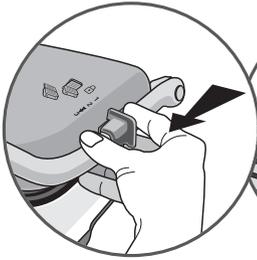


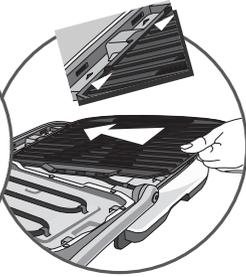
EVIDENCE-GRILL



F
NL
D
I
E
P
GB
GR
TR
CZ
SK
H
RUS
UA
BG
RO
SLO
HR
SRB
BIH



1



2a



2b



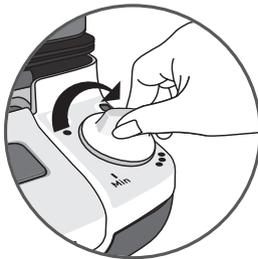
3a



3b



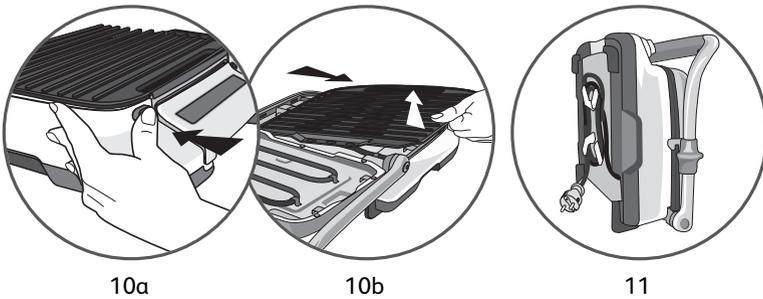
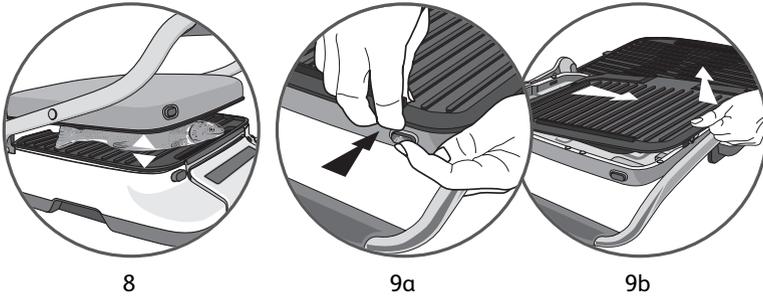
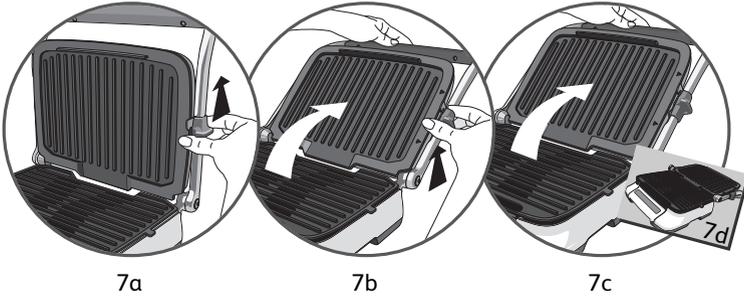
4



5



6



F

Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ☒ ne peut être consommé.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Montage

Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer les plaques grill : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".
- Passer un chiffon doux huilé sur les plaques grill.
- Placer votre appareil sur un plan ferme. Éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'enstrave dedans.

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour protéger l'appareil des salissures.

- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe après utilisation) verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.
- **Pour mettre les plaques grill :**
 - déverrouiller l'appareil - **1**
 - ouvrir complètement l'appareil (fonction barbecue) en enclenchant le bouton bloqueur - **7**
 - d'abord, poser la plaque inférieure de biais, l'ergot venant en butée dans la partie droite de l'appareil - **2a** puis appuyer sur le côté opposé de la plaque pour la verrouiller - **2b**
 - ensuite, poser la plaque supérieure de biais, l'ergot venant en butée dans la partie droite de l'appareil - **3a** puis appuyer sur le côté opposé de la plaque pour la verrouiller - **3b**
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies avec l'appareil ou acquises auprès du Centre de Service Agréé.

Pour saisir des g

- Placer le bac à j
- Régler le therm
- Refermer l'app

Pour la fo

Pour griller en m

- Placer le bac à j
- **Pour ouvrir le**
 - pousser le bou
 - prendre la poi
 - lâcher le bout
 - l'appareil est

Branchen

- Dérouler entièr
- Vérifier que l'ins
- Ne brancher l'a
- Si une rallonge
 - elle doit être d
 - prendre toutes

Si le câble de cet
sonnes de qualifi
Cet appareil n'est
de commande à

- Régler le therm
- La position du t
- Brancher le cor
- Le voyant rouge

Le voyant vert s'é
maintenue.

Ne jamais branch

Ne jamais utiliser

- Laisser préchau

Pour conserver les

A la première util

Ne jamais utiliser

Cuisson

- Après le précha

Pour conserver les

- utiliser de préfér
- ne pas couper d
- ne pas faire de

Pour la fonction grill

Pour saisir des grillades et réaliser des sandwiches, paninis...

- Placer le bac à jus sous la plaque afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - 4
- Régler le thermostat selon les instructions du tableau de cuisson - 5
- Refermer l'appareil.

Pour la fonction barbecue

Pour griller en même temps viandes et légumes.

- Placer le bac à jus sous la plaque afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - 4
- **Pour ouvrir le grill :**
 - pousser le bouton bloqueur vers le haut - 7a
 - prendre la poignée, faire pivoter la partie supérieure en maintenant le bouton bloqueur vers le haut - 7b
 - lâcher le bouton bloqueur, puis ouvrir l'appareil à 180° - 7c
 - l'appareil est complètement ouvert - 7d

Branchement et préchauffage

- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique est utilisée :
 - elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée ;
 - prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrape dedans.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Régler le thermostat sur la position indiquée dans le tableau de cuisson - 5
La position du thermostat lors du préchauffage est identique à celle utilisée lors de la cuisson.
- Brancher le cordon sur le secteur : l'appareil est alors sous tension.
Le voyant rouge s'allume et l'appareil commence à chauffer - 6

Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.

Ne jamais brancher l'appareil sans avoir positionné les 2 plaques de cuisson.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

- Laisser préchauffer l'appareil environ 5 minutes. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert s'allume - 6

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement :

- utiliser de préférence une spatule en bois pour retourner les aliments,
- ne pas couper directement les aliments sur les plaques,
- ne pas faire de cuisson en papillote.

F

Pour éviter de détériorer les plaques, utiliser celles-ci uniquement sur l'appareil pour lesquelles elles ont été conçues (ex : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).

Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.

Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes : utiliser la poignée et mettre des gants culinaires si nécessaire.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

- Ne pas retirer le bac à jus pendant la cuisson. En fin de cuisson de chaque série de viande, vérifier si le niveau MAX indiqué est atteint par le jus. Si le niveau MAX est atteint, attendre le complet refroidissement de l'appareil puis vider le bac à jus avant de mettre une nouvelle série de viande.
- Ne pas manipuler le bouton bloqueur, ni les 2 boutons de déverrouillage durant la chauffe de l'appareil.

Pour la fonction gril

- Disposer les aliments sur la plaque gril inférieure.
- Refermer l'appareil.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.
- L'écartement entre les deux plaques gril se règle automatiquement (de 0 cm à 3,5 cm) suivant l'épaisseur des aliments à cuire - 8

Lorsque vous cuisez des viandes avec os, préférez la position barbecue pour une meilleure homogénéité de cuisson.

Pour la fonction barbecue

- Disposer uniformément les aliments sur les deux plaques gril.
- Lorsqu'une seule surface de cuisson est utilisée, choisir de préférence la plaque gril supérieure.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

Après utilisation

- Placer le thermostat sur la position mini.
- Débrancher l'appareil. Ouvrir l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte.
- Vider le bac à jus. Attention à ne pas déplacer l'appareil lorsque le bac est rempli.
- Après refroidissement, fermer l'appareil.
- **Pour enlever les plaques gril :**
 - ouvrir complètement l'appareil (fonction barbecue - 7) en enclenchant le bouton bloqueur
 - la plaque supérieure, d'abord : appuyer sur le bouton de déverrouillage, soulever la plaque et la retirer sur le côté - 9a - 9b
 - la plaque inférieure ensuite : appuyer sur le bouton de déverrouillage, soulever la plaque et la retirer sur le côté - 10a - 10b
- Le bac à jus et les plaques peuvent passer au lave vaisselle ou se nettoyer avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- L'appareil et le cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).

- En cas de lavages répétés au lave-vaisselle, il est recommandé d'enduire les plaques de temps en temps avec un peu d'huile alimentaire, afin de préserver les qualités anti-adhérentes.

- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Il est normal que les plaques se décolorent légèrement au fil du temps.

- Nettoyer le bac à jus entre chaque utilisation.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

- L'appareil peut se ranger en position verticale - 11

Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.

Temps de cuisson

Ils sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de la quantité, du goût de chacun, de la grosseur des morceaux et de leur nature.



Viandes et brochettes

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Côtes de bœuf	gril	9-11 min
Filets de bœuf	gril	3-4 min
Tournedos	gril	4-5 min
Côtes de veau	barbecue	8-9 min/face
Côtes d'agneau	barbecue	7-8 min/face
Côtes de porc	gril	7-9 min
Steack rumsteak	gril	3-4 min
Steack haché	gril	4 min
Saucisses	gril	7-9 min
Brochettes d'agneau	barbecue	20-22 min
Brochettes foie/rognons	barbecue	20-25 min
Brochettes de poulet	barbecue	20-25 min
Saucisses cocktail	barbecue	7-9 min



Sandwichs

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Panini	gril	7-9 min
Croque-monsieur	gril	4-5 min

Poissons

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Sole nature	barbecue	6-7 min/face
Filets de sardines	barbecue	4-5 min/face
Dames de saumon	barbecue	5-6 min/face



Légumes

Thermostat 3	Fonction	Cuisson
Champignons	barbecue	5-7 min/face
Tomates	barbecue	5-7 min/face
Courgettes	barbecue	5-10 min/face
Aubergines	barbecue	5-10 min/face



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

NL

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Montage

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de grillplaten: volg de instructies van de paragraaf "Na gebruik".
- Smeer de bakplaten in met keukenpapier gedrenkt in (olijf) olie.
- Plaats uw apparaat op een stevige ondergrond. Vermijd een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.

Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft. Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.

Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.

- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen (zie de paragraaf na gebruik), daarna giet u een beetje olie op de platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.

• Het plaatsen van de platen :

- ontgrendel het apparaat - **1**
- open het apparaat volledig (barbecuefunctie - **7**) door een druk op de blokkeerknop
- plaats de onderste plaat eerst schuin, het penntje steunt op het rechter deel van het apparaat - **2a** en druk vervolgens op de tegenovergestelde zijde van de plaat om hem te vergrendelen - **2b**
- plaats vervolgens de bovenste plaat schuin, het penntje steunt op het rechter deel van het apparaat - **3a** en druk vervolgens op de tegenovergestelde zijde van de plaat om hem te vergrendelen - **3b**

- Zorg ervoor dat de geleverde bakplaten...

Voor het grillen van...

- Plaats de vetopvang...
- Stel de thermos...
- Sluit het apparaat...

Voor de...

Voor het tegelijk...

- Plaats de vetopvang...
- **Open de grill :**
 - duw de blokkeer...
 - neem de hand...
 - laat de blokkeer...
 - het apparaat i...

Aansluiten

- Rol het snoer vo...
- Controleer of de...
- Sluit het appara...
- In geval van ge...
- moet deze mi...
- neem alle ben...

Wanneer het net...
gelijkwaardig gek...
Dit apparaat is ni...

- Stel de thermos...
- De stand van de...
- Steek de stekke...
- het rode contro...

Het groene contr...
op temperatuur b...

Het apparaat noo...

Het apparaat nie...

