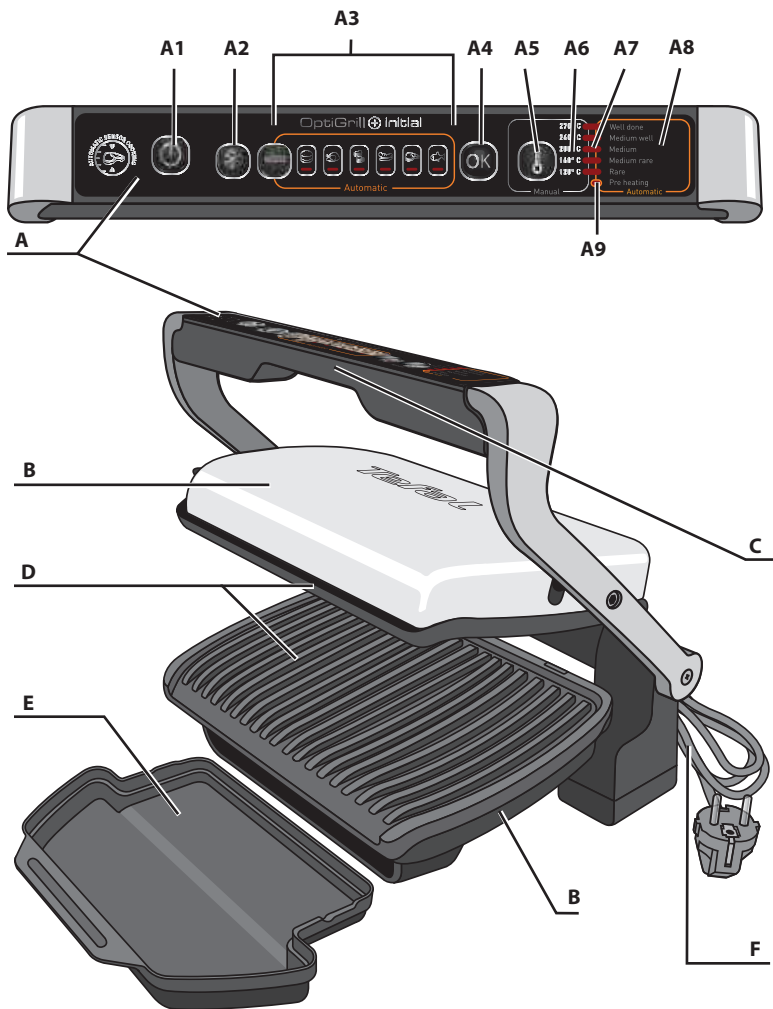
- Děkujeme za zakoupení tohoto zařízení, které je určeno pouze pro domácí použití.
- Pro vaši bezpečnost je spotřebič v souladu s platnými normami a předpisy - směrnice o nízkém napětí - elektromagnetické kompatibilitě - životním prostředí - materiálech v kontaktu s potravinami.
- Při prvním použití může dojít k mírnému zápachu a trochu kouře během několika prvních minut.
- Naše společnost si vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele změnit vlastnosti nebo použité díly těchto výrobků.
- Nekonzumujte potraviny, které přišly do kontaktu s částmi označenými logem .
- Pokud je vrstva surovin příliš velká, bezpečnostní systém přeruší chod spotřebiče.

Prostředí



Ochrana životního prostředí je na prvním místě!

- ① Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
- ➔ Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.



Popis

- | | | |
|---|---|---------------------------|
| A Ovládací panel | A5 Manuální režim „5 nastavení teploty“ | B Těleso |
| A1 Hlavní vypínač | A6 Úroveň teplot pro manuální režim. | C Rukojeť |
| A2 Pro automatické programy | A7 5 LED: pro úroveň teploty v manuálním režimu nebo pro úroveň vaření pro automatické programy. | D Varné plotny |
| A3 6 automatických varných programů s tlačítkem „vybrat“ | A8 Úroveň vaření pro automatické programy | E Odkapávací miska |
| A4 OK tlačítko | A9 LED předehřevu pro automatické programy | F Napájecí kabel |

Průvodce pro automatický program vaření



Burger



Panini / Sendvič



Drůbež



Ryby




Červené maso



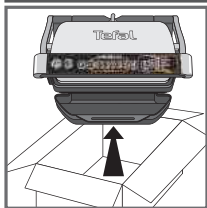
Vepřové / klobása / jehněčí

Průvodce pro manuální program vaření

-  **Manuální režim:**
Tradiční gril pro ruční ovládání, včetně 5 různých nastavení teploty (od 120 °C do 270 °C)

PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

1 Nastavení



1



2

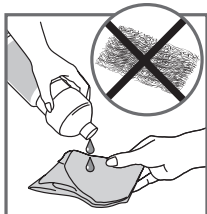


3



4

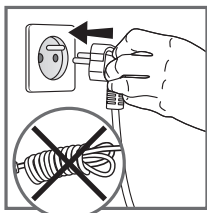
2 Příprava



5



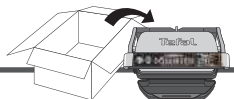
6



7



8



1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče. Nálepka rukojeti na kontrolce úrovně vaření se může měnit v závislosti na jazyku. Můžete ji nahradit některou na vnitřní straně obalu.

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.



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

5bis Před zahájením předehřívací fáze se ujistěte, že spodní a horní varná plotna jsou v grilu správně umístěny.

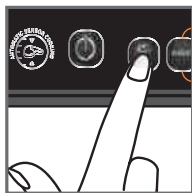
6 Odstraňte všechen přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

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

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.

3a - AUTOMATICKÉ vaření s 6 automatickými programy

Automatické vaření - vyberte program a předhřívejte před vařením:



9



10

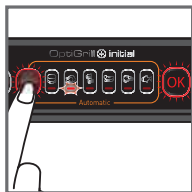
9 Pokud jídlo, které chcete vařit, je mražené, pak zmáčkněte tlačítko „mražené potraviny“.

10 Vyberte vhodný režim vaření podle typu jídla, které chcete vařit.

6 automatických programů vaření

	Pokud chcete vařit hamburgery, zvolte tento program vaření.		Pokud chcete vařit vepřové / klobásy / jehněčí, zvolte tento program vaření.
	Pokud chcete vařit drůbež, zvolte tento program vaření.		Pokud chcete vařit červené maso, zvolte tento program vaření.
	Pokud chcete vařit panini nebo sendvič, zvolte tento program vaření.		Pokud chcete vařit ryby, 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 78.



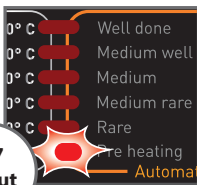
11

11 Několikrát stiskněte tlačítko „SELECT“, dokud nedosáhnete požadovaného programu. **Ujistěte se, že uvnitř grilu není žádné jídlo.** Když jste si vybrali jídlo, stiskněte tlačítko „OK“.

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



12



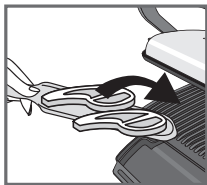
13

12 Kontrolka zvoleného programu zůstane svítit. Spotřebič začne předhřívat a kontrolka předehřívání začne blikat během celé fáze předehřívání. Musíte počkat, než kontrolka předehřívání přestane blikat, než otevřete gril a přidáte potraviny. Počkejte 4-7 minut.

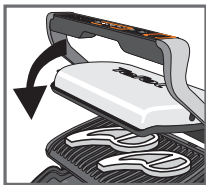
13 Po dokončení předehřívání zazní melodie, kontrolka předehřívání přestane blikat a zůstane rozsvícená během celého procesu vaření.

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

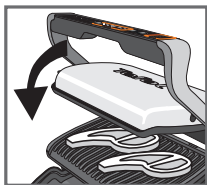
Vaření



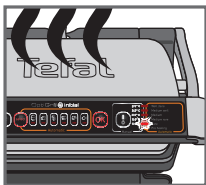
14



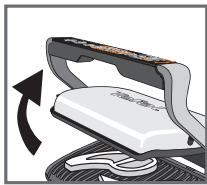
15



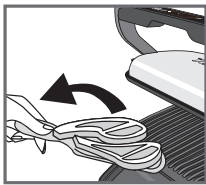
16



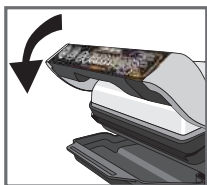
17



18



19



20

14-15 Po předehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a položte potraviny na varnou plotnu.

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

16-17 Spotřebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podle tloušťky a množství jídla.

Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření. Kontrolka „Rare“ bliká, což indikuje, že probíhá úroveň vaření pro málo propečené maso. Zazní pípnutí a po dosažení úrovně vaření se kontrolka rozsvítí (**pro dosažení nejlepších výsledků neotevírejte ani nepohybuje potravinami během vaření**).

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

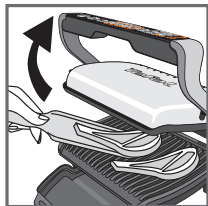
Upozornění: pro jemně nařezané potraviny a po zavření přístroje tlačítko „OK“ bliká a zůstane svítit po dobu „předehřívání“. Stiskněte „OK“, abyste zařízení umožnili rozpoznat vařené potraviny a spustit program vaření.

18-19 Po dosažení úrovně vaření přestane kontrolka blikat a uslyšíte pípnutí. Po dobu dalšího vaření bliká až do jeho dokončení. Po dosažení požadované úrovně otevřete spotřebič a vyjměte jídlo.

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

Restartujte na č. 9 pro nový cyklus vaření v automatickém režimu.

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



21



22



23



24

21-22-23 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 ostatních surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně „propečený – well done“.

24 Funkce udržování tepla

Po ukončení vaření bude spotřebič automaticky udržovat nastavení teploty po dosažení úrovně „well done“. Pokud jídlo zůstane na grilu, bude se nadále vařit, přičemž varné desky chladnou.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič po určité době.

Druhé vaření

Pokud chcete vařit více jídla, viz str. 75.

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. Vyberte 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 spuštění předehřevu. Během této fáze bude blikat kontrolka teploty (v režimu RUČNÍ) nebo kontrolka PŘEDEHŘEV (v automatickém režimu). Tato fáze je povinná i v případě, když se vám zdá, že spotřebič je zahřátý.
4. Předehřívání je dokončeno, když uslyšíte pípnutí a kontrolka úrovně vaření přestane blikat.
5. 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.

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

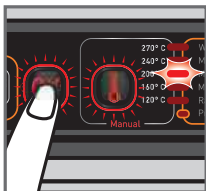
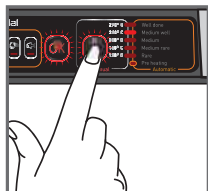
3b - RUČNÍ vaření s ručním režimem

Ruční vaření - vyberte teplotu a předhřívejte před vařením:

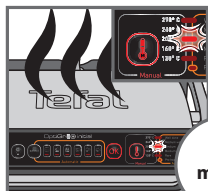


Pokud zvolíte Ruční režim, máte ruční ovládání doby vaření. Pro tento ruční režim je k dispozici 5 různých teplotních nastavení. Viz příslušná úvodní příručka.

Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky vaření pro naprogramované jídlo“ na straně 78.



25



26



27

25 Stiskněte tlačítko „Ruční režim“, dokud nedosáhnete požadované teploty, kterou chcete vařit. Po dosažení požadovaného stavu stiskněte tlačítko „OK“.

Pozn. Pokud jste zvolili nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

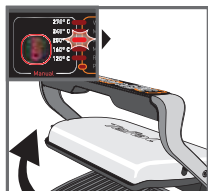
26 LED odpovídající zvolené teplotě bude stále blikat během celé fáze předehřívání.

Počkejte 4-7 minut

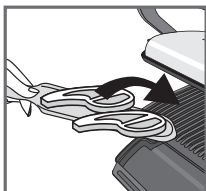
27 Po dokončení předehřívání zazní melodie, kontrolka teploty přestane blikat a zůstane rozsvícená během celého procesu vaření.

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

Vaření



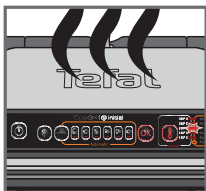
28



29



30

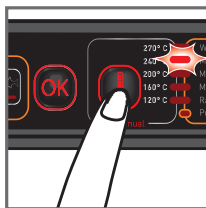


31

28-29 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.

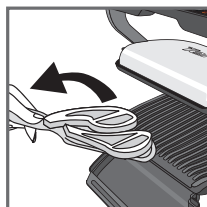
30-31 Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření. Gril se nepřetržitě zahřívá na zvolenou teplotu. Pravidelně kontrolujte vaření jemným otevřením grilu.



32



33



34



35

32 Pokud chcete během procesu vaření měnit teplotu vaření, stiskněte tlačítko ručního režimu (kontrolka teploty bude blikat, dokud nedosáhnete této nové instrukce, pokud je teplota vyšší). Jakmile je úroveň dosažena, kontrolka přestane blikat.

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

33-34 Po dosažení požadované úrovně otevřete spotřebič a vyjměte jídlo.

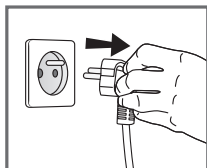
35 Zavřete spotřebič bez jídla na desce. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu“. Restartujte na č. 21 pro nový cyklus vaření v ručním režimu.

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

4 Chlazení



36



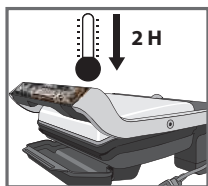
37

36 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

37 Odpojte zástrčku ze zásuvky.

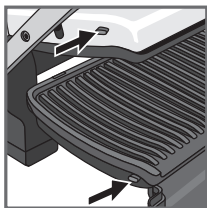
38 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.

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

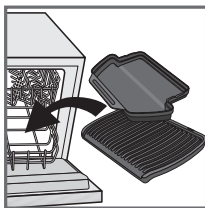


38

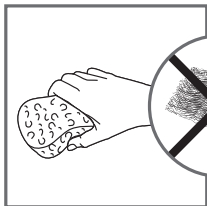
5 Čištění a údržba



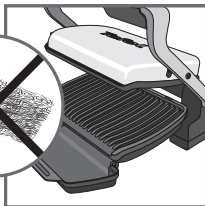
39



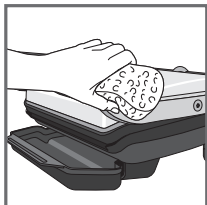
40



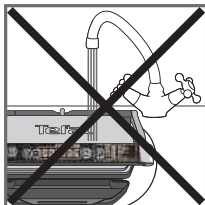
41



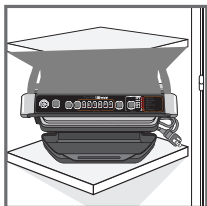
42



43



44



45

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

40 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.

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

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



















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

43 Těleso grilu neponořujte do vody ani do jiných kapalin.

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






45 Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.

Odstraňování závad









Problém	Příčina	Řešení
<p>Tlačítko  +  bliká + led  svítí</p>	<p>Předehřívání není respektováno. Zapnutí přístroje nebo spuštění automatického cyklu vaření s jídlem mezi deskami. Ruční režim se automaticky aktivuje.</p>	<p>• 2 možnosti: - Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítka  a pak stiskněte OK. Nechejte vařit, ale sledujte vaření (manuální režim). Teplotu lze nastavit tlačítkem . - Otevřete úplně spotřebič, vyjměte jídlo, řádně zavřete spotřebič, vyberte program vaření a stiskněte OK. Počkejte až do konce předehřívání (kontrolka předehřívání zůstane svítit).</p>
<p>Po uzavření spotřebiče s jídlem mezi deskami se přístroj přepne do ručního režimu s blikáním  +  + , ozývá se přerušované pípání a po několika sekundách se ohřeje v ručním režimu pod 270 °C</p>	<p>Předehřívání není zcela dokončeno. Gril byl otevřen a jídlo vloženo na desku před ukončením předehřívání.</p>	<p>Nechejte 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).</p>
<p>Spotřebič se zastaví v průběhu předehřívání nebo vaření.</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.</p>	<p>Odpojte přístroj, počkejte několik minut. Znovu připojte spotřebič a zapněte.</p>
<p>6 kontrolkek bliká  + jedno z tlačítek   bliká + přerušované pípání</p>	<p>Selhání přístroje.</p>	<p>Odpojte výrobek a obraťte se na zákaznický servis.</p>
<p>Přístroj již nepípá</p>		
<p>Po předehřátí jsem dal moje jídlo na gril, ale cyklus vaření nezačíná. Kontrolka svítí  Pre-heating a  bliká</p>	<p>Vaše jídlo je tlustší než 4 cm. Neotevřeli jste úplně gril pro umístění jídla.</p>	<p>Jídlo nesmí být tlustší než 4 cm. Úplně otevřete gril a pak ho zavřete.</p>
	<p>Jídlo není zjištěno. Tloušťka jídla příliš tenká, „OK“ bliká.</p>	<p>Potvrďte spuštění vaření stisknutím tlačítka .</p>
<p>6 kontrolkek bliká  + jedno z tlačítek   bliká + přerušované nebo nepřerušované pípání</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 na přípravu pokrmů (automatické programy)

Vyhrazený program	Barevná kontrolka stavu přípravy				
	Krvavé	Středně krvavé	Středně	Středně propečené	Dobře propečené
 Červené maso	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini / Sendvič		X	X	X	
 Ryby		X	X	X	X
 Drůbež					X
 Vepřové / klobása / jehněčí					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	
Maso a drůbež		Vepřová panenka (vykostěná), bůček	středně	
		Jehněčí (vykostěné)	dobře propečený	
		Zmražené kuřecí nugety  prog kuře	dobře propečený	
		Bůček	středně	
	Maso a drůbež		Plátek šunky, který má být vařený	středně
			Marinovaná kuřecí prsa	krvavý
			Kachní prsa	krvavý
Ryby		Celý pstruh	dobře propečený	
		Loupané krevety	středně	
		Královské krevety (s nebo bez skořápky)	středně	
		Steak z tuňáka	krvavý	
Manuální režim Viz příslušná úvodní příručka.		5 různá nastavení teploty		

Pro zmražené potraviny  stiskněte před výběrem vašeho programu.

OBSAH

- BEZPEČNOSTNÉ POKYNY / DÔLEŽITÉ ZÁRUKY str. 81
- VHODNÉ KROKY str. 82
- NEVHODNÉ KROKY str. 83
- SCHEMATICKÝ POHĽAD str. 84
- POPIS str. 85
- PRÍPRAVA SPOTREBIČA str. 86
- AUTOMATICKÉ VARENIE str. 87
- RUČNÉ VARENIE str. 89
- VARENIE DRUHEJ DÁVKY POTRAVÍN str. 90
- CHLADENIE str. 91
- ČISTENIE A ÚDRŽBA str. 92
- ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV str. 93
- POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV (AUTOMATICKÉ PROGRAMY) str. 94
- POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV (VRÁTANE MANUÁLNEHO REŽIMU) str. 94

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

Tento spotrebič je určený len na vnútorné použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa nevzťahuje záruka.

- kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
- chalupy;
- pre klientov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach, 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 tieto osoby pod dohľadom, alebo boli riadne poučené o používaní 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.

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 zapájajte do uzemnenej zásuvky.

Uistite sa, že elektrická inštalácia zodpovedá príkonu a napätiu, 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 popáleniu, 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 rozotrite 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. vtáci. Odporúčame majiteľom vtákov, aby ich umiestnili mimo kuchyňu.
- 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 dosky 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 nekrájejte potraviny priamo na platniach.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, abrazívne drôtenky alebo drsné čistiace prášky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu.
- Prístroj nepremiestňujte, ak je v prevádzke.
- Neprenášajte spotrebič držaním za rukoväť alebo kovové drôty.
- Nezapínajte prázdny spotrebič.
- Nepoužívajtelobal ani iné predmety medzi platňou a vareným jedlom.
- Neodstraňujte odkvapkávaciú misku počas varenia. V prípade, že sa odkvapkávacia miska zaplní počas varenia, nechajte prístroj vychladnúť pred jej vyprázdnením.
- Horúce platne nedávajte do vody ani na citlivé povrchy.
- V záujme zachovania vlastností vrstvy s nepríľnavým povrchom nenechávajte prístroj príliš dlho zapnutý naprázdno.
- S platňami nikdy nemanipulujte, ak sú horúce.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovom papieri alebo v alobalu.
- Aby ste zabránili akémukolvek poškodeniu výrobku, nikdy na ňom nepripravujte flambované pokrmy.
- evkladajtelobal ani žiaden iný predmet medzi varné dosky a zdroj tepla.
- Nikdy neohrievajte alebo nevarte, ak je gril otvorený.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných platiní.

Rady/Informácie

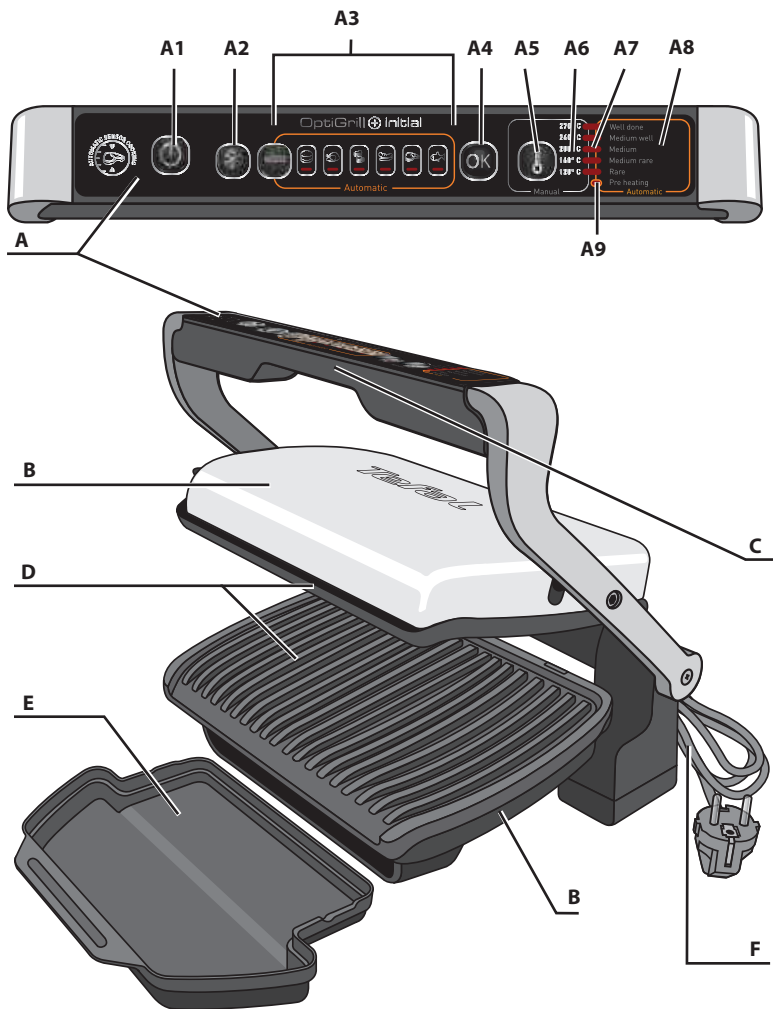
- Ďakujeme za zakúpenie tohto zariadenia, ktoré je určené len pre domáce použitie.
- Pre vašu bezpečnosť je spotrebič v súlade s platnými normami a predpismi - smernica o nízkom napätí - elektromagnetickej kompatibilitate - životnom prostredí - materiáloch v kontakte s potravinami.
- Pri prvom použití počas niekoľkých prvých minút môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a malého množstva dymu.
- Naša spoločnosť si vyhradzuje právo kedykoľvek v záujme spotrebiteľa zmeniť vlastnosti alebo použité diely týchto výrobkov.
- Nekonzumujte potraviny, ktoré prišli do kontaktu s časťami označenými logom .
- Ak je vrstva surovín príliš veľká, bezpečnostný systém preruší chod spotrebiča..

Prostredie



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

- ① Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené alebo recyklované.
- ➔ Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.



Popis

- | | | |
|--|---|------------------------------|
| A Ovládací panel | A5 Manuálny režim „5 nastavení teploty“ | B Teleso |
| A1 Hlavný vypínač | A6 Úroveň teplôt pre manuálny režim. | C Rukoväť |
| A2 Pre automatické programy | A7 5 LED: pre úroveň teploty v manuálnom režime alebo pre úroveň varenia pre automatické programy. | D Varné platne |
| A3 6 automatických varných programov s tlačidlom „vybrať“ | A8 Úroveň varenia pre automatické programy | E Odkvapkovácia miska |
| A4 OK tlačidlo | A9 LED predohrevu pre automatické programy | F Napájací kábel |

Sprievodca pre automatický program varenia



Burger



Panini / Sendvič



Hydina



Ryby




Červené mäso



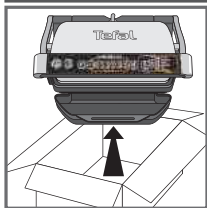
Bravčové / klobása / jahňacie

Sprievodca pre manuálny program varenia

-  Manuálny režim:
Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane 5 rôznych nastavení teploty (od 120 °C do 270 °C)

PRÍPRAVA SPOTREBIČA

1 Nastavenie



1



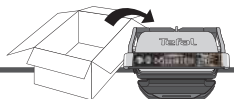
2



3



4

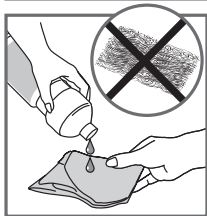


1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča. Nálepka na rukoväti na kontrolke úrovne varenia sa môže meniť podľa jazyka. Môžete ju nahradiť niektorou na vnútornej strane obalu.

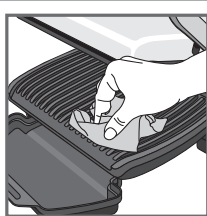
2 Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne s teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.

3-4 Umiestnite odnímateľnú odkvapkávaciu misku na prednú stranu prístroja.

2 Príprava



5

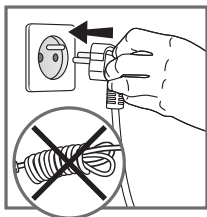


6



5 Pre dosiahnutie najlepších výsledkov môžete poutierať varné platne papierovou utierkou namočenou do malého množstva kuchynského oleja s cieľom dosiahnuť vyššiu neprilnavosť.

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



7



8

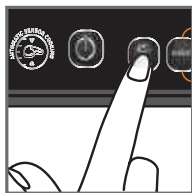
6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

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

8 Stlačte tlačidlo Zap/Vyp.

3a - AUTOMATICKÉ varenie s 6 automatickými programami

Automatické varenie - vyberte program a predhrievajte pred varením:



9



10

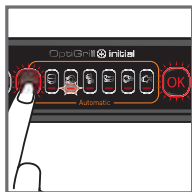
9 Ak jedlo, ktoré chcete variť, je mrazené, potom stlačte tlačidlo „mrazené potraviny“.

10 Vyberte vhodný režim varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.

6 automatických programov varenia

	Ak chcete variť hamburgery, zvolte tento program varenia.		Ak chcete variť bravčové/ klobásy / jahňacie, zvolte tento program varenia.
	Ak chcete variť hydinu, zvolte tento program varenia.		Ak chcete variť červené mäso, zvolte tento program varenia.
	Ak chcete variť panini alebo sendvič, zvolte tento program varenia.		Ak chcete variť ryby, zvolte tento program varenia.

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „Tabuľku varenia pre naprogramované jedlo“ na strane 93.



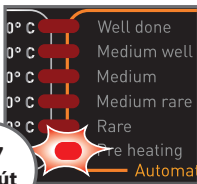
11

11 Niekoľkokrát stlačte tlačidlo „SELECT“, kým nedosiahnete požadovaný program. **Uistite sa, že vo vnútri grilu nie je žiadne jedlo.** Keď ste si vybrali jedlo, stlačte tlačidlo „OK“.

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



12

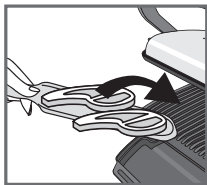


13

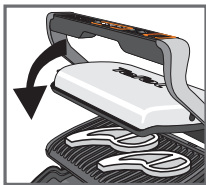
12 Kontrolka zvoleného programu zostane svietiť. Spotrebič začne predhrievať a kontrolka predhrievania začne blikať počas celej fázy predhrievania. Musíte počkať, než kontrolka predhrievania prestane blikať, kým otvoríte gril a pridáte potraviny. Počkejte 4-7 minút.

13 Po dokončení predhrievania zaznie melódia, kontrolka predhrievania prestane blikať a zostane rozsvietená počas celého procesu varenia.

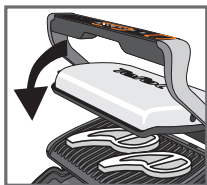
Poznámky: Pokiaľ spotrebič zostane zatvorený na konci predhrievania, bezpečnostný systém spotrebič vypne.



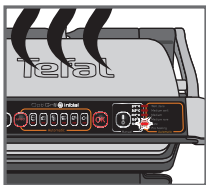
14



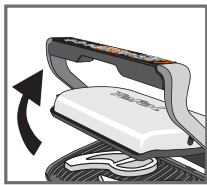
15



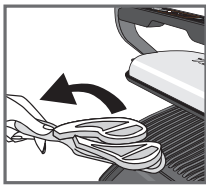
16



17



18



19



20

14-15 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte gril a položte potraviny na platňu.

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

16-17 Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

Zatvorte spotrebič pre spustenie varenia. Kontrolka „Rare“ bliká, čo znamená, že prebieha úroveň varenia pre málo prepečené mäso. Zaznie pípnutie a po dosiahnutí úrovne varenia sa kontrolka rozsvieti (**pre dosiahnutie najlepších výsledkov neotvárajte ani nepohybujte potravinami počas varenia**).

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

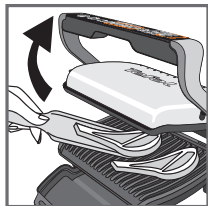
Upozornenie: pre jemne narezané potraviny a po zatvorení prístroja tlačidlo „OK“ bliká a zostane svietiť po dobu „predhrievania“. Stlačte „OK“, aby ste zariadeniu umožnili rozpoznať varené potraviny a spustiť program varenia.

18-19 Po dosiahnutí úrovne varenia prestane kontrolka blikáť a budete počuť pípnutie. Počas ďalšieho varenia bliká až do jeho dokončenia. Po dosiahnutí požadovanej úrovne otvorte spotrebič a vyberte jedlo.

20 Zatvorte spotrebič bez jedla na doske. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“.

Reštartujte na č. 9 pre nový cyklus varenia v automatickom režime.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak sa nevykoná žiadna voľba programu.



21



22



23



24

21-22-23 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!

24 Funkcia udržiavania tepla

Po ukončení varenia bude spotrebič automaticky udržiavať nastavenie teploty po dosiahnutí úrovne „well done“. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varné dosky chladnú.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

Ak chcete variť viac jedla, pozrite si str. 90.

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“ na zapnutie predhrievania. Počas tejto fázy bude blikať kontrolka teploty (v režime RUCNÝ) alebo kontrolka PREDOHREV (v automatickom režime). Tato fáza je povinná aj v prípade, keď sa vám zdá, že spotrebič je zahriaty.
4. Predhrievanie je dokončené, keď zaznie pípnutie a kontrolka úrovne varenia prestane blikať.
5. Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte gril a vložte potraviny dovnútra 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.

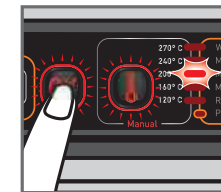
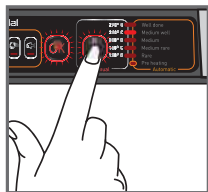
3b - RUČNÉ varenie s ručným režimom

Ručné varenie - vyberte teplotu a predhrievajte pred varením:



Ak zvolíte Ručný režim, máte ručné ovládanie času varenia. Pre tento ručný režim je k dispozícii 5 rôznych teplotných nastavení. Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.

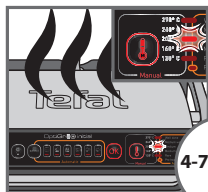
Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „Tabuľku varenia pre naprogramované jedlo“ na strane 93.



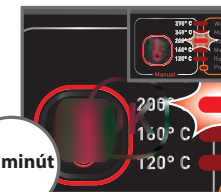
25

25 Stlačte tlačidlo „Ručný režim“, kým nedosiahnete požadovanú teplotu, ktorou chcete variť. Po dosiahnutí požadovaného stavu stlačte tlačidlo „OK“.

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



26



27

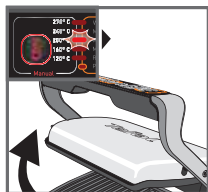
26 LED zodpovedajúca zvolenej teplote bude stále blikať počas celej fázy predhrievania.

Počkajte 4-7 minút

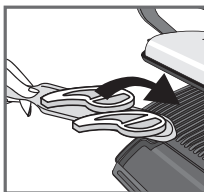
27 Po dokončení predhrievania zaznie melódia, kontrolka teploty prestane blikať a zostane rozsvietená počas celého varenia.

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

Varenie



28



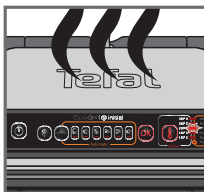
29

28-29 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.

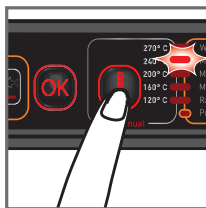


30



31

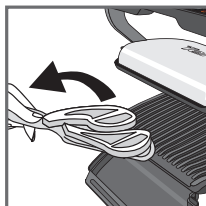
30-31 Zatvorte spotrebič pre spustenie varenia. Gril sa nepreržite zahrieva na zvolenú teplotu. Pravidelne kontrolujte varenie jemným otvorením grilu.



32



33



34



35

32 Ak chcete počas varenia meniť teplotu varenia, stlačte tlačidlo ručného režimu (kontrolka teploty bude blikať, kým nedosiahnete túto novú inštrukciu, ak je teplota vyššia). Keď sa úroveň dosiahne, kontrolka prestane blikať.

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

33-34 Po dosiahnutí požadovanej úrovne otvorte spotrebič a vyberte jedlo.

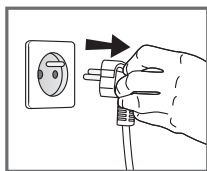
35 Zatvorte spotrebič bez jedla na doske. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“. Reštartujte na č. 21 pre nový cyklus varenia v ručnom režime.