- Laat het appar...
- lampje brandt -

Om de anti-aanb...

Tijdens het eerste...

Het apparaat noo...

Bereiden

- Na het voorver...

Om de anti-aanb...

- gebruik bij voor...
- snijd het voedsel...

gebruik. Lees de
leiding betreft de

en Laagspanning,

ruiker te allen tijde

staat, kunnen niet

- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklikt op het apparaat. Gebruik allen de bij het apparaat geleverde bakplaten of aangeschaft via een erkend service center.

Voor de grillfunctie

Voor het grillen van vlees en het maken van tosti's en panini's.

- Plaats de vetopvangbak onder de gleuf van de plaat om eventuele vet en vleessappen op te vangen - 4
- Stel de thermostaat in volgens de instructies van de bereidingstabel - 5
- Sluit het apparaat.

Voor de barbecuefunctie

Voor het tegelijkertijd grillen van vlees en groenten.

- Plaats de vetopvangbak onder de gleuf van de plaat om eventuele vet en vleessappen op te vangen - 4
- **Open de grill :**
 - duw de blokkeerknop naar boven - 7a
 - neem de handgreep vast, laat het bovenste deel draaien en duw daarbij de blokkeerknop naar boven - 7b
 - laat de blokkeerknop los en open het apparaat 180° - 7c
 - het apparaat is helemaal open - 7d

Aansluiten en voorverwarmen

- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer :
 - moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker;
 - neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

- Stel de thermostaat op de in de bereidingstabel aangegeven stand - 5
De stand van de thermostaat tijdens het voorverwarmen is gelijk aan de stand die tijdens het bereiden gebruikt wordt.
- Steek de stekker van het snoer in het stopcontact: het apparaat staat dan onder spanning.
het rode controlelampje gaat branden en het apparaat begint te verwarmen - 6

Het groene controlelampje gaat regelmatig uit en weer aan tijdens het gebruik, om aan te geven dat het apparaat op temperatuur blijft.

Het apparaat nooit aanzetten zonder de beide grillplaten.

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.

- Laat het apparaat ongeveer 5 minuten voorverwarmen. Het voorverwarmen is klaar wanneer het groene controlelampje brandt - 6

Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Bereiden

- Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Om de anti-aanbaklaag te beschermen:

- gebruik bij voorkeur een houten spatel voor het omkeren van het voedsel,
- snijd het voedsel niet op de platen,

NL

- gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.

Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).

U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de platen en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.

Geen keukengerei op het apparaat verwarmen.

De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden. Gebruik de handgreep en draag, indien nodig, ovenwanten.

Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

- Haal tijdens het bakken de opvanglade niet weg. Controleer aan het eind van elk baksessie of het aangegeven niveau MAX door de vleessappen bereikt is. Wacht, wanneer het MAX-niveau bereikt is, tot het apparaat volledig is afgekoeld en maak dan de opvanglade leeg, voordat u een nieuwe hoeveelheid vlees bereidt.
- Raak tijdens het opwarmen van het apparaat de blokkeerknop en de 2 vergrendelingsknoppen niet aan.

Voor de grillfunctie

- Plaats het voedsel op de onderste grillplaat.
- Sluit het apparaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.
- De afstand tussen de twee grillplaten wordt automatisch afgesteld (tussen 0 cm en 3,5 cm), afhankelijk van de dikte van het te bereiden voedsel - 8

Wanneer u vlees met bot bereidt, gebruik dan bij voorkeur de barbecuestand, zodat het vlees gelijkmatig gebakken wordt.

Voor de barbecuefunctie

- Verdeel de gerechten gelijkmatig over de twee grillplaten.
- Wanneer slechts één bakoppervlak gebruikt wordt, kies dan bij voorkeur de grillplaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

Na gebruik

- Draai de thermostaat op de minimum stand.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Open het apparaat.
- Laat het apparaat in de open stand afkoelen (ca. 1 uur).
- Maak de vetopvangbak leeg. Let op, verplaats het apparaat nooit terwijl de vetopvangbak gevuld is.
- Sluit na het afkoelen het apparaat.
- **Verwijderen van de grillplaten :**
 - open het apparaat volledig (barbecuefunctie - 7) door een druk op de blokkeerknop
 - eerst de bovenste plaat: druk op de ontgrendelingsknop, til de plaat op en verwijder hem via de zijkant - 9a - 9b
 - daarna de onderste plaat: druk op de ontgrendelingsknop, til de plaat op en verwijder hem via de zijkant - 10a - 10b
- De opvanglade en de platen kunnen in de vaatwasser of afgewassen worden met een spons, warm water en afwasmiddel.
- Het apparaat zelf en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine geplaatst worden.

De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.

Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.

- Indien de bakplaten vaak in de vaatwasmachine worden schoongemaakt, raden wij u aan regelmatig de bakplaten in te smeren met (olijf) olie voor het behoud van de anti-aanbaklaag.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Het is normaal dat na verloop van tijd de anti-aanbaklaag zal slijten.

- Maak na ieder gebruik de vetopvangbak schoon.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

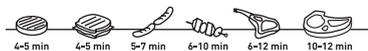
Nooit het apparaat met het verwarmingselement en het snoer in water onderdompelen.

- Het apparaat kan rechtop opgeborgen worden - 11

Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.

Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie: deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheid, ieders smaak, de grootte van de stukken en hun soort.



Vlees en spiesen

Thermostaat 3	Functie	Koken
Runderribstukken	grill	9-11 min
Ossenhaas	grill	3-4 min
Tournedos	grill	4-5 min
Kalfskarbonades	barbecue	8-9 min/zijde
Lamsrib	barbecue	7-8 min/zijde
Varkenskoteletten	grill	7-9 min
Biefstuk, lendenbiefstuk	grill	3-4 min
Gehakt	grill	4 min
Worstjes	grill	7-9 min
Lamsspiesen	barbecue	20-22 min
Spiesen met lever/niertjes	barbecue	20-25 min
Kipspiesen	barbecue	20-25 min
Cocktailworstjes	barbecue	7-9 min



Broodjes

Thermostaat 3	Functie	Koken
Panini	grill	7-9 min
Tosti's	grill	4-5 min



Vis

Thermostaat 3	Functie	Koken
Tong naturel	barbecue	6-7 min/zijde
Gefileerde sardientjes	barbecue	4-5 min/zijde
Zalmmotens	barbecue	5-6 min/zijde



Groenten

Thermostaat 3	Functie	Koken
Champignons	barbecue	5-7 min/zijde
Tomaten	barbecue	5-7 min/zijde
Courgettes	barbecue	5-10 min/zijde
Aubergines	barbecue	5-10 min/zijde



Wees vriendelijk voor het milieu!

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Montage

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Reinigen Sie die Grillflächen: Anweisungen siehe Abschnitt "Nach der Benutzung".
- Reiben Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch und ein wenig Speiseöl ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und Hitzebeständige Unterlage. Das Gerät darf nicht auf weiche Unterlagen gestellt werden.

Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.

Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.

Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) gestellt werden.

Das Gerät darf nicht unter Möbelstücken und Regalen oder in der Nähe von leicht entflammaren Materialien, wie Vorhänge, Gardinen und Wandbehänge, aufgestellt werden.

Sollten Teile des Gerät in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.

Benutzen Sie das gerät nicht wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Lassen Sie die Zuleitung niemals in Berührung oder in die Nähe von heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

Jeder Eingriff, außer der üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.

- Benutzen Sie keine Alufolie, um das Gerät vor Verschmutzung zu schützen.

• Anbringen der Grillplatten :

- entsichern Sie das Gerät - 1
- klappen Sie das Gerät ganz auf (Barbecue-Funktion - 7) und drücken Sie den Verriegelungsknopf

- legen Sie zunächst das Geräts - 20
- legen Sie dann das Geräts - 30
- Achten Sie darauf die Platten, die

Zum Grillen von

- Stellen Sie den
- Stellen Sie das
- Klappen Sie das

Barbecueb

Zum gleichzeitig

- Stellen Sie den
- Öffnen Sie de
- schieben Sie d
- fassen Sie den
- lassen Sie den
- das Gerät ist n

Anschluss

- Rollen Sie das N
- Überprüfen Sie, einstimmt.
- Schließen Sie d
- Wenn ein Verlä
- muss dies min
- ergreifen Sie a
- Lassen Sie das k
- Ziehen Sie den
- Bei Geräten mit

Wenn die Anschl oder eine ähnlichen Dieses Gerät darf

- Stellen Sie das
- Das Thermosta
- Schließen Sie d

Das grüne Lämp konstant gehalten Schließen Sie das Nehmen Sie das

- Heizen Sie das

Zur Schonung de Bei der ersten In Lassen Sie das Ge

ließlich für den
sorgfältig durch

elektromagnetische

nen Eigenschaften

er verzehrt werden.

- legen Sie zunächst die untere Platte schräg ein und setzen Sie dabei die Ausbuchtung an die rechte Seite des Geräts - **2a**; drücken Sie dann auf die gegenüberliegende Seite der Platte, um sie festzustellen - **2b**
- legen Sie dann die obere Platte schräg ein und setzen Sie dabei die Ausbuchtung an die rechte Seite des Geräts - **3a**; drücken Sie dann auf die gegenüberliegende Seite der Platte, um sie festzustellen - **3b**

- Achten Sie darauf, dass die Platten stabil, richtig positioniert und fest auf das Gerät gepilpst sind. Verwenden Sie nur die Platten, die mit dem Gerät geliefert wurden, oder die Sie beim autorisierten Service-Stützpunkt erworben haben.

D

Grillbetrieb

Zum Grillen von Fleisch und für Sandwiches, Paninis, etc.

- Stellen Sie den Auffangbehälter unter die Ablauftülle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - **4**
- Stellen Sie das Thermostat unter Befolgung der Angaben auf der Garzeitentabelle ein - **5**
- Klappen Sie das Gerät zu.

Barbecuebetrieb

Zum gleichzeitigen Grillen von Fleisch und Gemüse.

- Stellen Sie den Auffangbehälter unter die Ablauftülle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - **4**
- **Öffnen Sie den Grill:**
 - schieben Sie den Verriegelungsknopf nach oben - **7a**
 - fassen Sie den Griff fest an und heben Sie den oberen Teil an, ohne den Verriegelungsknopf loszulassen - **7b**
 - lassen Sie den Verriegelungsknopf los und klappen Sie das Gerät um 180° auf - **7c**
 - das Gerät ist nun ganz aufgeklappt - **7d**

Anschluss und Vorheizen

- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus. Verlegen Sie das Kabel nie unter dem Gerät.
- Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen ;
 - ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
 Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen und ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Bei Geräten mit loser Zuleitung darf nur die original Zuleitung verwendet werden.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

- Stellen Sie das Thermostat auf die in der Garzeitentabelle angegebene Position - **5**
Das Thermostat befindet sich beim Vorheizen in derselben Position wie beim späteren Garen.
- Schließen Sie das Stromkabel an die Steckdose an. Das rote Lämpchen geht an und das Gerät beginnt zu heizen. - **6**

Das grüne Lämpchen geht während des Betriebs regelmäßig an und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur konstant gehalten wird.

Schließen Sie das Gerät nicht an, ohne zuvor die beiden Grillplatten eingelegt zu haben.

Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Heizen Sie das Gerät etwa 5 Minuten vor. Die Vorheizzeit ist zu Ende, sobald das grüne Lämpchen aufleuchtet - **6**

Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung darf das Gerät nicht über längere Zeit leer aufgeheizt werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.

Garen

- Nach der Vorheizphase ist das Gerät betriebsbereit.

Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung des Geräts sollten Sie folgende Punkte beachten:

- benutzen Sie zum Wenden der Speisen vorzugsweise einen Bratwender aus Holz oder Kunststoff;
- schneiden Sie die Speisen nie direkt auf den Grillflächen.
- grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.

Um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, verwenden Sie diese nur auf dem Gerät, für das sie konzipiert wurden (z.B.: nicht in einem Ofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).

Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen die Platten und das Gargut.

Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.

Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden.

Fassen Sie das Gerät am Griff an oder verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht verschoben werden.