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

4 Chladenie



36



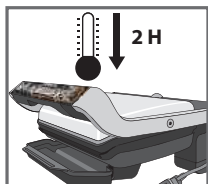
37

36 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

37 Odpojte zástrčku zo zásuvky.

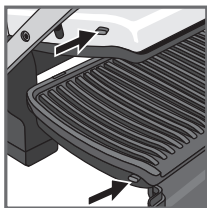
38 Nechajte vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

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

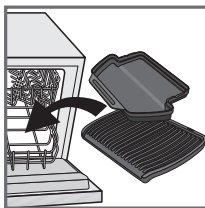


38

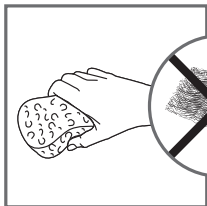
5 Čistenie a údržba



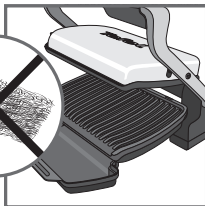
39



40



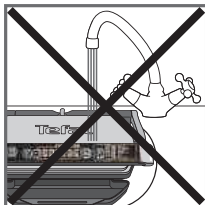
41



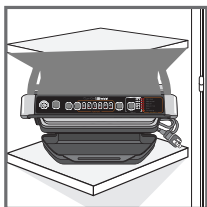
42



43



44



45

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

40 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Vykurovacie prvky a viditeľné a dostupné časti sa po vybratí platničiek nesmú čistiť. 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 riady, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

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

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

















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

43 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

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

45 Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

Odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
<p>Tlačidlo  +  bliká + led  svieti</p>	<p>Predhrievanie nie je dodržané. Zapnutie prístroja alebo spustenie automatického cyklu varenia s jedlom medzi doskami. Ručný režim sa automaticky aktivuje.</p>	<p>• 2 možnosti: - Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla  a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). Teplotu je možné nastaviť tlačidlom  . - Otvorte úplne spotrebič, vyberte jedlo, riadne zatvorte spotrebič, vyberte program varenia a stlačte OK. Počkajte až do konce predhrievania (kontrolka predhrievania zostane svietiť).</p>
<p>Po zatvorení spotrebiča s jedlom medzi doskami sa prístroj prepne do ručného režimu s blikaním  +  +  , ozýva sa prerušované pípanie a po niekoľkých sekundách sa ohreje v ručnom režime pod 270 °C</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  . alebo Otvorte spotrebič, vyberte jedlo, riadne zatvorte spotrebič a počkajte až do konca predhrievania (kontrolka predhrievania zostane svietiť).</p>
<p>Spotrebič sa zastaví počas predohrevu alebo varenia.</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.</p>	<p>Odpojte prístroj, počkajte niekoľko minút. Znovu pripojte spotrebič a zapnite.</p>
<p>6 kontroliek bliká  + jedno z tlačidiel  bliká + prerušované pípanie</p>	<p>Porucha spotrebiča.</p>	<p>Odpojte výrobok a obráťte sa na zákaznícky servis.</p>
<p>Prístroj už nepípa</p>		
<p>Po predhriatí som dal moje jedlo na gril, ale cyklus varenia nezačína. Kontrolka svieti  a  tlačidlo bliká</p>	<p>Vaše jedlo je hrubšie ako 4 cm. Neotvorili ste úplne gril pre vloženie jedla.</p>	<p>Jedlo nesmie byť hrubšie než 4 cm. Úplne otvorte gril a potom ho zatvorte.</p>
<p>Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla príliš tenká, „OK“ bliká.</p>	<p>Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla príliš tenká, „OK“ bliká.</p>	<p>Potvrdte spustenie varenia stlačením tlačidla  .</p>
<p>6 kontroliek bliká  + jedno z tlačidiel  bliká + prerušované alebo neprerušované pípanie</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 zákaznícky 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	Farebná kontrolka úrovne varenia				
	Krvavé	Stredne krvavé	Stredne	Stredne prepečené	Dobre prepečené
 Červené mäso	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini / Sendvič		X	X	X	
 Ryby		X	X	X	X
 Hydina					X
 Bravčové / klobása / jahňacie					X

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

Potravina	Program varenia	Úroveň varenia	
Chlieb		Krajce chleba, opekané sendviče	stredne
		Burger: (po predchádzajúcej príprave mäsa)	stredne
Mäso a hydina		Bravčová panenka (vykostená), bôčik	stredne
		Jahňacie (vykostené)	dobre prepečené
		Zmrazené kuracie nugety  prog kura	dobre prepečené
		Bôčik	stredne
		Plátok šunky, ktorý má byť varený	stredne
		Marinované kuracie prsia	krvavý
		Kačacie prsia	krvavý
Ryby		Celý pstruh	dobre prepečené
		Lúpané krevety	stredne
		Kráľovské krevety (s alebo bez škrupiny)	stredne
		Steak z tuniaka	krvavý
Manuálny režim Pozrite si príslušný rýchly návod na obsluhu.		5 rôznych nastavení teploty	

Pre zmrazené potraviny  stlačte pred výberom vášho programu.

TARTALOMJEGYZÉK

• BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK/FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK	96. o.
• TEENDŐK	97. o.
• TILOS	98. o.
• FELÜLNÉZET	99. o.
• LEÍRÁS	100. o.
• A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE	101. o.
• AUTOMATIKUS SÜTÉS	102. o.
• KÉZI SÜTÉS	104. o.
• MÁSODIK ADAG ÉTEL SÜTÉSE	105. o.
• HŰTÉS	106. o.
• TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	107. o.
• HIBAEZHÁRÍTÁS	108. o.
• SÜTÉSI ÚTMUTATÓ (AUTOMATIKUS PROGRAM)	109. o.
• SÜTÉSI ÚTMUTATÓ (KÉZI ÜZEMMÓDDAL)	109. o.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Használati, karbantartási és termék telepítési útmutató: a saját biztonsága érdekében kérjük, 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
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra
- szoba reggelivel típusú környezetbe;


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 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 annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.

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 külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.

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, ha 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 papírtörővel.
- Óvatosan úgy helyezze el a hosszabbító 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 állatokra 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 használjon fa vagy műanyag lapátot.

- Csak a készülékkel melléltelt 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, forró felületekhez közel, 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 vigye a készüléket a kábelnél vagy a fémes vezetékeknél fogva.
- Soha ne működtesse üresen a készüléket.
- Ne használjon alumínium fóliát vagy más tárgyakat a sütőlap és a sütendő 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.

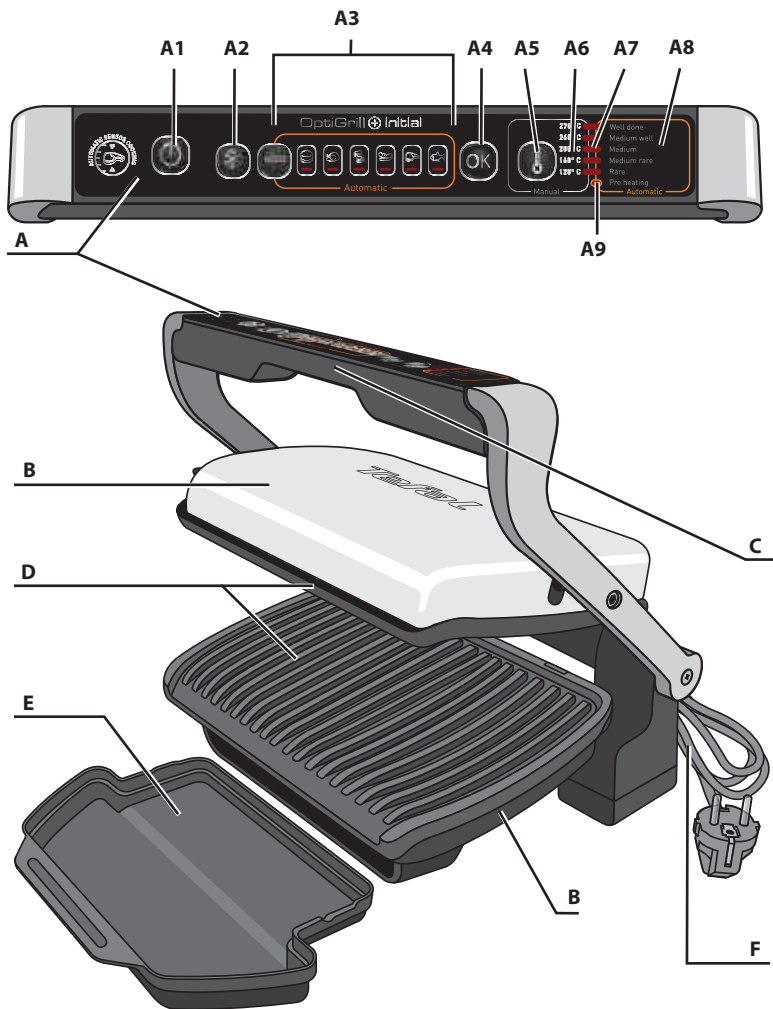
Környezet



A környezetvédelem az első!

① A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

➔ Adj le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.



Leírás

- | | | |
|---|--|---------------------------|
| A Kezelőpanel | A5 Kézi üzemmód „5 hőmérséklet-beállítás” | B Edény |
| A1 Be/Ki gomb | A6 Hőmérséklet szintek a kézi üzemmódhoz. | C Fogantyú |
| A2 Automatikus programokhoz | A7 5 LED: a hőmérséklet szintekhez a kézi üzemmódhoz, vagy az automatikus programok sütési szintjéhez | D Sütőlapok |
| A3 6 automatikus sütési program „kiválasztó” gombbal | A8 Sütési szint automatikus programokhoz. | E Csepegtető tálca |
| A4 OK gomb | A9 Előmelegítés LED automatikus programokhoz. | F Hálózati kábel |

Automatikus sütési programok útmutatója



Hamburger



Panini/szendvics



Szárnyasok



Hal



Vörös hús



Sertés/kolbász/
bárány

Kézi sütési programok útmutatója

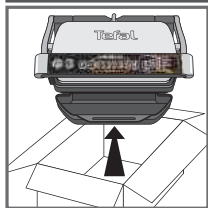


Kézi üzemmód:

A hagyományos kézi működtetésű grillező, 5 különböző hőmérséklet-beállítással (120°C és 270°C között)

A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

1 Beállítás



1



2

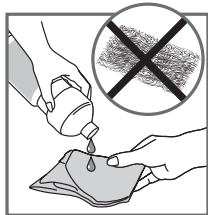


3



4

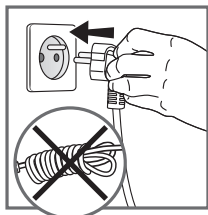
2 Előkészítés



5



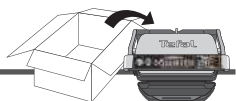
6



7



8



1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről. A fogantyún lévő sütési szint jelzőlámpa matricája kicserélhető a nyelvnek megfelelően. Kicserélheti a csomagolásban lévő matricákkal.

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

3-4 A kivethető csepegtető tálca helyzete a készülék elülső részén.



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

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.)

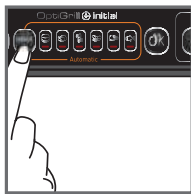
8 Nyomja meg a BE/KI gombot.

3a – AUTOMATIKUS sütés 6 automatikus programmal

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



9



10

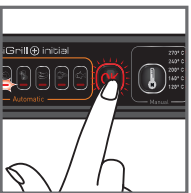
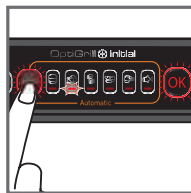
9 Ha a sütni kívánt étel fagyaszott, akkor nyomja meg a „Fagyaszott étel” gombot.

10 A megfelelő sütési üzemmódot a sütni kívánt étel típusának megfelelően válassza ki.

6 Automatikus sütési programok

	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha sertést/kolbászt/barányt szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vörös húst szeretne sütni.
	Ezt a sütési programot akkor válassza, ha panninit vagy szendvicset szeretne sütni.		Ezt a sütési programot akkor válassza, ha halat 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 108. oldalon.



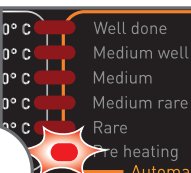
11

11 Addig nyomkodja a « SELECT » (kiválasztás) gombot, amíg el nem éri a kívánt programot. **Ellenőrizze, hogy nincs-e étel a grillsütő belsejében.** Ha kiválasztotta a kívánt programot, nyomja meg az « OK » gombot.

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



12

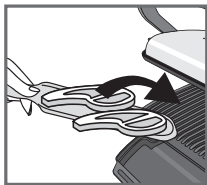


13

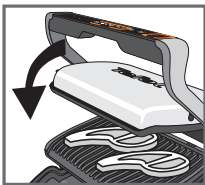
12 A kiválasztott program lámpája bekapcsol. A készülék elkezd az előmelegítést, és az előmelegítés jelzőlámpa az előmelegítési fázis alatt villog. A sütő működtetése és az étel behelyezése előtt várnia kell, amíg az előmelegítés jelzőlámpa abbahagyja a villogást. Várjon 4–7 percig.

13 Ha az előmelegítés befejeződött, egy dallam hallatszik, az előmelegítés jelzőlámpa abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít a sütési folyamat alatt.

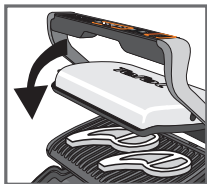
Megjegyzések: Ha a készülék zárva marad, akkor az előmelegítés végén a biztonsági rendszer kikapcsolja a készüléket.



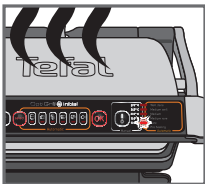
14



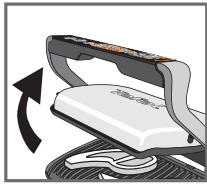
15



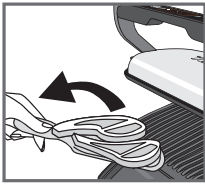
16



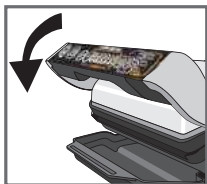
17



18



19



20

14-15 Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

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

16-17A készülék automatikusan beállítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.

Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust. A „Nyers” jelzőlámpa villog jelezvén, hogy a nyers sütési szint folyamatban van. 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**).

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

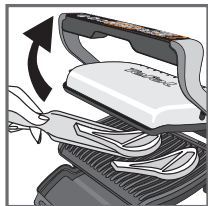
Megjegyzés: a vékonyan felvágott ételnél a készülék lezárása után az « **OK** » gomb villog, és az « **előmelegítés rögzítve** » álláson marad. Nyomja meg az « **OK** » gombot, hogy a készülék felismerje a megsütendő ételt, és indítsa el a sütési programot.

18-19 Ha a készüléke elérte a sütési szintet, a jelzőlámpa abbahagyja a villogást, Ön pedig « sípolást » hall. A következő sütés villog, amíg a készülék el nem éri. Nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt, ha a készülék elérte a kívánt szintet.

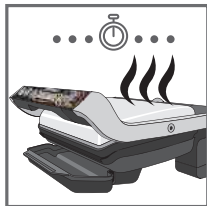
20 Zárja le a készüléket, ne legyen étel a sütőlapon. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít és a „program kiválasztása” üzemmódba állítja magát.

Automatikus üzemmódban új sütési ciklushoz indítsa újra a 9-es programot.

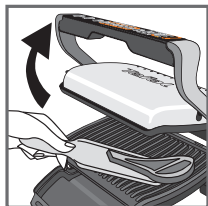
Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.



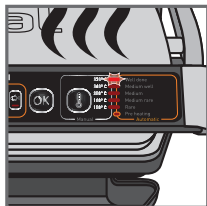
21



22



23



24

21-22-23 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 sütést a többi étellel. A program folytatja a sütési ciklust, amíg el nem éri az „átsült” szintet.

24 Meleg tartó funkció

Ha befejeződött a sütési folyamat, a készülék automatikusan állal melegen tartásra, miután elérte az „átsült” szintet. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlenek.

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

Második sütés

Ha több ételt szeretne sütni, kérjük, nézze meg a 105. oldalt.

Több étel sütése

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 sütési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütési módot választja, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Az előmelegítéshez nyomja meg az „OK” gombot. Ezen fázis alatt a hőmérséklet jelzőlámpa (KÉZI üzemmódban) vagy az ELŐMELEGÍTÉS jelzőlámpa (automatikus üzemmódban) villog. Ez a szint kötelező akkor is, ha a készülék forrónak tűnik.
4. Az előmelegítés akkor fejeződik be, ha sípolás hallatszik, és a sütési szint jelzőlámpa abbahagyja a pirosan villogást.
5. 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.

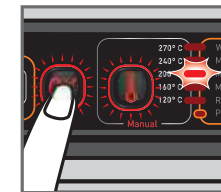
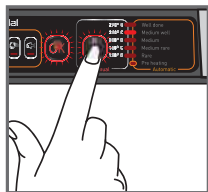
Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után végzi, akkor csökken az előmelegítési idő.

3b - KÉZI sütés kézi üzemmódban

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

 Ha a kézi üzemmódot választja, akkor kézzel vezérli a sütési időt. 5 különböző hőmérséklet-beállítás elérhető ehhez a kézi üzemmóddhoz. Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.

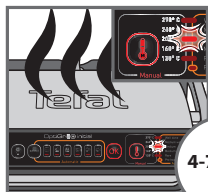
Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sütése” fejezetben a 108. oldalon.



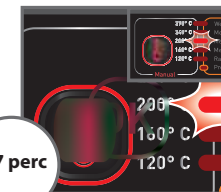
25

25 Addig nyomkodja a « Kézi üzemmód » gombot, amíg el nem éri azt a kívánt hőmérsékletet, amelyen az ételt megsüti. Ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, nyomja meg az « OK » gombot.

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



26



27

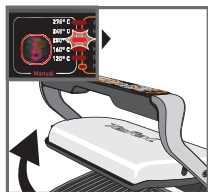
26 A kiválasztott hőmérsékletnek megfelelő LED az előmelegítési fázis alatt villog.

Várjon 4–7 percig.

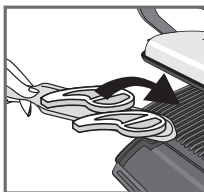
27 Ha az előmelegítés befejeződött, egy dallam hallatszik, a hőmérséklet jelzőlámpa abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít a sütési folyamat alatt.

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

Sütés



28



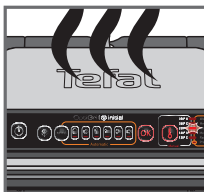
29

28-29 Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

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

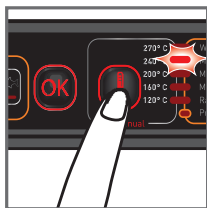


30



31

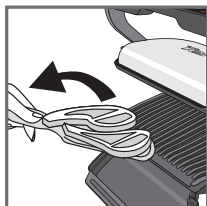
30-31 Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust. A grillsütő folyamatosan fűt a kiválasztott hőmérsékletig. Rendszeresen ellenőrizze a sütést, úgy, hogy kissé kinyitja a grillsütőt.



32



33



34



35

32 Ha meg szeretné változtatni a sütési szint hőmérsékletét a sütési folyamat közben, akkor nyomja meg a kézi üzemmód gombot (a hőmérséklet jelző addig villog, amíg el nem éri az új utasítást, ha a hőmérséklet magasabb). Ha a készülék elérte a szintet, a jelzőlámpa abbahagyja a villogást.

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

33-34 Nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt, ha a kívánt sütés végbement.

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

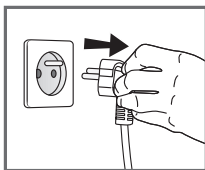
Kézi üzemmódban új sütési ciklushoz indítsa újra a 21-es programot.

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

4 Hűtés



36

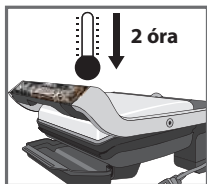


37

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

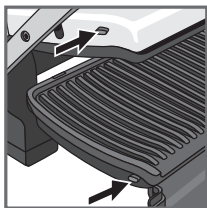
37 Húzza ki a fali aljzatból.

38 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni. Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.

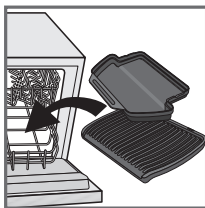


38

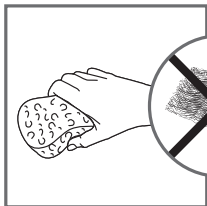
5 Tisztítás és karbantartás



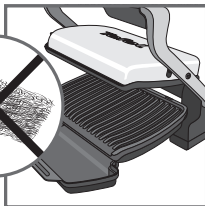
39



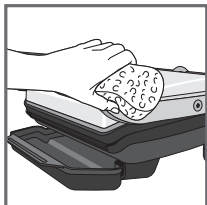
40



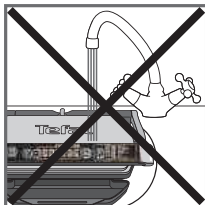
41



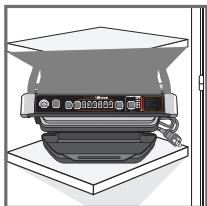
42



43



44



45

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

40 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. Papírtörővel alaposan szárítsa meg.

41 Ne használjon fém súrolószivacsot, acélgyaprot vagy súroló hatású tisztítószerkeket a grillsütő bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon.

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





















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

43 Ne merítse a grillsütőt, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

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

45 Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szerviz képviselője végezze el.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
<p>A  +  gombok villognak + LED  120° C  világít</p>	<p>Nincs betartva az előmelegítés.</p> <p>Készülék bekapcsolása vagy az automatikus sütési ciklus elindítása, amikor étel van a sütőlapok között. A kézi üzemmód automatikusan aktiválódik.</p>	<p>• 2 lehetőség van:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Válassza ki a hőmérséklet beállítását a(z)  gomb megnyomásával, majd nyomja meg az OK gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a süstést (kézi üzemmód). A hőmérséklet a(z)  gombbal állítható be. - 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>Miután lezárta a készüléket étellel a sütőlapok között, a készülék kézi üzemmódba vált, a  +  +  270° C  villog, és szagatott sípszó hallatszik, majd pár másodperc után kézi üzemmódban 270 °C alá fűt fel.</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 süstést, mert kézi üzemmódban van. A hőmérséklet a(z)  gombbal állítható be.</p> <p>vagy</p> <p>Nyissa ki a készüléket, vegye ki az ételt, megfelelően zárja le a készüléket, és várjon az előmelegítés végéig (az előmelegítés jelzőlámpa folyamatosan világít).</p>
<p>A készülék az előmelegítés vagy sütés ciklus alatt leáll.</p>	<p>A készülék sütés közben sokáig volt nyitva.</p> <p>A készülék folyamatosan üzemelt folyamatosan az előmelegítés vagy melegen tartás után.</p>	<p>Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig.</p> <p>Csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja be.</p>
<p>A 6 jelzőlámpa villog  + az egyik   gomb villog + szagatott sípolás</p> <p>A készülék abbahagyja a sípolást.</p>	<p>Készülék hiba.</p>	<p>Húzza ki a készüléket, és forduljon az ügyfélszolgálathoz.</p>
<p>Az előmelegítés után az ételt a sütőlapra helyeztem, de a sütési ciklus nem indul el.</p> <p>A jelzőlámpa az  Pre-heating marad, és az  gomb villog</p>	<p>Az étel 4 cm-nél vastagabb.</p> <p>Nem teljesen nyitotta ki a grillsütőt az étel behelyezéséhez.</p> <p>A készülék nem érzékeli az ételt. Az étel túl vékony, az „OK” gomb villog.</p>	<p>Az étel nem lehet 4 cm-nél vastagabb.</p> <p>Teljesen nyissa ki a grillsütőt, majd zárja le.</p> <p>Erősítse meg a sütés indítását az  gomb megnyomásával.</p>
<p>A 6 jelzőlámpa villog  + az egyik   gomb villog + szagatott vagy folyamatos sípolás</p>	<p>Készülék hiba:</p> <p>A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta.</p> <p>A készülék túlmelegedett.</p>	<p>Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig.</p> <p>Csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja be.</p> <p>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 ételleket nem lehet sütni.

Sütési útmutató (automatikus program)

Célzott program	Sütési szint jelzőlámpa				
	Nyers	Közepesen nyers	Közepes	Közepesen átsült	Átsült
 Vörös hús	X	X	X	X	X
 Hamburger	X	X	X	X	X
 Panini/szendvics		X	X	X	
 Hal		X	X	X	X
 Szárnyasok					X
 Sertés/kolbász/ bárány					X

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek		közepes
	Hamburger: (a hús elősütése után)		közepes
Hús és szárnyasok	Szűzpecsenye (csont nélkül), sertés hasalja		közepes
	Bárány (csont nélkül)		átsült
	Fagyasztott csirkehús  csirkehús program		átsült
	Sertés hasalja		közepes
	Bárányszelet sütéshez		közepes
	Pácolt csirkemell		nyers
	Kacsamell		nyers
Hal	Egész pisztráng		átsült
	Fűszeres garnéla páncéllal		közepes
	Garnélarák (páncéllal vagy páncél nélkül)		közepes
	Tonhal szelet		nyers
Kézi üzemmód Lásd a speciális gyors indítás utasításokban.	Grillezett zöldségek és gyümölcsök (egyforma vastagságúra kell vágni őket)		5 különböző hőmérséklet-beállítás

Fagyasztott ételek esetén,  nyomja meg a(z) gombot a program kiválasztása előtt.

СЪДЪРЖАНИЕ

• ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ/ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ	c.111
• КАКВО ДА ПРАВИТЕ	c.112
• КАКВО ДА НЕ ПРАВИТЕ	c.113
• РАЗГЛОБЕН ИЗГЛЕД	c.114
• ОПИСАНИЕ	c.115
• ПОДГОТОВКА НА УРЕДА	c.116
• АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ	c.117
• РЪЧНО ГОТВЕНЕ	c.119
• ГОТВЕНЕ НА ВТОРО ЯСТИЕ	c.120
• ОХЛАЖДАНЕ	c.121
• ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	c.122
• ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ	c.123
• РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ (АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ)	c.124
• РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ (ВКЛЮЧИТЕЛНО РЪЧЕН РЕЖИМ)	c.124

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;
- ферми;
- от клиенти в хотели, мотели и други места за жилищно настаняване;
- среди тип "нощувка и 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 дистанционен контрол.

Развийте хранващия кабел докрай, преди да включите уреда в контакта.

Ако хранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя или негов сервизен представител, за да се избегнат всички рискове.

Не използвайте удължителен проводник. 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, хранващия му кабел или щепсела във вода или друга течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не извършвайте нагриване или предварително нагриване, без 2-те плочи за готвене 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 хранващия 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 готвене 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 готвене.
- 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 готвене.
- 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; захранващият 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 готвене 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 незалепващото 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 готвене: 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 притопляйте и не гответе, докато грилът е отворен.
- Никога не загривайте уреда без плочите за готвене.

Съвети/информация

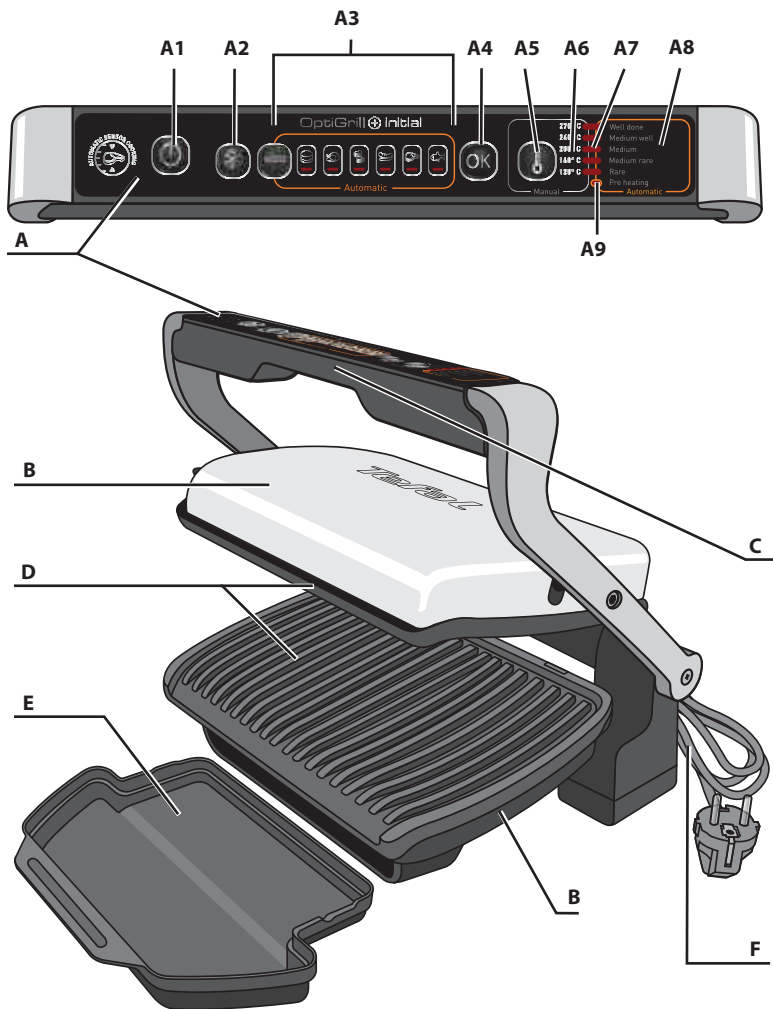
- Благодарим Ви, че сте закупили този уред, предназначен само за домашна употреба.
- В името на Вашата безопасност, този уред отговаря на приложимите стандарти и регулации - Директива за ниско напрежение - Електромагнитна съвместимост - Околна среда - Материали в контакт с храни.
- През първите минути 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



Защита на околната среда преди всичко!

- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се извлекат или рециклират.
- ➔ Оставете го в местен пункт за събиране на полезни отпадъци.



Описание

- | | | |
|---|---|------------------------------|
| A Контролен панел | A5 Ръчен режим "5 температурни настройки" | B Корпус |
| A1 Бутон за включване/ изключване | A6 Температурни нива за ръчен режим. | C Дръжка |
| A2 За автоматични програми | A7 5 светодиода : за ниво на температура в ръчен режим или за ниво на готвене за автоматичните програми. | D Плочи за готвене |
| A3 6 автоматични програми за готвене с бутон "избор" | A8 Ниво на готвене за автоматични програми. | E Тавичка за оттичане |
| A4 бутон OK | A9 Светодиод за предварително подгряване за автоматични програми. | F Захранващ кабел |

Ръководство с програми за автоматично готвене



Бургер



Панини/сандвич



Птиче месо



Риба




Червено месо



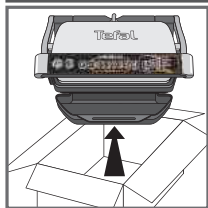
Свинско/наденица/
агнешко

Ръководство с програми за ръчно готвене

-  Ръчен режим:
Традиционен грил за ръчна работа с 5 различни настройки на температурата (от 120°C до 270°C)

ПОДГОТОВКА НА УРЕДА

1 Настройка



1



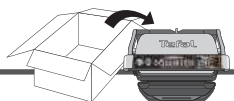
2



3



4

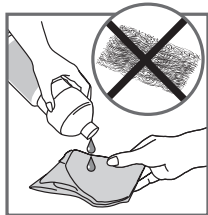


- 1 Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда. Стикертът на ръкохватката върху индикатора за ниво на готвене може да е променен в зависимост от езика. Можете да го смените със стикера от вътрешната страна на опаковката.

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

- 3-4 Поставете вадещата се тавичка за оттичане отпред на уреда.

2 Подготовка



5

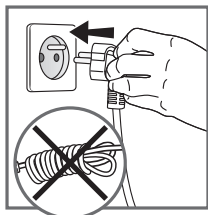


6



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

- 5bis Уверете се, че долната плоча за готвене и горната плоча за готвене са поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване.



7



8

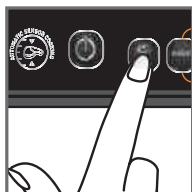
- 6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

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

- 8 Натиснете бутона за вкл./изкл.

3а - АВТОМАТИЧНО готвене с 6 автоматични програми

Автоматично готвене - изберете програма и предварително подгрейте преди готвене:



9

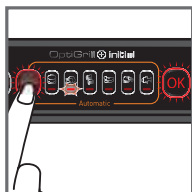


10

6 автоматични програми за готвене

	Изберете тази програма за готвене, ако искате да пригответе хамбургери.		Изберете тази програма за готвене, ако искате да сготвите свинско/наденица/агнешко.
	Изберете тази програма за готвене, ако искате да сготвите птиче месо.		Изберете тази програма за готвене, ако искате да сготвите червено месо.
	Изберете тази програма за готвене, ако искате да сготвите панини или сандвич.		Изберете тази програма за готвене, ако искате да сготвите риба.

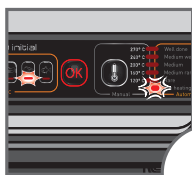
Ако не сте сигурни кой режим за готвене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте "Таблица за готвене за храни извън програмата" страница 123.



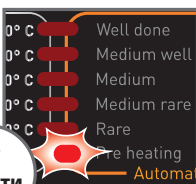
11

11 Натиснете бутона « ИЗБОР » няколко пъти докато не достигнете желаната програма. **Уверете се, че няма храна вътре в грила.** Когато изберете Вашето желание, натиснете бутона « ОК ».

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



12



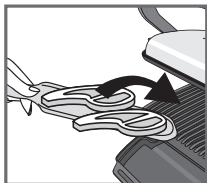
13

4-7
минути

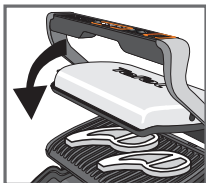
12 Лампичката на избраната програма остава включена. Уредът започва предварително подгряване, а индикаторът за предварително подгряване премигва през цялата фаза на предварително подгряване. Трябва да изчакате индикаторът за предварително подгряване да спре да премигва преди отваряне на грила и въвеждане на храна. Изчакайте 4-7 минути.

13 Когато предварителното подгряване приключи, прозвучава мелодия, индикаторът за предварително подгряване спира да премигва и остава светнал през целия процес на готвене.

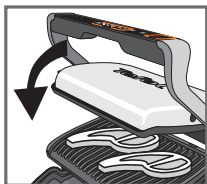
Коментари: В края на предварителното нагряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва.



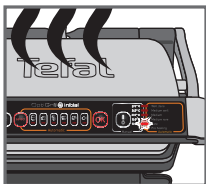
14



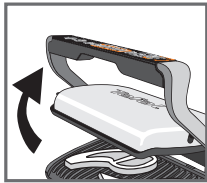
15



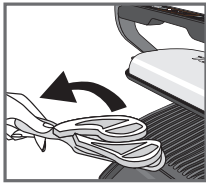
16



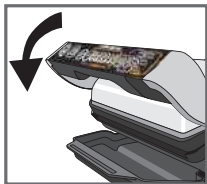
17



18



19



20

14-15 След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене.

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

16-17 Уредът автоматично настройва цикъла за готвене (време и температура) в зависимост от дебелината и количеството на храната.

Затворете уреда, за да започнете цикъла за готвене. Индикаторът "Алангле" премигва, за да покаже, че е в прогресивно ниво за сготвяне на алангле. Чува се звуков сигнал и индикаторът остава светнал щом нивото за готвене се достигне (**за най-добри резултати не отваряйте или премествайте храната по време на процеса на готвене**).

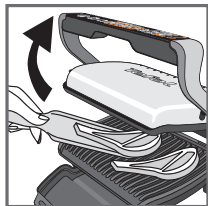
Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от готвенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.

Забележка: за тънко нарязана храна, след затваряне на уреда, бутонът « **ОК** » премигва и остава включен « **фиксирано предварително подгряване** ». Натиснете « **ОК** », за да позволите на уреда да разпознае храната за готвене и стартирайте програмата за готвене.

18-19 Когато нивото за готвене се достигне, светлинният индикатор спира да премигва и можете да чуете « звуков сигнал ». Следващото готвене премигва до достигането му. Отворете уреда и премахнете вашата храна, когато се достигне желаното ниво.

20 Затворете уреда без храна на плочата. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим "избор на програма". Рестартирайте до н°9 за нов цикъл на готвене в автоматичен режим.

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



21



22



23



24

21-22-23 Ако искате да готвите храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да готвите останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на готвене, докато достигне ниво "добре сготвено".

24 Функция за поддържане на топлина

Когато процесът на готвене приключи, уредът автоматично ще продължи настройката за поддържане на топлината след достигане на ниво "добре сготвено". Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се готви, докато плочите за готвене изстиват.

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

Повторно готвене

Ако искате да сготвите повече храна, моля вижте с. 120.

Готвене на повече храна

Ако искате да сготвите второ ястие, моля отново подгрейте предварително уреда (като започнете от точка 9 в автоматичния режим или точка 25), дори да искате да сготвите същия вид храна.