- Die Auffangschale während der Verwendung nicht herausziehen. Prüfen Sie zwischen den einzelnen Garvorgängen den Füllstand der Auffangschale. Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und leeren Sie dann die Auffangschale aus, bevor Sie erneut Fleisch auflegen. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen und Fetten.
- Während der Aufheizzeit des Geräts dürfen der Verriegelungsknopf und die beiden Sicherungsknöpfe nicht betätigt werden.

Grillbetrieb

- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillfläche.
- Klappen Sie das Gerät zu.
- Garen Sie nach den Angaben auf der Garzeitentabelle.
- Der Abstand zwischen den beiden Grillflächen (zwischen 0 und 3,5 cm) stellt sich je nach Dicke der Speisen automatisch ein - 8

Fleisch mit einem Knochen sollte in der Barbecue-Position gegrillt werden, damit es gleichmäßiger gart.

Barbecuebetrieb

- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf den beiden Grillflächen.
- Bei Benutzung von nur einer Grillfläche sollte die untere Grillfläche eingesetzt werden.
- Garen Sie die Speisen nach den Angaben in der Garzeitentabelle.

Nach der Benutzung

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position Min.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Klappen Sie das Gerät auf.
- Lassen Sie das Gerät etwa 1 Stunde lang offen abkühlen.
- Leeren Sie die Auffangschale aus. Achtung, das Gerät darf nicht transportiert werden, wenn die Fettaufangwanne voll ist.
- Klappen Sie das Gerät nach dem Abkühlen zu.
- **Abnehmen der Grillplatten:**
 - klappen Sie das Gerät ganz auf (Barbecue-Funktion - 7) und drücken Sie zunächst den Verriegelungsknopf
 - der oberen Platte: drücken Sie den Entriegelungsknopf, heben Sie die Platte an und ziehen Sie sie seitlich heraus - 9a - 9b
 - und dann der unteren Platte: drücken Sie den Entriegelungsknopf, heben Sie die Platte an und ziehen Sie sie seitlich heraus - 10a - 10b.
- Das Gerät und das Netzanschlusskabel dürfen nicht in die Spülmaschine.

Legen Sie die heiße Platte niemals unter Wasser oder auf eine empfindliche Fläche.

Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung, ...).

- Werden die Grillplatten regelmäßig in der Spülmaschine gesäubert, empfehlen wir die Platten mit ein wenig Speiseöl einzureiben, damit die Anti-Haft-Beschichtung erhalten bleibt. Schneiden Sie niemals auf den Grillplatten.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

D

Nach einiger Zeit verblassen die Grillplatten leicht - dies ist normal.

- Reinigen Sie die Saftbehälter nach jeder Benutzung.

Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.

- Das Gerät kann in senkrechter Position aufbewahrt werden - 11

Tragen Sie das Gerät nicht am Griff .

Garzeitentabelle

Die angegebenen Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen und können je nach Menge, persönlichem Geschmack sowie der Größe und Art der jeweiligen Speisen abgeändert werden.



Fleisch und Spieße

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Rinderrippen	Grill	9-11 Min.
Rinderfilets	Grill	3-4 Min.
Tournedos	Grill	4-5 Min.
Kalbsrippchen	Barbecue	8-9 Min./Seite
Lammrippchen	Barbecue	7-8 Min./Seite
Schweinerippchen	Grill	7-9 Min.
Rumsteak	Grill	3-4 Min.
Hacksteak	Grill	4 Min.
Würstchen	Grill	7-9 Min.
Lammspieße	Barbecue	20-22 Min.
Leber-/Nierenspieße	Barbecue	20-25 Min.
Hühnenspieße	Barbecue	20-25 Min.
Cocktailwürstchen	Barbecue	7-9 Min.



Sandwichs

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Panini	Grill	7-9 Min.
Käse-Schinken-Toast	Grill	4-5 Min.

Fisch

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Scholle naturbelassen	Barbecue	6-7 Min./Seite
Sardinenfilets	Barbecue	4-5 Min./Seite
Lachsstücke	Barbecue	5-6 Min./Seite



Gemüse

Thermostat 3	Funktion	Garzeit
Champignons	Barbecue	5-7 Min./Seite
Tomaten	Barbecue	5-7 Min./Seite
Zucchini	Barbecue	5-10 Min./Seite
Auberginen	Barbecue	5-10 Min./Seite



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.

I

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Montaggio

Prima del primo utilizzo

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Pulire le piastre: seguire le istruzioni del paragrafo "Dopo l'utilizzo".
- Strofinare le piastre con uno straccio morbido e un pò di olio.
- Mettere il vostro apparecchio sopra un piano d'appoggio fermo. Evitare di utilizzarlo su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.

Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.

Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...).

Non mettere mai l'apparecchio sopra un mobile fissato al muro o una mensola o vicino a materie infiammabili come veneziane, tende, carta da parati.

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.

Non utilizzare carta d'alluminio per proteggere il prodotto dallo sporco.

- Al momento del primo utilizzo, lavare le piastre (seguire il paragrafo dopo Uso), versare un po' di olio sulle piastre e asciugarla con un panno morbido.
- **Per applicare le piastre:**
 - sbloccare l'apparecchio - 1
 - aprire completamente l'apparecchio (funzione barbecue - 7) facendo scorrere il pulsante di blocco
 - per prima cosa, posizionare di sbieco la piastra inferiore, fino all'arresto completo del perno nella parte destra dell'apparecchio - 2a - quindi premere il lato opposto della piastra per bloccarla - 2b
 - in seguito, posizionare di sbieco la piastra superiore, fino all'arresto completo del perno nella parte destra dell'apparecchio - 3a - quindi premere il lato opposto della piastra per bloccarla - 3b

- Verificare che le
l'apparecchio o

Per fare grigliate

- Posizionare la v
- Regolare il term
- Richiedere l'app

Per la funz

Per grigliare con

- Posizionare la v
- **Aprire il grill:**
 - far scorrere ve
 - afferrare l'imp
 - rilasciare il pul
 - l'apparecchio

Collegam

- Svolgere compl
- Verificare che l'
- Collegare l'app
- Se si utilizza un
- Quest'ultima c
- prendere tutte

Se il cavo di alim

tecnica o comun

Questo apparec

comando a dista

- Regolare il term
- La posizione de
- Collegare il cavo
- La spia rossa si

La spia luminosa

zionata viene ma

Non collegare ma

Non usare mai l'o

- Lasciar riscaldar

Per conservare le

Al primo utilizzo,

Non utilizzare ma

Cottura

- Dopo il prerisca
- Per conservare le*

- Verificare che le piastre siano stabili, ben posizionate e ben fissate sull'apparecchio. Utilizzare solo le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso il Servizio Assistenza Autorizzato.

Per la funzione grill

Per fare grigliate e cuocere sandwich, panini...

- Posizionare la vaschetta sotto la piastra al fine di raccogliere il grasso che potrebbe colare - 4
- Regolare il termostato secondo le indicazioni della tabella di cottura - 5
- Richiudere l'apparecchio.

Per la funzione barbecue

Per grigliare contemporaneamente carni e verdure.

- Posizionare la vaschetta sotto la piastra al fine di raccogliere il grasso che potrebbe colare - 4
- **Aprire il grill :**
 - far scorrere verso l'alto il pulsante di blocco - 7a
 - afferrare l'impugnatura e far ruotare la parte superiore mantenendo verso l'alto il pulsante di blocco - 7b
 - rilasciare il pulsante di blocco, quindi aprire l'apparecchio a 180° - 7c
 - l'apparecchio è completamente aperto - 7d

Collegamento e preriscaldamento

- Svolgere completamente il cavo.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Se si utilizza una prolunga :
 - quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata;
 - prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

- Regolare il termostato sulla posizione indicata nella tabella di cottura - 5
La posizione del termostato durante il preriscaldamento è identica a quella utilizzata durante la cottura.
- Collegare il cavo alla rete di alimentazione: l'apparecchio è quindi sotto tensione.
La spia rossa si accende e il prodotto comincia a riscaldare - 6

La spia luminosa rossa si spegne e si riaccende regolarmente durante l'utilizzo per mostrare che la temperatura selezionata viene mantenuta.

Non collegare mai l'apparecchio senza avere posizionato le 2 piastre di cottura.

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

- Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti. Il pre-riscaldamento è terminato quando si accende la spia verde - 6

Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento, evitare di lasciar riscaldare troppo a lungo a vuoto.

Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.

Cottura

- Dopo il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento:

- utilizzare di preferenza una spatola di legno per girare gli alimenti,
- non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre
- non cuocete al cartoccio.

Per evitare di deteriorare le piastre, utilizzarle solo sull'apparecchio per il quale sono previste (es.: non metterle nel forno, sul fornello o su una piastra elettrica).

Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto tra la piastra o la griglia e gli alimenti da cuocere.

Non mettere utensili da cucina a riscaldare sopra l'apparecchio.

Non toccare le parti in metallo dell'apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde. Utilizzare l'impugnatura e indossare, se necessario, guanti da forno.

Non spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.

- Durante la cottura, non estrarre il cassetto di recupero del grasso. Al termine della cottura di ogni serie di carne, verificare se il grasso ha raggiunto il livello MAX indicato. In questo caso, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio, quindi svuotare il/i cassetto/i di recupero del grasso prima di cuocere una nuova serie di carne.
- Non toccare il pulsante di blocco né i 2 tasti di sblocco durante il riscaldamento dell'apparecchio.

Per la funzione grill

- Disporre gli alimenti sulla piastra grill inferiore.
- Richiudere l'apparecchio.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura.
- La distanza tra le due piastre grill si regola automaticamente (da 0 a 3,5 cm) secondo lo spessore degli alimenti da cuocere - 8

Quando si cuociono delle carni con ossa, preferire la posizione barbecue per una migliore omogeneità di cottura.

Per la funzione barbecue

- Disporre uniformemente gli alimenti sulle due piastre grill.
- Quando si utilizza una sola superficie di cottura, scegliere di preferenza la piastra grill superiore.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura

Dopo l'utilizzo

- Mettere il termostato sulla posizione min.
- Scollegare l'apparecchio. Aprire l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio (circa 1 ora) in posizione aperta.
- Svuotare la vaschetta. Non spostare l'apparecchio quando la vaschetta è piena.
- Una volta raffreddato, chiudere l'apparecchio.
- **Per rimuovere le piastre :**
 - aprire completamente l'apparecchio (funzione barbecue - 7) facendo scorrere il pulsante di blocco
 - iniziare con la piastra superiore: premere il tasto di sblocco, sollevare la piastra e rimuoverla da un lato - 9a - 9b
 - quindi procedere con la piastra inferiore : premere il tasto di sblocco, sollevare la piastra e rimuoverla da un lato - 10a - 10b
- La vaschetta e le piastre possono essere lavati in lavastoviglie o essere puliti con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo per stoviglie.
- L'apparecchio e il cavo non possono essere lavati in lavastoviglie.

Non mettere la piastra calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.

Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente, ...).

- In caso di frequenti lavaggi in lavastoviglie, raccomandiamo di passare le griglie ogni tanto con un pò d'olio da cucina allo scopo di conservare l'antiaderenza.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Altrimenti è normale che le piastre si scoloriscano leggermente.

- Pulire la vaschetta raccogli-sugo dopo ogni utilizzo.

Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

Non immergere mai in acqua l'apparecchio ed il cavo.

- Il prodotto può essere riposto verticalmente - 11

Non trasportare l'apparecchio dalla maniglia o dai fili metallici.

I

Tabelle di cottura

I tempi di cottura sono dati a titolo indicati : possono variare in funzione della quantità, del gusto di ciascuno, della grandezza dei pezzi e della loro natura.