Как да сготвите 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 готвене (тази стъпка е необходима, дори ако желаете да изберете същия режим на готвене като за предишната партида храна).
3. Натиснете "OK", за да стартирате предварителното подгреване. По време на тази фаза индикаторът за температурата (в РЪЧЕН режим) или индикаторът за ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГРЯВАНЕ (в автоматичен режим) ще премигва. Този етап е задължителен, дори ако вашият уред изглежда горещ.
4. Предварителното нагряване е готово, когато се чуе звуков сигнал и индикаторът за ниво на готвене спре да мига.
5. След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната в уреда.

Важно:

– Моля забележете, че за всяко ново ястие фазата на предварително подгреване е задължителна.

Не забравяйте винаги да затваряте грила и да няма храна вътре, за да може предварително да се подгрее за ефективно функциониране.

– След това изчакайте предварителното нагряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.

Н.В.: ако новият цикъл на предварително нагряване се извърши незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.

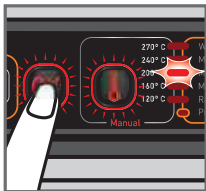
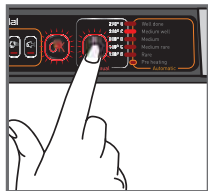
3b - РЪЧНО готвене с ръчен режим

Ръчно готвене - изберете температура и предварително подгрейте преди готвене:



Ако изберете Ръчен режим, разполагате с ръчен контрол върху времето за готвене. 5 различни температурни настройки са налични за този ръчен режим. Вижте конкретното ръководство за бърз старт.

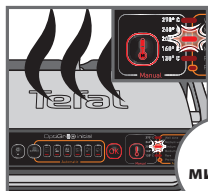
Ако не сте сигурни кой режим за готвене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте "Таблица за готвене за храни извън програмата" страница 123.



25

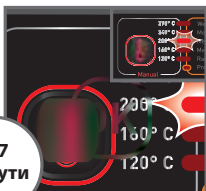
25 Натиснете бутона « Ръчен режим » до достигане на желаната температура за приготвяне на вашата храна. Когато достигнете Вашето желание, натиснете бутона « OK ».

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



26

4-7
минути



27

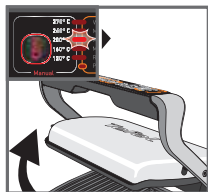
26 Светодиодът, който съответства на избраната температура ще продължи премигва по време на цялата фаза по предварително подгряване.

Изчакайте 4-7 минути

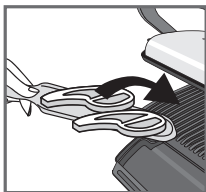
27 Когато предварителното подгряване приключи, прозвучава мелодия, температурният индикатор спира да премигва и остава светнал през процеса на готвене.

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

Готвене



28



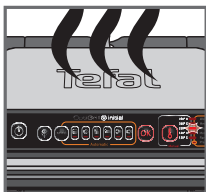
29

28-29 След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната върху плочата за готвене

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

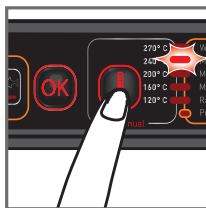


30



31

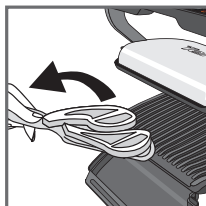
30-31 Затворете уреда, за да започнете цикъла за готвене. Грилът непрекъснато се нагрява до избраната температура. Редовно проверявайте готвенето чрез леко отваряне на грила.



32



33



34



35

32 Ако желаете да модифицирате нивото на температура на готвене по време на процеса на готвене, натиснете бутона за ръчен режим (температурният индикатор ще започне да премигва до достигане на тази нова инструкция, ако температурата е по-висока). Когато се достигне нивото, светлинният индикатор спира да премигва.

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

33-34 Отворете уреда и премахнете вашата харна, когато се желаното ястие е готово.

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

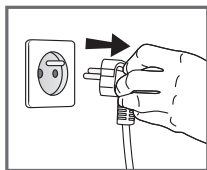
Рестартирайте до н°21 за нов цикъл на готвене в ръчен режим.

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

4 Охлаждане



36



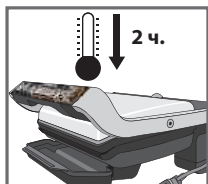
37

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

37 Извадете щепсела на грила от контакта.

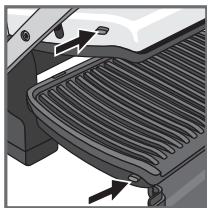
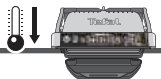
38 Оставете да изстине най-малко 2 часа.

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

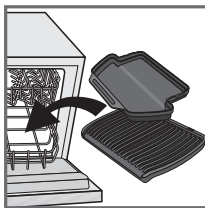


38

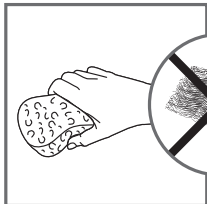
5 Почистване и поддръжка



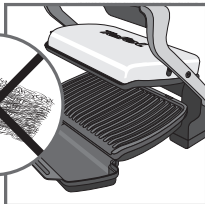
39



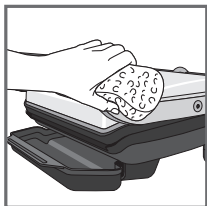
40



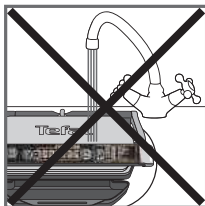
41



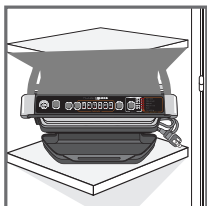
42



43



44



45

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

40 Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагряващите 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 готвене, след което ги изплакнете обилно, за да премахнете всякакви остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.

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

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



















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

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

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

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

Отстраняване на проблеми

Проблем	Причина	Решение
<p>Бутони  +  премигване</p> <p>+ светнал  светодиода</p>	<p>Предварителното подгряване не се спазва.</p> <p>Включване на уреда и/или стартиране на цикъла за автоматично готвене с храна между плочите. Ръчният режим се активира автоматично.</p>	<p>• 2 възможни опции</p> <p>- изберете настройката за температура, като натиснете бутон  и след това натиснете ОК. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате готвенето (ръчен режим). Температурата може да се регулира чрез бутон .</p> <p>- Напълно отворете уреда, извадете храната, затворете уреда по подходящ начин, изберете програма за готвене и натиснете ОК. Изчакайте до приключване на предварителното подгряване (индикаторът за предварително подгряване остава светнал).</p>
<p>След затваряне на уреда с храна между плочите, уредът преминава самостоятелно в ръчен режим с премигване  +  +  прекратява се звуковия сигнал, след това, след няколко секунди се нагрява в ръчен режим под 270°C</p>	<p>Времето за предварително подгряване не е напълно завършено. Грилът се отваря и се поставя храна върху плочата преди приключване на предварителното подгряване.</p>	<p>Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате готвенето, защото е в ръчен режим. Температурата може да се регулира чрез бутон .</p> <p>или</p> <p>Отворете уреда, премахнете храната, затворете уреда по подходящ начин и изчакайте до края на предварителното подгряване (индикаторът за предварително подгряване остава светнал).</p>
<p>Уредът спира по време на цикъла за предварително нагряване или готвене.</p>	<p>Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на готвене.</p> <p>Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на предварителното подгряване или поддържането на топлина.</p>	<p>Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути.</p> <p>Включете отново вашия уред в контакта и го включете.</p>
<p>6-те индикаторни светлини премигват </p> <p>+ един от бутоните   премигват</p> <p>+ прекратява звуковия сигнал</p>	<p>Грешка на уреда.</p>	<p>Откачете продукта и се свържете с вашия отдел за поддръжка на клиенти.</p>
<p>Уредът вече не издава звукови сигнали</p>		
<p>След предварителното подгряване съм поставил моята храна върху грила, но цикълът на готвене не започва.</p> <p>Индикаторът остава включен  и бутонът  премигва</p>	<p>Вашата храна е по-дебела от 4 см.</p> <p>Не сте отворили напълно грила за поставяне на храната.</p> <p>Не усеща храната. Дебелината на храната е твърде тънка, премигва "ОК".</p>	<p>Храната не трябва да е по-дебела от 4 см.</p> <p>Напълно отворете грила, след това го затворете.</p> <p>Потвърдете започването на готвенето чрез натискане на бутон .</p>
<p>6-те индикаторни светлини премигват </p> <p>+ един от бутоните   премигват</p> <p>+ прекратява или продължава звуковия сигнал</p>	<p>Грешка на уреда:</p> <p>Уредът е съхраняван и/или използван в прекалено студена стая.</p> <p>Прегряване на уреда.</p>	<p>Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути.</p> <p>Включете отново вашия уред в контакта и го включете.</p> <p>Ако проблемът не се реши, се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.</p>





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


По същата логика при готвене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не може да готвите храни по-дебели от 4 см.

Ръководство за готвене (автоматични програми)

Специална програма	Цветен индикатор за ниво на готвене				
	Алангле	Средно алангле	Средно	Средно добре сготвено	Добре сготвено
 Червено месо	X	X	X	X	X
 Бургер	X	X	X	X	X
 Панини/сандвич		X	X	X	
 Рибa		X	X	X	X
 Птиче месо					X
 Свинско/ наденица/ агнешко					X

Ръководство за готвене (включително ръчен режим)

Храна		Програма за готвене	Ниво на готвене
Хляб	Филии хляб, сандвичи тип "тост"		средно
	Бургер: (след предварително готвене на месото)		средно
Месо и птиче месо	Свинско филе (обезкостено), свинско шкембе		средно
	Агнешко (обезкостено)		добре сготвено
	Замразени пилешки хапки  програма пиле		добре сготвено
	Свинско шкембе		средно
	Резен шунка за готвене		средно
	Мариновани пилешки гърди		алангле
	Патешки гърди		алангле
Рибa	Цяла пъстърва		добре сготвено
	Скариди без черупки		средно
	Кралски скариди (с и без черупките)		средно
	Стек от риба-тон		алангле
Ръчен режим Вижте конкретното ръководство за бърз старт	Зеленчуци и плодове на грил (трябва да са нарязани по един и същи начин и с една и съща дебелина)		5 различни настройки на температурата

За замразена храна,  натиснете преди да изберете вашата програма.

POPIS SADRŽAJA

• SIGURNOSNE UPUTE/VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA	str. 126
• ŠTO TREBA UČINITI	str. 127
• ŠTO NE TREBA ČINITI	str. 128
• PRIKAZ RASTAVLJENOG UREĐAJA	str. 129
• OPIS	str. 130
• PRIPREMA UREĐAJA	str. 131
• AUTOMATSKI NAČIN PEČENJA	str. 132
• RUČNI NAČIN PEČENJA	str. 134
• PEČENJE DRUGE SERIJE NAMIRNICA	str. 135
• HLAĐENJE	str. 136
• ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	str. 137
• OTKLANJANJE POGREŠKI	str. 138
• VODIČ ZA POSTUPAK PEČENJA (AUTOMATSKI PROGRAMI)	str. 139
• VODIČ ZA POSTUPAK PEČENJA (UKLJUČUJUĆI RUČNI NAČIN RADA)	str. 139

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA

Koristite smjernice za održavanje i postavljanje proizvoda: radi vlastite sigurnosti, pročitajte sve odlomke uputa za uporabu, uključujući pripadajuće piktograme.

Uređaj je namijenjen samo za uporabu u domaćinstvu. Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu u sljedećim primjenama, te jamstvo ne vrijedi za:

- kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
- vikendicama;
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
- objektima za noćenje i doručak.


Prije prve uporabe uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja.

Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im je dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje uređaja osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Djecu je potrebno nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem te kako ga ne bi koristila kao igračku.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili osobe bez iskustva i znanja uz nadzor ili upute vezane za korištenje na siguran način i uz shvaćanje povezanih opasnosti. Poslove čišćenja i održavanja ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Držite uređaj i kabel za napajanje podalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.

Nikada ne ostavljajte uređaj spojen na napajanje kada nije u uporabi.

 Dostupne površine mogu biti visoke temperature dok uređaj radi. Nikad ne dodirujte vruće površine uređaja.

Ovaj uređaj nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.

Potpuno odmotajte kabel za napajanje prije priključivanja uređaja.

Ako je električni kabel oštećen mora ga zamijeniti proizvođač ili stručna osoba radi izbjegavanja opasnosti.

Ne koristite produžni kabel. Ako prihvaćate odgovornost za to, samo koristite produžni kabel koji je u dobrom stanju, koji ima priključak s uzemljenjem i pogodan je za uređaj ovog napona. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako bi se spriječilo da se bilo tko spotakne na produžni kabel.

Uređaj uvijek priključite u uzemljenu zidnu utičnicu.

Provjerite je li električno napajanje kompatibilno sa snagom i naponom navedenim na dnu uređaja.

Za čišćenje ploče za kuhanje koristite spužvu, toplu vodu i sredstvo za pranje posuđa.

Uređaj, strujni kabel i utikač ne uranjajte u vodu niti druge tekućine.

UPOZORENJE: Nemojte zagrijavati ili predgrijavati bez postavljene 2 ploče za pečenje unutar roštilja.


Učiniti sljedeće

- Pažljivo pročitajte upute, zajedničke za različite inačice, ovisno o dodatnom priboru kojeg ste dobili s uređajem, i držite ih na dohvat ruke.
- Ako dođe do nezgode, opeklinu odmah ispirite hladnom vodom, a ako je potrebno zatražite liječničku pomoć.
- Prije prve uporabe, operite ploču (ovisno o modelu) nalijte malo jestivog ulja na ploču i obrišite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.
- Postavite kabel za napajanje pažljivo, bez obzira da li koristite produžni kabel ili ne, tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja preko kabela.
- Pare od pečenja mogu biti opasne za životinje koje imaju posebno osjetljiv dišni sustav, kao što su ptice. Vlasnike ptica savjetujemo da ih drže podalje od područja za pečenje.
- Uređaj uvijek držite izvan doseg djece.
- Prije uporabe se uvjerite da su obje strane ploče čiste.
- Kako bi se spriječilo oštećenje ploča, koristite ih samo na uređaju za kojeg su dizajnirane (npr, ne stavljajte ih u pećnicu, na plinske plamenike ili električne ploče za kuhanje itd.).
- Osigurajte da ploče ili rešetke budu stabilne, dobro postavljene i odgovarajuće učvršćene na uređaj. Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za okretanje namirnica, kako biste izbjegli oštećivanje ploče za kuhanje.
- Koristite samo ploče i rešetke koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra. Nemojte ih koristiti i za druge uređaje ili namjene.

Ne učiniti

- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je spojen na napajanje ili je u uporabi.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, ne postavljajte ga u kut ili uz zid.
- Nikada ne postavljajte uređaj izravno na osjetljivu površinu (stakleni stol, stolnjak, lakirani namještaj, itd.) ili na mekanu površinu, kao što je papirnati ručnik.
- Nikad ne postavljajte uređaj u ormarić pričvršćen na zid, na policu ili pored zapaljivih materijala kao što su rolete, zavjese ili tapete.
- Uređaj nikada ne stavljajte na ili u blizinu vrućih površina. Strujni kabel nikada ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, u blizini izvora topline ili oslonjen na oštre rubove.
- Ne stavljajte posude na površinu uređaja za pečenje.
- Nikada nemojte rezati namirnice izravno na pločama.
- Nemojte koristiti metalne spužvice za ribanje, abrazivnu žičanu vunu ili oštre lopatice jer to može oštetiti neprianjajući premaz.
- Ne pomičite uređaj dok radi.
- Ne nosite uređaj za dršku ili metalne žice.
- Nikada ne uključujte prazan uređaj.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili slične materijale između ploče i roštilja i jela koje se priprema.
- Nemojte vaditi ladicu za prikupljanje masnoće pri pečenju. Ako se ladica za prikupljanje masti prilikom pečenja napuni: ostavite uređaj da se ohladi prije pražnjenja.
- Ne stavljajte ploču za pečenje na krhku površinu niti je uranjajte u vodu.
- Za očuvanje svojstva premaza protiv prijanjanja, izbjegavajte pretjerano predgrijanje s praznim uređajom.
- Pločama nikada ne treba rukovati kada su vruće.
- Ne pecite hranu u aluminijskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećivanje proizvoda, nemojte nikada koristiti flambe način pripreme na ovom uređaju.
- Ne stavljajte list aluminija ili bilo koji drugi predmet između ploče i grijača.
- Nikad nemojte zagrijavati ili peći dok je roštilj otvoren.
- Nikad ne zagrijavajte uređaj bez ploče za pečenje.

Savjeti/informacije

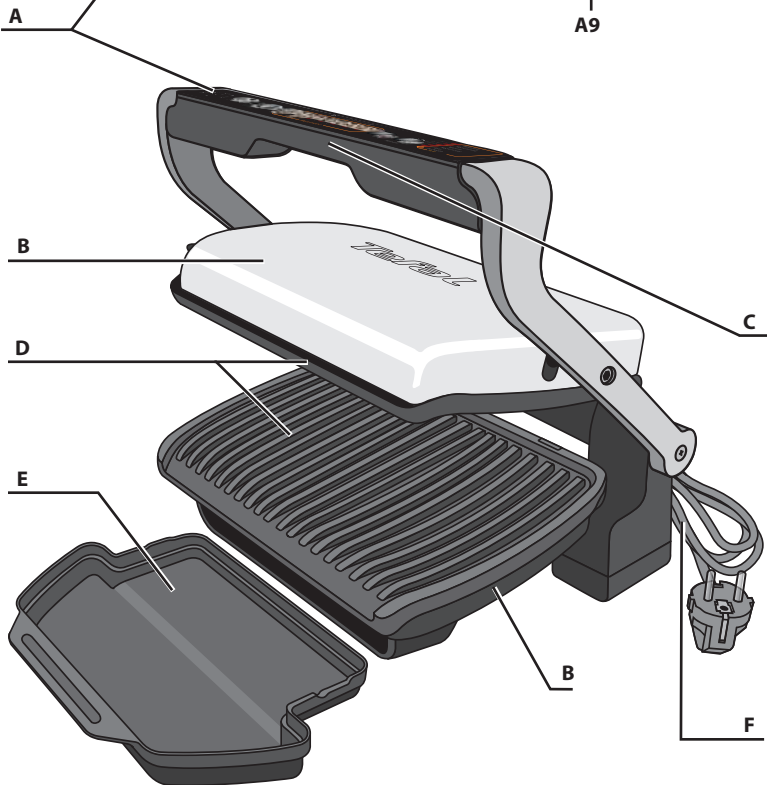
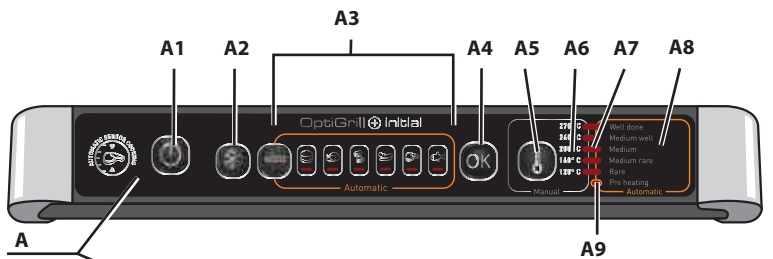
- Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, koji je namijenjen samo za kućnu uporabu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj odgovara svim važećim standardima i propisima - Direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima pogodnim za dodir s hranom.
- Tijekom prve uporabe može se na nekoliko minuta pojaviti lagani miris i malo dima.
- Naša tvrtka ima politiku neprekidnog istraživanja i razvoja, te može izmijeniti te proizvode bez prethodne najave.
- Nemojte konzumirati hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim s logotipom .
- Ako je hrana previše debela sigurnosni sustav spriječit će rad uređaja.

Okoliš



Vodite računa o zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu povratiti ili reciklirati.
- ➔ Ostavite uređaj na lokalnom postrojenju za sakupljanje takve vrste otpada.



Opis

- | | | |
|--|--|-----------------------------|
| A Upravljačka ploča | A5 Ručni način rada "5 postavki temperature" | B Kućište |
| A1 Tipka uključivanje/isključivanje | A6 Stupnjevi temperature za ručni način rada | C Ručka |
| A2 Za automatske programe | A7 5 LED svjetlosnih indikatora: za stupanj temperature u ručnom načinu rada ili za razinu pečenja za automatske programe | D Ploče za pečenje |
| A3 6 automatskih programa pečenja s tipkom za odabir "select" | A8 Razina pečenja za automatske programe | E Plitica za kapanje |
| A4 Tipka OK | A9 LED svjetlosni indikator zagrijavanja za automatske programe | F Priključni vod |

Vodič za automatske programe pečenja



Hamburger



Panini/sendvič



Perad



Riba



Crveno meso



Svinjetina/kobasica/
janjetina

Vodič za ručne programe pečenja

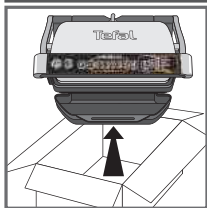


Ručni način:

Tradicionalni roštilj za ručni način rada s 5 različitih postavki temperature (od 120 °C do 270 °C)

PRIPREMA UREĐAJA

1 Postavljanje



1



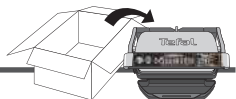
2



3

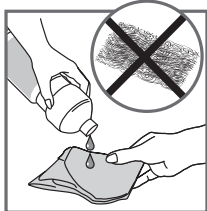


4

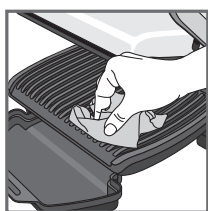


- 1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane uređaja. Naljepnica na svjetlosnom indikatoru razine pečenja može se zamijeniti sukladno jeziku. Možete ju zamijeniti s naljepnicom iz pakiranja.
- 2 Prije prve uporabe temeljito očistite ploče s toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, isperite ih i dobro osušite.
- 3-4 Postavite odvojivu pliticu za kapanje na prednju stranu uređaja.

2 Priprema



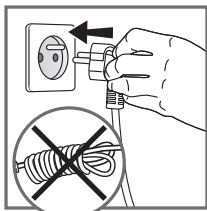
5



6



- 5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnatim ručnicama 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 uređaj.
- 6 Višak ulja uklonite čistim papirnatim ručnikom.
- 7 Uključite uređaj u strujnu utičnicu. (Napomena: kabel treba biti potpuno odmotan.)
- 8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (On/Off).



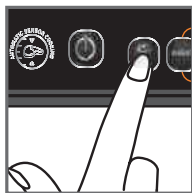
7



8

3a - AUTOMATSKI način pečenja sa 6 automatskih programa

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



9



10

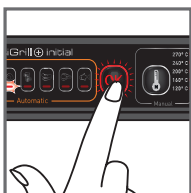
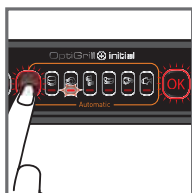
9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite tipku za zamrznute namirnice "frozen food".

10 Odaberite odgovarajući način pečenja u skladu s vrstom namirnica koje želite pripremiti.

6 automatskih programa pečenja

	Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći svinjetinu/kobasicu/janjetinu, odaberite ovaj program pečenja.
	Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.
	Ako želite peći panini/sendvič, odaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći ribu, 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 138.



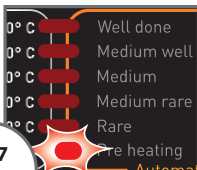
11

11 Nekoliko puta pritisnite tipku za odabir « SELECT » dok ne dođete do željenog programa. **Uvjerite se da u roštilju nema namirnica.** Po odabiru željenog programa pritisnite tipku « OK ».

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



12



13

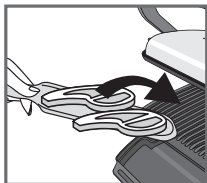
4 - 7
minuta

12 Svjetlosni indikator odabranog programa ostaje uključen. Uređaj započinje postupak zagrijavanja, a svjetlosni indikator zagrijavanja treperi tijekom cijele faze zagrijavanja. Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da svjetlosni indikator prestane treperiti. Pričekajte 4 - 7 minuta.

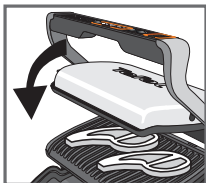
13 Po završetku postupka zagrijavanja oglašava se zvučni signal, svjetlosni indikator zagrijavanja prestaje treperiti i ostaje uključen tijekom cijelog postupka pečenja.

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

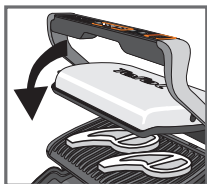
Postupak pečenja



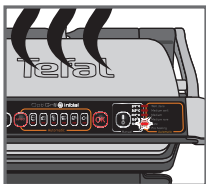
14



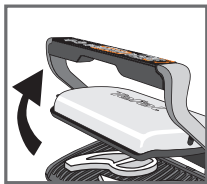
15



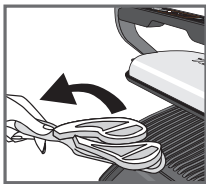
16



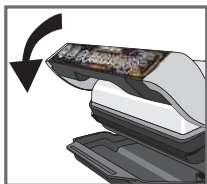
17



18



19



20

14 - 15 Nakon postupka zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

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

16 - 17 Uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom namirnica.

Zatvorite uređaj kako biste započeli postupak pečenja. Svjetlosni indikator za slabije pečeno meso "Rare" treperi kako bi ukazao da je razina pečenja za slabije pečeno meso u tijeku. Po dostizanju razine pečenja oglašava se zvučni signal, a svjetlosni indikator svijetli fiksno (**za najbolje rezultate ne otvarajte uređaj i ne pomičite namirnice tijekom postupka pečenja**).

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

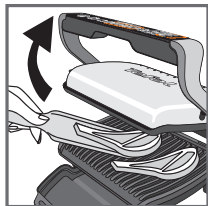
Napomena: za tanko izrezane namirnice, nakon zatvaranja uređaja, tipka « OK » treperi i ostaje uključeno « fiksno zagrijavanje ». Pritisnite tipka « OK » kako biste omogućili da uređaj prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

18 - 19 Po dostizanju razine pečenja svjetlosni indikator prestaje treperiti i oglašava se zvučni signal « beep ». Kod sljedeće razine pečenja svjetlosni indikator treperi do njegovog dostizanja. Po dostizanju željene razine otvorite uređaj i izvadite namirnice.

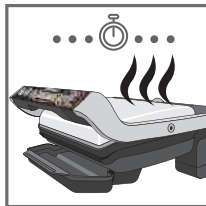
20 Zatvorite uređaj bez namirnica na ploči. Upravljačka ploča će zasvijetliti i postaviti se na način "odabir programa".

Za novi ciklus pečenja u automatskom načinu rada ponovno pokrenite uređaj na točki 9.

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



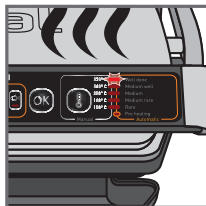
21



22



23



24

21 - 22 - 23 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".

24 Funkcija održavanja topline

Nakon završetka postupka pečenja uređaj će se automatski prebaciti na postavku održavanje topline po dostizanju razine "dobro pečeno". 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

Ako želite peći više namirnica, pogledajte str. 135.

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 pokretanje postupka zagrijavanja pritisnite tipku "OK". Tijekom ove faze treperit će svjetlosni indikator temperature (u RUCNOM načinu rada) ili svjetlosni indikator ZAGRIJAVANJA (u automatskom načinu rada). Ova faza je obvezna čak i ako mislite da je uređaj vruć.
4. Postupak zagrijavanja je završen kada se oglasi zvučni signal, a svjetlosni indikator razine pečenja prestane treperiti.
5. Nakon postupka zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice.


Važno:

- imajte na umu da je faza zagrijavanja obvezna 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.

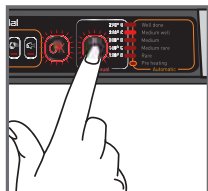
Napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja obavlja neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se skratiti.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom načinu rada

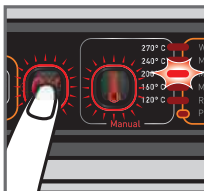
Ručni način pečenja - prije pečenja odaberite temperaturu i funkciju zagrijavanja:

 ako odaberete ručni način rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Za ovaj ručni način rada dostupno je 5 različitih postavki temperature. Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.

Ako niste sigurni koji način pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tablicu s postupkom pečenja namirnica izvan programa" na stranici 138.

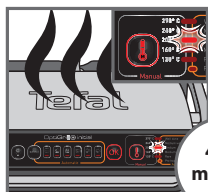


25



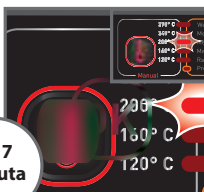
25 Pritisnite tipku za ručni način rada « Manual mode » do dostizanja željene temperature na kojoj želite peći namirnice. Po dostizanju željene temperature pritisnite tipku « OK ».

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



26

4 - 7
minuta



27

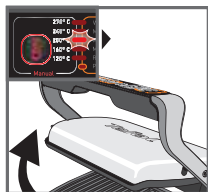
26 LED svjetlosni indikator za odabranu temperaturu treperit će tijekom cijele faze zagrijavanja.

Pričekajte 4 - 7 minuta.

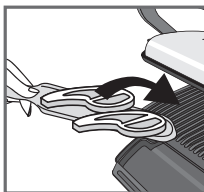
27 Po završetku postupka zagrijavanja oglašava se zvučni signal, svjetlosni indikator temperature prestaje treperiti i ostaje uključen tijekom cijelog postupka pečenja.

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

Postupak pečenja



28



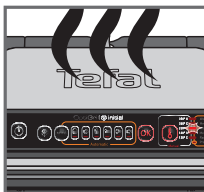
29

28 - 29 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.

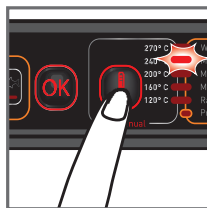


30



31

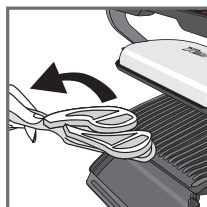
30 - 31 Zatvorite uređaj kako biste započeli postupak pečenja. Roštilj se kontinuirano zagrijava na odabranu temperaturu. Redovito provjeravajte postupak pečenja laganim otvaranjem roštilja.



32



33



34



35

32 Ako tijekom postupka pečenja želite promijeniti temperaturu razine pečenja, pritisnite tipku za ručni način rada (svjetlosni indikator temperature treperiti će do dostizanja nove zadane vrijednosti ako je temperatura viša). Svjetlosni indikator prestaje treperiti po dostizanju zadane vrijednosti.

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

33 - 34 Po dostizanju željene razine pečenja otvorite uređaj i izvadite namirnice.

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

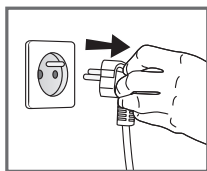
Za novi ciklus pečenja u ručnom načinu rada ponovno pokrenite uređaj na točki 21.

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

4 Hlađenje



36



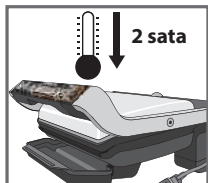
37

36 Za isključivanje uređaja pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

37 Isključite roštilj iz zidne utičnice.

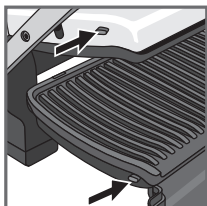
38 Pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

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

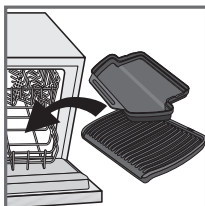


38

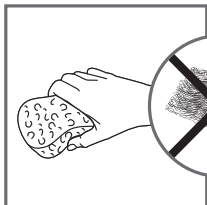
5 Čišćenje i održavanje



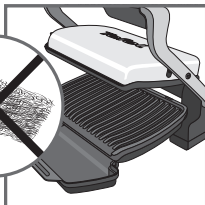
39



40



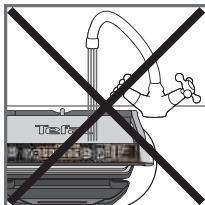
41



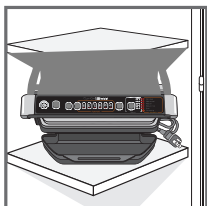
42



43



44



45

39 Prije čišćenja odbravite i izvadite ploče kako biste izbjegli oštećenja površine za pečenje. Plitica za kapanje i ploče za pečenje smiju se prati u perilici posuđa.

40 Uređaj i pripadajući kabel 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 ručnikom.

41 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 ju u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Dobro ju osušite papirnatim ručnikom.



















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

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

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

45 Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.

Otklanjanje pogreški

Problem	Uzrok	Rješenje
<p>Tipke  +  trepere</p> <p>+ LED svjetlosni indikator svijetli</p> 	<p>Niste se pridržavali postupka zagrijavanja.</p> <p>"UKLUČIVANJE" uređaja ili pokretanje ciklusa automatskog načina pečenja s namirnicama između ploča. Ručni način rada automatski je aktiviran.</p>	<p>• 2 mogućnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - odaberite postavku temperature pritiskom na tipku , zatim pritisnite OK. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni način rada). Temperaturu možete podesiti pomoću tipke . - Potpuno otvorite uređaj, izvadite namirnice, propisno zatvorite uređaj, odaberite program pečenja i pritisnite OK. Pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli).
<p>Nakon zatvaranja uređaja s namirnicama između ploča, uređaj se samostalno prebacuje u ručni način rada uz treperenje tipke  +  +  i prekid zvučnog signala nakon nekoliko sekundi, u ručnom načinu rada zagrijava ispod 270 °C.</p>	<p>Postupak zagrijavanja vremenski nije obavljen u cijelosti. Roštilj se otvara, a namirnice stavljale na ploču prije završetka postupka zagrijavanja.</p>	<p>Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja jer je uređaj u ručnom načinu rada. Temperaturu možete podesiti pomoću tipke .</p> <p>ili</p> <p>Otvorite uređaj, izvadite namirnice, propisno zatvorite uređaj i pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli).</p>
<p>Uređaj se zaustavlja tijekom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.</p>	<p>Uređaj je tijekom postupka pečenja predugo držan otvoren.</p> <p>Uređaj je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja topline.</p>	<p>Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte nekoliko minuta.</p> <p>Ponovno priključite uređaj na električnu mrežu i UKLUČITE ga.</p>
<p>6 svjetlosnih indikatora treperi</p>  <p>+ ili jedna od tipki   treperi</p> <p>+ prekid zvučnog signala</p> <p>Uređaj se više ne oglašava zvučnim signalom.</p>	<p>Kvar uređaja.</p>	<p>Isključite proizvod iz električne mreže i obratite se korisničkoj službi.</p>
<p>Nakon postupka zagrijavanja stavio/la sam namirnice na roštilj, ali ciklus pečenja nije započeo.</p>	<p>Namirnice su deblje od 4 cm.</p> <p>Pri stavljanju namirnica niste potpuno otvorili roštilj.</p>	<p>Namirnice ne smiju biti deblje od 4 cm.</p> <p>Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.</p>
<p>Svjetlosni indikator  Pre heating je uključen, a tipka  treperi.</p>	<p>Roštilj ne detektira namirnice. Namirnice su previše tanke, tipka "OK" treperi.</p>	<p>Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na tipku .</p>
<p>6 svjetlosnih indikatora treperi</p>  <p>+ jedna od tipki   treperi</p> <p>prekid ili nastavak zvučnog signala</p>	<p>Kvar uređaja:</p> <p>Uređaj je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji.</p> <p>Uređaj se pregrijava.</p>	<p>Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte nekoliko minuta.</p> <p>Ponovno priključite uređaj na električnu mrežu i UKLUČITE 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	Indikator razine zapečenosti u bojama				
	Slabije pečeno	Srednje slabije pečeno	Srednje pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X	X	X
 Hamburger	X	X	X	X	X
 Panini/sendvič		X	X	X	
 Riba		X	X	X	X
 Perad					X
 Svinjetina/ kobasica/janjetina					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	Svinjski file (bez kostiju), svinjski odresci		srednje pečeno
	Janjetina (bez kostiju)		dobro pečeno
	Zamrznuti pileći medaljoni  prog. piletina		dobro pečeno
	Svinjski odresci		srednje pečeno
	Kriška šunke za kuhanje		srednje pečeno
	Marinirana pileća prsa		slabije pečeno
	Pačja prsa		slabije pečeno
Riba	Cijela pastrva		dobro pečeno
	Očišćene kozice		srednje pečeno
	Velike kozice (neочиšćene i očišćene)		srednje pečeno
	Odrezak tune		slabije pečeno
Ručni način rada Pogledajte posebni priručnik za brzi početak.	Povrće i voće na žaru (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)		5 različitih postavki temperature

Za zamrznutu hranu, pritisnite  prije odabira programa.

CUPRINS

• INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	p.141
• RECOMANDĂRI	p.142
• INTERDICȚII	p.143
• VEDERE ÎN SPAȚIU A ANSAMBLULUI	p.144
• DESCRIERE	p.145
• PREGĂTIREA APARATULUI	p.146
• GĂTIT AUTOMAT	p.147
• GĂTIT MANUAL	p.149
• GĂTITUL UNUI AL DOILEA LOT DE ALIMENTE	p.150
• RĂCIRE	p.151
• CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	p.152
• DEPANARE	p.153
• GHID DE GĂTIT (PROGRAME AUTOMATE)	p.154
• GHID DE GĂTIT (INCLUSIV MODUL MANUAL)	p.154

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;
- în 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 cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cordonul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta se află în funcțiune.

 Temperaturile de suprafață accesibile pot fi ridicate atunci când

aparatur 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 cordonul 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.

AVERTIZARE: 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 hârtie de bucătărie.
- 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 plită 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 pentru ceai.
- 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 abrazivă sau praf dur de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Nu deplasați aparatul când este în timpul funcționării.
- Nu transportați aparatul de mână 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 a grăsimilor în timpul gătitului. În cazul în care tava de colectare a grăsimilor 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 neaderente 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 timpul primelor câteva 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.

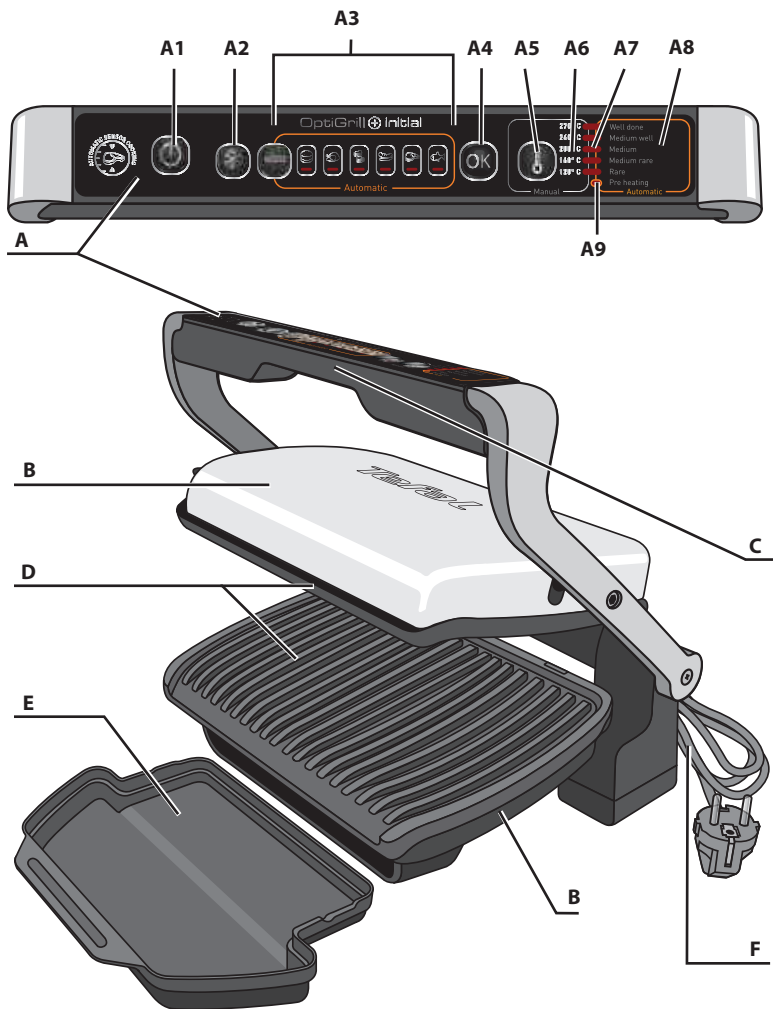
Mediul



Protecția mediului mai întâi!

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 comandă **A5** Mod manual „5 setări de temperatură” **B** Corp
- A1** Buton de pornire/oprire **A6** Niveluri de temperatură pentru modul manual. **C** Mâner
- A2** Pentru programe automate **A7** 5 Leduri: pentru nivelul de temperatură în modul manual sau pentru nivelul de gătit pentru programele automate. **D** Plăci de gătit
- A3** 6 Programe automate de gătit cu buton de „selectare” **A8** Nivel de gătit pentru programe automate. **E** Tavă de picături
- A4** Butonul **OK** **A9** Led de preîncălzire pentru programe automate. **F** Cablu de alimentare

Ghid de programe automate de gătit



Burger



Panini / Sandwich



Pui



Pește



Carne roșie



Carne de porc/
cârnați/miel

Ghid de programe manuale de gătit

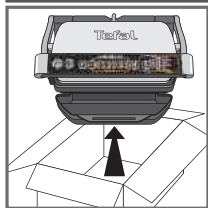


Mod Manual:

Grătar tradițional pentru operare manuală, care include 5 setări de temperatură diferite (de la 120°C la 270°C)

PREGĂTIREA APARATULUI

1 Setare



1



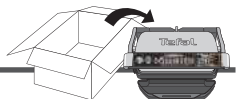
2



3



4

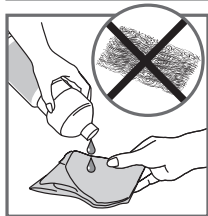


1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesorii de interior și exteriorul aparatului. Autocolantul pentru nivelul de preparare, de pe mâner poate fi modificat, în funcție de limbă. Puteți să-l înlocuiți cu cel din interiorul ambalajului.

2 Înainte de prima utilizare, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin detergent lichid clătiți și uscați bine.

3-4 Poziționați tava de scurgere detașabilă în partea frontală a aparatului.

2 Pregătire



5

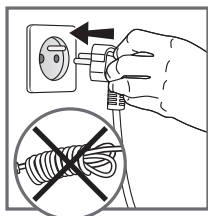


6



5 Pentru cele mai bune rezultate, puteți șterge 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 corect poziționate în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire.



7



8

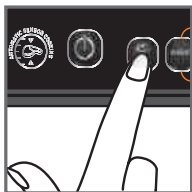
6 Îndepărtați orice surplus de ulei folosind un prosop curat de hârtie de bucătărie.

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

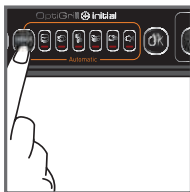
8 Apăsați pe butonul pornit/oprit.

3a - Gătit AUTOMAT cu 6 programe automate

Gătit automat - sselecțați programul și lăsați să se preîncălzească înainte de gătit:



9



10

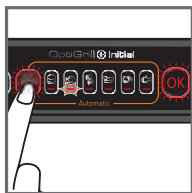
9 Dacă alimentele pe care doriți să le gătiți sunt congelate, apăsați pe butonul „alimente congelate”.

10 Selectați modul de preparare corespunzător în funcție de ce tip de aliment doriți să gătiți.

6 Programe automate de gătit

	Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți burgeri.		Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de porc/cârnați/miel.
	Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de pasăre.		Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de vită sau miel.
	Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți panini sau sandwich.		Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți pește.

Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, care nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați „Tabelul de gătit pentru alimente din afara programelor” de la pagina 153.



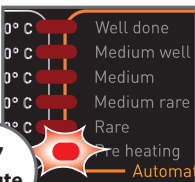
11

11 Apăsați pe butonul „SELECT” de mai multe ori până când ajungeți la programul dorit. **Asigurați-vă că nu există alimente în interiorul grătarului.** După ce ați selectat programul dorit, apăsați pe butonul „OK”.

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



12

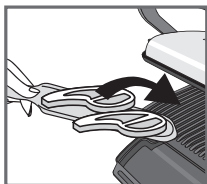


13

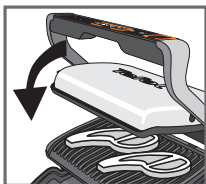
12 Indicatorul programului selectat rămâne aprins. Aparatul pornește preîncălzirea și indicatorul de preîncălzire luminează intermitent pe durata fazei de preîncălzire. Trebuie să așteptați ca indicatorul de preîncălzire să nu mai lumineze intermitent înainte de a deschide grătarul și de a adăuga alimentele. Așteptați timp de 4-7 minute.

13 Când preîncălzirea este gata, se aude un semnal sonor, indicatorul de preîncălzire nu mai luminează intermitent și rămâne aprins în timpul întregului proces de gătit.

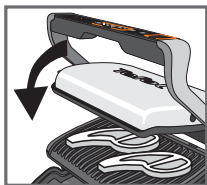
Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.



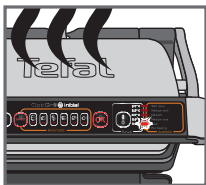
14



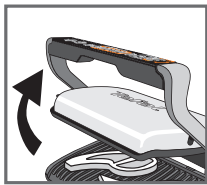
15



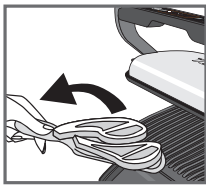
16



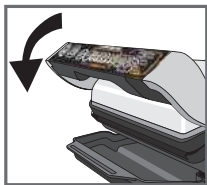
17



18



19



20

14-15 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.

16-17 Aparatul reglează automat ciclul de preparare (timp și temperatură), în funcție de grosimea și cantitatea alimentelor.

Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. Indicatorul „Puțin făcut” luminează intermitent pentru a indica faptul că nivelul de gătit foarte puțin este în desfășurare. Se aude un semnal sonor și indicatorul se aprinde și luminează continuu după ce nivelul de gătit este atins (**pentru cele mai bune rezultate nu deschideți și nu mutați alimentele în timpul procesului de gătit**).

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.

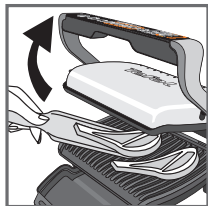
Notă: pentru alimente tăiate subțiri, după închiderea dispozitivului, butonul „OK” luminează intermitent și rămâne pe „preîncălzire fixă”. Apăsăți pe „OK” pentru a-i permite aparatului să recunoască alimentele care urmează să fie gătite și să lanseze programul de gătit.

18-19 Când nivelul de gătit este atins, indicatorul luminos nu mai luminează intermitent și se aude un semnal sonor. Următorul nivel de gătit luminează intermitent până când este atins. Deschideți aparatul și scoateți alimentele când se ajunge la nivelul dorit.

20 Închideți aparatul fără alimente pe placă. Panoul de control se va aprinde și se va seta singur pe modul „alegere programului”.

Reporniți de la etapa 9 pentru un nou ciclu de gătit în modul automat.

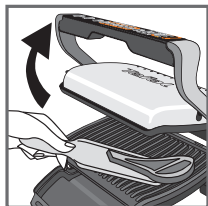
Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu este selectat niciun program.



21



22



23



24

21-22-23 Pentru a găti pe gustul fiecăruia, puteți deschide capacul și întrerupe prepararea unei porții, lăsând apoi celelalte porții să își continue procesul de gătire. Programul va continua ciclul de gătit până când ajunge la nivelul „bine făcut”.

24 Funcția de menținere la cald

După terminarea procesului de gătire, după ce atinge nivelul «bine făcut», aparatul va trece automat în modul de păstrare la cald. În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate pe grătar, acestea vor fi gătite în continuare, până când plăcile de gătit se răcesc complet.

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

Al doilea gătit

Dacă doriți să gătiți mai multe alimente, vă rugăm să consultați etapa. 150.

Gătitul mai multor alimente

Dacă doriți să gătiți o a doua tranșă de alimente, preîncălziți aparatul din nou (începând din punctul 9 în modul automat sau din punctul 25 în modul manual), chiar dacă doriți să gătiți același tip de alimente.

Cum să gătiți altă tranșă de alimente:

După terminarea primului lot de alimente:

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu au rămas alimente în interiorul acestuia.
2. Selectați modul/programul de gătit corespunzător (această etapă este necesară chiar dacă decideți să alegeți același mod de gătit ca la tranșa anterioară de alimente).
3. Apăsăți pe „OK” pentru a porni preîncălzirea. În această fază, indicatorul de temperatură (în modul MANUAL) sau indicatorul PREÎNCĂLZIRE (în modul automat) va lumina intermitent. Această etapă este obligatorie chiar dacă aparatul dumneavoastră pare fierbinte.
4. Preîncălzirea este completă când se aude un semnal sonor și indicatorul pentru nivelul de gătit nu mai iluminează intermitent.
5. După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

Important:

- Rețineți că pentru orice tranșă nouă de alimente, este obligatorie faza de preîncălzire. Amintiți-vă să închideți întotdeauna grătarul și să nu aveți alimente în interior pentru ca preîncălzirea să funcționeze eficient.
- 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 efectuează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi redusă.

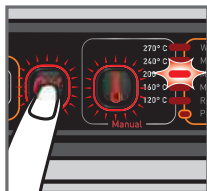
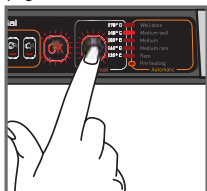
3b - Gătit MANUAL cu modul manual

Gătit manual - selectați temperatura și lăsați să se preîncălzească înainte de gătit:



Dacă selectați Modul manual, aveți control manual asupra duratei de gătit. Pentru acest mod manual sunt disponibile 5 setări diferite de temperatură. A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.

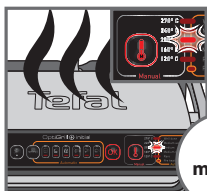
Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, care nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați „Eticheta de gătit pentru alimente din afara programelor” de la pagina 153.



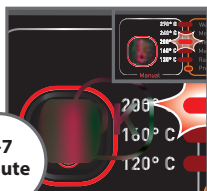
25

25 Apăsați pe butonul „Mod manual” până când ajungeți la temperatura dorită pentru gătitul alimentelor. Când ați atins nivelul dorit, apăsați pe butonul „OK”.

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



26



27

4-7
minute

26 Ledul corespunzător temperaturii selectate va continua să lumineze intermitent pe perioada întregii faze de preîncălzire.

Așteptați timp de 4-7 minute.

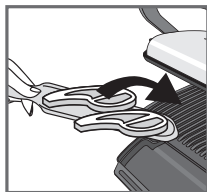
27 Când preîncălzirea este gata, se aude un semnal sonor, indicatorul de temperatură nu mai luminează intermitent și rămâne aprins în timpul procesului de gătit.

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

Gătit



28



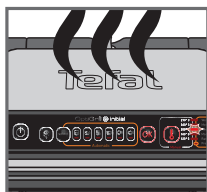
29

28-29 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.

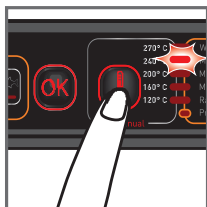


30



31

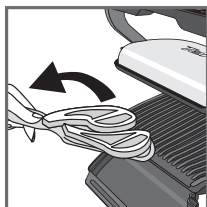
30-31 Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit. Grătarul încălzește continuu la temperatura selectată. Verificați în mod regulat nivelul de gătit prin deschiderea ușoară a grătarului.



32



33



34



35

32 Dacă doriți să modificați nivelul temperaturii de gătit în timpul procesului de gătit, apăsați pe butonul pentru modul manual (indicatorul de temperatură va lumina intermitent până când ajungeți la noua setare, dacă temperatura este mai mare). Când nivelul este atins, indicatorul luminos nu mai luminează intermitent.

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.

33-34 Deschideți aparatul și scoateți alimentele când se ajunge la nivelul dorit de gătit.

35 Închideți aparatul fără alimente pe placă. Panoul de control se va aprinde și se va seta pe modul „alegerea programului”.

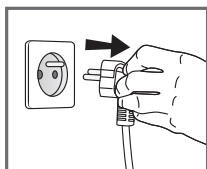
Reporniți de la etapa 21 pentru un nou ciclu de gătit în modul manual.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu este selectat niciun program.

4 Răcire



36



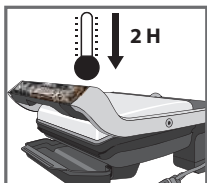
37

36 Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.

37 Scoateți grătarul din priză.

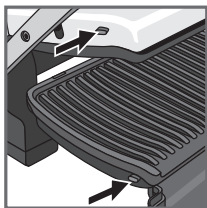
38 Lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore.

Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a-l curăța.

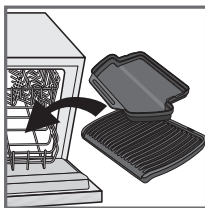


38

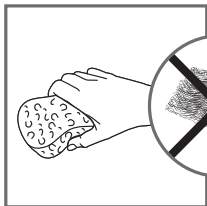
5 Curățare și întreținere



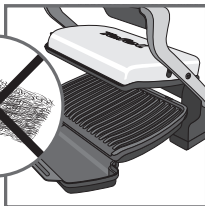
39



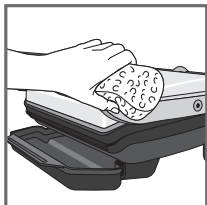
40



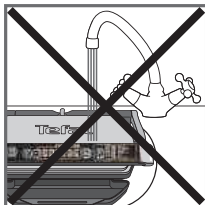
41



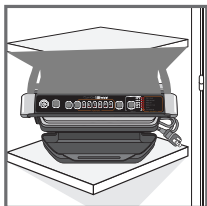
42



43



44



45

39 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.

40 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 pentru a curăța plăcile de gătit, apoi clătiți-le bine pentru a elimina orice reziduu. Uscați-le folosind un șervet de hârtie.

41 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 nailon sau bureți nemetalici de curățat. Goliți tava de picături și spălați-o cu apă caldă și puțin detergent lichid, apoi uscați-o bine folosind un șervet de hârtie.



















42 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete cald și umed și uscați cu o cârpă moale și uscată.

43 Nu imersați corpul grătarului în apă sau în alte lichide.

44 Întotdeauna asigurați-vă că gratarul este curat și uscat înainte de depozitare.

45 Orice alt tip de reparație trebuie să fie efectuată de un reprezentant al unui service autorizat.







Depanare

Problemă	Cauză	Soluție
<p>Butoanele  +  luminează intermitent</p> <p>+ ledul  este aprins</p>	<p>Preîncălzirea nu s-a respectat.</p> <p>Pornirea aparatului sau pornirea unui ciclu automat de gătit cu alimente între plăci. Modul manual se activează automat.</p>	<p>• 2 opțiuni posibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alegeți temperatura prin apăsarea butonului  și apoi apăsați pe OK. Lăsați să se desfășoare gătitul, dar procesul trebuie monitorizat (modul manual). Temperatura poate fi reglată cu ajutorul butonului . - Deschideți complet aparatul, scoateți alimentele, închideți aparatul în mod corespunzător, selectați un program de gătit și apăsați pe OK. Așteptați până la sfârșitul preîncălzirii (indicatorul de preîncălzire luminează continuu).
<p>După închiderea aparatului cu alimente între plăci, aparatul trece singur în modul manual iar butoanele  +  +  luminează intermitent și se aude un semnal sonor discontinuu și, după câteva secunde, se încălzește în modul manual sub 270°C.</p>	<p>Tempul de preîncălzire nu este complet realizat. Grătarul a fost deschis și alimentele au fost introduse pe placă înainte de terminarea preîncălzirii.</p>	<p>Lăsați să se desfășoare gătitul, dar procesul trebuie monitorizat pentru că este în modul manual. Temperatura poate fi reglată cu ajutorul butonului .</p> <p>sau</p> <p>Deschideți aparatul, scoateți alimentele, închideți aparatul în mod corespunzător și așteptați până la sfârșitul preîncălzirii (indicatorul de preîncălzire luminează continuu).</p>
<p>Aparatul se oprește în timpul ciclului de preîncălzire sau de gătit.</p>	<p>Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului.</p> <p>Aparatul a fost inactiv prea mult timp după sfârșitul preîncălzirii sau al perioadei de menținere la cald.</p>	<p>Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute.</p> <p>Conectați din nou aparatul la priză și porniți-l.</p>
<p>Indicatorul cu 6 becuri luminează intermitent </p> <p>+ unul dintre butoanele luminescente   luminează intermitent</p> <p>+ semnal sonor discontinuu</p> <p>Aparatul nu mai emite semnal sonor.</p>	<p>Aparatul nu funcționează.</p>	<p>Scoateți produsul din priză și contactați un centru de service autorizat.</p>
<p>După preîncălzire, am pus alimentele pe grătar, dar ciclul de gătit nu începe.</p> <p>Indicatorul rămâne aprins  și butonul  luminează intermitent.</p>	<p>Alimentele dumneavoastră sunt mai groase de 4 cm.</p> <p>Nu ați deschis complet grătarul pentru a așeza alimentele.</p> <p>Nu sesizează alimentele. Grosimea alimentelor este prea mică, butonul «OK» luminează intermitent.</p>	<p>Alimentele nu trebuie să fie mai groase de 4 cm.</p> <p>Deschideți complet grătarul și închideți-l.</p> <p>Confirmați începerea gătitului prin apăsare pe butonul .</p>
<p>Indicatorul cu 6 becuri luminează intermitent </p> <p>+ unul dintre butoanele luminescente   luminează intermitent</p> <p>+ semnal sonor discontinuu sau continuu</p>	<p>Aparatul nu funcționează:</p> <p>Aparat depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece.</p> <p>Aparatul se supraîncălzește.</p>	<p>Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute.</p> <p>Conectați din nou aparatul la priză și porniți-l.</p> <p>Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat.</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.


În mod similar, grosimea cărnii trebuie să fie luată în considerare în timpul gătitului; nu puteți să gătiți alimente cu o grosime mai mare de 4 cm.

Ghid de gătit (programe automate)

Program dedicat	Indicator color al nivelului de gătit				
	Puțin făcut	Puțin spre mediu	Mediu	Mediu spre bine făcut	Bine făcut
 Carne roșie	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwich		X	X	X	
 Pește		X	X	X	X
 Pui					X
 Carne de porc/ cârnați/miel					X

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

Aliment		Program de gătit	Nivel de gătit
Pâine	Felii de pâine, sandwich-uri prăjite		mediu
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)		mediu
Carne și pui	File de porc (fără os), burtă de porc		mediu
	Miel (fără os)		bine făcut
	Nuggets de pui congelate  prog pui		bine făcut
	Burtă de porc		mediu
	Felie de șuncă de gătit		mediu
	Piept de pui marinat		puțin făcut
	Piept de rață		puțin făcut
Pește	Păstrăv întreg		bine făcut
	Creveți decorticați		mediu
	Creveți King (decorticați sau nu)		mediu
	Friptură de ton		puțin făcut
Modul manual A se vedea ghidul specific de pornire rapidă.	Legume și fructe la grătar (trebuie să fie tăiate la aceeași grosime și dimensiuni)		5 setări diferite de temperatură

Pentru alimente congelate,  apăsați înainte de selectarea programului dorit.

VSEBINA

- VARNOSTNA NAVODILA/POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI p.156
- KAJ MORATE p.157
- ČESA NE SMETE p.157
- PRIKAZ SESTAVNIH DELOV p.159
- OPIS p.160
- PRIPRAVA NAPRAVE p.161
- SAMODEJNA PRIPRAVA HRANE p.162
- ROČNO PEČENJE p.164
- PEČENJE NASLEDNJE PORCIJE HRANE p.165
- HLAJENJE p.166
- ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE p.167
- ODPRAVLJANJE TEŽAV p.168
- VODNIK ZA PEČENJE (SAMODEJNI PROGRAMI) p.169
- VODNIK ZA PEČENJE (VKLJUČNO Z ROČNIM NAČINOM) p.169

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Uporabite smernice za vzdrževanje in uporabo aparata: za vašo varnost, preberite vse prehode z navodili za uporabo, vključno z ustreznimi piktogrami.

Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Vaš aparat ni bil predviden za uporabo pod naslednjimi pogoji, ki niso zajeti v garanciji:

- kuhinjsko osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- počitniške hiše;
- s strani gostov v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
- objektov za nočitev 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 osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroke je treba nadzirati, da se z napravo ne bodo igrali in jo ne uporabljali kot igračo. Tisto napravo lahko uporabljajo otroci v starosti od 8 let in starejši in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila glede uporabe na varen način in razumejo tveganja povezana z uporabo. Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, razen, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

Napravo in njen napajalni kabel držite izven dosega otrok mlajših od 8 let.

Naprave nikoli ne pustite priključene na električno omrežje ko ni v uporabi.



Ko naprava deluje dostopne površine lahko postanejo zelo vroče. Nikoli se ne dotikajte vroče površine naprave.

Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom prek zunanje

stikalne ure ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. Popolnoma odvijte napajalni kabel pred priključitvijo naprave. Če se električni kabel poškoduje, da se izognete nevarnosti, ga mora nadomestiti proizvajalec ali usposobljena oseba.

Ne uporabljajte podaljška. Če sprejmete odgovornost za to, uporabite samo podaljšek ki je v dobrem stanju, ki ima povezavo z ozemljitvi in je primeren za napravo te napetosti. Sprejmite vse potrebne ukrepe da se prepreči da kdorkoli naleti na podaljšek.

Napravo vedno povežite na ozemljeni stenski priključek.

Poskrbite da je napajalna mreža združljiva z močjo in napetostjo navedenimi na dnu naprave.

Za čiščenje kuhalnih plošč uporabite gobico, toplo vodo in čistilo za pomivanje posode.

Enoto, napajalni kabel in vtikač ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

OPOZORILO: Ne grejte ali predgrejte brez določitve 2 plošče v notranjosti žara.

Narediti


- Pazljivo preberite navodila za uporabo, skupna za več različic, odvisno od opreme, ki ste jih dobili z napravo, in poskrbite da so na doseg roke.
- Če se zgodi nesreča, opekline takoj sprati s hladno vodo, in če je potrebno, poiskati zdravniško pomoč.
- Pred prvo uporabo operite ploščo (odvisno od modela) vlijte malo jedilnega olja na ploščo in obrišite z mehko krpo ali papirnato brisačo.
- Namestite napajalni kabel previdno, ne glede na to ali uporabljate podaljšek ali ne, tako da se gostje lahko prosto gibljejo okoli mize brez spotikanja nad kablji.
- Pare od pečenja so lahko nevarne za živali, še posebej za živali katere majo občutljiv dihalni sistem, kot so ptice. Lastnike ptic svetujemo da jih drže izven območja za peko.
- Napravo vedno držite izven dosega otrok.
- Pred uporabo se prepričajte da sta obe strani plošč čisti.
- Da bi preprečili poškodbe na plošči, jih uporabljajte samo na napravi za katero so načrtovani (na primer jih ne dajte v pečico, gorilnik plina ali na električno kuhalno ploščo, itd).
- Prepričajte se da so plošča ali rešetke stabilne, dobro nameščena in ustrezno pritrjena na napravo. Uporabljajte samo plošče ki so priložene z napravo ali so kupljene pri pooblaščenem servisnem centru.
- Za obračanje hrane vedno uporabljajte leseno ali plastično lopatico, da ne bi poškodovali ploščo za pečenje.
- Uporabljajte samo dele ki so priloženi z napravo ali so kupljene pri pooblaščenem servisnem centru. Jih ne uporabljajte za druge naprave ali namene.

Ne narediti




- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Napravo nikoli ne zapustite brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje ali je v uporabi.
- Da bi preprečili pregrevanje, jo ne postavite v kot ali ob steno.

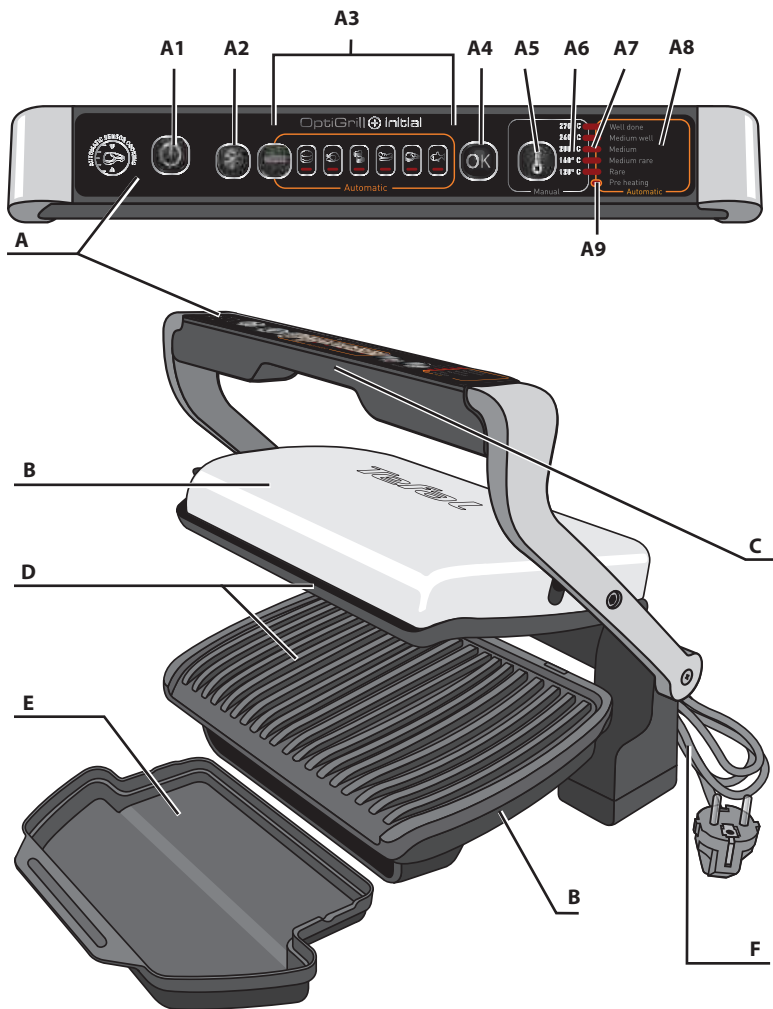
- Naprave nikoli ne pustite neposredno na občutljivo površino (steklo mize, prt, lakirano pohištvo, itd) ali na mehko površino kot je papirnata brisača.
- Naprave nikoli ne pustite v omarici pritrjeni na steno, na polici ali v bližini vnetljivih materialov kot so rolete, zavese ali tapete.
- Nikoli ne postavljajte napravo na ali v bližini vročih površin. Napajalni kabel ne sme biti blizu ali v stiku z vročimi komponentami enote blizu vira toplote ali počivati na ostrih robov.
- Ne dajte posode na površino naprave.
- Nikoli ne kosite hrano neposredno na ploščah.
- Ne uporabljajte kovinske čistilne gobice, jedke žične volne ali ostra rezila, saj s tem lahko poškodujete premaz proti prijemanju.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Ne prenašajte napravo za ročaj ali za kovinske žice.
- Nikoli ne uporabljajte aparata ko je prazen.
- Ne uporabljajte aluminijasto folijo ali podobnega materiala med ploščo in hrano katera se peče.
- Ne odstranite pladenj za zbiranje maščobe med pečenjem. Če se pladenj za zbiranje maščobe napolni med pečenjem: pustite da se naprava ohladi, preden ga praznite.
- Ne postavljajte ploščo za pečenje na krku površino in jo ne potaplajte v vodo.
- Da se ohrani premaz proti prijemanja, se izogibajte pretiranemu pregrevanju prazne naprave.
- Z ploščami se nikoli ne sme ravnati ko so vroče.
- Ne pecite hrane v aluminijasti foliji.
- Da bi se izognili poškodbam izdelka, na tej napravi ne uporabljajte metodo flambiranih priprav.
- Ne postavljajte list aluminija ali drugih predmetov med ploščo in grelec.
- Nikoli ne segrevajte ali pecite medtem ko je žar odprt.
- Naprave nikoli ne segrevajte brez plošč za pečenje.

Nasveti/informacije

- Zahvaljujemo se vam za nakup tiste naprave ki je namenjena samo za domačo uporabo.
- Za vašo varnost, ta naprava ustreza vsem standardom in predpisom - nizke napetosti, elektromagnetne združljivosti, materialov primernih za stik z hrano.
- Pri prvi uporabi se lahko za nekaj minut pojavi rahel vonj in nekaj dima.
- Naše podjetje ima politiko nenehnih raziskav in razvoja in lahko spremeni te izdelke brez predhodnega obvestila.
- Ne uživajte hrane ki prihaja v stik z deli označeni z logotipom .
- Če je hrana predebela, varnostni sistem preprečuje delovanje naprave.

Okolje

-  **Bodite pozorni na zaščito okolja!**
-  Naprava vsebuje dragocene materiale ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.
-  Napravo pustite na lokalni objekt za zbiranje tovrstnih odpadkov.



Opis

- | | | |
|---|--|-------------------------------|
| A Nadzorna plošča | A5 Ročni način – 5 nastavitvev temperature | B Trup |
| A1 Gumb za vklop/ izklop | A6 Stopnje nastavitve temperature v ročnem načinu | C Ročaj |
| A2 Za samodejne programe | A7 5 lučk: za stopnjo temperature v ročnem načinu ali za stopnjo pečenja pri samodejnih programih | D Plošči za pečenje |
| A3 6 programov za samodejno pečenje z gumbom »SELECT« (izbira) | A8 Stopnja pečenja pri samodejnih programih | E Pladenj za odcejanje |
| A4 Gumb »OK« (V redu) | A9 Lučka za predgretje pri samodejnih programih | F Električni kabel |

Vodnik po programih za samodejno pečenje



Hamburgerji



Topli sendviči



Perutnina



Ribe



Rdeče meso



Svinjina/klobase/
jagnjetina

Vodnik po programih za ročno pečenje

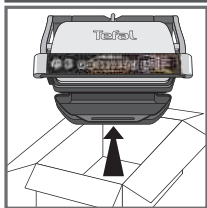


Ročni način:

Tradicionalni žar s 5 različnimi nastavitvami temperatur (120 °C do 270 °C)

PRIPRAVA NAPRAVE

1 Predpriprava



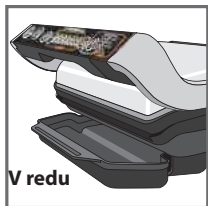
1



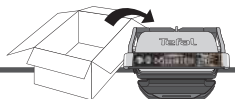
2



3



4

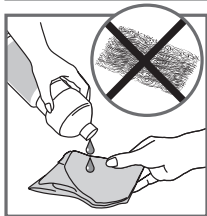


1 Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave. Barve nalepk na račju so različne – odvisno od jezika. Lahko jo zamenjate s priloženo nalepko.

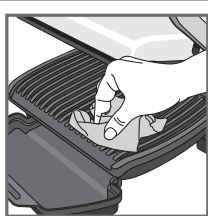
2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošče s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

3-4 Postavite pladenj za odcejanje pred napravo.

2 Priprava



5



6



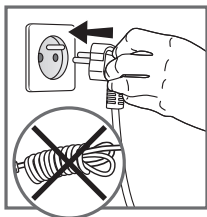
5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja in tako izboljšate premaz proti prijemanju.

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.