Carne e spiedini

Termostato 3	Funzione	Cottura
Costata di manzo	griglia	9-11 min
Filetto di manzo	griglia	3-4 min
Tournedos	griglia	4-5 min
Costata di vitello	barbecue	8-9 min/lato
Cotoletta d'agnello	barbecue	7-8 min/lato
Costoletta di maiale	griglia	7-9 min
Bistecca di girello di bue	griglia	3-4 min
Hamburger	griglia	4 min
Salsicce	griglia	7-9 min
Spiedini di agnello	barbecue	20-22 min
Spiedini di fegato/rognoni	barbecue	20-25 min
Spiedini di pollo	barbecue	20-25 min
Grigliata mista	barbecue	7-9 min



Sandwich

Termostato 2	Funzione	Cottura
Panini	griglia	7-9 min
Croque-monsieur	griglia	4-5 min



Pesce

Termostato 3	Funzione	Cottura
Sogliola al naturale	barbecue	6-7 min/lato
Filetti di sardine	barbecue	4-5 min/lato
Tranci di salmone	barbecue	5-6 min/lato



Verdure

Termostato 3	Funzione	Cottura
Funghi	barbecue	5-7 min/lato
Pomodori	barbecue	5-7 min/lato
Zucchine	barbecue	5-10 min/lato
Melanzane	barbecue	5-10 min/lato



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo  no podrá ser consumido.

E

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Montaje

Antes de la primera utilización

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Limpie las placas parrilla : siga las instrucciones del párrafo "Después de la utilización".
- Pase un paño suave con un poco de aceite por las placas parrilla.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme. Evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.

Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.

Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.

No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...).

No coloque nunca el aparato debajo de un mueble colgado en la pared o de una estantería o al lado de materiales inflamables como estores, cortinas, elementos colgantes.

Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.

No utilizar papel de aluminio para proteger el producto de las manchas.

- En la primera utilización, lavar las placas (seguir el párrafo después de la utilización), verter un poco de aceite sobre las placas y secarlo con un paño suave.
- Para colocar las placas parrilla :**
 - desbloquear el aparato - **1**
 - abrir completamente el aparato (función barbacoa - **7**) activando el botón bloqueador
 - en primer lugar, colocar la placa inferior en diagonal, la guía que hace de tope en la parte derecha del aparato - **2a** y presionar en el lado opuesto de la placa para bloquearla - **2b**
 - a continuación, colocar la placa superior en diagonal, la guía que hace de tope en la parte derecha del aparato - **3a** y presionar en el lado opuesto de la placa para bloquearla - **3b**.
- Cuide que las placas sean estables, estén bien posicionadas y bien fijadas con clips en el aparato. Sólo utilice las placas suministradas con el aparato o adquiridas en el Centro de Servicio Aprobado.

Para hacer parrill

- Colocar el recip
- Ajuste el termo
- Vuelva a cerrar

Para la fur

Para asar al mis

- Colocar el recip
- Abra la parrill**
 - empujar el bot
 - sujetar el asa,
 - soltar el botón
 - el aparato este

Conexión

- Desenrosque co
- Compruebe que
- Sólo conecte el
- Si es necesario
 - el mismo debe
 - tiene que esta
 - zan con el cable

Si el cable de alim
rizado, o una pers
Este aparato no e
tancia separado.

- Ajuste el termo
La posición del
- Conecte el cabl
El indicador lum

La luz verde se ap
peratura seleccio
Nunca conectar e
No utilice nunca

- Precaliente el a
verde se enciend

Para conservar la
En la primera util
No utilice nunca

Cocción

- Después del pre

Para conservar la
- utilice preferent

Para la función parrilla

Para hacer parrilladas, sandwiches y paninis...

- Colocar el recipiente de jugo debajo de la boquilla de desagüe de las placas para recoger el jugo que pudiera salir - 4
- Ajuste el termostato según las instrucciones de la tabla de cocción - 5
- Vuelva a cerrar el aparato

Para la función barbacoa

Para asar al mismo tiempo carnes y verduras.

- Colocar el recipiente de jugo debajo de la boquilla de desagüe de las placas para recoger el jugo que pudiera salir - 4
- **Abra la parrilla:**
 - empujar el botón bloqueador hacia arriba - 7a
 - sujetar el asa, hacer girar la parte superior sujetando el botón bloqueador hacia arriba - 7b
 - soltar el botón bloqueador y abrir el aparato a 180° - 7c
 - el aparato está completamente abierto - 7d

E

Conexión y precalentamiento

- Desenrosque completamente el cable.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Si es necesario utilizar una extensión para el cable :
 - el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada ;
 - tiene que estar dotada de toma de tierra; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.

- Ajuste el termostato en la posición indicada en la tabla de cocción - 5
La posición del termostato durante el precalentamiento será idéntica a la utilizada durante la cocción.
- Conecte el cable a la red : el aparato ya está conectado.
El indicador luminoso rojo se encenderá y el aparato empezará a calentar - 6

La luz verde se apaga y se enciende de nuevo regularmente durante el proceso de cocción, lo que indica que la temperatura seleccionada se mantiene.

Nunca conectar el aparato sin haber colocado las 2 placas de cocción.

No utilice nunca el aparato en vacío.

- Precaliente el aparato durante aproximadamente 5 minutos. El precalentado termina cuando el indicador luminoso verde se enciende - 6

Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, no caliente el aparato demasiado tiempo en vacío.

En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

No utilice nunca el aparato sin vigilancia.

Cocción

- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.

Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento:

- *utilice preferentemente una espátula de madera para dar la vuelta a los alimentos,*

- no corte directamente los alimentos sobre las placas,
- no cocine alimentos envueltos en papel de aluminio.

Para evitar deteriorar las placas, utilizarlas únicamente en el aparato para las que han sido diseñadas (ej: no poner en un horno, sobre el gas o sobre una placa eléctrica...).

No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto entre la placa o la rejilla y los alimentos a cocer.

No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.

No toque las partes metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento porque estarán muy calientes. Utilice el asa y póngase guantes de cocina si fuera necesario.

No desplace el aparato durante su utilización.

E

- No retirar el cajón de recuperación de jugo durante la cocción. Al final de la cocción de cada serie de carne, verificar si el jugo ha alcanzado el nivel MÁX indicado. Si se ha alcanzado el nivel MÁX, esperar a que el aparato se enfríe completamente y vaciar el o los cajones de recuperación de jugo antes de poner una nueva serie de carne.
- No manipular el botón bloqueador, ni los 2 botones de desbloqueo mientras el aparato esté caliente.

Para la función parrilla

- Coloque los alimentos sobre la placa parrilla inferior.
- Vuelva a cerrar el aparato.
- Ponga a cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.
- La distancia entre las dos placas parrilla se ajustará automáticamente (de 0 cm a 3,5 cm) según el grosor de los alimentos que vaya a cocinar - 8

Cuando cocine carne con huesos, es preferible utilizar la posición barbacoa para una mayor homogeneidad de la cocción.

Para la función barbacoa

- Coloque los alimentos de manera uniforme sobre las dos placas parrilla.
- Cuando utilice una sola superficie de cocción, elija preferentemente la placa parrilla superior.
- Deje cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.

Después de la utilización

- Colocar el termostato sobre la posición mini.
- Desconecte el aparato. Abra el aparato.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) en posición abierto.
- Vaciar el recipiente para jugo. Tener la precaución de no desplazar el aparato cuando el recipiente esté lleno.
- Después de que se haya enfriado, cierre el aparato.
- **Para retirar las placas parrilla:**
 - abrir completamente el aparato (función barbacoa - 7) activando el botón bloqueador
 - la placa superior en primer lugar: presionar el botón de desbloqueo, levantar la placa y retirarla a un lado - 9a - 9b
 - la placa inferior a continuación: presionar el botón de desbloqueo, levantar la placa y retirarla a un lado - 10a - 10b
- El recipiente para jugo y las placas pueden ir al lavavajillas o limpiarse con una esponja, agua caliente o detergente para vajillas.
- El producto y el cordón no se pueden lavar en el lavavajillas.

No poner la placa caliente bajo el agua o sobre una superficie frágil.

No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).

- En caso de lavados repetidos en el lavavajillas, se recomienda untar las placas de vez en cuando con un poco de aceite alimentario para conservar sus cualidades antiadherentes.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

Es normal que las placas se decoloren ligeramente con el paso del tiempo.

- Limpiar el recipiente de jugo entre cada utilización.

Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.

Nunca sumergir en el agua el aparato ni el cable.

- El producto puede colocarse en posición vertical. - 11

No llevar el aparato por la empuñadura o los cables metálicos.

Tablas de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo. Pueden variar en función de la cantidad, del gusto de cada uno, del grosor de los trozos y del tipo.



Carnes y brochetas

Termostato 3	Función	Cocción
Costillas de ternera	grill	9-11 min.
Solomillos de ternera	grill	3-4 min.
Turnedos	grill	4-5 min.
Costillas de ternera	barbacoa	8-9 min./por cada lado
Costillas de cordero	barbacoa	7-8 min./por cada lado
Costillas de cerdo	grill	7-9 min.
Lomo de ternera	grill	3-4 min.
Hamburguesa	grill	4 min.
Salchichas	grill	7-9 min.
Brochetas de cordero	barbacoa	20-22 min.
Brochetas de hígado/riñones	barbacoa	20-25 min.
Brochetas de pollo	barbacoa	20-25 min.
Salchichas cóctel	barbacoa	7-9 min.



Sandwiches

Termostato 2	Función	Cocción
Panini	grill	7-9 min
Sándwich de jamón y queso	grill	4-5 min.

Pescados

Termostato 3	Función	Cocción
Lenguado natural	barbacoa	6-7 min./por cada lado
Filetes de sardinas	barbacoa	4-5 min./por cada lado
Rodajas de salmón	barbacoa	5-6 min./por cada lado



Verduras

Termostato 3	Función	Cocción
Champiñones	barbacoa	5-7 min./por cada lado
Tomates	barbacoa	5-7 min./por cada lado
Calabacines	barbacoa	5-10 min./por cada lado
Berenjenas	barbacoa	5-10 min./por cada lado



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Parabéns por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a um uso doméstico. Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

Montagem

Antes da primeira utilização

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Limpe as placas : siga as instruções do parágrafo "Após cada utilização".
- Passe um pano suave com um pouco de óleo sobre as placas grill.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Evite utilizá-lo num suporte mole, do tipo toalha plástica.

Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.

Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.

Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).

Nunca instale o aparelho por baixo de um móvel fixado à parede, numa prateleira ou ao lado de materiais inflamáveis, como estores, cortinas e cortinados.

Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.

Não utilizar papel de alumínio para proteger o produto contra as sujidades.

- Aquando da primeira utilização, lave as placas (seguir as indicações do parágrafo após a utilização), deite um pouco de óleo na ou nas placa e limpe com um pano macio.
- **Para colocar as placas grill :**
 - desbloquear o aparelho - 1
 - abrir completamente o aparelho (função barbecue - 7), premindo o botão bloqueador
 - em primeiro lugar, colocar a placa inferior inclinada, com o gancho encaixado na parte direita do aparelho - 2a
 - depois, carregar no lado oposto da placa para a bloquear - 2b
 - de seguida, colocar a placa superior inclinada, com o gancho encaixado na parte direita do aparelho - 3a
 - depois, carregar no lado oposto da placa para a bloquear - 3b
- Há que ter em atenção a estabilidade das placas, colocá-las correctamente e apertá-las bem no aparelho. Utilizar apenas as placas incluídas com o aparelho ou adquiridas junto de Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Para grelhados, s

- Colocar o tabuleiro sobre o suco que possui
- Ajustar o termómetro
- Fechar o aparelho

Para a fur

Para grelhar ao

- Colocar o tabuleiro sobre o suco que possui
- **Abra o grelhador**
 - premir o botão
 - segurar na peça
 - soltar o botão
 - o aparelho est

Ligação e

- Desenrole o cabo
- Certifique-se qu
- O aparelho ape
- Se utilizar uma
- Tomar as devidas

Se o cabo de alim
Serviço de Assistê
para o utilizador.

Este aparelho não
tema de controlo

- Ajuste o termómetro
- A posição do te
- Ligue o cabo à t

A luz piloto verde
mantém-se.

Nunca ligar o apa
Nunca utilize o q

- Deixe pré-aque

Para conservar as

Aquando da prim

Nunca utilize o q

Cozedura

- Depois do pré-c

Para conservar as

- utilize, de prefer

Para a função grill

Para grelhados, sandes, paninis...