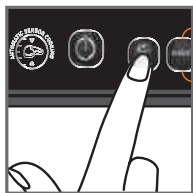
7



8

3a – SAMODEJNO pečenje s 6 samodejnimi programi

Samodejno pečenje – izberite program in pred pečenjem predgrejte napravo:



9



10

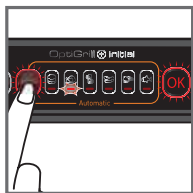
9 Če je hrana, ki jo želite peči, zamrznjena, najprej pritisnite gumb »zmrznjena hrana«.

10 Izberite ustrezen način pečenja glede na vrsto hrane ki jo želite peči.

6 programov za samodejno pečenje

	Izberite ta program pečenja, če želite peči hamburgerje.		Izberite ta program pečenja, če želite peči svinjino/klobase/jagnjetino.
	Izberite ta program pečenja, če želite peči perutnino.		Izberite ta program pečenja, če želite peči rdeče meso.
	Izberite ta program pečenja, če želite peči tople sendviče.		Izberite ta program pečenja, če želite peči ribe.

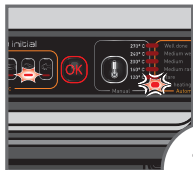
Če niste prepričani glede tega, kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano, ki ni na zgornjem seznamu, glejte »Tabela pečenja hrane, ki ne spada v nobenega od programov« na strani 168.



11

11 Večkrat pritisnite gumb »SELECT«, dokler ne izberete zelenega programa. **Prepričajte se, da v žaru ni hrane.** Ko izberete zeleni program, pritisnite gumb »OK«.

Opomba: Če izberete napačen program, se vrnete na 8. točko.



12



13

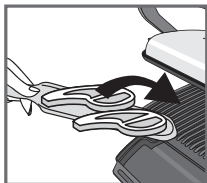
12 Lučka izbranega programa sveti. Naprava začne fazo predgretja, lučka za predgretje pa med to fazo utripa. Počakati morate, da lučka za predgretje neha utripati, preden odprete žar in dodate hrano. Počakajte 4–7 minut.

13 Ko je predgretje zaključeno, se zasliši zvočni signal, lučka za predgretje preneha utripati in sveti med celotno fazo pečenja.

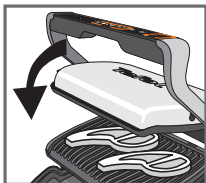
Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.

4–7
minut

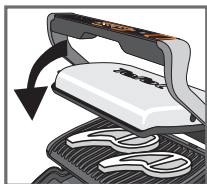
Pečenje



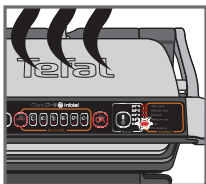
14



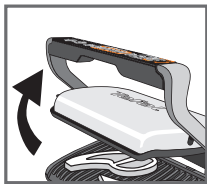
15



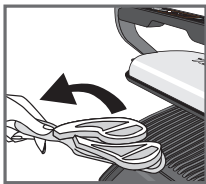
16



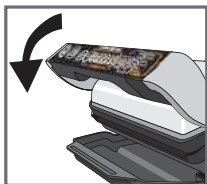
17



18



19



20

14–15 Po predgretju 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.

16–17 Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane.

Zaprte napravo, da se začne faza pečenja. Lučka »Rare« utripa in označuje, da je stopnja pečenja za rdeče (»krvavo«) pečeno meso. Zaslisi se pisk in lučka začne svetiti neprekinjeno, ko je dosežena stopnja pečenja (**za najboljše rezultate ne odprite ali premikajte hrane med fazo pečenja**).

Upoštevajte, da je, zlasti glede mesa, normalno, da je rezultat pečenja odvisen od vrste, kakovosti in izvora hrane.

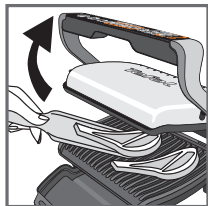
Opomba: Pri tanko narezani hrani gumb »OK« utripa, potem ko napravo zaprete, lučka »predgretje« pa sveti neprekinjeno. Pritisnite »OK«, da omogočite napravi, da prepozna hrano, ki se bo pekla, in zažene program.

18–19 Ko je stopnja pečenja dosežena, lučke nehajo utripati in zaslisi se pisk. Lučka za naslednjo stopnjo pečenja utripa, dokler ni dosežena. Odprite napravo in odstranite hrano, ko je zelena stopnja dosežena.

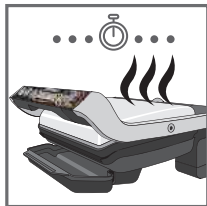
20 Zaprite napravo brez hrane na plošči. Nadzorna ploščica zasveti in preklopi v način za izbor programa.

Začnite znova pri točki 9 za novo pečenje v samodejnem načinu.

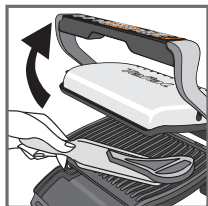
Opomba: Varnostni sistem samodejno izključi napravo, če ne izberete nobenega programa.



21



22



23



24

21–22–23 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 (»well done«).

24 Funkcija ohranjanja toplote

Ko se proces pečenja zaključi, bo naprava samodejno preklpila v način ohranjanja toplote, ko doseže stopnjo »well done«. 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

Če želite speči novo porcijo hrane, glejte stran 165.

Pečenje dodatne porcije hrane

Če želite speči dodatno porcijo hrane, še enkrat predgretje napravo (začnite 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. Preverite, da je naprava zaprta in da v njej ni hrane.
2. Izberite ustrezen način/program (ta korak je potreben tudi če ste se odločili za isti način pečenja, ki ste ga uporabili za prejšnjo porcijo).
3. Pritisnite »OK«, da začnete predgretje. Med to fazo lučka za temperaturo (pri ročnem načinu) ali lučka za predgretje (pri samodejnem načinu) utripa. Ta faza je obvezna, tudi če se naprava zdi vroča.
4. Predgretje se konča, ko se sliši glasen pisk in lučka za stopnjo pečenja preneha utripati.
5. Po predgretju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite žar in vanj dajte hrano.

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.

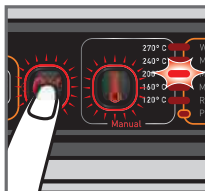
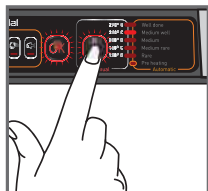
3b – ROČNI način pečenja

Ročno pečenje – izberite temperaturo in pred pečenjem predgrejte napravo:



Če izberete ročni način, sami upravljate čase pečenja. V tem načinu je na voljo 5 nastavitve temperature. Glejte ločen Vodič za hiter začetek.

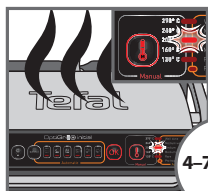
Če niste prepričani glede tega, kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano, ki ni na zgornjem seznamu, glejte »Tabela pečenja hrane, ki ne spada v nobenega od programov« na strani 168.



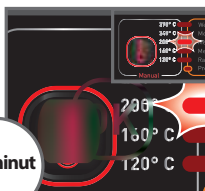
25

25 Pritisčajte gumb za ročni način, dokler ne izberete zelene temperature pri kateri želite hrano peči. Ko izberete zeleni program, pritisnite gumb »OK«.

Opomba: Ko program izberete, se vrnete na 8. točko.



26



27

26 Lučka za izbrano temperaturo bo med fazo predgretja utripala.

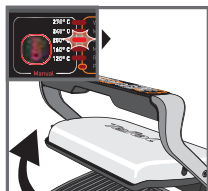
Počakajte 4–7 minut.

27 Ko je predgretje zaključeno, se zasliši zvočni signal, lučka za temperaturo pa preneha utripati in sveti med celotno fazo pečenja.

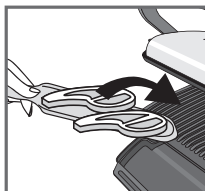
Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.

4–7 minut

Pečenje



28



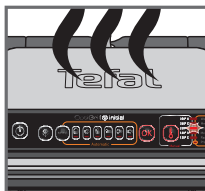
29

28–29 Po predgretju 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.

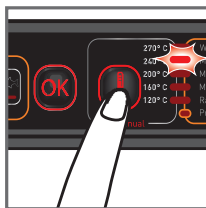


30



31

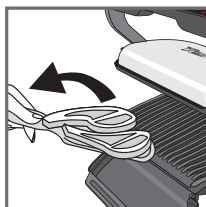
30–31 Zaprite napravo, da se začne faza pečenja. Žar se še naprej segreva do želene temperature. Redno preverjajte pečenje, tako da žar nekoliko odprete.



32



33



34



35

32 Če želite spremeniti temperaturo pečenja med fazo pečenja, pritisnite gumb za ročni način (lučka za temperaturo bo utripala, dokler ne bo dosežena nova temperatura, če je nova nastavljena temperatura višja). Ko je temperatura dosežena, lučka preneha utripati.

Upoštevajte, da je, zlasti glede mesa, normalno, da je rezultat pečenja odvisen od vrste, kakovosti in izvora hrane.

33–34 Odprite napravo in odstranite hrano, ko je želena stopnja pečenja dosežena.

35 Zaprite napravo brez hrane na plošči. Nadzorna plošča zasveti in preklopi v način za izbor programa.

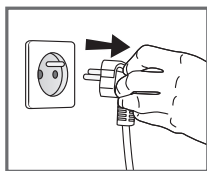
Začnite znova pri točki 21 za novo pečenje v ročnem načinu.

Opomba: Varnostni sistem samodejno izključi napravo, če ne izberete nobenega programa.

4 Ohlajevanje



36



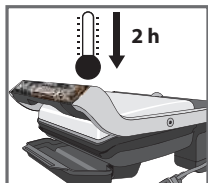
37

36 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vključite napravo.

37 Odklopite žar iz električne vtičnice.

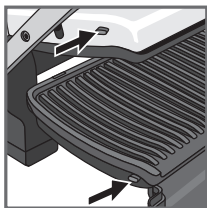
38 Napravo pustite vsaj 2 uri, da se ohladi.

Da preprečite nenamerne opekline, najprej pustite, da se naprava ohladi in šele potem pričnete s čiščenjem.

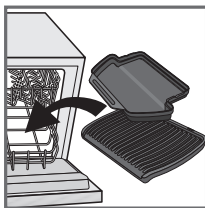


38

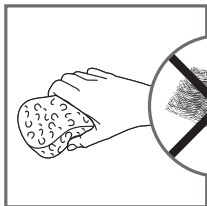
5 Čiščenje in vzdrževanje



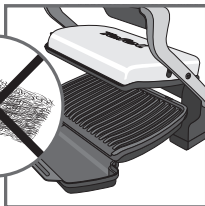
39



40



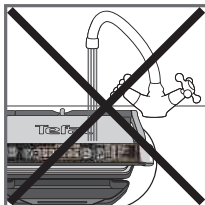
41



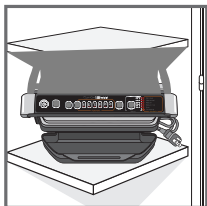
42



43



44



45

39 Pred čiščenjem snemite plošči, da preprečite poškodbe plošč. Pladenj za odcejanje in plošči za pečenje lahko pomivate v pomivalnem stroju.

40 Naprave in kabla ne smete dati v pomivalni stroj. 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.

41 Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gob, jeklene volne ali abrazivnih čistil za čiščenje katerega koli dela naprave. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice.

Izpraznite pladenj za odcejanje in ga operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, nato pa temeljito osušite s papirnato brisačo.



















42 Pokrov žara obrišite s toplo, vlažno gobo in ga osušite z mehko in suho krpo.

43 Ne potaplajte trupa naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

44 Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je žar čist in suh.

45 Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščen serveriser.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
<p>Utripata gumba  in , lučka  pa sveti</p>	<p>Predgretje ni bilo izvedeno. Vkllop naprave ali zagon faze pečenja brez hrane med ploščama. Ročni način je samodejno aktiviran.</p>	<p>• 2 možnosti: - Izberite nastavev temperature s pritiskom na gumb  in nato pritisnite »OK«. Pustite da se peče, ampak nadzirajte pečenje (ročni način). Temperaturo lahko prilagodite z gumbom .</p> <p>- Popolnoma odprite napravo, odstranite hrano, pravilno zaprite napravo, izberite program pečenja in pritisnite »OK«. Počakajte do konca predgretja (lučka za predgretje sveti neprekinjeno).</p>
<p>Potem ko zaprete napravo, v kateri je hrana, naprava preklopi v ročni način, lučke ,  in  utripajo, zasliši se pisk za ustavev, nato pa se po nekaj sekundah v ročnem načinu segreje na 270 °C.</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).</p>
<p>Naprava se ustavi med cikla predgretja ali pečenja.</p>	<p>Naprava je bila med fazo pečenja predolgo odprta. Naprava je bila po koncu predgretja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna.</p>	<p>Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Napravo ponovno vklopite v električno vtičnico in jo vključite.</p>
<p>Utripa 6 lučk  in eden od dveh gumbov   ter zasliši se pisk.</p> <p>Naprava ne piska več.</p>	<p>Okvara naprave.</p>	<p>Odklopite napravo iz električne vtičnice in se posvetujte s servisno službo.</p>
<p>Po predgretju sem na ploščo položil/a hrano, vendar se faza pečenja ni začela. Lučka  »Pre heating« sveti neprekinjeno, gumb  pa utripa.</p>	<p>Vaša hrana je debelejša od 4 cm. Žara niste odprli do konca, preden ste vanj dali hrano. Hrana ni zaznana. Hrana ni dovolj debela, utripa gumb »OK«.</p>	<p>Hrana ne sme biti debelejša od 4 cm. Do konca odprite žar in ga nato zaprite. Potrdite začetek pečenja, tako da pritisnete gumb .</p>
<p>Utripa 6 lučk  in eden od dveh gumbov   ter zasliši se pisk za ustavev ali nadaljevanje.</p>	<p>Okvara naprave: Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prehladnem prostoru. Pregretje naprave.</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	Barva lučke za stopnjo pečenja				
	Rare (krvavo)	Medium rare (krvavo do srednje pečeno)	Medium (srednje pečeno)	Medium well (srednje do dobro pečeno)	Well done (dobro pečeno)
 Rdeče meso	X	X	X	X	X
 Hamburgerji	X	X	X	X	X
 Topli sendviči		X	X	X	
 Ribe		X	X	X	X
 Perutnina					X
 Svinjina/klobase/jagnjetina					X

Vodnik za pečenje (vključno z ročnim načinom)

Hrana		Program pečenja	Stopnja pečenja
Kruh	Toast, topli sendviči		Medium
	Hamburger (po fazi predhodnega pečenja mesa)		Medium
Meso in perutnina	Svinjsko meso (brez kosti), potrebuševina		Medium
	Jagnjetina (brez kosti)		Well done
	Zamrznjeni piščančji ocvrtki  – program za perutnino		Well done
	Potrebuševina		Medium
	Rezina pancete za pečenje		Medium
	Marinirane piščančje prsi		Rare
	Puranje prsi		Rare
Ribe	Cela postrv		Well done
	Oluščene kozice		Medium
	Kozice (z lupinami in brez)		Medium
	Tunin zrezek		Rare
Ročni način Glejte ločen Vodič za hiter začetek	Sadje in zelenjava na žaru (rezine morajo biti enakih debelin)		5 različnih nastavitev temperature

Če imate zamrznjeno hrano, pritisnite  pred izbiro programa.

SADRŽAJ

• SIGURNOSNA UPUTSTVA/VAŽNE MJERE ZAŠTITE	str. 171
• ŠTA JE POTREBNO URADITI	str. 172
• ŠTA NE TREBA RADITI	str. 173
• PRIKAZ RASTAVLJENOG APARATA	str. 174
• OPIS	str. 175
• PRIPREMA APARATA	str. 176
• AUTOMATSKI NAČIN PEČENJA	str. 177
• RUČNI NAČIN PEČENJA	str. 179
• PEČENJE DRUGE SERIJE NAMIRNICA	str. 180
• HLAĐENJE	str. 181
• ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	str. 182
• OTKLANJANJE PROBLEMA	str. 183
• VODIČ ZA POSTUPAK PEČENJA (AUTOMATSKI PROGRAMI)	str. 184
• VODIČ ZA PEČENJE (UKLJUČUJUĆI RUČNI REŽIM RADA)	str. 184

SIGURNOSNE UPUTE VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Upute za korištenje, održavanje i postavljanje aparata: 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 je aparat u funkciji. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata. Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću vanjskog vremenskog

programatora ili zasebnog 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, ovisno o priboru koji je isporučen s vašim aparatom i držite ih nadohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ako 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 tokom pripreme jela mogu biti opasna po 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 konstruirane (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 deterdžent 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 predzagrijavanje praznog aparata.
- Pločama nikada ne rukujte kada su vruće.
- Ne pripremajte jelo u aluminijskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, nikada ne koristite recepte koji zahtijevaju flambiranje.
- Između ploča i grijaćeg elementa ne stavljajte list aluminijske 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

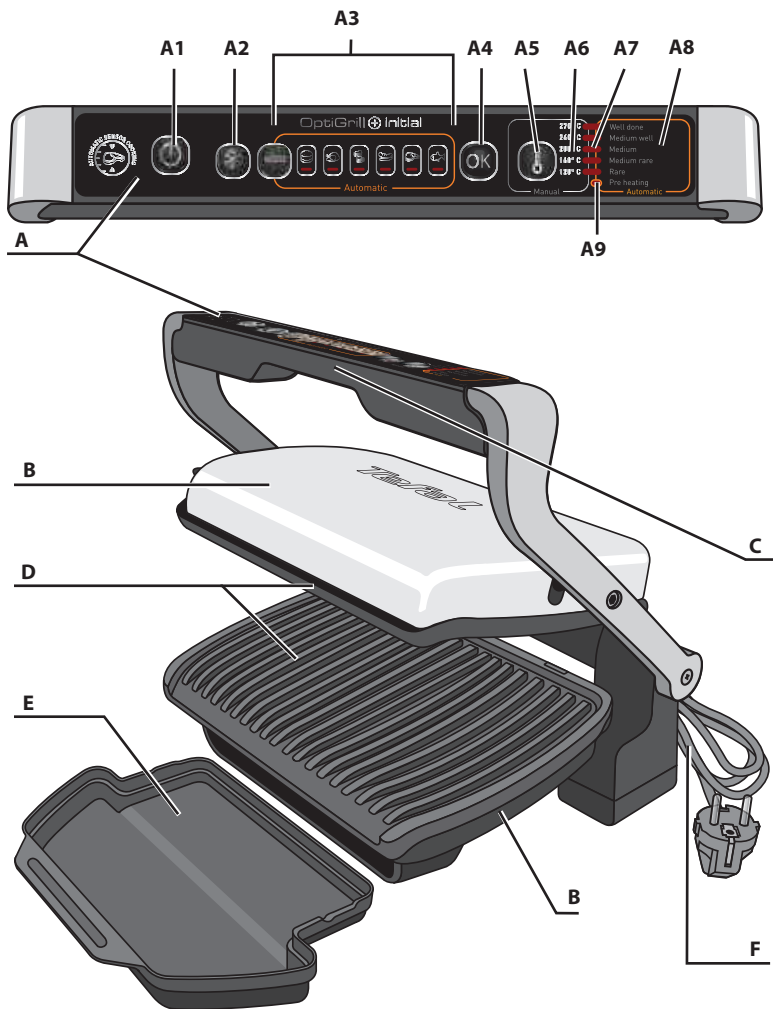
- Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa primjenjivim standardima i propisima - Direktiva o niskonaponskoj opremi - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze 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 | A5 Ručni režim rada "5 postavki temperature" | B Tijelo |
| A1 Tipka za uključivanje/isključivanje | A6 Stepeni temperature za ručni način rada | C Drška |
| A2 Za automatske programe | A7 5 LED svjetlosnih indikatora: za stepen temperature u ručnom načinu rada ili za nivo pečenja za automatske programe | D Ploče za pečenje |
| A3 6 automatskih programa pečenja s tipkom za odabir "select" | A8 Nivo pečenja za automatske programe | E Posuda za sakupljanje masnoće |
| A4 Tipka OK | A9 LED svjetlosni indikator predzagrijavanja za automatske programe | F Strujni kabal |

Vodič za automatske programe pečenja



Hamburger



Panini/sendvič



Piletina



Riba



Crveno meso



Svinjetina/kobasica/
janjetina

Vodič za ručne programe pečenja

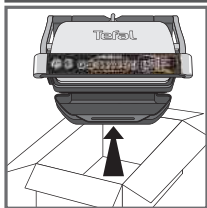


Ručni režim rada:

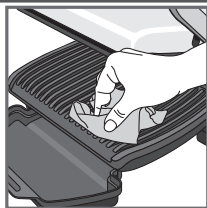
tradicionalni roštilj za ručni režim rada s 5 različitih postavki temperature (od 120 °C do 270 °C)

PRIPREMA APARATA

1 Postavljanje



1



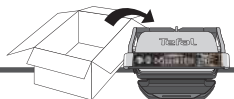
2



3



4



1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata. Naljepnica na svjetlosnom indikatoru nivoa pečenja može se zamijeniti u skladu s jezikom. Možete je zamijeniti s naljepnicom iz pakovanja.

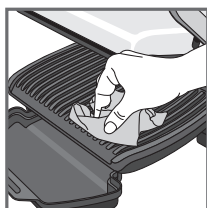
2 Prije prvog korištenja detaljno očistite ploče s toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, isperite ih i dobro osušite.

3-4 Postavite odvojivu posudu za sakupljanje masnoće ispred aparata.

2 Priprema



5



6



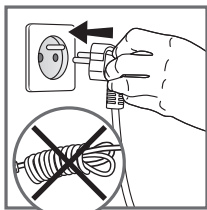
5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprijanjanja.

5bis Prije početka faze predzagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene na aparatu.

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).



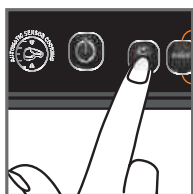
7



8

3a - AUTOMATSKI način pečenja sa 6 automatskih programa

Automatski način pečenja - prije pečenja odaberite program i funkciju predzagrijavanja:



9



10

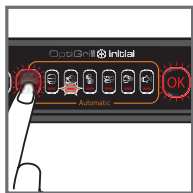
9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite tipku za zamrznute namirnice "frozen food".

10 Odaberite odgovarajući režim pečenja u skladu s vrstom namirnica koje želite pripremiti.

6 automatskih programa pečenja

	Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći svinjetinu/kobasicu/janjetinu, odaberite ovaj program pečenja.
	Ako želite peći piletinu, odaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.
	Ako želite peći panini/sendvič, odaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći ribu, 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 183.



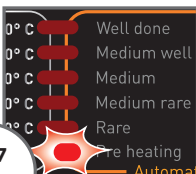
11

11 Nekoliko puta pritisnite tipku za odabir « SELECT » dok ne dođete do željenog programa. **Uvjerite se da u roštilju nema namirnica.** Po odabiru željenog programa pritisnite tipku « OK ».

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



12



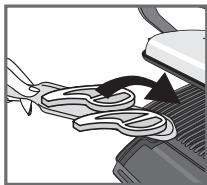
13

12 Svjetlosni indikator odabranog programa ostaje uključen. Aparat započinje postupak predzagrijavanja, a svjetlosni indikator predzagrijavanja treperi tokom cijele faze predzagrijavanja. Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica morate pričekati da svjetlosni indikator prestane treperiti. Pričekajte 4 - 7 minuta.

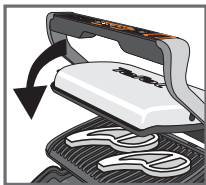
13 Nakon završetka postupka predzagrijavanja oglašava se zvučni signal, svjetlosni indikator predzagrijavanja prestaje treperiti i ostaje uključen tokom cijelog postupka pečenja.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

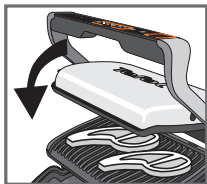
Postupak pečenja



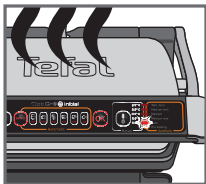
14



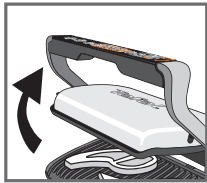
15



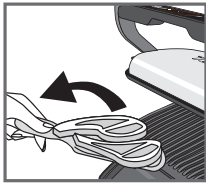
16



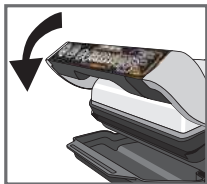
17



18



19



20

14 - 15 Nakon postupka predzagrijavanja 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.

16 - 17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom namirnica.

Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja. Svjetlosni indikator za krvavo pečeno meso "Rare" treperi kako bi ukazao da je nivo pečenja za krvavo pečeno meso u toku. Po dostizanju nivoa pečenja oglašava se zvučni signal, a svjetlosni indikator svijetli fiksno (**za najbolje rezultate ne otvarajte aparat i ne pomjerajte namirnice tokom postupka pečenja**).

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa, da je normalno da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.

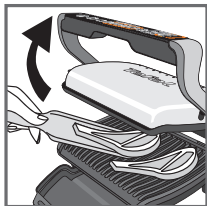
Napomena: za tanko izrezane namirnice, nakon zatvaranja aparata, tipka « OK » treperi i ostaje uključena « **fiksno predzagrijavanje** ». Pritisnite tipku « OK » kako biste omogućili da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

18 - 19 Po dostizanju nivoa pečenja svjetlosni indikator prestaje treperiti i oglašava se zvučni signal « beep ». Kod sljedećeg nivoa pečenja svjetlosni indikator treperi do njegovog dostizanja. Nakon dostizanja željenog nivoa otvorite aparat i izvadite namirnice.

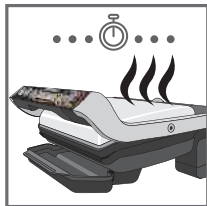
20 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će zasvijetliti i podesiti se na režim "odabir programa".

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.



21



22



23



24

21 - 22 - 23 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".

24 Funkcija održavanja toplote

Nakon završetka postupka pečenja aparat će se automatski prebaciti na postavku održavanje toplote po dostizanju nivoa "dobro pečeno". 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 određenog vremena.

Drugi postupak pečenja

Ako želite peći više namirnica, pogledajte p. 180.

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite peći drugu seriju namirnica, ponovo obavite postupak predzagrijavanja 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 pokretanje postupka predzagrijavanja pritisnite tipku "OK". Tokom ove faze treperit će svjetlosni indikator temperature (u RUČNOM režimu rada) ili svjetlosni indikator PREDZAGRIJAVANJA (u automatskom režimu rada). Ova faza je obavezna čak i ako mislite da je aparat vruć.
4. Postupak predzagrijavanja je završen kada se oglasi zvučni signal, a svjetlosni indikator nivoa pečenja prestane treperiti.
5. Nakon postupka predzagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice.


Važno:

- imajte na umu da je faza predzagrijavanja 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 predzagrijavanja.

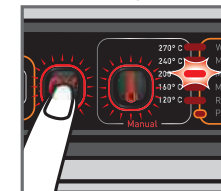
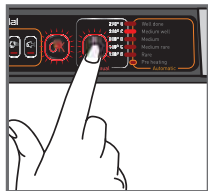
Napomena: ako se novi ciklus predzagrijavanja obavlja neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme predzagrijavanja će se skratiti.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom režimu rada

Ručni način pečenja - prije pečenja odaberite temperaturu i funkciju predzagrijavanja:

 ako odaberete ručni režim rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Za ovaj ručni režim rada dostupno je 5 različitih postavki temperature. Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.

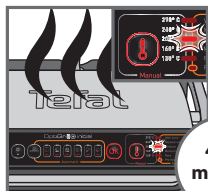
Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" na stranici 183.



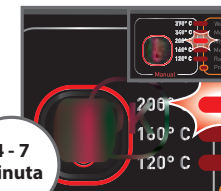
25

25 Nastavite pritisnuti tipku za ručni režim rada « Manual mode » do dostizanja željene temperature na kojoj želite peći namirnice. Po dostizanju željene temperature pritisnite tipku « OK ».

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



26



27

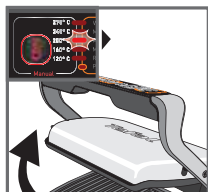
26 LED svjetlosni indikator za odabranu temperaturu treperit će tokom cijele faze predzagrijavanja.

Pričekajte 4 - 7 minuta.

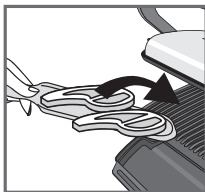
27 Nakon završetka postupka predzagrijavanja oglašava se zvučni signal, svjetlosni indikator temperature prestaje treperiti i ostaje uključen tokom postupka pečenja.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

Postupak pečenja



28



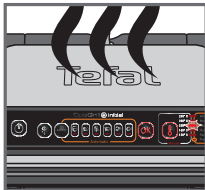
29

28 - 29 Nakon postupka predzagrijavanja 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.

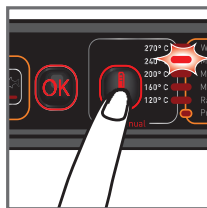


30



31

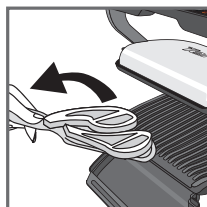
30 - 31 Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja. Roštilj se kontinuirano zagrijava na odabranu temperaturu. Redovno provjeravajte postupak pečenja laganim otvaranjem roštilja.



32



33



34



35

32 Ako tokom postupka pečenja želite promijeniti temperaturu nivoa pečenja, pritisnite tipku za ručni režim rada (svjetlosni indikator temperature treperiti će do dostizanja nove zadane vrijednosti ako je temperatura viša). Svjetlosni indikator prestaje treperiti po dostizanju zadane vrijednosti.

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa, da je normalno da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.

33 - 34 Nakon dostizanja željenog nivoa pečenja otvorite aparat i izvadite namirnice.

35 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će zasvijetliti i podesiti se na režim "odabir programa".

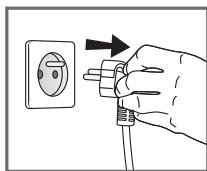
Za novi ciklus pečenja u ručnom režimu rada ponovo pokrenite aparat na tački 21.

Napomena: sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.

4 Hlađenje



36



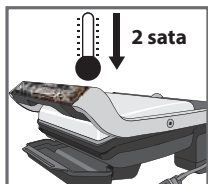
37

36 Za isključivanje aparata pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

37 Isključite roštilj iz zidne utičnice.

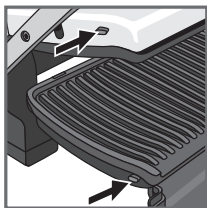
38 Pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

Kako biste izbjegli iznenadne opekotine, prije čišćenja pričekajte da se roštilj potpuno ohladi.

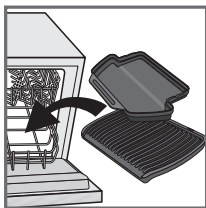


38

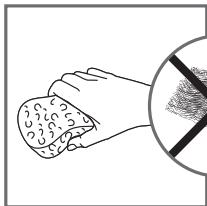
5 Čišćenje i održavanje



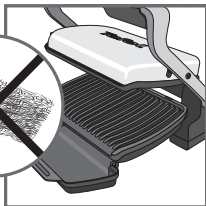
39



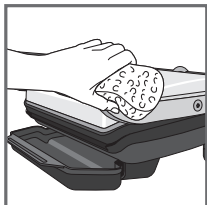
40



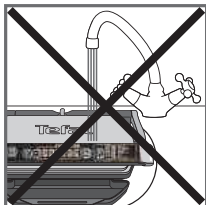
41



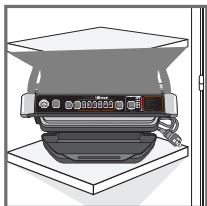
42



43



44



45

39 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.

40 Aparat i pripadajući kabal ne mogu se stavljati u mašinu za pranje posuđa. Grijajući 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.

41 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.



















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

43 Tijelo roštilja ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

44 Prije odlaganja uvijek se uvjerite da je roštilj čist i suh.

45 Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.

Otklanjanje problema





Problem	Uzrok	Rješenje
<p>Tipke  +  trepere + LED svjetlosni indikator svijetli</p> 	<p>Niste se pridržavali postupka predzagrijavanja. "UKLJUČIVANJE" aparata ili pokretanje ciklusa automatskog režima pečenja s namirnicama između ploča. Ručni režim rada automatski je aktiviran.</p>	<p>• 2 moguće opcije: - odaberite postavku temperature pritiskom na tipku , a zatim pritisnite tipku OK. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). Temperaturu možete podesiti pomoću dugmeta .</p> <p>- Potpuno otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, odaberite program pečenja i pritisnite tipku OK. Pričekajte da se postupak predzagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka predzagrijavanja fiksno svijetli).</p>
<p>Nakon zatvaranja aparata s namirnicama između ploča, aparat se samostalno prebacuje u ručni režim rada uz treperenje tipki  +  +  i prekid zvučnog signala nakon nekoliko sekundi, u ručnom režimu rada zagrijava ispod 270 °C.</p>	<p>Postupak zagrijavanja vremenski nije obavljen u cijelosti. Roštilj se otvorao, a namirnice stavljale na ploču prije završetka postupka predzagrijavanja.</p>	<p>Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja jer je aparat u ručnom režimu rada. Temperaturu možete podesiti pomoću tipke .</p> <p>ili</p> <p>Otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat i pričekajte da se postupak predzagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka predzagrijavanja fiksno svijetli).</p>
<p>Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrijavanja ili pečenja.</p>	<p>Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga.</p>
<p>6 svjetlosnih indikatora treperi</p>  <p>+ jedno od tipki   treperi</p> <p>+ prekid zvučnog signala</p> <p>Aparat se više ne oglašava zvučnim signalom.</p>	<p>Kvar aparata.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se korisničkoj službi.</p>
<p>Nakon postupka predzagrijavanja stavio/la sam namirnice na roštilj, ali ciklus pečenja nije započeo.</p> <p>Svjetlosni indikator  Pre heating je uključen, a tipka  treperi.</p>	<p>Namirnice su deblje od 4 cm. Pri stavljanju namirnica niste potpuno otvorili roštilj. Roštilj ne detektira namirnice. Namirnice su previše tanke, tipka "OK" treperi.</p>	<p>Namirnice ne smiju biti deblje od 4 cm. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite. Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na tipku .</p>
<p>6 svjetlosnih indikatora treperi</p>  <p>+ jedna od tipki   treperi</p> <p>+ prekid ili nastavak zvučnog signala</p>	<p>Kvar aparata: aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregrijavao.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE 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	Svjetlosni indikator u boji nivoa pečenja				
	Krvavo pečeno	Slabije pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno	Jako pečeno
 Crveno meso	X	X	X	X	X
 Hamburger	X	X	X	X	X
 Panini/sendvič		X	X	X	
 Riba		X	X	X	X
 Piletina					X
 Svinjetina/ kobasica/janjetina					X

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja
Hljev	Kriške hljeba, tostirani sendviči		srednje pečeno
	Hamburger: (prije prethodnog pečenja mesa)		srednje pečeno
Meso i perad	Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina		srednje pečeno
	Janjetina (bez kosti)		jako pečeno
	Zamrznuti pileći medaljoni  prog. piletina		jako pečeno
	Svinjska potrbušina		srednje pečeno
	Kriška šunke za pečenje		srednje pečeno
	Marinirana pileća prsa		krvavo pečeno
	Pačja prsa		krvavo pečeno
Riba	Cijela pastrmka		jako pečeno
	Očišćene kozice		srednje pečeno
	Velike kozice (neočišćene i očišćene)		srednje pečeno
	Odrezak od tune		krvavo pečeno
Ručni režim rada Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	Povrće i voće na roštilju (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)		5 različitih postavki temperature

Za zamrznute namirnice prije odabira programa pritisnite tipku .

SADRŽAJ

• BEZBEDNOSNA UPUTSTVA/VAŽNE MERE ZAŠTITE	str. 186
• ŠTA JE POTREBNO URADITI	str. 187
• ŠTA NE TREBA RADITI	str. 187
• PREGLED RASKLOPLJENOG APARATA	str. 189
• OPIS	str. 190
• PRIPREMA APARATA	str. 191
• AUTOMATSKI NAČIN PEČENJA	str. 192
• MANUELNI NAČIN PEČENJA	str. 194
• PEČENJE DRUGE SERIJE NAMIRNICA	str. 195
• HLAĐENJE	str. 196
• ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	str. 197
• OTKLANJANJE PROBLEMA	str. 198
• VODIČ ZA POSTUPAK PEČENJA (AUTOMATSKI PROGRAMI)	str. 199
• VODIČ ZA PEČENJE (UKLJUČUJUĆI MANUELNI REŽIM RADA)	str. 199

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNE MERE ZAŠTITE

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 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.

Nije predviđeno da aparatom rukuju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, osim ako nisu pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost, a koja im je dala uputstva o upotrebi 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 kako 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 nazivnoj 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 donjem delu aparata.

Za čišćenje ploča za pečenje koristite sunđer, 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 modele aparata, u zavisnosti od pribora koji se isporučuje i držite ih na dohvatu 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 ukućani 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 područja pripreme jela.
- 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 ploču za kuvanje električnog šporeta i sl.)
- Uverite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene sa aparatom ili kupljene u ovlašćenom servisnom centru.
- Uvek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu da biste izbegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo delove ili pribor koji su isporučeni sa aparatom ili kupljeni u ovlašćenom servisnom centru. Nemojte da ga koristite za druge aparate ili drugu svrhu.

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 proizvod direktno na osetljive površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj i sl.) ili na meke površine poput kuhinjske krpe.
- Nemojte nikada da postavljate aparat direktno na osetljive površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj i sl.) ili na meke površine, kao što je kuhinjska krpa.
- 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 oštrih 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 sunđere, abrazivnu žicu za ribanje ili abrazivni deterdžent 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 pražnjenja.
- Nemojte da stavljate vruću ploču na nežnu površinu ili pod vodu.
- Da biste sačuvali nelepljiva svojstva obloge, izbegavajte prekomerno predzagrevanje 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

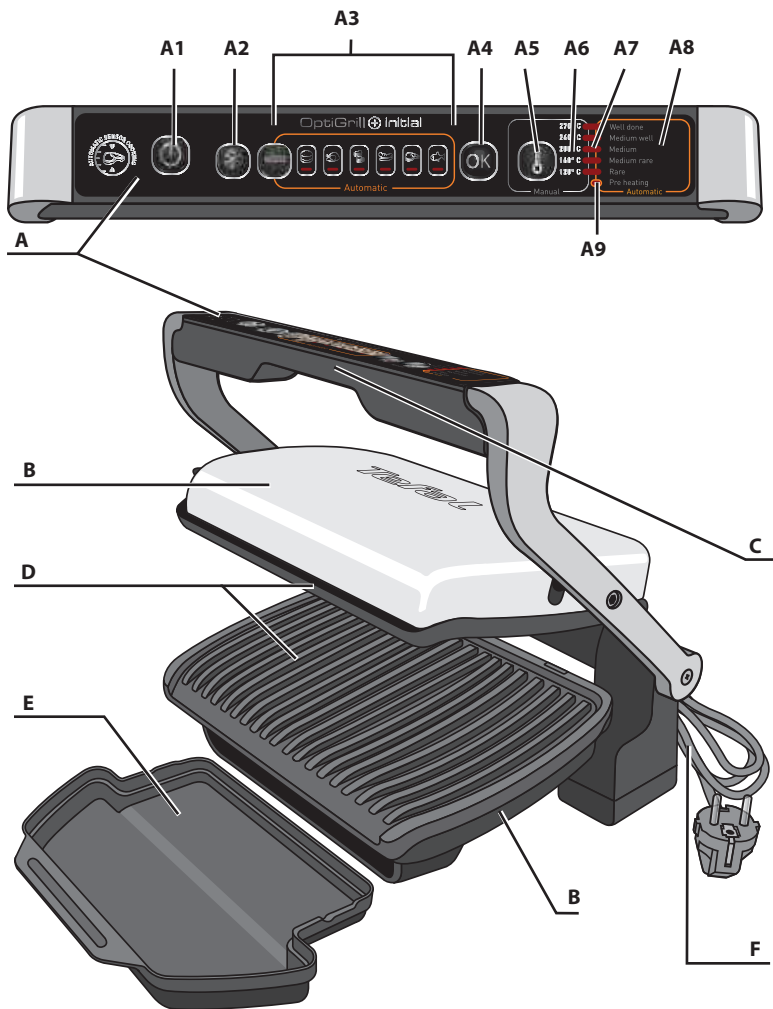
- Zahvaljujemo vam na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa primenjivim standardima i propisima (Direktiva o niskom naponu - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt 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.

Životna sredina



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 | A5 Manuelni režim rada "5 postavki temperature" | B Telo aparata |
| A1 Taster za uključivanje/isključivanje | A6 Stepeni temperature za manualni režim rada | C Ručka |
| A2 Za automatske programe | A7 5 LED svetlosnih indikatora: za stepen temperature u ručnom režimu rada ili za nivo pečenja za automatske programe | D Ploče za pečenje |
| A3 6 automatskih programa pečenja sa tasterom za izbor "select" | A8 Nivo pečenja za automatske programe | E Posuda za kapanje masnoće |
| A4 Taster OK | A9 LED svetlosni indikator predzagrevanja za automatske programe | F Strujni kabl |

Vodič za automatske programe pečenja



Hamburger



Panini/sendvič



Živina



Riba



Crveno meso



Svinjetina/kobasica/
jagnjetina

Vodič za ručne programe pečenja

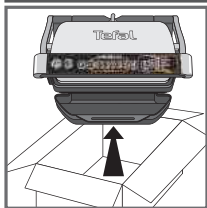


Ručni režim rada:

Tradicionalni roštilj za manualni režim rada sa 5 različitih postavki temperature (od 120 °C do 270 °C)

PRIPREMA APARATA

1 Postavljanje



1



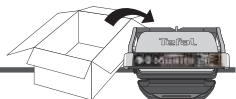
2



3



4



1 Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata. Nalepnica na svetlosnom indikatoru nivoa pečenja može da se zameni u skladu sa jezikom. Možete da je zamenite sa nalepnicom iz pakovanja.

2 Pre prvog korišćenja, temeljno očistite ploče toplom vodom i malo tečnog deterđenta za pranje sudova, isperite ih i dobro osušite.

3-4 Stavite demontažnu posudu za kapanje masnoće ispred aparata.

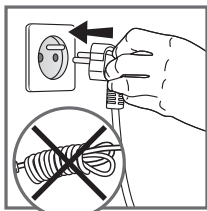
2 Priprema



5



6



7



8



5 Za najbolje rezultate, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima koji su natopljeni u malo jestivog ulja, da biste poboljšali njihovu nelepljivost.

5bis Pre početka faze predzagrevanja, uverite se da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u proizvod.

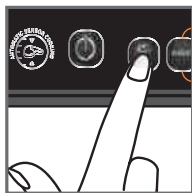
6 Višak ulja uklonite pomoću čistog papirnog ubrusa.

7 Priključite aparat u strujnu utičnicu. (Napomena: kabl treba da bude potpuno odmotan.)

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

3a - AUTOMATSKI način pečenja sa 6 automatskih programa

Automatski način pečenja - pre pečenja izaberite program i funkciju predzagrevanja:



9



10

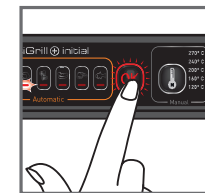
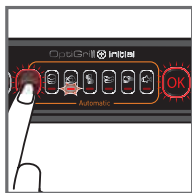
9 Ako su namirnice koje želite pripremiti zamrznute, pritisnite taster za zamrznute namirnice "frozen food".

10 Izaberite odgovarajući režim pečenja u skladu sa vrstom namirnica koje želite da pečete.

6 automatskih programa pečenja

	Ako želite peći hamburgere, izaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći svinjetinu/kobasicu/jagnjetinu, izaberite ovaj program pečenja.
	Ako želite peći živinsko meso, izaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći crveno meso, izaberite ovaj program pečenja.
	Ako želite peći meso panini/sendvič, izaberite ovaj program pečenja.		Ako želite peći ribu, izaberite ovaj program pečenja.

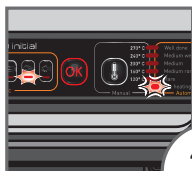
Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" strana 198.



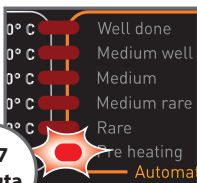
11

11 Nekoliko puta pritisnite taster za izbor « SELECT » dok ne dođete do željenog programa. **Uverite se da u roštilju nema namirnica.** Posle izbora željenog programa pritisnite taster « OK ».

Napomena: ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.



12



13

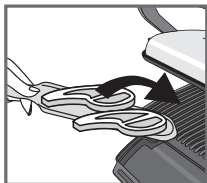
4 - 7
minuta

12 Svetlosni indikator izabranog programa ostaje uključen. Aparat počinje sa postupkom predzagrevanja, a svetlosni indikator predzagrevanja treperi tokom cele faze predzagrevanja. Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, morate sačekati da svetlosni indikator prestane da treperi. Sačekajte 4 - 7 minuta.

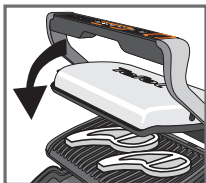
13 Posle završetka postupka predzagrevanja, oglašava se zvučni signal, svetlosni indikator predzagrevanja prestaje da treperi i ostaje uključen tokom celog postupka pečenja.

Napomena: Ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrevanja, bezbednosni sistem će isključiti aparat.

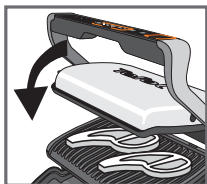
Postupak pečenja



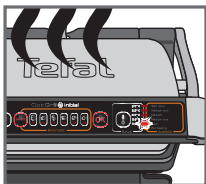
14



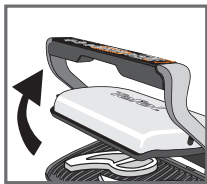
15



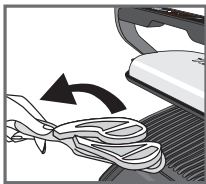
16



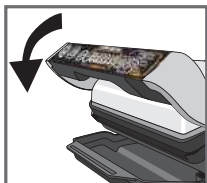
17



18



19



20

14-15 Posle postupka predzagrevanja, 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.

16-17 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa debljinom i količinom namirnica.

Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja. Svetlosni indikator za blago pečeno meso "Rare" treperi da bi ukazao da je nivo pečenja za blago pečeno meso u toku. Kada se dostigne nivo pečenja, oglašava se zvučni signal, a svetlosni indikator svetli u kontinuitetu (**za najbolje rezultate nemojte da otvarate aparat i nemojte da pomerate namirnice tokom postupka pečenja**).

Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

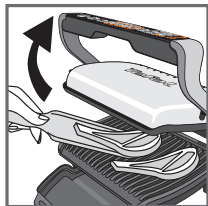
Napomena: za tanko isečene namirnice, posle zatvaranja aparata, taster «OK» treperi i ostaje uključen «fiksno predzagrevanje». Pritisnite taster «OK» kako biste omogućili da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

18-19 Kada se dostigne nivo pečenja, svetlosni indikator prestaje da treperi i oglašava se zvučni signal «beep». Kod sledećeg nivoa pečenja svetlosni indikator treperi do njegovog dostizanja. Kada se dostigne željeni nivo, otvorite aparat i izvadite namirnice.

20 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će da zasvetli i da se podesi na režim "izbor programa".

Za novi ciklus pečenja u automatskom režimu rada, ponovo pokrenite aparat na tački 9.

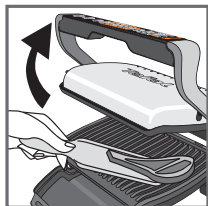
Napomena: bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.



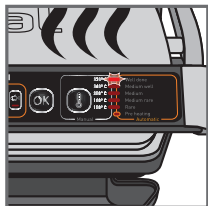
21



22



23



24

21 - 22 - 23 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".

24 Funkcija održavanja toplote

Kada postupak pečenja završi, aparat će automatski da se prebaci na postavku za održavanje toplote posle dostizanja nivoa "dobro pečeno". 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

Ako želite da pečete više namirnica, pogledajte str. 195.

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite da pečete drugu seriju namirnica, ponovo obavite postupak predzagrevanja 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 pokretanje postupka predzagrevanja, pritisnite taster "OK". Tokom ove faze treperiće svetlosni indikator temperature (u RUČNOM režimu rada) ili svetlosni indikator PREDZAGREVANJA (u automatskom režimu rada). Ova faza je obavezna čak i ako mislite da je aparat vruć.
4. Postupak predzagrevanja je završen kada se oglasi zvučni signal i indikator nivoa pečenja prestane da treperi.
5. Posle postupka predzagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

Važno:

- imajte na umu da je faza predzagrevanja 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 predzagrevanja završi.

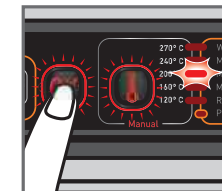
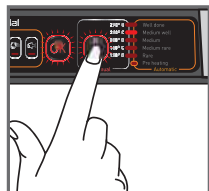
Napomena: ako se novi ciklus predzagrevanja obavlja odmah posle završetka prethodnog ciklusa, vreme predzagrevanja će se skratiti.

3b - MANUELNI postupak pečenja u manuelnom režimu rada

Manuelni način pečenja - pre pečenja izaberite temperaturu i funkciju predzagrevanja:

 ako izaberete manuelni režim rada, imate manuelnu kontrolu nad vremenom pečenja. Za ovaj manuelni režim rada dostupno je 5 različitih postavki temperature. Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.

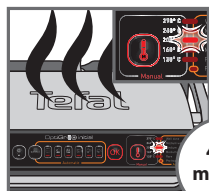
Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" strana 198.



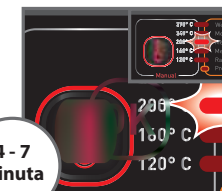
25

25 Pritiskajte taster za manuelni režim rada « Manual mode » do dostizanja željene temperature na kojoj želite peći namirnice. Posle dostizanja željene temperature, pritisnite taster « OK ».

Napomena: ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.



26



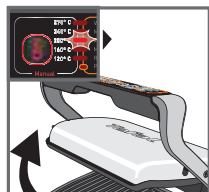
27

26 LED svetlosni indikator za izabranu temperaturu treperiće tokom cele faze predzagrevanja
Sačekajte 4 - 7 minuta.

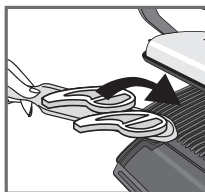
27 Posle završetka postupka predzagrevanja, oglašava se zvučni signal, svetlosni indikator temperature prestaje da treperi i ostaje uključen tokom celog postupka pečenja.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka predzagrevanja, bezbednosni sistem će isključiti aparat.

Postupak pečenja



28



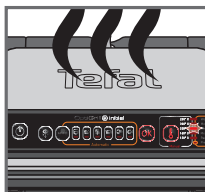
29

28 - 29 Posle postupka predzagrevanja, 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.

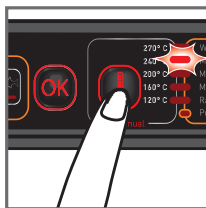


30



31

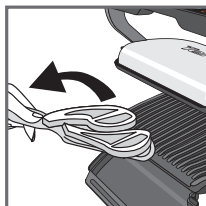
30 - 31 Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja. Roštilj se kontinuirano zagreva na izabranu temperaturu. Redovno proveravajte postupak pečenja laganim otvaranjem roštilja.



32



33



34



35

32 Ako tokom postupka pečenja želite da promenite temperaturu nivoa pečenja, pritisnite taster za ručni režim rada (svetlosni indikator temperature treperiće do dostizanja nove zadane vrednosti ako je temperatura viša). Svetlosni indikator prestaje da treperi po dostizanju zadane vrednosti.

Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

33 - 34 Kada se dostigne željeni nivo, otvorite aparat i izvadite namirnice.

35 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će da zasvetli i da se podese na režim "izbor programa".

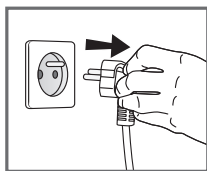
Za novi ciklus pečenja u ručnom režimu rada, ponovo pokrenite aparat na tački 21.

Napomena: bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.

4 Hlađenje



36



37

36 Za isključivanje aparata, pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.

37 Isključite aparat iz zidne utičnice.

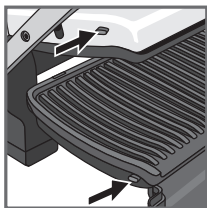
38 Sačekajte da se aparat ohladi najmanje 2 sata.

Da biste izbegli iznenadne opekotine, pre čišćenja sačekajte da se roštilj dobro ohladi.

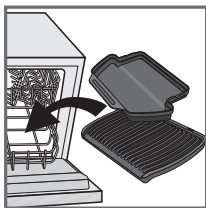


38

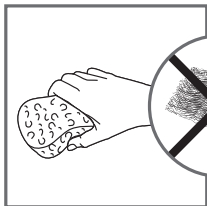
5 Čišćenje i održavanje



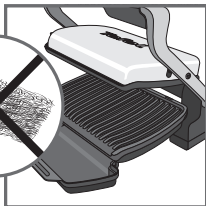
39



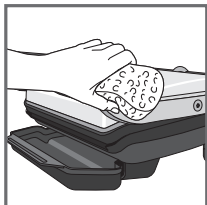
40



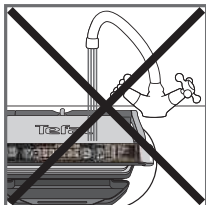
41



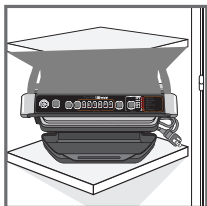
42



43



44



45

39 Pre čišćenja otkaçite 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.

40 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.

41 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.

















42 Poklopac roštilja obrišite sundefrom natopljenim u toploj vodi i posušite ga mekom, suvom krpom.

43 Telo roštilja nemojte da potapate u vodu ili druge tečnosti.

44 Pre skladištenja, uvek se uverite da je roštilj čist i suv.





45 Sve druge radove servisiranja treba da vrši ovlašćeno servisno osoblje.

Otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
<p>Tasteri  +  trepere + LED svetlosni indikator  129° C svetli</p>	<p>Niste se pridržavali postupka predzagrevanja. "UKLJUČIVANJE" aparata ili pokretanje ciklusa automatskog režima pečenja sa namirnicama između ploča. Manualni režim rada je automatski aktiviran.</p>	<p>• 2 moguće opcije: - izaberite postavku temperature pritiskom na taster , a zatim pritisnite taster OK. Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite (manuelni režim rada). Temperaturu možete da podesite pomoću tastera .</p> <p>- Potpuno otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, izaberite program pečenja i pritisnite taster OK. Sačekajte da se postupak predzagrevanja završi (svetlosni indikator postupka predzagrevanja fiksno svetli).</p>
<p>Posle zatvaranja aparata sa namirnicama između ploča, aparat se samostalno prebacuje u manualni režim rada uz treperenje tastera  +  +  270° C i prekid zvučnog signala za nekoliko sekundi, u manualnom režimu rada zagreva ispod 270 °C.</p>	<p>Postupak zagrevanja vremenski nije obavljen u celosti. Roštilj se otvarao, a namirnice stavljale na ploču pre završetka postupka predzagrevanja.</p>	<p>Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite jer je aparat u manualnom režimu rada. Temperaturu možete da podesite pomoću tastera .</p> <p>ili</p> <p>Otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat i pričekajte da se postupak predzagrevanja završi (svetlosni indikator postupka predzagrevanja fiksno svetli).</p>
<p>Aparat se zaustavlja tokom ciklusa predzagrevanja ili pečenja.</p>	<p>Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga.</p>
<p>6 svetlosnih indikatora treperi + jedan od tastera   treperi + prekid zvučnog signala</p>	<p>Kvar aparata.</p>	<p>Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.</p>
<p>Aparat se više ne oglašava zvučnim signalom.</p>	<p>Namirnice su deblje od 4 cm. Prilikom stavljanja namirnica niste potpuno otvorili roštilj.</p>	<p>Namirnice ne smeju da budu deblje od 4 cm. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.</p>
<p>Posle postupka predzagrevanja stavio/la sam namirnice na roštilj, ali ciklus pečenja nije počeo. Svetlosni indikator  Pre heating je uključen, a taster  treperi.</p>	<p>Roštilj ne detektuje namirnice. Namirnice su previše tanke, taster "OK" treperi.</p>	<p>Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na taster .</p>
<p>6 svetlosnih indikatora treperi + jedan od tastera   treperi + prekid ili nastavak zvučnog signala</p>	<p>Kvar aparata: Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregreja.</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 centru korisničke službe.</p>

Savet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno postavljenim programima mogu da se razlikuju, zavisno 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	Indikator u boji nivoa pečenja				
	Blago (Rare)	Srednje blago pečeno (Medium rare)	Srednje pečeno (Medium)	Srednje dobro pečeno (Medium well done)	Dobro pečeno (Well done)
 Crveno meso	X	X	X	X	X
 Hamburger	X	X	X	X	X
 Panini/sendvič		X	X	X	
 Riba		X	X	X	X
 Živina					X
 Svinjetina/kobasica/jagnjetina					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 perad	Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina		Srednje pečeno
	Jagnjetina (bez kosti)		Dobro pečeno
	Zamrznuti pileći medaljoni  prog. piletina		Dobro pečeno
	Svinjska potrbušina		Srednje pečeno
	Kriška šunke za pečenje		Srednje pečeno
	Marinirana pileća prsa		Blago pečeno
	Pačija prsa		Blago pečeno
	Riba	Cela pastrmka	
Očišćene kozice		Srednje pečeno	
Velike kozice (neочиšćene i očišćene)		Srednje pečeno	
Odrezak od tune		Blago pečeno	
Manuelni režim rada Pogledajte određeno uputstvo za brzo pokretanje.	Povrće i voće na roštilju (treba da bude jednako isečeno i jednake debljine)		5 različitih postavki temperature

Za zamrznute namirnice, pre izbora namirnica pritisnite taster .

SISUKORD

- OHUTUSMEETMED OLULISED OHUTUSJUHISED p.201
- TEHKE JÄRGMIST p.202
- ÄRGE TEHKE JÄRGMIST p.203
- JOONISED p.204
- KIRJELDUS p.205
- SEADME ETTEVALMISTAMINE p.206
- AUTOMAATNE KÜPSETAMINE p.207
- KÄSIREŽIIMIS KÜPSETAMINE p.209
- JÄRGMISE TOIDUPORTSJONI KÜPSETAMINE p.210
- JAHUTAMINE p.211
- PUHASTAMINE JA HOOLDUS p.212
- VEAOTSING p.213
- KÜPSETUSJUHISED (AUTOMAATPROGRAMMID) p.214
- KÜPSETUSJUHISED (K.A. KÄSIREŽIIM) p.214

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 garantiit 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 kasutamisega kaasnevat 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 toitejuhe alla 8 aasta vanuste laste käeulatuses väljaspool.

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, siis 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 lõigake toitu otse plaatidel.
- Ärge kasutage metallist küürimisvahendeid, abrasiivseid traatnuustikuid ega tugevatoimelist küürimispulbrit, sest see võib külgevõtmatus 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 külgevõtmatus 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 kokkupuutuvad 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 sümbol .
- Kui toiduaine on liiga paks, seiskab ohutussüsteem seadme töö.

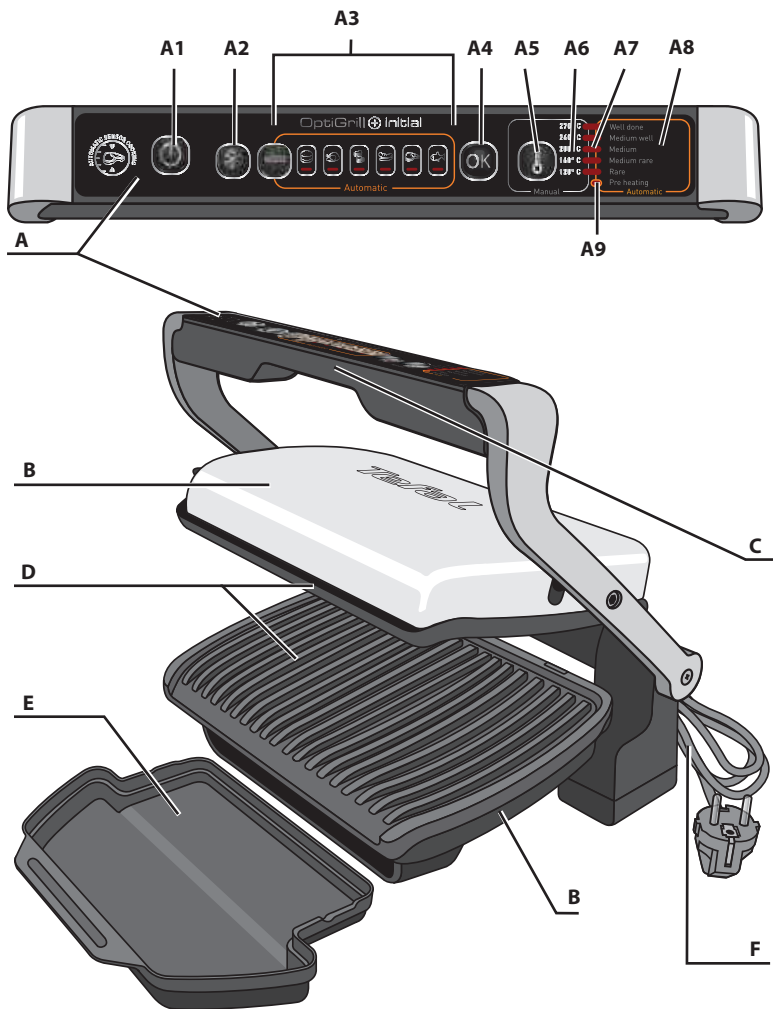
Keskkond



Esmatähtis on keskkonnakaitse!

① Seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.

⇒ Viige see kohalikku jäätmekogumispunkti.



Kirjeldus

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| A Juhtpaneel | A5 Käsirežiim „5 temperatuuriseadet“ | B Korpus |
| A1 Toitenupp | A6 Käsirežiimi temperatuuriseaded | C Käepide |
| A2 Automaatsete programmide jaoks | A7 5 LED-märgutuld :
temperatuuriseadete jaoks
käsirežiimis või küpsusastmete jaoks
automaatsete programmide puhul. | D Küpsetusplaadid |
| A3 6 automaatset küpsetusprogrammi „valiku“ nupuga | A8 Küpsusaste automaatsete programmide jaoks | E Rasvakogumisnõu |
| A4 Nupp OK | A9 Eelkuumutuse LED-märgutuli automaatsete programmide jaoks | F Toitejuhe |

Automaatsete küpsetusprogrammide juhend



Burger



Panini / võileib



Linnuliha



Kala



Punane liha



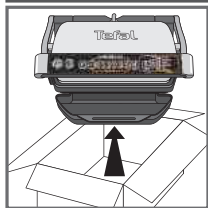
Sealiha/vorstid/
lambaliha

Käsirežiimi küpsetusprogrammide juhend

-  **Käsirežiim:**
Traditsiooniline grillimine käsirežiimis, hõlmab 5 erinevat temperatuuriseadet (120°C kuni 270°C)

SEADME ETTEVALMISTAMINE

1 Seaded



1



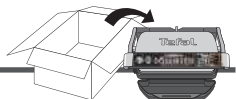
2



3



4

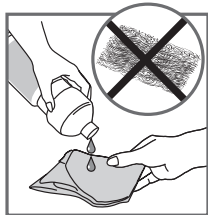


1 Eemaldage seadme ümbert ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud. Küpsusastme näidul olevat käepideme klepsu saab vahetada olenevalt keelest. Te võite selle asendada ühega pakendis olevatest.

2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja vähesee nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

3-4 Seadke eemaldatav rasvakogumisnõu seadme ette.

2 Ettevalmistus



5

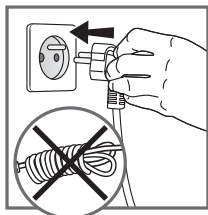


6



5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaate pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätikuga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmatult pinnalt.

5Bis Enne eelkuumutusetapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsetusplaat on õiges asendis.



7



8

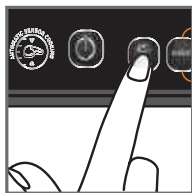
6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

7 Ühendage seade pistikupessa. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

8 Vajutage toitenuppu.

3a - AUTOMAATNE küpsetamine 6 automaatse programmiga

Automaatne küpsetamine - valige programm ja eelkuumutage enne küpsetamist:



9



10

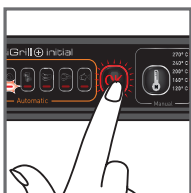
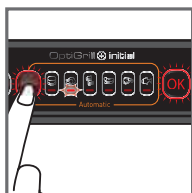
9 Kui toit, mida soovite küpsetada, on külmutatud, vajutage nuppu „külmutatud toit“.

10 Valige sobiv küpsetusrežiim olenevalt sellest, mis liiki toitu soovite valmistada.

6 automaatset küpsetusprogrammi

	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada burgereid.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada sealihha/vorste/lambaliha.
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada linnuliha.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada punast liha.
	Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada paninisid või võileibu.		Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada kala.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 213.



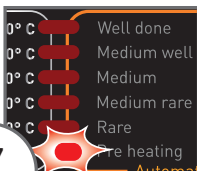
11

11 Vajutage nuppu « VALIK » mitu korda, kuni jõuate soovitud programmini. **Veenduge, et grilli sees ei ole toitu.** Kui olete valinud soovitud programmi, vajutage nuppu « OK ».

NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.



12



13

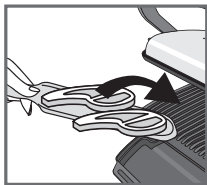
4-7 minutit

12 Valitud programmi märgutuli jääb põlema. Seade alustab eelkuumutusega ja eelkuumutuse märgutuli vilgub kogu eelkuumutuse etapi jooksul. Enne Grilli avamist ja toidu lisamist oodake kuni eelkuumutuse märgutuli lõpetab vilkumise. Oodake 4–7 minutit.

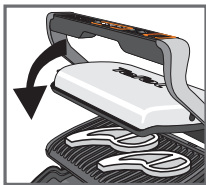
13 Eelkuumutuse lõppemisel kostub helisignaali, eelkuumutuse märgutuli lõpetab vilkumise ja jääb küpsetusprotsessi ajaks põlema.

Märkused: Kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

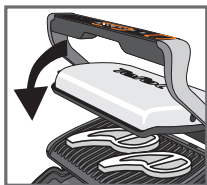
Küpsetamine



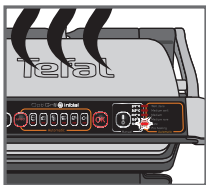
14



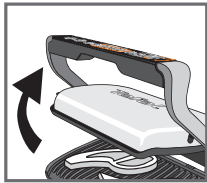
15



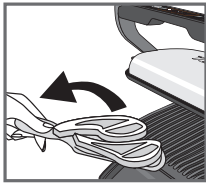
16



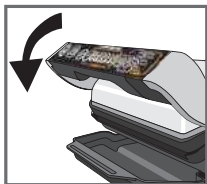
17



18



19



20

14-15 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

16-17 Seade reguleerib automaatselt küpsetusükli (aega ja temperatuuri), arvestades toidu paksust ja kogust.

Küpsetusükli käivitamiseks sulgege seade. Küpsusastme „toores“ küpsetusprotsessi näitab vilkuv märgutuli „Toores“. Küpsusastme saavutamisel kostub helisignaal ja märgutuli jääb põlema (**parimate tulemuste saavutamiseks ärge avage seadet ega liigutage toitu küpsetamisprotsessi ajal**).

Palun arvestage, eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

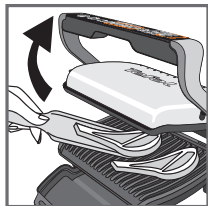
Märkus: õhukeseks lõigatud toidu puhul hakkab nupp « OK » vilkuma ja jääb seadistusele « eelkuumutus fikseeritud ». Toidu küpsetamiseks valimiseks ja küpsetusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu « OK ».

18-19 Küpsusastme saavutamisel lõpetab märgutuli vilkumise ja kostab « helisignaal ». Järgmine küpsusaste vilgub kuni selle saavutamiseni. Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja.

20 Sulgege seade; ärge jätke toitu küpsetusplaadile. Juhtpaneelis süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

Automaatses režiimis uue küpsetusükli alustamiseks naaske etappi 9.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.



21



22



23



24

21-22-23 Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsusastme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetusüklit, kuni saavutatakse aste „läbiküpsenud“.

24 Soojashoiufunktsioon

Küpsetusprotsessi lõppedes lülitub seade automaatselt soojashoidmise funktsioonile kohe pärast astme „läbiküpsenud“ saavutamist. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatava aja möödudes automaatselt välja.

Järgmine küpsetamine

Kui soovite veel toitu küpsetada, lugege palun p. 210.

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 valmistist:

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. Eelkuumutuse käivitamiseks vajutage nuppu „OK“. Selles etapis vilgub temperatuuri märgutuli (KÄSIREŽIIMIS) või EELKUUMUTUSE märgutuli (automaatses režiimis). See etapp on kohustuslik isegi siis, kui seade tundub kuum.
4. Eelkuumutus on lõppenud, kui kostub helisignaali ja küpsusastme märgutuli lõpetab vilkumise.
5. 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.

NB! kui uus eelkuumutustsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsüklit, on eelkuumutusaeg lühem.

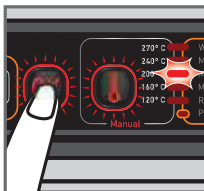
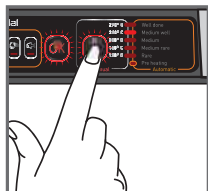
3b - KÄSITSI küpsetamine käsirežiimis

Käsirežiimis küpsetamine - valige temperatuur ja eelkuumutage enne küpsetamist:



Kui valisite käsirežiimi, saate küpsetusaega käsitsi seadistada. Käsirežiimi jaoks on olemas 5 erinevat temperatuuriseadet. Vt spetsiaalselt käsirežiimi lühijuhendit.

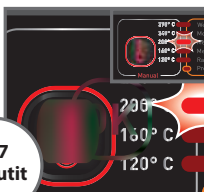
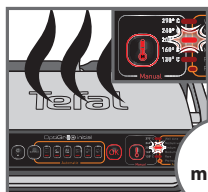
Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmivälisete toitude jaoks“ leheküljel 213.



25

25 Vajutage nuppu « Käsirežiim » kuni jõuate selle temperatuurini, millega soovite oma toitu küpsetada. Kui olete jõudnud soovitud temperatuurini, vajutage nuppu « OK ».

NB: Kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.



4-7
minutit

26

27

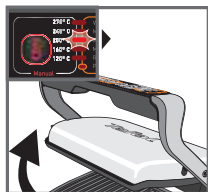
26 Valitud temperatuurile vastav LED-märgutuli vilgub kogu eelkuumutuse etapi jooksul.