- Colocar o tabuleiro para recolha de sucos por baixo do bico do recuperador de sucos das placas por forma a recolher o suco que possa escorrer - 4
- Ajustar o termóstato de acordo com as indicações do quadro de cozedura - 5
- Fechar o aparelho.

Para a função churrasco

Para grelhar ao mesmo tempo peças de carne e legumes.

- Colocar o tabuleiro para recolha de sucos por baixo do bico do recuperador de sucos das placas por forma a recolher o suco que possa escorrer - 4
- **Abra o grelhador :**
 - premir o botão bloqueador para cima - 7a
 - segurar na pega, fazer rodar a parte superior, mantendo o botão bloqueador para cima - 7b
 - soltar o botão bloqueador e depois abrir o aparelho a 180° - 7c
 - o aparelho está completamente aberto - 7d

P

Ligação e pré-aquecimento

- Desenrole o cabo por completo.
- Certifique-se que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Se utilizar uma extensão :
 - a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada ;
 - tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.

Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

- Ajuste o termóstato para a posição indicada no quadro de cozedura - 5
A posição do termóstato no decorrer do pré-aquecimento é idêntica à utilizada aquando da cozedura.
- Ligue o cabo à tomada : o aparelho está agora sob tensão. A luz vermelha acende-se e o produto começa a aquecer - 6

A luz piloto verde acende-se e apaga-se durante a cozedura por forma a indicar que a temperatura seleccionada mantém-se.

Nunca ligar o aparelho sem ter posicionado correctamente as duas placas de cozedura.

Nunca utilize o aparelho vazio.

- Deixe pré-aquecer o aparelho durante cerca de 5 minutos. O pré-aquecimento termina quando a luz verde se acende - 6

Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer demasiado tempo vazio.

Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.

Nunca utilize o aparelho sem vigilância.

Cozedura

- Depois do pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado.

Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento :

- utilize, de preferência, uma espátula de madeira para virar os alimentos,

- não corte os alimentos directamente nas placas,
- não cozinhe alimentos em papel alumínio.

Para evitar deteriorar as placas, utilizá-las apenas sobre o aparelho para as quais elas foram concebidas (ex.: não as colocar dentro do forno, sobre um bico de gás ou uma placa eléctrica ...).

Nunca coloque uma folha de papel alumínio ou qualquer outro objecto entre a placa e os alimentos a cozinhar.

Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.

Não toque nas partes metálicas do aparelho em aquecimento ou em funcionamento pois estas estão muito quentes. Utilize a pega e, se necessário, use luvas de cozinha.

Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.

- Não retirar a gaveta de recuperação de suco durante a cozedura. No final da cozedura de cada série de carne, verificar se o nível MAX indicado foi atingido pelos sucos. Se o nível MAX tiver sido atingido, aguardar que o aparelho arrefeça completamente e de seguida esvaziar a ou as gavetas de recuperação de suco antes de colocar a nova série de carne.
- Não accionar o botão bloqueador nem os 2 botões de desbloqueio durante o aquecimento do aparelho.

P

Para a função grill

- Coloque os alimentos sobre a placa grill inferior.
- Feche o aparelho.
- Deixe cozer de acordo com as indicações do quadro de cozedura.
- A abertura entre as duas placas grill ajusta-se automaticamente (de 0 cm a 3,5 cm) consoante a espessura dos alimentos a cozinhar - 8

Quando cozinhar carnes com ossos, prefira a posição churrasco, de modo a obter uma melhor homogeneidade da cozedura.

Para a função churrasco

- Coloque os alimentos uniformemente sobre as duas placas grill.
- Sempre que é utilizada uma única superfície de cozedura, escolha de preferência a placa grill superior.
- Deixe cozer de acordo com as indicações do quadro de cozedura.

Após cada utilização

- Coloque termóstato na posição mini.
- Desligue o aparelho. Abra o aparelho.
- Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta.
- Esvazie reservatório para o suco. Tome atenção para não deslocar o aparelho quando o reservatório estiver cheio.
- Depois de arrefecer, feche o aparelho.
- **Para levantar as placas grill :**
 - abra completamente o aparelho (função barbecue - 7) premindo o botão bloqueador
 - comece pela placa superior: prima o botão de desbloqueio, levante a placa e retire-a de lado - 9a - 9b
 - de seguida, a placa inferior: prima o botão de desbloqueio, levante a placa e retire-a de lado - 10a - 10b
- As placas podem ser lavadas na máquina da loiça ou ser limpas com uma esponja, água quente e detergente da loiça.
- O produto e o cabo eléctrico não são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

Não colocar a placa quente dentro de água ou sobre uma superfície frágil.

Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente...).

- No caso de lavagens repetidas na máquina de lavar a loiça, recomendamos que unte as placas com óleo de vez em quando, por forma a preservar as qualidades antiaderentes das mesmas.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.

Caso contrário, é perfeitamente normal que as placas percam ligeiramente a cor.

- Limpe o tabuleiro para recolha de sucos após cada utilização.

Este aparelho não deve ser submergido em água.

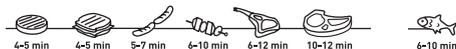
Nunca imergir o aparelho ou o cabo eléctrico dentro de água.

- O aparelho pode ser arrumado na posição vertical - 11

Não transportar o aparelho segurando pela pega ou pelos fios metálicos.

Quadros de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo: podem variar em função da quantidade, do gosto de cada um, da espessura dos alimentos e da sua natureza.



Carne e espetadas

Termóstato 3	Função	Cozedura
Costeletas de vaca	grelha	9 – 11 min.
Filetes de vaca	grelha	3 – 4 min.
Tornedó	grelha	4 – 5 min.
Costeletas de vitela	barbecue	8 – 9 min. / lado
Costeletas de borrego	barbecue	7 – 8 min. / lado
Costeletas de porco	grelha	7 – 9 min.
Bife	grelha	3 – 4 min.
Hamburguer	grelha	4 min.
Salsichas	grelha	7 – 9 min.
Espetadas de borrego	barbecue	20 – 22 min.
Espetadas de fígado/rim	barbecue	20 – 25 min.
Espetadas de frango	barbecue	20 – 25 min.
Cocktail de salsichas	barbecue	7 – 9 min.



Sanduíches

Termóstato 2	Função	Cozedura
Panini	grelha	7 – 9 min.
Tosta mista	grelha	4 – 5 min.



Peixe

Termóstato 3	Função	Cozedura
Linguado ao natural	barbecue	6 – 7 min. / lado
Filetes de sardinhas	barbecue	4 – 5 min. / lado
Postas de salmão	barbecue	5 – 6 min. / lado



Legumes

Termóstato 3	Função	Cozedura
Cogumelos	barbecue	5 – 7 min. / lado
Tomates	barbecue	5 – 7 min. / lado
Curgetes	barbecue	5 – 10 min. / lado
Beringelas	barbecue	5 – 10 min. / lado

P



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

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.

Prevention of accidents at home

- 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.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- 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.

GB

Assembly

Before you use your appliance for the first time

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Wash the grill plates: follow the instructions in the paragraph "After use".
- Prime the grill plates by wiping over them using a little cooking oil.
- Place your appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Avoid using your appliance on a soft surface such as a tea-towel.

If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.

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.

Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).

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.

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

Do not use aluminium foil to keep the product from getting dirty.

- Before first use, wash the plate(s) (follow paragraph "After use"), pour a little cooking oil onto the plate(s) and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- **To fit the grill plates:**
 - unlock the appliance - 1
 - open the appliance completely (barbecue function - 7 by pressing the blocking button,
 - first, set the lower plate slantways, ensuring the pin comes up against the right-hand side of the appliance - 2a - then press the opposite side of the plate to lock it - 2b
 - then set the upper plate slantways, ensuring the pin comes up against the right-hand side of the appliance - 3a - then press the opposite side of the plate to lock it - 3b
- 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.

To grill food and

- Place the juice t
- Set the thermos
- Close the applic

For the bar

To grill meat and

- Place the juice t
- **Opening the g**
 - push the block
 - take the hand
 - release the blo
 - the appliance

Connectio

- Fully unwind the
- Make sure that
- the appliance.
- Always plug the
- If an extension
- make sure to
- take all necess

If the power supp
lified person in or
This appliance is

- Set the thermos
- The position of
- Plug the cord in
- The red indicat

The green light g
ature is maintain

Never plug the ap
Never run the app

- Pre-heat the ap

To preserve the n
On first use, there
Never leave the a

Cooking

- After pre-heatin

To preserve the n
- as a preference,
- never cut food d
- do not cook foo

For the grill function

To grill food and make sandwiches, panini, etc.

- Place the juice tray under the plate to collect the juice that may run off - 4
- Set the thermostat according to the instructions in the cooking table - 5
- Close the appliance.

For the barbecue function

To grill meat and vegetables at the same time.

- Place the juice tray under the plate to collect the juice that may run off - 4
- **Opening the grill :**
 - push the blocking button up - 7a
 - take the handle, rotate the upper part while holding the blocker button up - 7b
 - release the blocker button and then open the appliance at 180° - 7c
 - the appliance is completely open - 7d

GB

Connection and pre-heating

- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- If an extension cord is used:
 - make sure to choose an extension cord of equivalent diameter with an earthed socket,
 - take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Set the thermostat to the position indicated in the cooking table - 5
The position of the thermostat during pre-heating is the same as that used for cooking.
- Plug the cord into the mains: the appliance is switched on.
The red indicator light comes on and the appliance starts to heat up - 6

The green light goes out and lights up again regularly during the cooking process, to show that the selected temperature is maintained.

Never plug the appliance in without putting the 2 cooking plates in place.

Never run the appliance empty.

- Pre-heat the appliance for about 5 minutes. Pre-heating has finished when the green indicator light comes on - 6

To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.

On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.

Never leave the appliance unattended when in use.

Cooking

- After pre-heating, the appliance is ready for use.

To preserve the non-stick properties of the coating:

- as a preference, use a wooden spatula to turn the food over,
- never cut food directly on the plates,
- do not cook food in aluminium foil.

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.).

Do not use aluminium foil or other objects between the plates and the food being cooked.

Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.

Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating or operating, as they are very hot: use the handle and wear oven gloves if necessary.

Do not move the appliance when in use.

- Do not remove the juice tray during cooking. At the end of cooking of each batch of meat, check that the juice has not reached the MAX. level. If the MAX level is reached, wait for the appliance to cool down completely then empty the juice tray before putting a new lot of meat onto the appliance.
- Do not handle the blocking button or the 2 unlocking buttons while the appliance is heating.

For the grill function

GB

- Place the food on the lower grill plate.
- Close the appliance.
- Let the food cook according to the instructions in the cooking table.
- The space between the two grill plates is adjusted automatically (0 cm to 3,5 cm) depending on the thickness of the food to be cooked - **8**

When you cook meats containing bones, use the barbecue position to ensure the meat is cooked uniformly.

For the barbecue function

- Spread the food evenly on the two grill plates.
- When only one cooking surface is used, as a preference use the upper grill plate.
- Let the food cook according to the instructions in the cooking table.

After use

- Place the thermostat in the min. position.
- Unplug the appliance. Open the appliance.
- Let the appliance cool down (approximately 1 hour) in the open position.
- Empty the juice tray. Be careful not to move the appliance when the tray is full.
- Once cooled down, close the appliance.
- **To remove the grill plates:**
 - open the appliance completely (barbecue function - **7** by pressing the blocking button
 - the top plate, first: press the unlock button, lift the plate and remove it from the side - **9a - 9b**
 - then the bottom plate: press the unlock button, lift the plate and remove it from the side - **10a - 10b**
- The juice tray and plates can go into the dishwasher or be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid.
- The appliance and its power supply cord must not be put in the dishwasher.

Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.

Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...).

- If washed regularly in a dishwasher we recommend that the plates are seasoned by wiping with a little cooking oil from time to time to maintain their non-stick performance.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Over time the non-stick of the grill plates may discolour slightly - this is normal.

- Clean the juice collection pans after each use.

Do not immerse the appliance in water.