Oodake 4–7 minutit

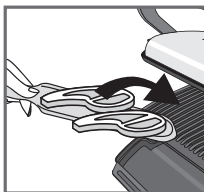
27 Eelkuumutuse lõppemisel kostub helisignaal, temperatuuri märgutuli lõpetab vilkumise ja jääb küpsetusprotsessi ajaks põlema.

Märkused: Kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

Küpsetamine



28



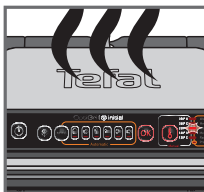
29

28-29 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

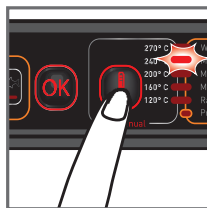


30



31

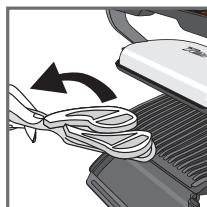
30-31 Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade. Grill kuumutab pidevalt valitud temperatuuri juures. Kontrollige küpsetusprotsessi regulaarselt, grilli veidi avades.



32



33



34



35

32 Kui soovite küpsetamise ajal küpsetamise temperatuuri muuta, vajutage käsirežiimi nuppu (temperatuuri märgutuli vilgub kuni jõuate uue temperatuurini, kui see on kõrgem kui eelmine). Soovitud temperatuurini jõudmisel lõpetab märgutuli vilkumise.

Palun arvestage, eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

33-34 Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja.

35 Sulgege seade; ärge jätke toitu küpsetusplaadile. Juhtpaneelil süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

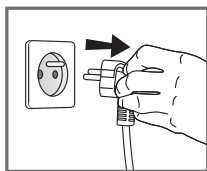
Käsirežiimis uue küpsetusükli alustamiseks naaske etappi 21.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.

4 Jahutamine



36



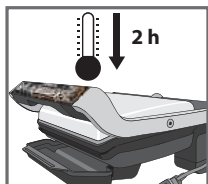
37

36 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

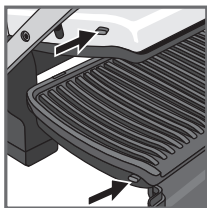
37 Eemaldage grill vooluvõrgust.

38 Laske seadmel vähemalt 2 tundi jahtuda.

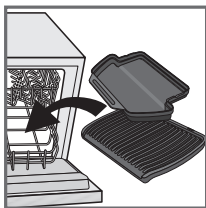
Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.



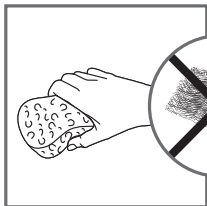
38



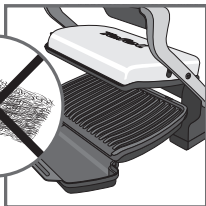
39



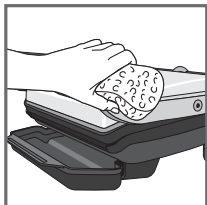
40



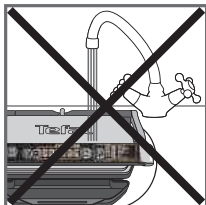
41



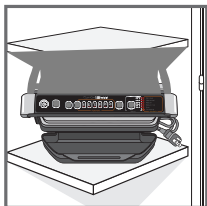
42



43



44



45

39 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage need, et vältida küpsetuspinna kahjustamist. Rasvakogumisnõu ja küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas.

40 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.

41 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.





















42 Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske lapiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

43 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

44 Enne grilli hoiustamist veenduge alati, et see on puhas ja kuiv.

45 Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.







Veaotsing

Probleem	Põhjus	Lahendus
<p>Nupud  +  vilguvad + led  120°C  põleb</p>	<p>Eelkuumutust ei ole tehtud. Seadme sisselülitamine või automaatselt küpsetustsükli käivitamine nii, et toit on plaatide vahel. Automaatselt aktiveeritakse käsirežiim.</p>	<p>• 2 võimalust:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valige nuppu  vajutades temperatuuriseade ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). Temperatuuri saab muuta nupuga . - Avage seade täielikult, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige küpsetusprogramm ja vajutage OK. Oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema).
<p>Kui olete sulgenud seadme nii, et toit on plaatide vahel, lülitab seade end käsirežiimi, vilguvad märgutuled  +  +  270°C , helisignaali ei kostu ja mõne sekundi pärast kuumeneb seade käsirežiimis 270°C-ni.</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 . või Avage seade, võtke toit välja, sulgege seade korralikult ja oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema).</p>
<p>Seade seiskub eelkuumutus- või küpsetustsükli ajal.</p>	<p>Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud.</p>	<p>Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse.</p>
<p>6 märgutuli vilguvad  + üks nupp   vilgub + seadmest ei kostu helisignaali</p>	<p>Seadme rike.</p>	<p>Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.</p>
<p>Seade ei anna enam helisignaali</p>		
<p>Pärast eelkuumutust sai toit grillile, aga küpsetustsüklil ei käivitu. Märgutuli põleb  ja nupp  vilgub</p>	<p>Teie toit on paksem kui 4 cm. Te ei ole toidu panemiseks grilli täielikult avanud. Seade ei tunne toitu ära. Toit on liiga õhuke, „OK“ vilgub.</p>	<p>Toit ei tohi olla paksem kui 4 cm. Avage grill täielikult, seejärel sulgege see. Kinnitage küpsetamisprotsessi käivitamine, vajutades nuppu .</p>
<p>6 märgutuli vilguvad  + üks nupp   vilgub + seadmest ei kostu / kostub helisignaali</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 lihatüki paksusega; seadmega ei saa küpsetada toitu, mille paksus on üle 4 cm.

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

Valitav programm	Värviline küpsusastme märgutuli				
	Toores	Pooltoores	Keskmiselt küps	Küps	Läbiküpsenud
 Punane liha	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini / võileib		X	X	X	
 Kala		X	X	X	X
 Linnuliha					X
 Sealiha/vorstid/ lambaliha					X

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsusaste
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad		keskmiselt küps
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)		keskmiselt küps
Liha ja linnuliha	Seafilee (kondita), seakülg		keskmiselt küps
	Lambaliha (kondita)		läbiküpsenud
	Külmutatud kananagisad programmiga kana 		läbiküpsenud
	Seakülg		keskmiselt küps
	Singiviil küpsutamiseks		keskmiselt küps
	Marineeritud kanarind		toores
	Pardirind		toores
Kala	Terve forell		läbiküpsenud
	Kooritud krevetid		keskmiselt küps
	Hiiidkrevetid (koorimata ja kooritud)		keskmiselt küps
	Tuunikalasteik		toores
Käsirežiim Vt spetsiaalset käsirežiimi lühijuhendit.	Grillitud köögivilja ja puuvili (Peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -paksuseks)		5 erinevat temperatuuriseadet

Külmutatud toidu korral vajutage enne programmi valimist .

TURINYS

• SAUGUMO INSTRUKCIJOS / SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS	216 psl.
• PRIVALOMA	217 psl.
• DRAUDŽIAMA	218 psl.
• IŠSKLEISTASIS VAIZDAS	219 psl.
• APRAŠYMAS	220 psl.
• ĮTAISO PARUOŠIMAS	221 psl.
• AUTOMATINIS KEPIMAS	222 psl.
• RANKINIS KEPIMAS	224 psl.
• ANTROS PRODUKTŲ PARTIJOS KEPIMAS	225 psl.
• AUŠINIMAS	226 psl.
• VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	227 psl.
• TRIKČIŲ ŠALINIMAS	228 psl.
• KEPIMO VADOVAS (AUTOMATINĖS PROGRAMOS)	229 psl.
• KEPIMO VADOVAS (ĮSKAITANT RANKINĮ REŽIMĄ)	229 psl.

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;
- apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas teikiančiose patalpose.


Prieš naudodami pirmą kartą, iš prietaiso vidaus ir išorės išimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus.

Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), pasižymintiems mažesniais fiziniiais, 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 fiziniiais, 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 prietaisu 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 yra pažeistas, gamintojas ar garantinio aptarnavimo servisas jį privalo 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.

Įsitinkinkite, kad elektros tiekimas atitinka prietaiso apačioje nurodytą galingumą.

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 pridedamų priedų, ir laikyti ją pasiekiamoje vietoje.
- Nelaimingo atsitikimo atveju nedelsiant nuplauti nudegimo vietą šaltu vandeniu ir jei reikia, iškviešti gydytoją.
- Prieš pirmą naudojimą nuplauti lėkštes (žr. 5 punktą), į jas įpilti šiek tiek aliejaus ir nuvalyti su minkštu skudurėliu ar popieriniu virtuvės rankšluosčiu.
- Atsargiai įstatyti elektros laidą, nesvarbu ar naudojamas ilginamasis laidas ar ne, kad svečiai galėtų laisvai judėti aplink stalą už jo neklūdami.
- 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., nekiškite į orkaitę, nedėkite ant dujinės ar elektrinės viryklės ir kt.).
- Užtikrinti, kad lėkštės padėtos stabiliai, tinkamoje padėtyje ir tinkamai pritvirtintos prie prietaiso. Naudoti tik tas lėkštes, kurios teikiamos su prietaisu arba perkamos iš sertifikuoto aptarnavimo 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 sertifikuoto aptarnavimo centro. Nenaudoti jų su kitais prietaisais ar kitais tikslais.

Draudžiama:

- Naudoti prietaisą lauke.
- Niekada nepalikite įjungto ar naudojamą 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 degių 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 nepjaustykite maisto ant kepimo lėkščių.
- Nenaudokite metalinių šveistukų, abrazyvinių metalinių plaušinių ar aštrių šveitimo miltelių, nes jie gali pakenkti nelimpančiai dangai.
- Naudodami nejudinkite prietaiso.
- Neneškite prietaiso už rankenos ar metalinių grotelių.
- Nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias.
- Nedėkite aliuminio folijos ar kitų objektų tarp lėkščių ir kepamo maisto.
- Neišimkite riebalų surinkimo padėklo kol kepatė. Jei kepatant riebalų surinkimo padėklas užsipildo, prieš jį ištuštinant leiskite prietaisą atvėsti.
- Nedėkite karštos lėkštės ant netvirtų paviršių ar po vandeniu.
- 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, kol jame nėra įdėtos kepimo lėkštės.

Patarimai, informacija

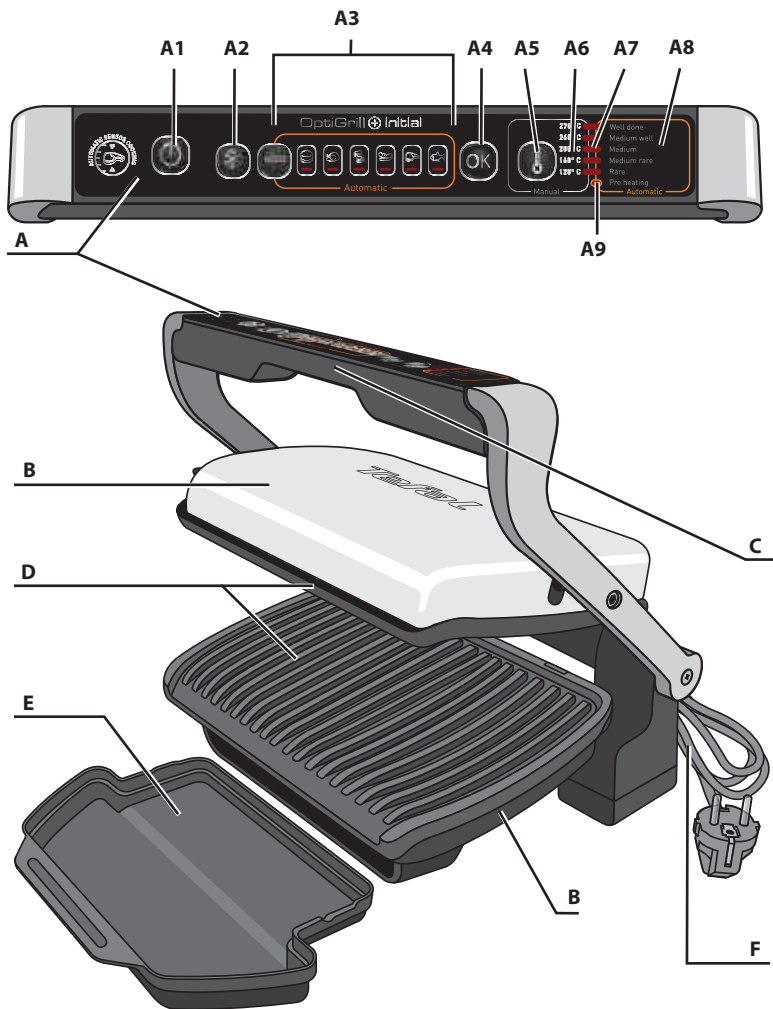
- Dėkojame, kad įsigijote šį prietaisą, kuris skirtas tik buities reikmėms.
- Jūsų saugumui, šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir reglamentus: Žemos įtampos direktyvą, elektromagnetinio suderinamumo, aplinkosaugos, medžiagų, tinkančių sąlyčiams su maistu teisės aktus.
- Prietaisą naudojant 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 prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima regeneruoti ar perdirbti.
- ➔ Palikite jį vietiniame miesto atliekų surinkimo taške.



Aprašymas

- A** Valdymo skydelis
- A1** Įjungimo (išjungimo) mygtukas
- A2** Automatinėms programoms
- A3** 6 automatinio kepimo programos su pasirinkimo (SELECT) mygtuku.
- A4** OK mygtukas
- A5** Rankinis režimas „5 temperatūros nustatymai“
- A6** Rankinio režimo temperatūros
- A7** 5 LED indikatoriai: rankinio režimo temperatūrų arba automatinių programų kepimo lygio.
- A8** Automatinių programų kepimo lygiai
- A9** Automatinių programų įkaitinimo fazės LED indikatoriai
- B** Korpusas
- C** Rankena
- D** Kepimo plokštės
- E** Nuvarvėjusių skysčių surinkimo padėklas
- F** Maitinimo įtampas laidas

Automatinio kepimo programų vadovas



Mėsainis



Sumuštinis



Paukštiena



Žuvis




Raudona mėsa



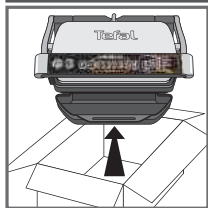
Kiauliena, dešrelės, aviena

Rankinio kepimo programų vadovas

-  Rankinis režimas:
Įprastinis keptuvas, veikiantis rankiniu režimu, su 5 skirtingų temperatūrų nustatymais (nuo 120 °C iki 270 °C)

ĮTAISO PARUOŠIMAS

1 Nustatymas



1



2

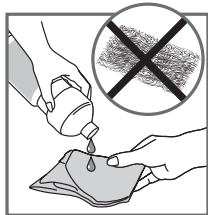


3



4

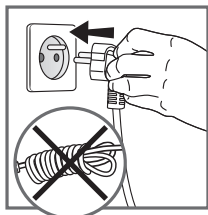
2 Paruošimas



5



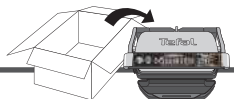
6



7



8



1 Iš prietaiso vidaus ir nuo išorės nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus. Rankenos lipduką ant kepimo lygio indikatorius galima pakeisti į pageidaujamos kalbos lipduką. Galite jį pakeisti lipduku, kuris įdėtas pakuotėje.

2 Prieš naudodami pirmą kartą, kepimo plokštes kruopščiai nuplaukite šiltu vandeniu, įlašinę indų ploviklio, po to nuplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai išdžiovinkite.

3-4 Pastatykite nuimamą nuvarvėjusių skysčių surinkimo padėklą įtaiso priekyje.



5 Kad geriau iškeptumėte, kepimo plokštes galite pašluostyti popieriniu rankšluosčiu, sumirkytu nedideliu augaliniu aliejus kiekiu, kad produktai nepriliptų.

5a Prieš pradėdami kaitinti patikrinkite, ar viršutinė ir apatinė kepimo plokštės kepamą produktą tinkamai uždengia.

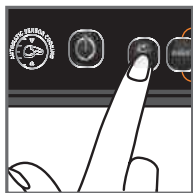
6 Pašalinkite aliejus perteklių švariu popieriniu virtuviniu rankšluosčiu.

7 Prijunkite įtaisą prie elektros lizdo (atkreipkite dėmesį, kad laidas turi būti visiškai išvyniotas).

8 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

3a - AUTOMATINIS kepimas naudojant 6 programas

Automatinis kepimas – pasirinkite programą ir pašildykite prieš kepimą:



9

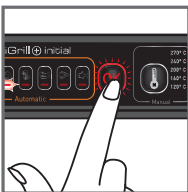
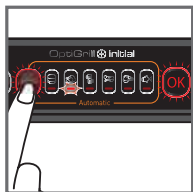


10

6 automatinės kepimo programos

	Šią kepimo programą pasirinkite, jei norite kepti mėsainius.		Šią kepimo programą pasirinkite, jei norite kepti kiaulieną, dešreles ar avieną.
	Šią kepimo programą pasirinkite, jei norite kepti paukštieną.		Šią kepimo programą pasirinkite, jei norite kepti raudonąją mėsą.
	Šią kepimo programą pasirinkite, jei norite kepti sumuštinius.		Šią kepimo programą pasirinkite, jei norite kepti žuvis.

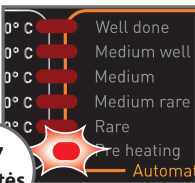
Jei nesate tikri, kokį kepimo režimą pasirinkti kitiems maisto produktams, kurie nėra išvardyti anksčiau pateiktame sąrašė, prašome žiūrėti kepimo instrukcijas lentelėje 228 puslapyje.



11



12



13

9 Jei produktas, kurį norite kepti, yra šaldytas, paspauskite „šaldyto maisto“ mygtuką.

10 Pagal tai, kokį produktą norite kepti, pasirinkite atitinkamą kepimo režimą.

11 Spaudžiokite SELECT mygtuką, kol pasirinksite pageidaujama programą. **Keptuvo viduje neturi būti jokių maisto produktų.** Pasirinkę programą paspauskite OK mygtuką.

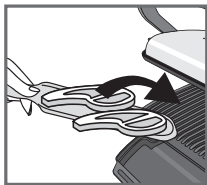
Dėmesio: jeigu pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį.

12 Dega pasirinktos programos indikatorius.. Įtaisas pradeda kaisti ir visos šios fazės metu mirksi įkaitinimo indikatorius. Turite palaukti, kol įkaitinimo indikatorius nustos mirksėti, ir tik tuomet galite keptuvą atidaryti ir sudėti kepamus produktus. Palaukite 4–7 minutes.

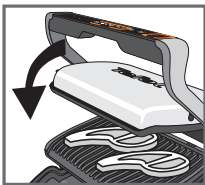
13 Pasibaigus įkaitinimo fazei, suskamba melodija, įkaitinimo indikatorius nustoja mirksėti ir nuolat dega viso kepimo proceso metu.

Pastaba: Jei, pasibaigus įkaitinimo fazei, įtaisas lieka uždytas, apsaugos sistema jį išjungia.

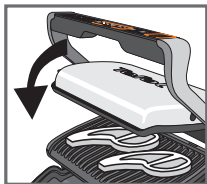
Kepimas



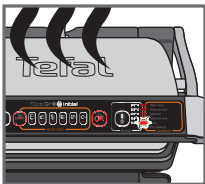
14



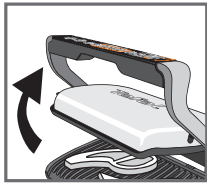
15



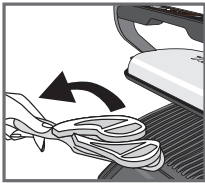
16



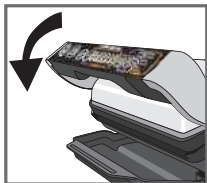
17



18



19



20

14-15 Po įkaitinimo įtaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir sudėkite produktus ant kepimo ploktės.

Pastaba: jei įtaisas lieka atidarytas per ilgai, apsaugos sistema jį automatiškai išjungsia.

16-17 Įtaisas automatiškai pritaiko kepimo parametrus (laiką ir temperatūrą) pagal kepamo produkto storį ir kiekį.

Norėdami pradėti kepti, įtaisą uždarykite. Mirksi indikatorius „Puszalis“ (RARE), kuris rodo, kad vyksta kepimas iki pusžalio galutinio produkto. Pasiekus šį produkto paruošimo lygį, pasigirsta pytelėjimas ir indikatorius pradeda degti nuolat (kad produktas kuo geriau iškeptų, proceso metu keptuvo neatidarinėkite ir nejudinkite kepamų produktų).

Prašome atkreipti dėmesį, ypač kepant mėsą, kad kepimo rezultatai skirsis, priklausomai nuo maisto produkto rūšies, kokybės ir kilmės.

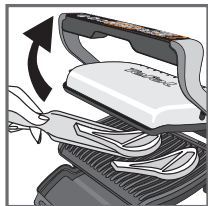
Pastaba: Jei produktas supjaustytas plonais griežinėliais, uždarius keptuvą pradeda mirksėti „OK“ mygtukas, ir jis pradeda degti nuolat **įkaitinimo fazės metu**. Paspauskite „OK“, kad įtaisas atpažintų kepamą produktą ir įjungtų kepimo programą.

18-19 Pasiekus atitinkamą produkto paruošimo lygį, pasigirsta pytelėjimas ir indikatorius nustoja mirksėti. Tuomet pradeda mirksėti aukštesnio kepimo lygio indikatorius, kurį pasiekus veiksmų seka kartojasi. Atidarykite įtaisą ir išimkite taip iškeptus produktus, kaip pageidaujate.

20 Uždarykite tuščią įtaisą. Valdymo skydelis užsidegs ir pereis į „programos pasirinkimo“ režimą.

Jei norite vėl kepti automatiniam režime, pradėkite iš naujo nuo 9 žingsnio.

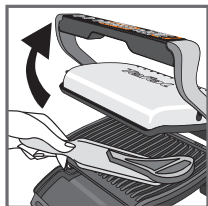
Pastaba: nepasirinkus jokios programos, apsaugos sistema įtaisą automatiškai išjungs.



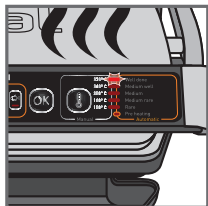
21



22



23



24

21–22–23 Jei norite iškepti produktus pagal skirtingus asmeninius pasirinkimus, atidarykite keptuvą ir reikiamus produktus išimkite, kai jie bus iškepę iki pageidaujamo lygio, o po to keptuvą vėl uždarykite ir toliau kepkite likusius produktus. Programa tęs kepimo ciklą iki lygio „gerai iškepęs“ (WELL DONE).

24 Šilumos palaikymo funkcija

Pasibaigus automatinio kepimo procesui iki gerai iškepto produkto lygio, įtaisas automatiškai persijungia į šilumos palaikymo funkciją. Jei maistas liks ant keptuvo, jis ir toliau keps, kol ataus kepimo plokštės.

Pastaba: po tam tikro laiko apsaugos sistema įtaisą automatiškai išjungia.

Antra kepinių partija

Jeigu norite kepti daugiau, prašome skaityti nurodymus 225 puslapyje.

Kitų kepinių partijų kepimas

Jeigu norite kepti antrą kepinių partiją, įtaisą vėl reikia įkaitinti (žr. nuo automatinio režimo 9 žingsnio arba 25 žingsnio), netgi jei ruošiatės kepti tos paties rūšies produktus.

Kaip kepti kitą produktų partiją:

Iškepkite pirmąją produktų partiją:

1. Uždarytame įtaise neturi likti jokių produktų likučių.
2. Pasirinkite atitinkamą kepimo režimą ar programą (tai padaryti būtina net ir tuomet, jei pasirenkate tokį patį kepimo režimą, kaip ir prieš tai keptos produktų partijos).
3. Paspauskite „OK“ ir pradėkite kaitinti. Šios fazės metu mirksi temperatūros indikatorius (rankiniame režime) arba įkaitinimo indikatorius (automatiniame režime). Šis žingsnis būtinas net ir tuo atveju, jei jūs įtaisas dar neatvėso.
4. Įkaitinimas baigiasi, kai pasigirsta garsinis signalas ir kepimo lygio indikatorius nustoja mirksėti.
5. Po įkaitinimo įtaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir sudėkite produktus.

Svarbu:

– Prašome atkreipti dėmesį, kad įkaitinimo fazė privaloma visoms naujoms kepinių partijoms.


Kad keptuvus tinkamai įkaistų, jis turi būti uždarytas ir viduje neturi būti likę jokių produktų likučių.

– Tuomet prieš keptuvą atidarant ir sudedant produktus reikia palaukti, kol pasibaigs įkaitinimo fazė.

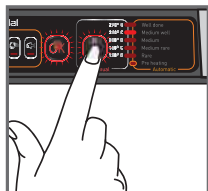
Dėmesio: jei naujas įkaitinimo ciklas pradamas iš karto po kepimo, įkaitinimo trukmė sutrumpėja.

3b - RANKINIS kepimo režimas

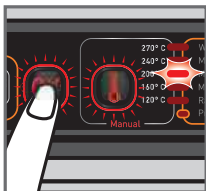
Rankinis režimas – prieš kepimą pasirinkite temperatūrą ir įkaitinimą:

 Pasirinkę rankinį režimą, patys kontroliuosite kepimo laiką. Šiame režime galite pasirinkti 5 skirtingus temperatūrų nustatymus. Žr. greitos pradžios vadovą.

Jei nesate tikri, kokį kepimo režimą pasirinkti kitiems maisto produktams, kurie nėra išvardyti anksčiau pateiktame sąrašė, peržiūrėkite kepimo instrukcijas lentelėje 228 puslapyje.

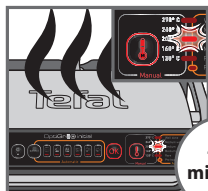


25



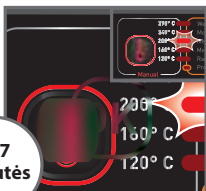
25 Spaudžiokite rankinio režimo mygtuką, kol pasieksite pageidaujimą kepimo temperatūrą. Tuomet paspauskite „OK“ mygtuką.

Dėmesio: jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį.



26

4-7
minutės



27

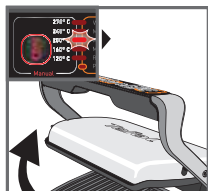
26 Pasirinktos temperatūros LED indikatorius mirksės visos įkaitinimo fazės metu.

Palaukite 4–7 minutes.

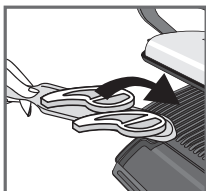
27 Pasibaigus įkaitinimo fazei, suskamba melodija, įkaitinimo indikatorius nustoja mirksėti ir nuolat dega viso kepimo proceso metu.

Pastaba: jei po įkaitinimo įtaisas lieka uždarytas, apsaugos sistema jį išjungia.

Kepimas



28



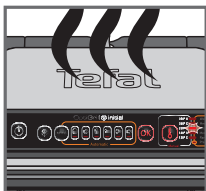
29

28–29 Po įkaitinimo įtaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir sudėkite produktus ant kepimo plokštės.

Pastaba: jei prietaisas paliekamas atidarytas per ilgai, apsaugos sistema automatiškai jį išjungs.

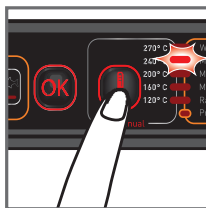


30



31

30–31 Norėdami pradėti kepti, įtaisą uždarykite. Keptuvas įkaista iki pasirinktos temperatūros. Kepamus produktus reguliariai tikrinkite, pravėrę keptuvą.



32

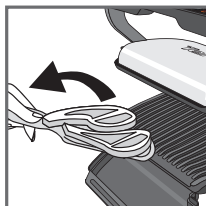


33

32 Jeigu kepimo proceso metu norite pakeisti temperatūrą, paspauskite rankinio režimo mygtuką (kai renkatės aukštesnę temperatūrą, kol ją pasieksite mirksės temperatūros indikatorius). Pasiekus nustatytą temperatūrą, indikatorius nustoja mirksėti.

Prašome atkreipti dėmesį, ypač kepant mėsą, kad kepimo rezultatai skirsis, priklausomai nuo maisto produkto rūšies, kokybės ir kilmės.

33–34 Pasiekę pageidaujamą iškepimo lygį, atidarykite įtaisą ir išimkite produktus.



34



35

35 Uždarykite įtaisą, nepalikdami ant kepimo plokštės jokių produktų likučių. Valdymo skydelis užsidegs ir pereis į „programos pasirinkimo“ režimą.

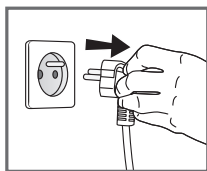
Pradėkite nuo rankinio kepimo režimo 21 žingsnio.

Pastaba: nepasirinkus jokios programos, apsaugos sistema automatiškai išjungs įtaisą.

4 AUŠINIMAS



36



37

36 Paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką ir įtaisą išjungsite.

37 Ištraukite įtaiso kištuką iš elektros lizdo.

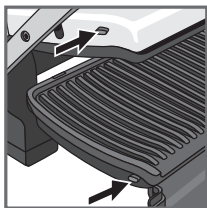
38 Palikite atušti bent 2 valandas.

Kad netyčia nenusidegintumėte, prieš plaudami keptuvą palikite gerai atvėsti.

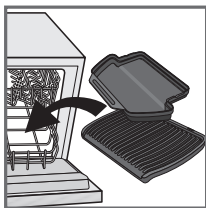


38

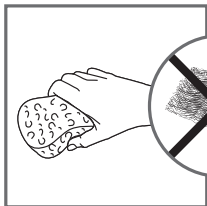
5 Valymas ir priežiūra



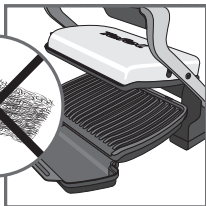
39



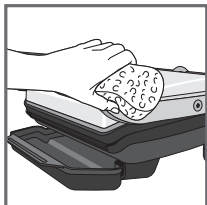
40



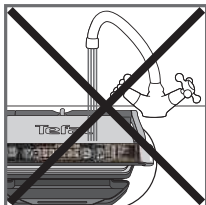
41



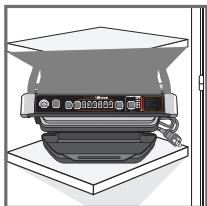
42



43



44



45

39 Prieš valydami atkabinkite ir nuimkite kepimo plokštes, kad nesugadintumėte kepimo paviršių. Nuvarvėjusių skysčių surinkimo padėklą ir kepimo plokštes galima plauti indaplovėje.

40 Įtais ir jo laido indaplovėje negalima plauti. Nuėmus kepimo plokštes negalima valyti kaitinimo elementų, matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jie labai nešvarūs, palaukite, kol įtaisas visiškai atšąs, ir nuvalykite sausa šluoste. Jei kepimo plokščių nenorite plauti indaplovėje, galite jas nuplauti šiltu vandeniu, įlašinę indų ploviklio, o po to kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.

41 Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar šlifuojančiomis valymo priemonėmis ir naudokite tik nailonines ar nemetalingas valymo kempinėles.

Ištuštinkite nuvarvėjusių skysčių surinkimo padėklą ir išplaukite šiltu vandeniu, įlašinę indų ploviklio, o po to kruopščiai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.



















42 Keptuvo dangtį valykite šiltame vandenyje sumirkyta kempinėle ir nusausinkite minkšta sausa šluoste.

43 Keptuvo negalima merkti į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

44 Prieš padėdami keptuvą visada jį išplaukite ir nusausinkite.

45 Bet kokią kitą priežiūra patikėkite įgaliotam techninės priežiūros centro atstovui.

Trikčių šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
<p>Mirksi  +  mygtukai + dega  LED indikatorius</p>	<p>Praleista įkaitinimo fazė.</p> <p>Keptuve tarp kepimo plokščių liko produktų ir buvo paspaustas įjungimo mygtukas arba įjungta automatinė kepimo programa. Automatiškai įjungtas rankinis režimas.</p>	<p>• 2 galimi pasirinkimai:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pasirinkite temperatūros nustatymą, paspausdami  mygtuką, o po to paspauskite OK. Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimo procesą (rankinis režimas). Temperatūrą galima reguliuoti  mygtuku. – Atidarykite keptuvą, išimkite visus produktus, vėl gerai uždarykite įtaisą, pasirinkite kepimo programą ir paspauskite OK. Palaukite, kol baigsis įkaitinimo fazė (įkaitinimo indikatorius pradės nuolat degti).
<p>Uždarius keptuvo su likusiais kepiniais dangtį, įtaisas persijungia į rankinį režimą, mirksi  +  +  270° C LED indikatorius</p> <p>mygtukai ir indikatoriai, nuolat skamba garsinis signalas, o po kelių sekundžių įtaisas rankiniame režime įkaista iki 270 °C.</p>	<p>Neužbaigta įkaitinimo fazė. Keptuvus buvo atidarytas ir produktai sudėti ant kepimo plokštės dar nepasibaigus įkaitinimo fazei.</p>	<p>Leiskite kepti, bet privalote stebėti kepimo procesą (rankinis režimas). Temperatūrą galima reguliuoti  mygtuku.</p> <p>arba</p> <p>Atidarykite keptuvą, išimkite visus produktus, vėl gerai uždarykite įtaisą ir palaukite, kol baigsis įkaitinimo fazė (įkaitinimo indikatorius pradės nuolat degti).</p>
<p>Įkaitinimo ar kepimo metu įtaisas nustoja veikęs.</p>	<p>Įtaisas kepimo metu buvo per ilgai atidarytas.</p> <p>Įtaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija.</p>	<p>Ištraukite įtaiso kištuką iš elektros lizdo ir palaukite kelias minutes.</p> <p>Vėl prijunkite įtaisą prie elektros lizdo ir įjunkite.</p>
<p>Mirksi 6 indikatoriai </p> <p>+ mirksi vienas iš   mygtukų</p> <p>+ nuolat skamba garsinis signalas</p> <p>Įtaisas nepypsi.</p>	<p>Įtaiso gedimas.</p>	<p>Ištraukite įtaiso kištuką iš elektros lizdo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo padalinį.</p>
<p>Po įkaitinimo produktai sudėti į keptuvą, tačiau kepimo programa neįsijungia.</p> <p>Dega  Pre-heating įkaitinimo indikatorius ir mirksi  mygtukas.</p>	<p>Produkto storis virš 4 cm.</p> <p>Sudėdami produktus keptuvą atidarėte ne iki galo.</p> <p>Jutiklis neaptinka produkto. Produktas per plonas ir mirksi OK mygtukas.</p>	<p>Produktai turi būti iki 4 cm storio.</p> <p>Atidarykite keptuvą iki galo ir vėl jį uždarykite.</p> <p>Patvirtinkite kepimo pradžią, paspausdami  mygtuką.</p>
<p>Mirksi 6 indikatoriai </p> <p>+ mirksi vienas iš   mygtukų</p> <p>+ garsinis signalas nutyla arba nuolat skamba.</p>	<p>Įtaiso gedimas.</p> <p>Įtaisas laikomas arba naudojamas kambaryje, kuriame per šalta.</p> <p>Įtaisas perkaito.</p>	<p>Ištraukite įtaiso kištuką iš elektros lizdo ir palaukite kelias minutes.</p> <p>Vėl prijunkite įtaisą prie elektros lizdo ir įjunkite.</p> <p>Jei problema išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo padalinį.</p>










Patarimas, ypač kepanč 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, kepanč reikia atsizvelgti į mėsos griežinėlio storį; negalima kepti produktų, storesnių nei 4 cm.

Kepimo vadovas (automatinės programos)

Kepimo programa	Kepimo lygio indikatoriaus spalva				
	Pusžalis (Rare)	Vidutiniškai pusžalis (Medium rare)	Vidutiniškai iškeptas (Medium)	Vidutiniškai gerai iškeptas (Medium well)	Gerai iškeptas (Well-done)
 Raudona mėsa	X	X	X	X	X
 Mėsainis	X	X	X	X	X
 Sumuštinis		X	X	X	
 Žuvis		X	X	X	X
 Paukštiena					X
 Kiauliena, dešrelės, aviena					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	Kiaulienos filė (be kaulo), šoninė		vidutiniškai iškepta
	Aviena (be kaulo)		gerai iškepta
	Sušaldyti vištienos kepsneliai  vištienos programa		gerai iškepta
	Šoninė		vidutiniškai iškepta
	Kepimui skirti kumpio gabalėliai		vidutiniškai iškepta
	Marinuota vištienos krūtinėlė		pusžalis
	Antienos krūtinėlė		pusžalis
Žuvis	Visas upėtakis		gerai iškepta
	Lukštentos krevetės		vidutiniškai iškepta
	Karališkiosios krevetės (su kiautu ir be jo)		vidutiniškai iškepta
	Tuno kepsnys		pusžalis
Rankinis režimas Žr. greitos pradžios vadovą	Keptos daržovės ir vaisiai (reikia supjaustyti vienodo dydžio ir storio gabalėliais)		5 skirtingi temperatūros nustatymai

Jei produktas šaldytas, prieš pasirinkdami programą paspauskite .

SATURA RĀDĪTĀJS

• DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS / SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI	231. lpp.
• KĀ RĪKOTIES	232. lpp.
• KĀ NEDRĪKST RĪKOTIES	233. lpp.
• KOPSALIKUMA ATTĒLS	234. lpp.
• APRAKSTS	235. lpp.
• IERĪCES SAGATAVOŠANA	236. lpp.
• AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA	237. lpp.
• MANUĀLĀ GATAVOŠANA	239. lpp.
• NĀKAMO PĀRTIKAS PRODUKTU GATAVOŠANA	240. lpp.
• ATDZESĒŠANA	241. lpp.
• TĪRĪŠANA UN APKOPE	242. lpp.
• PROBLĒMU NOVĒRŠANA	243. lpp.
• GATAVOŠANAS NORĀDES (AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS)	244. lpp.
• GATAVOŠANAS NORĀDES (IESKAITOT MANUĀLO REŽĪMU)	244. lpp.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS BŪTISKI AIZSARGPASĀKUMI

Lietošanas, tehniskās apkopes un produkta uzstādīšanas norādījumi: drošības nolūkos, lūdzu, izlasiet visu šīs rokasgrāmatas saturu, ieskaitot norādītās piktogrammas.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai iekštelpās un mājāsaimniecībā. Tā nav paredzēta lietošanai tālāk norādītajā veidā, un ierīces garantija neattiecas uz tālāk norādīto lietojumu:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē;
- zemnieku saimniecībās;
- klientu patstāvīgai lietošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē;
- iestādēs, kur tiek pasniegtas brokastis amerikāņu gaumē (B&B).


Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpuses un ārpusē.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām, kā arī ar pieredzes un zināšanu trūkumu, izņemot gadījumus, kad tas notiek pieaugušā, kas ir atbildīgs par viņu drošību, pārraudzībā vai vadībā. Ir jānodrošina bērnu uzraudzība, lai tie nerotaļātos ar ierīci un neizmanto tu to kā rotaļlietu.

Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tiek nodrošināta to uzraudzība un tām tiek sniegti norādījumi par ierīces drošu lietojumu, kā arī tās izprot ar ierīces lietošanu saistīto apdraudējumu. Tīrīšanu un tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni, kas nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.

Turiet ierīci un tās vadu bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci neuzraudzītu, kamēr tā darbojas.

 Kontaktvirsmas temperatūra var būt augsta ierīces darbības laikā. Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces karstajām virsmām.

Šī iekārta nav paredzēta lietošanai, izmantojot ārēju taimeru vai

atsevišķu tālvadības sistēmu.

Pirms iekārtas pievienošanas energoapgādei, pilnībā attiniet elektrības vadu.

Ja barošanas vads ir bojāts, tā nomaina ir jāveic ražotājam vai tā pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzējam, lai novērstu jebkādu apdraudējumu.

Neizmantojiet pagarinātājvadu. Ja uzņematies pilnu atbildību par savu rīcību, izmantojiet tikai tādu pagarinātājvadu, kas ir labā tehniskajā stāvoklī un kam ir kontaktspraudnis ar sazemētu savienojumu, kā arī kas atbilst iekārtas jaudas nominālvērtībām. Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu pakļupšanu pār pagarinātājvadu. Vienmēr pievienojiet ierīci sazemētai kontaktrozetei.

Pārliecinieties, ka 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 barošanas vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķidrumā.

BRĪDINĀJUMS. Nesildiet un neveiciet priekšsildīšanu, ja grilā nav ievietoti abi ēdiena gatavošanas šķīvji.


Kā rīkoties

- Rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas, kas atbilst dažādām iekārtas versijām atkarībā no komplektācijā iekļautajiem piederumiem, un glabājiet tās pieejamā vietā.
- Ja notiek negadījums, nekavējoties noskalojiet apdegumu ar aukstu ūdeni un nepieciešamības gadījumā izsauciet medicīnisko palīdzību.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noskalojiet šķīvjus (skat. 5. punktu), uzlejiet uz tiem nelielu daudzumu pārtikas eļļas un noslaukiet tos ar mikstu drāniņu vai virtuves papīra dvieļi.
- Uzmanīgi novietojiet barošanas vadu (ar pagarinātājvadu vai bez tā) tā, lai viesi varētu brīvi pārvietoties ap galdu nepakļūpot.
- Ēdiena gatavošanas laikā radušies dūmi var būt bīstami dzīvniekiem ar īpaši jutīgu elpošanas sistēmu, piemēram, putniem. Putnu saimniekiem iesakām neturēt tos ēdiena gatavošanas zonas tuvumā.
- Vienmēr turiet šo iekārtu bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms pirmās lietošanas reizes pārbaudiet, vai šķīvja abas puses ir tīras.
- Lai novērstu šķīvju bojājumus, lietojiet tos tikai tajā ierīcē, kurai tie ir paredzēti (piem., nelietojiet tos cepeškrāsnī, uz gāzes plīts vai elektriskās sildvirsmas u. c.).
- Nodrošiniet, lai šķīvji būtu stabili novietoti un pareizi piestiprināti pie ierīces. Lietojiet tikai tos šķīvjus, kas ietilpst iekārtas komplektācijā vai ir iegādāti apstiprinātā servisa centrā.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas lāpstiņu, lai novērstu šķīvju bojājumus.
- Lietojiet tikai tādas detaļas un piederumus, kas ietilpst iekārtas komplektācijā vai ir iegādāti apstiprinātā servisa centrā. Nelietojiet šīs detaļas un piederumus citām ierīcēm vai citā nolūkā.

Kā nedrīkst rīkoties

- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci neuzraudzītu, kamēr tā ir pievienota energoapgādei vai tiek lietota.
- Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nenovietojiet to stūri vai zem sienas skapiša.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz trauslas vai slidenas virsmas (stikla galda, galdauta, lakotas mēbeles u. c.) vai uz mikstas virsmas, piemēram, virtuves dvieļa.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci zem skapiša, kas ir piestiprināts pie sienas vai skapja, kā arī viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, žalūziju, aizkaru vai sienas dekoru tuvumā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet šo ierīci uz karstas vai slidenas virsmas vai tās tuvumā; barošanas vads nedrīkst atrasties tuvumā vai saskarē ar ierīces karstajām detaļām, karstuma avota tuvumā vai novietots uz asām malām.
- Nenovietojiet uz ierīces virsmām, kas ir paredzētas ēdiena gatavošanai, ēdiena gatavošanas piederumus.
- Nekādā gadījumā negrieziet produktus tieši uz ierīces šķīvjiem.
- Nelietojiet metāla suku, abrazīvu stieples beržamo vai abrazīvu pulveri, jo tā iespējams sabojāt nelipošo pārklājumu.
- Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā.
- Nepārvietojiet ierīci, turot to aiz roktura vai metāliskajām stieplēm.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci tukšgaitā.
- Nenovietojiet alumīnija foliju vai citus materiālus/priekšmetus starp šķīvi un gatavojamo ēdienu.
- Ēdiena gatavošanas laikā neņemiet nost tauku savākšanas tvertni. Ja tauku savākšanas tvertne piepildās ēdiena gatavošanas laikā, ļaujiet ierīcei atdzist un tad iztukšojiet tvertni.
- Nenovietojiet karsto šķīvi uz trauslas virsmas vai zem tekoša ūdens.
- Lai saglabātu pārklājuma nelipošās īpašības, neveiciet pārmērīgu priekšsildīšanu, kamēr ierīce ir tukša.
- Šķīvjus nedrīkst pārvietot, kamēr tie ir karsti.
- Negatavojiet ēdienu alumīnija folijā.
- Lai novērstu ierīces bojājumus, nekādā gadījumā negatavojiet ierīcē ēdienes, izmantojot "flambē" receptes (ēdiena gatavošanu ar alkoholiskiem komponentiem, izmantojot degošu liesmu).
- Nenovietojiet starp šķīvjiem un sildelementu alumīnija plāksni vai jebkādu citu priekšmetu.
- Nekādā gadījumā nekarsējiet ierīci un negatavojiet tajā ēdienu, kamēr grils ir atvērts.
- Nekādā gadījumā nesildiet ierīci, ja tajā nav ievietoti ēdiena gatavošanas šķīvji.

Padomi/informācija

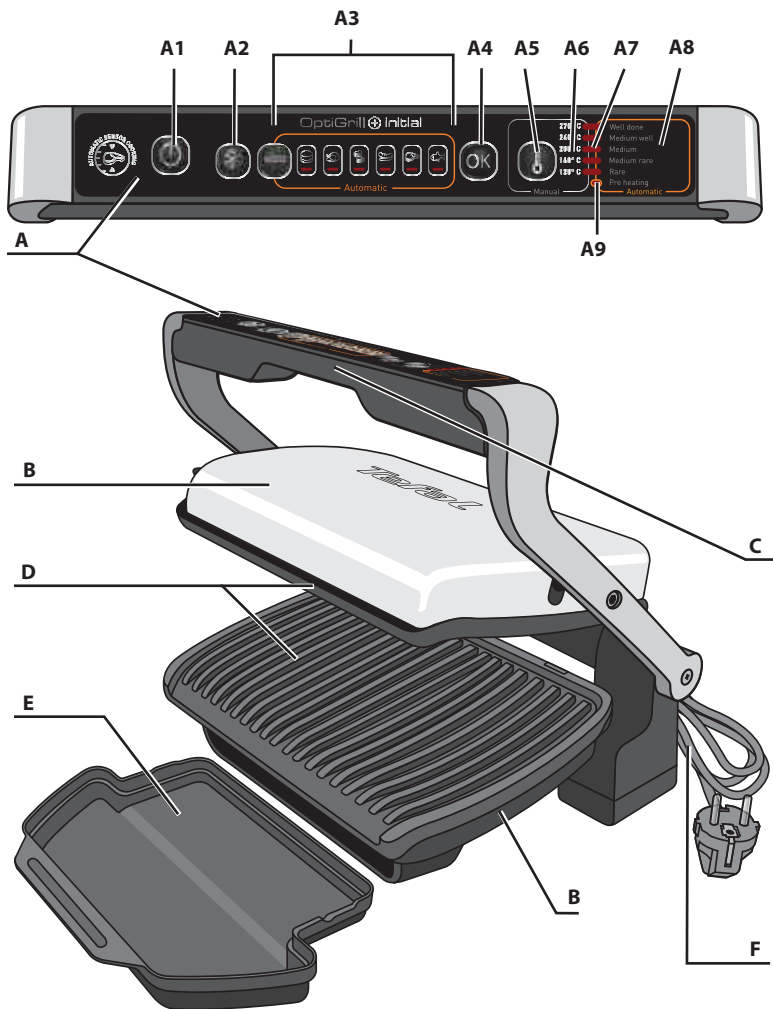
- Paldies, ka iegādājāties šo ierīci, kas ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā.
- Jūsu drošības nolūkos tiek nodrošināta šīs ierīces atbilstība attiecīgajiem standartiem un noteikumiem – Zemsprieguma direktīvai – Elektromagnētiskās saderības direktīvai – Vides drošības prasībām – Prasībām attiecībā uz materiāliem, kas ir saskarē ar pārtiku.
- Lietojot ierīci pirmoreiz, pirmo dažu minūšu laikā var rasties neliela smaka un nelieli dūmi.
- Mūsu uzņēmums pastāvīgi veic izpēti un izstrādes darbības un var modificēt šos izstrādājumus bez iepriekšēja paziņojuma.
- Nelietojiet pārtikā produktus, kas nonāk saskarē ar ierīces daļām, kuras ir apzīmētas ar logotipu .
- Ja ēdiens ir pārāk biezs, ierīces drošības sistēma apturēs ierīces darbību.

Vides apsvērumi



Vides aizsardzība ir prioritāra!

- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, ko var atjaunot vai pārstrādāt.
- ➔ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.



Apraksts

- | | | |
|---|--|--|
| A Vadības panelis | A5 Manuālais režīms „5 temperatūras iestatījumi” | B Korpuss |
| A1 Ieslēgšanas / izslēgšanas poga | A6 Temperatūras līmenis manuālajā režīmā | C Rokturis |
| A2 Automātiskajām programmām | A7 5 gaismas diodes: temperatūras līmenim manuālajā režīmā vai automātisko programmu gatavošanas līmenim. | D Grila plāksnes |
| A3 6 automātiskās gatavošanas programmas ar „izvēles” pogu | A8 Automātisko programmu gatavības līmenis | E Paplāte pilošo tauku savākšanai |
| A4 OK poga | A9 Uzsildīšanas cikla gaismas diode automātiskajām programmām | F Strāvas vads |

Automātisko gatavošanas programmu pamācība



Burgers



Panini / sviestmaizes



Mājputnu gaļa



Zivs




Liellopa gaļa



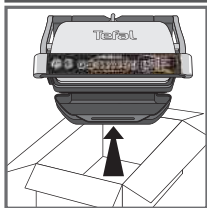
Cūkgaļa / desa / jēra gaļa

Manuālo gatavošanas programmu pamācība

-  Manuālais režīms —
Tradicionālais grils ar manuālo darbību un 5 dažādiem temperatūras iestatījumiem (no 120 °C līdz 270 °C)

IERĪCES SAGATAVOŠANA

1 Uzstādišana



1



2

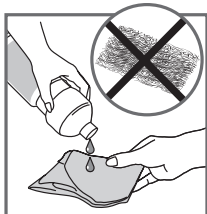


3



4

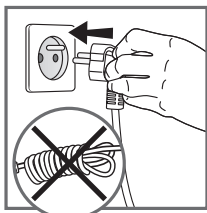
2 Sagatavošana



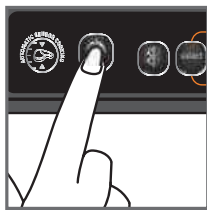
5



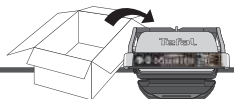
6



7



8



1 Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes no ierīces ārpusē un iekšpusē, un izņemiet piederumus. Atkarībā no lietotās valodas roktura uzlīme uz gatavības līmeņa indikatora var atšķirties. To var nomainīt ar kādu citu uzlīmi, kas atrodas iepakojumā.

2 Pirms sākat lietot ierīci pirmo reizi, rūpīgi nomazgājiet grila plāksnes siltā ūdenī, nedaudz pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

3-4 Novietojiet izņemamo piļu savākšanas paplāti ierīces priekšpusē.



5 Lai pārtiku pagatavotu vislabāk, noslaukiet plāksnes ar cepamajā eļļā samērcētu papīra dvieli, kas uzlabo pārklājuma piedegumdrošās īpašības.

5bis Pirms uzsildīšanas cikla sākuma apakšējai un augšējai grila plāksnei jābūt pareizi ievietotai grilā.

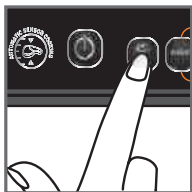
6 Notīriet lieko eļļas daudzumu ar tīru virtuves papīra dvieli.

7 Iespraudiet ierīces strāvas vadu kontaktligzdā. (Strāvas vadam jābūt pilnībā iztītam).

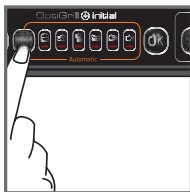
8. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

3a – AUTOMĀTISKĀ gatavošana ar 6 automātiskajām programmām

Automātiskā gatavošana — pirms ēdiena gatavošanas izvēlieties programmu un uzsildiet ierīci:



9

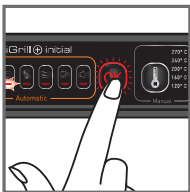


10

6 automātiskās gatavošanas programmas

	Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot burgerus.		Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot cūkgaļu / desu / jēra gaļu.
	Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot mājputnu gaļu.		Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot sarkano gaļu.
	Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot panini / sviestmaizes.		Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot zivis.

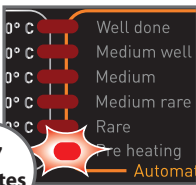
Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, apskatiet „Produktu gatavošanas programmu tabulu” 243. lpp.



11



12



13

9 Ja pārtikas produkti, kurus vēlaties pagatavot, ir sasaldēti, nospiediet saldētās pārtikas gatavošanas pogu.

10 Izvēlieties pareizu gatavošanas režīmu, kas atbilst pagatavojamās pārtikas produktu veidam.

11 Spiediet pogu „SELECT” (Izvēlieties) vairākas reizes, līdz tiek atlasīta nepieciešamā programma. **Grilā nedrīkst atrasties pārtikas produkti.** Kad izvēlēta nepieciešamā programma, nospiediet pogu „OK”.

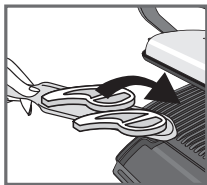
Nemiet vērā! Ja esat izvēlēties nepareizu programmu, atgriezieties pie **8. punkta**.

12 Degs izvēlētas programmas lampiņa. Ierīce sāks uzsildīšanas ciklu, kura laikā mirgos gaismas indikators. Pirms grila atvēršanas un pārtikas produktu novietošanas uz tā uzgaidiet, līdz pārstāj mirgot uzsildīšanas gaismas indikators. Nogaidiet 4—7 minūtes.

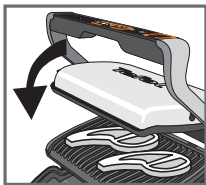
13 Kad uzsildīšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls, uzsildīšanas gaismas indikators pārstās mirgot un degs pastāvīgi visu gatavošanas cikla laiku.

Piezīmes. Ja uzsildīšanas cikla beigās ierīce nav atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

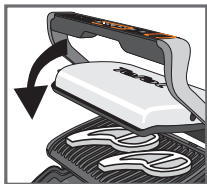
4-7 minūtes



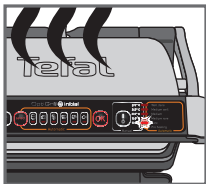
14



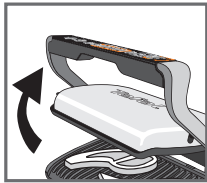
15



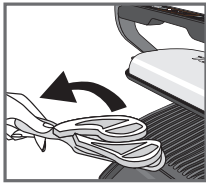
16



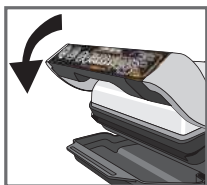
17



18



19



20

14-15 Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes.

Piezīme! Ja ierīce paliek vaļā atvērta ilgāku laiku, drošības sistēma to automātiski izslēdz.

16-17 Atbilstoši pārtikas produktu biežumam un daudzumam, ierīce automātiski pielāgo gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru).

Lai sāktu gatavošanas ciklu, grila vāks ir jāaizver. Mirgo indikators „Rare” (Pusjēls), kas norāda, ka pārtikas produkti ir daļēji gatavi. Tiklīdz pārtikas produktu gatavošana ir galā, atskan signāls un iedegas gatavības līmeņa indikators (**lai pārtiku pagatavotu vislabāk, gatavošanas cikla laikā neveriet vaļā grila vāku un nepārvietojiet pārtikas produktus.**)

Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz gaļu) tā ir normāla parādība, ja gatavošanas rezultātu ietekmē pārtikas produktu veids, kvalitāte un sākotnējais stāvoklis.

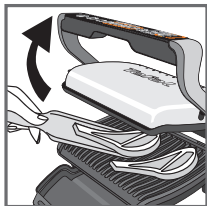
Piezīme! Plāni sagriezti pārtikas produktu gadījumā, aiztaisot ierīci vāku, mirgo poga „OK” un pastāvīgi deg „uzsildīšanas procesa” indikators. Nospiediet pogu „OK”, lai ierīce varētu atpazīt gatavojamos pārtikas produktus un uzsāktu gatavošanas programmu.

18-19 Kad ir sasniegts gatavības līmenis, gaismas indikators pārstāj mirgot un atskan skaņas signāls. Nākamo pārtikas produktu gatavošanas indikators mirgos tik ilgi, kamēr produkti nebūs gatavi. Kad ir sasniegts nepieciešamais gatavības līmenis, atveriet ierīci un izņemiet laukā pārtikas produktus.

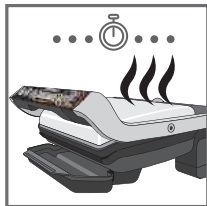
20 Aizveriet ierīci, uz plāksnes neuzliekot pārtikas produktus. Iedegsies vadības panelis un automātiski tiks iestatīts „izvēles programmas” režīms.

Lai gatavotu nākamās pārtikas produktus automātiskajā režīmā, sāciet ar 9. punktu.

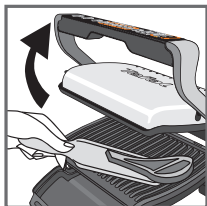
Piezīme! Ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.



21



22



23



24

21-22-23 Ja vēlaties pagatavot pārtikas produktus atbilstoši dažādām garšas gaumēm, atveriet grilu un izņemiet no tā produktus, tiklīdz sasniegts vēlamo gatavības līmenis, un pēc tam atkal aiztaisiet ciet grilu un turpiniet grilēt pārējos pārtikas produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu tik ilgi, kamēr tā nesasnies attiecīgo gatavības līmeni.

24. Siltuma uzturēšanas funkcija

Kad gatavošanas process ir beidzies un ir sasniegts līmenis „pilnībā gatavs”, ierīce automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā. Ja pārtikas produkti tiek atstāti uz grila, gatavošana turpināsies, līdz nebūs atdzisušas grila plāksnes.

Piezīme! Drošības sistēma pēc noteikta laika automātiski izslēgs ierīci.

Nākamo pārtikas produktu gatavošana

Ja vēlaties pagatavot vairāk pārtikas produktu, lūdzu, skatiet informāciju 240. lpp.

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 tādu pašu 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 ieslēgtu sildīšanas ciklu, nospiediet pogu „OK”. Šī cikla laikā (MANUĀLAJĀ režīmā) mirgos temperatūras indikators vai (automātiskajā režīmā) UZSILDĪŠANAS indikators. Šis posms ir obligāts, pat ja ierīce šķiet karsta.
4. Uzsildīšanas cikls ir pabeigts, kad atskan signāls un gatavības līmeņa indikators pārstāj mirgot.
5. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir 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 bez pārtikas produktiem.
- Pēc tam pagaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls, un tikai tad atveriet grilu un ielieciet tajā pārtikas produktus.

Ņemiet vērā! Ja nākamais uzsildīšanas cikls tiek aktivizēts uzreiz pēc iepriekšējā gatavošanas cikla beigām, uzsildīšanas laiks būs īsāks.

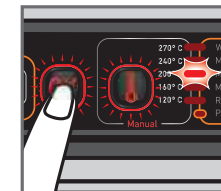
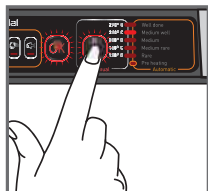
3b - MANUĀLĀ gatavošana manuālajā režīmā

Manuālā gatavošana — pirms ēdiena gatavošanas izvēlieties temperatūru un uzkarsējiet ierīci:



Ja izvēlieties manuālo režīmu, gatavošana tiek veikta manuāli. Manuālajā režīmā pieejami 5 dažādi temperatūras iestatījumi. Skatīt manuālo ātrās lietošanas uzsākšanas rokasgrāmatu.

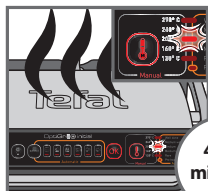
Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, apskatiet „Produktu gatavošanas programmu tabulu” 243. lpp.



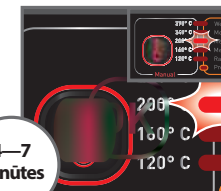
25

25 Nospiediet pogu „Manuālais režīms”, līdz tiek atlasīta nepieciešamā temperatūra, kādā vēlaties gatavot pārtikas produktus. Kad izvēlēta nepieciešamā temperatūra, nospiediet pogu „OK”.

Nemiet vērā! Ja esat izvēlējis nepareizu programmu, atgriezieties pie 8. punkta.



26



27

26 Gaismas diode, kas atbilst izvēlētajai temperatūrai, turpinās mirgot visa uzsildīšanas cikla laikā.

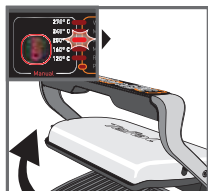
Nogaidiet 4—7 minūtes.

4—7
minūtes

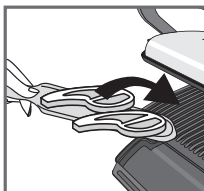
27 Kad uzsildīšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls, temperatūras indikators pārstās mirgot un degs pastāvīgi visu gatavošanas cikla laiku.

Piezīmes. Ja uzsildīšanas cikla beigās ierīce nav atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

Gatavošana



28



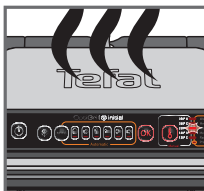
29

28-29 Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes.

Piezīme! Ja ierīce paliek vaļā atvērta ilgāku laiku, drošības sistēma to automātiski izslēdz.

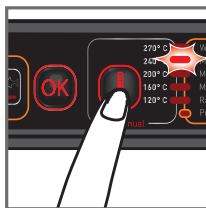


30



31

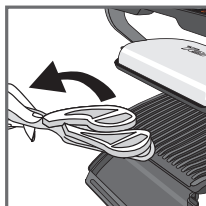
30-31 Lai sāktu gatavošanas ciklu, grils ir jāaiztaisa. Grils pastāvīgi silda izvēlētajā temperatūrā. Regulāri pārbaudiet pārtikas produktu gatavību, nedaudz atverot grilu.



32



33



34



35

32 Ja gatavošanas procesa laikā vēlaties mainīt temperatūras gatavošanas līmeni, nospiediet manuāla režīma pogu (mirgos temperatūras indikators, līdz būs izpildītas jaunās norādes, ja temperatūra ir augstāka). Kad šis līmenis tiek sasniegts, pārstāj mirgot gaismas indikators.

Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz gaļu) tā ir normāla parādība, ja gatavošanas rezultātu ietekmē pārtikas produktu veids, kvalitāte un sākotnējais stāvoklis.

33-34 Kad ir sasniegts nepieciešamais gatavības līmenis, atveriet ierīci un izņemiet laukā pārtiku.

35 Aizveriet ierīci, uz plāksnes neuzliekot pārtikas produktus. Iedegsies vadības panelis un automātiski tiks iestatīts „izvēles programmas” režīms.

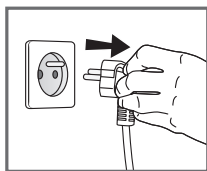
Nākamo pārtikas produktu gatavošanai automātiskajā režīmā sāciet ar 21. punktu.

Piezīme! Ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

4 Atzdesēšana



36



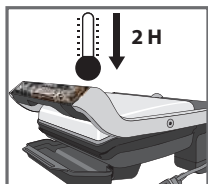
37

36 Izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

37 Izraujiet grila strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.

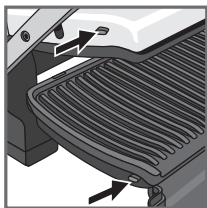
38 Pagaidiet vismaz 2 stundas, kamēr ierīce būs pilnībā atdzisusi.

Lai nejauši neapdedzinātos, grilam pirms tā tīrīšanas ir kārtīgi jāatdziest.

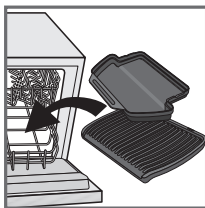


38

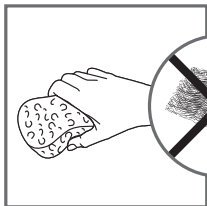
5. Tīrīšana un apkope



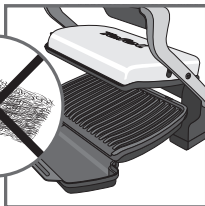
39



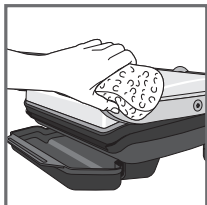
40



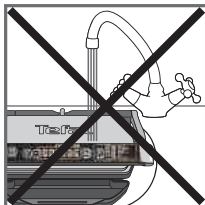
41



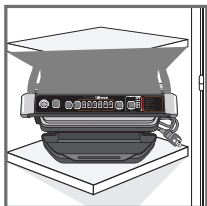
42



43



44



45

39 Pirms tīrīšanas izņemiet laukā plāksnes, lai netiktu sabojāta plāksņu virsma. Paplāti pilošo tauku savākšanai un grila plāksnes drikst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

40 Ierīci un tās vadu nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Sildelementus, redzamās un neredzamās to daļas, nedrīkst tīrīt pēc šķīvju izņemšanas. Ja tie ir ļoti netīri, nogaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest, un notīriet 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 dvieli.

41 Grila un tā daļu tīrīšanai neizmantojiet metāliskus 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 dvieli.





















42 Tīriet grila vāku ar siltā ūdeni samitrinātu sūkli un nosusiniet ar mikstu un sausu lupatiņu.

43 Neiegremdējiet grila korpusu ūdenī vai kādā citā šķīdumā.

44 Vienmēr pirms novietojat grilu uzglabāšanā, pārlicinieties, vai grils ir tīrs un sauss.

45 Jebkurus citus apkopes darbus veic pilnvarots servisa pārstāvis.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
<p>Mirgo pogas  +  + pastāvīgi deg  120° C  gaismas diode</p>	<p>Nav uzsildīta ierīce. Ierīce tika ieslēgta vai palaists automātiskais gatavošanas cikls un uz plāksnēm atradās pārtikas produkti. Tiek automātiski aktivizēts manuālais režīms.</p>	<p>• 2 iespējamie risinājumi: - izvēlieties temperatūras iestatījumu, nospiežot pogu  un pēc tam nospiežot pogu OK. Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr jums tas visu laiku būs jāuzrauga (manuālais režīms). Temperatūru var noregulēt ar  pogu. - Atveriet ierīci pilnībā, izņemiet pārtiku, pareizi aizveriet ierīci, izvēlieties gatavošanas programmu un nospiediet „OK”. Uzgaidiet, līdz beidzas uzsildīšanas cikls (deg uzsildīšanas indikators).</p>
<p>Aiztaisot ierīces vāku, kurā uz plāksnēm novietoti pārtikas produkti, ierīce automātiski pāriet manuālajam režīmā un sāk mirgot  +  +  270° C  , pēc dažām sekundēm pārtrauc, un sāk sildīt manuālajā režīmā 270 °C temperatūrā.</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).</p>
<p>Ierīce izslēdzas uzsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.</p>	<p>Ierīce gatavošanas laikā ir bijusi atvērta pārāk ilgu laiku. Ierīce ir atradusies dīkstāves režīmā pārāk ilgu laiku pēc uzsildīšanas cikla vai siltuma uzturēšanas funkcijas beigām.</p>	<p>Atvienojiet ierīci un pagaidiet dažas minūtes. Iespraudiet ierīces vadu vēlreiz un ieslēdziet to.</p>
<p>Mirgo 6 indikatora lampiņas  + mirgo viena no   pogām + tiek pārtraukts signāls</p>	<p>Ierīce ir bojāta.</p>	<p>Atvienojiet izstrādājumu un sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.</p>
<p>Ierīcē vairs neatskan skaņas signāli.</p>		
<p>Uzsildīšanas cikla beigās uz grila tika novietoti pārtikas produkti, taču gatavošanas cikls netika uzsākts. Deg indikators  Pre heating un mirgo  poga</p>	<p>Pārtikas gabali ir biežāki par 4 cm. Grils nav pilnībā atvērts, lai ievietotu pārtiku. Neuztver pārtikas produktus. Pārāk bieži pārtikas produktu gabali, mirgo poga „OK”.</p>	<p>Pārtikas produkti nedrīkst būt biežāki par 4 cm. Atveriet grilu pilnībā, pēc tam aizveriet to. Apstipriniet gatavošanas cikla uzsākšanu, nospiežot pogu .</p>
<p>Mirgo 6 indikatora lampiņas  + mirgo viena no   pogām + tiek pārtraukts vai arī tas turpinās</p>	<p>Ierīce ir bojāta: Ierīce tika uzglabāta vai lietota pārāk aukstā telpā. Ierīce ir pārkarusi.</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 biežums; negatavojiet pārtikas produktus, kas biežāki par 4 cm.

Gatavošanas norādes (automātiskā režīma programmās)

Atbilstošā programma	Pārtikas gatavības līmeņa indikatora krāsa				
	Pusjēls	Vidēji pusjēls	Vidēji apcepts	Gandrīz gatavs	Pilnībā gatavs
 Sarkanā gaļa	X	X	X	X	X
 Burgers	X	X	X	X	X
 Panini / sviestmaize		X	X	X	
 Zivis		X	X	X	X
 Mājputnu gaļa					X
 Cūkgaļa / desa / jēra gaļa					X

Gatavošanas norādes (ieskaitot manuālo režīmu)

Pārtikas produkts		Gatavošanas programma	Gatavības līmenis
Maize	Maizes šķēles, graudzētas maizītes		vidēji apcepts
	Burgers: (pēc iepriekšējās gaļas pagatavošanas)		vidēji apcepts
Gaļa un mājputnu gaļa	Cūkgaļas fileja (bez kauliem), cūkgaļas bekons		vidēji apcepts
	Jēra gaļa (atkaulota)		pilnībā gatavs
	Saldēti vistas filejas gabaliņi rīvmaizē 		pilnībā gatavs
	vistas gatavoš. prog.		vidēji apcepts
	Cūkgaļas bekons		vidēji apcepts
	Gatavojamā šķiņķa šķēle		vidēji apcepts
	Marinēta vistas krūtiņa		Pusjēls
Piles krūtiņa	Pusjēls		
Zivis	Visa forele		pilnībā gatavs
	Lobītas garneles		vidēji apcepts
	Karaliskās garneles (ar un bez čaulām)		vidēji apcepts
	Tunča steiks		Pusjēls
Manuālais režīms Skatīt manuālo ātrās lietošanas uzsākšanas rokasgrāmatu.	Grilēti dārzeņi un augļi (jābūt vienādi sagrieztiem, vienā biezumā)		5 dažādi temperatūras iestatījumi

Saldētu produktu gatavošanai pirms programmas atlasīšanas nospiediet .

EN	3 - 18
RU	19 - 34
UK	35 - 49
PL	50 - 64
CS	65 - 79
SK	80 - 94
HU	95 - 109
BG	110 - 124
HR	125 - 139
RO	140 - 154
SL	155 - 169
BS	170 - 184
SR	185 - 199
ET	200 - 214
LT	215 - 229
LV	230 - 244