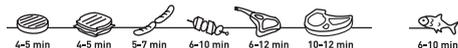
Never immerse the appliance or power supply cord in water.

- The appliance can be stored in the vertical position. - 11

The appliance can be stored in the vertical position.

Cooking tables

Cooking times are given as an indication only: they can vary according to quantity, personal taste, size of the pieces and type of food.



Meats and kebabs

Thermostat 3	Function	Cooking time
Beef ribs	grill	9-11 min
Beef fillets	grill	3-4 min
Tournedos	grill	4-5 min
Veal chops	barbecue	8-9 min/side
Lamb chops	barbecue	7-8 min/side
Pork chops	grill	7-9 min
Rump steak	grill	3-4 min
Beefburgers	grill	4 min
Sausages	grill	7-9 min
Lamb kebabs	barbecue	20-22 min
Liver / kidney kebabs	barbecue	20-25 min
Chicken kebabs	barbecue	20-25 min
Cocktail sausages	barbecue	7-9 min



Sandwiches

Thermostat 2	Function	Cooking time
Panini	grill	7-9 min
Croque-monsieur	grill	4-5 min

Fish

Thermostat 3	Function	Cooking time
Plain sole	barbecue	6-7 min / side
Sardine fillets	barbecue	4-5 min / side
Salmon steaks	barbecue	5-6 min / side



Vegetables

Thermostat 3	Function	Cooking time
Mushrooms	barbecue	5-7 min / side
Tomatoes	barbecue	5-7 min / side
Courgettes	barbecue	5-10 min / side
Aubergines	barbecue	5-10 min / side

GB



Environment protection first!

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

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή, η οποία έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφώνει με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).

Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.

GR

Συναρμολόγηση

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά

- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Πλένετε τις πλάκες ψησίματος : Ακολουθείτε τις οδηγίες οι οποίες βρίσκονται στην παράγραφο "Μετά την χρήση/καθαρισμός".
- Αλείψτε τις πλάκες ψησίματος με ένα μαλακό πανί και λίγο λαδί μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.

Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπέζιού, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά.

Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλαντέζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα με βερνίκι).

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή κάτω από ντουλάπι το οποίο είναι στερεωμένο στον τοίχο ή ράφι ή δίπλα από εύφλεκτα υλικά όπως παραθυρόφυλλα, κουρτίνες ή στρώματα τοίχου.

Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.

Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για την προστασία του προϊόντος από ακαθαρσίες.

- Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε τις πλάκες (βλέπε τη δεύτερη παράγραφο μετά τη χρήση), αλείψτε τις πλάκες με λίγο λαδί και σκουπίστε τις με απαλό πανί.
- **Για να τοποθετήσετε τις πλάκες :**
 - απασφαλίστε τη συσκευή - **1**
 - ανοίξτε εντελώς τη συσκευή (λειτουργία ψησταριάς - **7**) πατώντας το κουμπί ασφάλισης
 - καθαρή, τοποθετήστε την κάτω πλάκα λοξά, με τον πείρο μέχρι το τέρμα μέσα στο δεξιό τμήμα της συσκευής - **2a** στη συνέχεια πατήστε την απέναντι πλευρά της πλάκας για να την ασφαλίσετε - **2b**
 - κατόπιν τοποθετήστε την επάνω πλάκα λοξά, με τον πείρο μέχρι το τέρμα μέσα στο δεξιό τμήμα της συσκευής - **3a** στη συνέχεια πατήστε την απέναντι πλευρά της πλάκας για να την ασφαλίσετε - **3b**

32

- Ελέγξτε, αν οι πλάκες είναι μόνοι τους.

Για να ψήσετε φα

- Τοποθετήστε το φα
- Ρυθμίστε τον θε
- Κλείστε την συ

Για την λειτ

Για να ψήσετε κρ

- Τοποθετήστε το κρ
- Για να ανοίξετε το κρ
 - τραβήξτε το κρ
 - κρατήστε τη λ
 - αφήστε το κου
 - η συσκευή είναι

Σύνδεση κ

- Ξετυλίξτε τελεί
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι
- Να συνδέετε τη
- Εάν χρησιμοποι
- πρέπει να έχε
- προφυλάξεις

Εάν καταστραφεί ο σέρβις, ώστε να α

Η συσκευή αυτή δ

- Ρυθμίστε τον θε
- Η θέση του θερ
- Αποσυνδέστε τ
- Η κόκκινη ένδει

Το πράσινο φω

επιλεγμένη θερμ

Ποτέ μην χρησιμο

Ποτέ μην λειτουρ

- Προθερμάνετε

Για να διατηρήσε

συσκευή είναι άδε

Όταν χρησιμοποι

τα πρώτα λεπτά.

Μην μετακινείτε τ

Μαγειρέμα

- Μετά την προθ

Για να διατηρήσει

- κατά προτίμηση,

- ποτέ μην κόβετε

- μην ψήνετε φαγη

μόνο. Διαβάστε
ανάλογα με ποια

μούς (Οδηγίες για
λ.π.),
όντα χωρίς καμία
X δεν πρέπει να

- Ελέγξτε, αν οι πλάκες είναι σταθερές, σωστά τοποθετημένες και αν εφαρμόζουν σωστά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνον πλάκες προμηθευμένες με τη συσκευή ή αγορασμένες στο ειδικευμένο σέρβις.

Για την λειτουργία του γκριλ

Για να ψήσετε φαγητό και να φτάξετε σάντουιτς, πανίни κ.λ.π.

- Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής υγρών κάτω από την πλάκα για συλλογή των υγρών που μπορεί να χυθούν - 4
- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος - 5
- Κλείστε την συσκευή.

Για την λειτουργία του μπάρμπεκιου

Για να ψήσετε κρέας και λαχανικά την ίδια στιγμή.

- Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής υγρών κάτω από την πλάκα για συλλογή των υγρών που μπορεί να χυθούν - 4
- Για να ανοίξετε το γκριλ:
 - τραβήξτε το κουμπί ασφάλισης προς τα πάνω - **7a**
 - κρατήστε τη λαβή και αναστήστε το επάνω τμήμα διατηρώντας το κουμπί ασφάλισης προς τα πάνω - **7b**
 - αφήστε το κουμπί ασφάλισης και στη συνέχεια ανοίξτε τη συσκευή σε γωνία 180° - **7c**
 - η συσκευή είναι εντελώς ανοικτή - **7d**

Σύνδεση και προθέρμανση

- Ξετυλίξτε τελειώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε πρίζα με γείωση.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης :
 - πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη πρίζα ;
 - προφυλάξτε για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο.

Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειριστήριο.

- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην θέση που υποδεικνύεται στον πίνακα μαγειρέματος - 5
Η θέση του θερμοστάτη κατά την προ-θέρμανση είναι η ίδια με αυτήν που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο από το ρεύμα και στη συνέχεια : η συσκευή τροφοδοτείται με ρεύμα; η κόκκινη ένδειξη ανάβει και η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται - 6

Το πράσινο φως εξαφανίζεται και επανεμφανίζεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για σας ενημερώνει ότι η επιλεγμένη θερμοκρασία διατηρείται .

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.

Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.

- Προθερμάνετε την συσκευή για περίπου 5 λεπτά. Η προθέρμανση έχει τελειώσει όταν ανάψει η πράσινη ένδειξη - 6

Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης, αποφύγετε την υπερβολική υπερθέρμανση, όταν η συσκευή είναι άδεια.

Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μωρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.

Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.

Μαγείρεμα

- Μετά την προθέρμανση η συσκευή σας είναι έτοιμη για χρήση.

Για να διατηρήσετε τις αντικολητικές ιδιότητες της επίστρωσης :

- κατά προτίμηση, χρησιμοποιείτε ξύλινη σπάτουλα για να γυρίσετε το φαγητό.
- ποτέ μην κόβετε το φαγητό όταν αυτό είναι ακόμα στις πλάκες.
- μην ψήνετε φαγητά σε αλουμινοχαρτο.

GR

Για να αποφύγετε την φθορά των πλακών, χρησιμοποιείτε τις αποκλειστικά στη συσκευή, για την οποία κατασκευάστηκαν (π.χ. μην βάζετε στο φούρνο, σε αεριούχο καυστήρα ή σε ηλεκτρική πλάκα ...).

Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο μεταξύ της πλάκας ή της σχάρας και των τροφίμων που ψήνονται.

Μην τοποθετείτε σκεύη ή εργαλεία μαγειρέματος πάνω στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.

Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής όταν αυτή θερμαίνεται ή είναι σε λειτουργία, καθώς είναι πολύ ζεστά. Χρησιμοποιείτε την χειρολαβή και γάντια φούρνου εάν είναι απαραίτητο.

Μην μετακινείτε την συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.

- Μην αφαιρείτε το δοχείο συλλογής υγρών κατά το ψήσιμο. Εάν η στάθμη του δοχείου φτάσει στο επίπεδο MAX, περιμένετε έως ότου κρυσώσει εντελώς η συσκευή και στη συνέχεια αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρών προτού προχωρήσετε σε ψήσιμο νέου κρέατος.
- Μη χειρίζεστε το κουμπί ασφάλισης, ή τα 2 κουμπιά απασφάλισης κατά το ζέσταμα της συσκευής.

Για την λειτουργία του γκριλ

- Βάλτε το φαγητό στην πάνω πλάκα ψησίματος.
- Κλείστε την συσκευή.
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος.
- Το κενό ανάμεσα στις δύο πλάκες ψησίματος ρυθμίζεται (0,5 cm με 3,5 cm) ανάλογα με το πάχος του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε - 8

Όταν μαγειρεύετε κρέας με κόκαλο, προτιμήστε τη θέση μπάρμπεκίου για καλύτερη ομοιογένεια ψησίματος.

Για την λειτουργία του μπάρμπεκίου

- Τοποθετήστε το φαγητό ομοιόμορφα και στις δύο πλάκες ψησίματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε μόνο την μία επιφάνεια ψησίματος, χρησιμοποιείτε την πάνω πλάκα ψησίματος κατά προτίμηση.
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος.

Μετά την χρήση/καθαρισμός

- Γυρίστε τον θερμοστάτη στη χαμηλότερη θέση.
- Αποσυνδέστε την συσκευή. Ανοίξτε την συσκευή.
- Αφήστε την συσκευή να κρυσώσει (περίπου 1 ώρα) στην ανοικτή θέση.
- Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρών. Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν το δοχείο είναι γεμάτο.
- Μόλις κρυσώσει η συσκευή, κλείστε την.
- **Για να βγάλετε τις πλάκες ψησίματος :**
 - ανοίξτε εντελώς τη συσκευή (λειτουργία ψησταριάς - 7) πατώντας το κουμπί ασφάλισης
 - πρώτα την επάνω πλάκα: πατήστε το κουμπί απασφάλισης, ανασηκώστε την πλάκα και αφαιρέστε τη τραβώντας τη προς το πλάι - **9a - 9b**
 - μετά την κάτω πλάκα: πατήστε το κουμπί απασφάλισης, ανασηκώστε την πλάκα και αφαιρέστε τη τραβώντας τη προς το πλάι - **10a - 10b**
- Το δοχείο συλλογής υγρών και οι πλάκες μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να τα καθαρίσετε με ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό πιάτων.
- Μη βάζετε τη συσκευή και το καλώδιο στο πλυντήριο πιάτων.

Μη τοποθετείτε τη ζεστή πλάκα στο νερό ή σε εύθραυστη επιφάνεια.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη για τρίψιμο προκειμένου να μην προκαλέσετε φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ. : αντικολητική επικάλυψη, ...).

- Εάν οι πλάκες ψησίματος πλένονται συχνά στο πλυντήριο πιάτων σας συστήνουμε να τις αλείφετε με λίγο λάδι μαγειρέματος κατά διαστήματα, ώστε να διατηρήσουν τις αντικολητικές τους ιδιότητες.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυσώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Με την πάροδο του χρόνου η αντικολητική επιφάνεια των πλακών μπορεί να παρουσιάσει ελαφρές δυσχρωμίες – αυτό είναι φυσιολογικό.

- Καθαρίστε τους δίσκους συσσώρευσης λίπους μετά από κάθε χρήση.

Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή.

Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο στο νερό.

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια θέση - 11

Μη μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας την από την λαβή ή από τα μεταλλικά σύρματα.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλά ενδεικτικοί : ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα, το προσωπικό γούστο, το μέγεθος και το είδος του φαγητού.



Κρέας και σουβλάκια

Θερμοστάτης 3	Λειτουργία	Ψήσιμο
Βοδινές μπριζόλες	γκριλ	9-11 λεπτά
Βοδινά φιλέτα	γκριλ	3-4 λεπτά
Τουρνεντό	γκριλ	4-5 λεπτά
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	ψησταριά	8-9 λεπτά/πλευρά
Αρνίσια παιδάκια	ψησταριά	7-8 λεπτά/πλευρά
Χοιρινές μπριζόλες	γκριλ	7-9 min
Κιλότο	γκριλ	3-4 min
Μπιφτέκια	γκριλ	4 min
Λουκάνικα	γκριλ	7-9 λεπτά
Αρνίσια σουβλάκια	ψησταριά	20-22 λεπτά
Σουβλάκια από σκαύτι/νεφρά	ψησταριά	20-25 min
Σουβλάκια κοτόπουλου	ψησταριά	20-25 λεπτά
Λουκάνικα κοκτέιλ	ψησταριά	7-9 λεπτά

Ψάρια

Θερμοστάτης 3	Λειτουργία	Ψήσιμο
Φρέσκια γλώσσα	ψησταριά	6-7 λεπτά/πλευρά
Φιλέτα σαρδέλας	ψησταριά	4-5 λεπτά/πλευρά
Φέτες σολομού	ψησταριά	5-6 λεπτά/πλευρά



Λαχανικά

Θερμοστάτης 3	Λειτουργία	Ψήσιμο
Μανιτάρια	ψησταριά	5-7 λεπτά/πλευρά
Ντομάτες	ψησταριά	5-7 λεπτά/πλευρά
Κολοκυθάκια	ψησταριά	5-10 λεπτά/πλευρά
Μελιτζάνες	ψησταριά	5-10 λεπτά/πλευρά



Σάντουιτς

Θερμοστάτης 3	Λειτουργία	Ψήσιμο
Panini	γκριλ	7-9 λεπτά
Γαλλικό τoστ	γκριλ	4-5 λεπτά

GR



Ας συμβάλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

Ⓛ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Sadece ev içi kullanım için tasarlanmış bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için ayırdır.

Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.

Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

Üzerinde  işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.

Ev içi kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prize bırakmayın.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

TR

Montaj

Cihazı ilk kez kullanmadan önce

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Izgara plakalarını yıkayın: "Kullanımdan sonra/temizleme" başlıklı paragraftaki talimatları izleyin.
- Izgara plakalarını yumuşak bir bez ile yağlayın.
- Cihazı sabit, düz ve sıcağa dayanıklı bir zemine yerleştirin. Cihazı naylon örtüler gibi yumuşak yüzeylerde kullanmayın.

Eğer cihaz masa üstünde kullanılacaksa, cihazı çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.

Uzatmalı veya uzatmasız halyle kordonun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen göstererek rahatsızlık vermemeğe dikkat edin.

Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cıvalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın.

Cihazı kesinlikle duvara monte edilmiş bir dolabın ya da rafın altında ya da tül, perde ya da duvar aksesuarları gibi yanıcı maddelerin yanına koymayın.

Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanılmaktan kaçının.

Ürünün kirlenmesini önlemek için alüminyum kağıt kullanmayın.

- İlk kullanımda tepsiyi veya tepsiyi yıkayın (kullanım sonrası bölümüne bakın), tepsiye veya tepsiye biraz yağ sürün ve yumuşak bir bezle silin.
- **Izgara plakalarını yerleştirmek için:**
 - cihazın kilidini açın - **1**
 - sıkıştırma düğmesini açarak cihazı tamamen açın (barbekü fonksiyonu - **7**)
 - önce pin cihazın sağ kısmına dayanacak şekilde alt plakayı yerleştirin - **2a** - ardından kilitlemek için plakanın karşı tarafı üzerine bastırın - **2b**
 - daha sonra, pin cihazın sağ tarafına dayanacak şekilde üst plakayı yerleştirin - **3a**- ardından - ardından daha sonra pin cihazın sağ tarafına dayanacak şekilde üst plakayı yerleştirin - **3a**- ardından
- Isıtıcının sabit, iyi ayarlanmış ve cihazı iyi oturtmuş olduğundan emin olunuz. Sadece cihazla verilen ısıtıcıları veya yetkili serviste satılanları kullanınız.

Izgaraya ya da ta

- Akabilecek me
- Termostat aya
- Cihazı kapatın

Barbekü f

Izgarada eti ve

- Izgaradan aka
- **Izgarayı açın:**
 - sıkıştırma düğ
 - sapı tutun, sı
 - sıkıştırma düğ
 - cihaz tamam

Bağlantı

- Güç kordonun
- Şebeke voltajı
- Cihazı her zan
- Eğer bir uzatm
 - en azından c
 - kordona tak

Cihazın güç kordonu bir veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir. Bu cihazı harici bir

- Termostatı piş
- Termostatın piş
- Fişi prize takın
- Kırmızı gösterge

Sıcaklığın korunma

2 izgaraya plakası

Cihazı kesinlikle

- Pişirme öncesi

Yapışmaz yüzeyi

çalıştırmaktan ka

İlk kullanımda bir

Cihaz çalışır duru

Pişirme

- Ön ısıtmanın a

Izgaraya plakanın

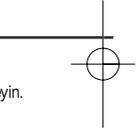
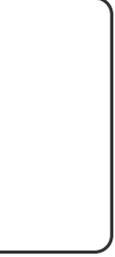
- yiyecekleri çev

- yiyecekleri kes

- yiyecekleri yağ

Kullanım kılavuzunun Talimatları,

Yönergesi,
bilgi verilmek-
tir.



Yüzeylerde kul-

memeye özen
yere koymayın.
duvar aksesuar-

kaçının.

silere biraz yağ

temlemek

ndan - ardından-
n
a verilen ısıtıcıları

Izgara fonksiyonu için

Izgara ya da tost, kıtır ekmeğe vb. yapmak için...

- Akılabilecek meyve suyunu toplamak için meyve suyu haznesini plakanın altına yerleştirin - 4
- Termostat ayarını pişirme tablosunda verilen talimatlara göre yapın - 5
- Cihazı kapatın.

Barbekü fonksiyonu için

Izgara eti ve sebzeleri aynı anda pişirmek için.

- Izgaradan akılabilecek suyu toplamak için su haznesini plakaların altına yerleştirin- 4
- **Izgarayı açın:**
 - sıkıştırma düğmesini yukarı doğru kaldırın - 7a
 - sapı tutun, sıkıştırma düğmesini yukarı doğru tutarak üst kısmı döndürün - 7b
 - sıkıştırma düğmesini bırakın, ardından cihazı 180° açın - 7c
 - cihaz tamamen açılmıştır - 7d

Bağlantı ve ön ısıtma

- Güç kordonunu tamamen açın.
- Şebeke voltajını, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilime uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Eğer bir uzatma kordon kullanılacaksa:
 - en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır ;
 - kordona takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.

Cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kordonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikli tarafından değiştirilmesi gereklidir. Bu cihazı harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.

- Termostati pişirme tablosunda belirtilen konuma ayarlayın. - 5
Termostatın pişirme öncesi ısıtma konumu, pişirme konumuyla aynıdır.
- Fijî prize takın: Bu durumda cihaza elektrik gelmektedir.
Kırmızı gösterge lambası yanar ve cihaz ısınmaya başlar. - 6

Sıcaklığın korunduğunu belirtmek için yeşil ışık düzenli olarak yanıp sönecektir.

2 izgara plakasını yerine takmadan cihazı kesinlikle elektriğe bağlamayın.

Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.

- Pişirme öncesinde cihazı yaklaşık 5 dakika ısıtın. Yeşil ışığın yanması ön ısıtmanın tamamlandığını gösterir - 6

Yapışmaz yüzeyin bu özelliğini koruyabilmek için, cihazı içi boş durumdayken ön ısıtma konumunda uzun süre çalıştırmaktan kaçının.

İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.

Pişirme

- Ön ısıtmanın ardından cihaz, kullanıma hazır hale gelir.

Izgara plakasının yapışmaz kaplama özelliğini korumak için:

- yiyecekleri çevirirken tahta spatula kullanmayı tercih edin,
- yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin.
- yiyecekleri yağlı kağıda sararak pişirmeyin.

TR

Çıkarılabilir plakaların zarar görmesini engellemek için onları sadece kullanımları için üretilmiş olan cihazda kullanınız (örneğin fırına, gaz ocaklarına veya elektrikli ocaklara koymayınız...).

Yiyeceklerle ızgara veya tepsi arasına hiçbirzaman alüminyum folyo veya başka bir nesne koymayın.

Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aletlerini bırakmayın.

Cihaz ısıtma konumunda ya da çalışır durumda iken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın. Kolu kullanın ve gerekirse eldiven takın.

Cihaz çalışır durumda iken yerini değiştirmeyin.

- Pişirme esnasında su toplama haznesini çıkarmayın. Pişirmeden sonra her pişmiş etin MAX işareti sınırında öz suyu olup olmadığını kontrol ediniz. MAX seviyesine erişmiş ise, cihazın tamamen soğumasını bekleyin ve ardından yeni etleri koymadan önce su toplama haznesini boşaltın.
- Cihazın ısınması süresince sıkıştırma düğmesini ve 2 kilit açma düğmesini ellemeyin.

Izgara fonksiyonu için

- Yiyeceği alt ızgara plakasına yerleştirin.
- Cihazı kapatın.
- Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlarla göre pişirin.
- İki ızgara plakası arasındaki mesafe, pişirilen yiyeceğin kalınlığına göre otomatik olarak (0 - 3.5 cm) ayarlanır - 8

Kemikli et pişirdiğinizde en iyi pişirme yöntemi açısından barbekü konumunu seçin.

TR

Barbekü fonksiyonu için

- Yiyeceği ızgara plakalarına eşit şekilde dağıtın.
- Sadece bir pişirme yüzeyini kullanırken, üst ızgara plakasını kullanmayı tercih edin.
- Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlarla göre pişirin.

Kullanımdan sonra

- Termostatı mini konumuna getirin
- Cihazın fişini prizden çıkarın. Cihazı açın.
- Cihazı açık konumdayken yaklaşık 1 saat soğumaya bırakın.
- Su toplama haznesini boşaltın. Dikkat, su toplama dolu iken cihazı hareket ettirmeyin.
- Soğuduktan sonra cihazı kapatın.
- **Izgara plakalarını çıkarmak için:**
 - Sıkıştırma düğmesini açarak cihazı tamamen açın (barbekü fonksiyonu - 7)
 - önce üst plaka: kilit açma düğmesine basın, plakayı kaldırın ve yan tarafa çekin - **9a - 9b**
 - ardından alt plaka: kilit açma düğmesine basın, plakayı kaldırın ve yan tarafa çekin - **10a - 10b**
- Su toplama haznesi ve plakalar bulaşık makinesinde yıkanabilir veya bir sünger, sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizlenebilir.
- Cihaz ve kordon bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Sıcak plakayı suya sokmayınız ve nazik yüzeylere bırakmayınız.

Pişirme yüzeyine hasar vermeme için asla telli sünger veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.

- Plakalar düzenli olarak bulaşık makinesinde yıkaniyorsa, yapışmaz yüzey özelliklerini koruyabilmeleri için ara sıra yumuşak bir bez ile yağlanmasını öneririz.
- Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.

Izgara plakalarının yapışmaz yüzeylerinin rengi zamanla bozulabilir, bu normaldir.

- Her kullanımdan sonra damlama tepsilerini temizleyin.

Bu cihaz suya daldırılmamalıdır.

Hiç bir zaman cihazı ve kablosunu suya sokmayınız.

- Ürün dikey konumda saklanabilir - 11

Cihazı tutucularından veya madeni tellerinden tutarak taşımayınız.

Pişirme tabloları

Pişirme süreleri ortalama olarak verilmiştir: yiyeceğin miktarına ve türüne, damak zekine ve parçaların büyüklüğüne göre değişebilir.



Etlер ve şişler

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme
Biftek	Izgara	9-11 dakika
Dana fileto	Izgara	3-4 dakika
Tournedos bonfile	Izgara	4-5 dakika
Dana pirzola	Barbekü	8-9 dakika/yüz
Kuzu pirzola	Barbekü	7-8 dakika/yüz
Domuz pirzola iptal	Izgara	7-9 dakika
Bonfile	Izgara	3-4 dakika
Izgara köfte	Izgara	4 dakika
Sosis	Izgara	7-9 dakika
Barbekü kuzu şiş	Barbekü	20-22 dakika
Çiğer/böbrek şiş	Barbekü	20-25 dakika
Tavuk şiş	Barbekü	20-25 dakika
Kokteyl sosis	Barbekü	7-9 dakika

Balıklar

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme
Dilbalığı	Barbekü	6-7 dakika/tek tarafı
Sardalye fileto	Barbekü	4-5 dakika/yüz
Somon dilimleri	Barbekü	5-6 dakika/yüz



Sebzeler

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme
Mantar	Barbekü	5-7 dakika/yüz
Domates	Barbekü	5-7 dakika/yüz
Kabak	Barbekü	5-10 dakika/yüz
Patlıcan	Barbekü	5-10 dakika/yüz



Sandviçler

Termostat 3	Fonksiyon	Pişirme
Sandviç	Izgara	7-9 dakika
Tost	Izgara	4-5 dakika



Önce çevre koruma !

- ① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
 ➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

TR

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketicici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirle geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI : **444 40 50**

FİRMA YETKİLİSİNİN:

**GRUPE SEB İSTANBUL
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.**


MALIN:

Markası : TEFAL
Cinsi : IZGARA VE TOST MAKİNASI
Modeli : GC50012
Belge İzin Tarihi : 09.04.2007
Garanti Belge No : 39227
Azami Tamir Süresi : 30 gün
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 Yıl

TR

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

Děkujeme Vám, že jste si koupili tento přístroj Tefal, který je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pozorně si přečtěte a uložte na dosah ruky pokyny v tomto návodu, které jsou společně pro různé verze podle příslušenství dodaného s tímto přístrojem.

V zájmu Vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Elektromagnetické kompatibilitě, Materiálech v kontaktu s potravinami, Životním prostředím...).

Naše společnost vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele změnit vlastnosti nebo použít díly těchto výrobků.

Jakékoliv potraviny v tekutém nebo pevném stavu, které se dostanou do kontaktu s díly označenými logem , nelze konzumovat.

Prevence úrazů v domácnostech

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Jestliže je přístroj zapnutý, některé části mohou být horké. Nesahejte na horké plochy přístroje.
- Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.
- Jestliže dojde k popálení, ihned dejte popálené místo pod studenou vodu a v případě potřeby přivolejte lékaře.
- Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro některá zvířata, která mají velice citlivý respirační systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme, aby je umístili mimo kuchyň.

Montáž

Před prvním použitím

- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství.
- Očistěte desky grilu: postupujte podle odstavce „Po použití“.
- Desky grilu otřete jemným naolejovaným hadříkem.
- Přístroj položte na pevnou pracovní plochu. Nepoužívejte pružný podklad, jako je například pryžová krytina.

Jestliže přístroj používáte uprostřed stolu, umístěte jej mimo dosah dětí.

Pozor na umístění napájecí šňůry s prodlužovací šňůrou nebo bez ní, učiňte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nebránila pohybu lidí u stolu a aby nikomu nepřekážela.

Přístroj nikdy nepokládejte přímo na křehký nebo choulostivý podklad (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...).

Přístroj nikdy nepokládejte pod nábytek připevněný ke stěně nebo na policiku nebo do blízkosti vznětlivých materiálů, jako jsou rolety, záclony, závěsy.

Přístroj nedávejte do rohu nebo ke stěně, aby se nepřehříval.

Nepoužívejte alobal, jako ochranu před úšpiněním přístroje.

- Před prvním použitím umyjte nádoby (viz odstavec po použití), potřete kapkou oleje a vytřete jemným hadříkem.
- **Nasazení desek grilu:**
 - uvolněte přístroj - **1**
 - spusťte blokovací tlačítko a zcela otevřete přístroj (funkce barbecue - **7**)
 - nejdříve zešikma položte spodní desku grilu, čep zapadne na pravou stranu přístroje - **2a** - potom zatlačte na druhou stranu desky grilu a zajistíte ji - **2b**
 - dále zešikma položte horní desku grilu, čep zapadne na pravou stranu přístroje - **3a** - potom zatlačte na druhou stranu desky grilu a zajistíte ji - **3b**
- Zkontrolujte, zda jsou nádoby stabilní, správně umístěné a připnuté k zařízení. Používejte pouze nádoby dodané se zařízením nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.

Pro opékání gril

- Pod desky gril
- Termostat nast
- Přístroj zavřete

Funkce ro

Pro současné g

- Pod desky gril
- **Otevřete gril**
 - zatlačte bla
 - uchopte drž
 - uvolněte bla
 - přístroj je za

Připojení

- Odviňte šňůru
- Ujistěte se, že
- Přístroj zapoj
- Jestliže použív
- musí mít mini
- provedte ve

Jestliže napájecí
servisní oddělení

Tento přístroj ne
kové ovládaným

- Termostat nast
- Nastavení terr
- Napájecí šňůru
- Rozsvítí se čer

Zelené světlo zh
udrží.

Nikdy nezapoj
Přístroj nikdy nep

- Přístroj nechte

V zájmu zachov
naprázdno.

Při prvním použít

Přístroj nikdy nep

Pečení

- Po předehrání

V zájmu zachov
- používejte k o

Funkce gril

Pro opékání grilovaných pokrmů a příprava sendvičů, italských sendvičů „panini“ ...

- Pod desky grilu vložte misku na šťávu, která by mohla vytékat - 4
- Termostat nastavte podle pokynů uvedených v tabulce pečení - 5
- Přístroj zavřete.

Funkce rošť

Pro současné grilování masa a zeleniny.

- Pod desky grilu vložte misku na šťávu, která by mohla vytékat - 4
- **Otevřete gril :**
 - zatlačte blokovací tlačítko směrem nahoru - 7a
 - uchopte držadlo, vytočte horní část a držte přitom blokovací tlačítko nahore - 7b
 - uvolněte blokovací tlačítko a otevřete přístroj o 180° - 7c
 - přístroj je zcela uvolněný - 7d

Připojení k síti a předehřátí

- Odviňte šňůru po celé délce.
- Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Přístroj zapojte pouze do uzemněné zásuvky.
- Jestliže používáte elektrickou prodlužovací šňůru:
 - musí mít minimálně stejný průřez a uzemněnou zásuvku ;
 - proveďte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nikomu nepřekážela.

Jestliže napájecí kabel tohoto přístroje je poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací.

Tento přístroj není určen k tomu, aby fungoval ve spojení s externím časovým spínačem nebo se zvláštním dálkově ovládaným systémem.

- Termostat nastavte podle pokynů uvedených v tabulce pečení - 5
Nastavení termostatu při předehřívání je stejné jako nastavení při pečení.
- Napájecí šňůru zapojte od elektrické sítě a pak : přístroj je pod napětím
Rozsvítí se červená kontrolka a přístroj se začne zahřívat - 6

Zelené světlo zhasne a rozsvítí opět pravidelně během procesu vaření, aby se ukázalo, že zvolené teploty se udrží.

Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, jestliže na něm nejsou nasazené obě dvě desky grilu.

Přístroj nikdy nepoužívejte naprázdno.

- Přístroj nechte předehřát asi po dobu 5 minut. Předehřátí je ukončeno, jakmile se rozsvítí zelená kontrolka - 6

V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřilnavým povrchem nenechávejte přístroj příliš dlouho zapnutý naprázdno.

Při prvním použití se během prvních minut může objevit mírný zápach a kouř.

Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru.

Pečení

- Po předehřátí je přístroj připraven k použití.

V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřilnavým povrchem:

- používejte k otáčení potravin nejlépe dřevěnou stěrku,

- nekrájejte potraviny přímo na deskách,
- nepečte potraviny zabalené v pergamenovém papíru nebo v alobalu.

Nádoby používejte pouze se zařízením, pro které jsou určeny, abyste zamezili jejich poškození (např. nedávejte je do trouby, na plynový nebo elektrický sporák, apod.).

Mezi desku nebo gril a upravované potraviny nikdy nedávejte hliníkovou fólii nebo jakýkoliv jiný předmět.

Na zahřívání plochy přístroje nepokládejte kuchyňské náčiní.

Nedotýkejte se kovových částí zahřátého nebo zapnutého přístroje, protože jsou velice horké :
v případě potřeby používejte úchyty a kuchyňské rukavice.

Přístroj během používání nepřemísťujte.

- Během pečení nevymíjíte misku na šťávu. Po upečení každé várky masa zkontrolujte, zda vypečená šťáva nedosáhla úrovně značky MAX. Jestliže je dosaženo úrovně MAX, nechte přístroj zcela vychladnout a před vložením dalšího masa vyprázdněte misku na šťávu.
- Během zahřívání přístroje nemanipulujte s blokovacím tlačítkem ani se 2 tlačítky pro uvolnění.

Funkce gril

- Potraviny rozložte na spodní desce grilu.
- Přístroj zavřete.
- Nechte péci podle pokynů uvedených v tabulce pečení.
- Vzdálenost mezi deskami grilu se nastavuje automaticky (od 0 cm do 3,5 cm), podle tloušťky pečených potravin - 8

Při pečení masa s kostí používejte raději polohu roštu, aby pečení bylo rovnoměrnější.

CZ

Funkce rošt

- Potraviny rovnoměrně rozložte na obě desky grilu.
- Jestliže k pečení používáte jen jednu pečicí plochu, zvolte k tomu horní desku grilu.
- Nechte péci podle pokynů uvedených v tabulce pečení.

Po použití

- Termostat nastavte na minimum
- Přístroj odpojte od sítě. Přístroj otevřete.
- Nechte přístroj vychladnout (asi 1 hodinu) v otevřené poloze.
- Vyprázdněte misku na šťávu. Nepřemísťujte přístroj, jestliže je miska naplněná.
- Přístroj po vychladnutí zavřete.
- **Vyjmutí desek grilu:**
 - spusťte blokovací tlačítko a zcela otevřete přístroj (funkce barbecue - 7)
 - nejdříve horní desku grilu: stiskněte tlačítko uvolnění, nadzvedněte desku a vyjměte ji na stranu - **9a - 9b**
 - poté dolní desku grilu: stiskněte tlačítko uvolnění, nadzvedněte desku a vyjměte ji na stranu - **10a - 10b**
- Misku na šťávu i desky grilu můžete mýt v myčce nádobí nebo mycí houbou, teplou vodou a tekutým prostředkem na nádobí.
- Zařízení a napájecí šňůra se nesmí mýt v myčce na nádobí.

Horké nádoby nedávejte do vody ani na citlivé plochy.

Nikdy nepoužívejte drátěnku ani prášek k čidění, abyste nepoškodili povrch pro tepelnou úpravu (např.: nepřilnavou vrstvu proti připečení, ...).

- Při opakovaném mytí v myčce nádobí je vhodné desky občas potřít trochou jedlého oleje, aby byly zachovány vlastnosti vrstvy s nepřilnavým povrchem.

- Topné těleso se nemýje. Jestliže je silně ušpiněné, počkejte až zcela vychladne a otřete jej suchým hadříkem.

Je normální, že desky postupně mírně změní barvu.

- Po každém použití vyčistěte misky na štávu.

Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny.

Přístroj a šňůru nikdy neponořujte do vody.

- Výrobek můžete uložit do svislé polohy - 11

Zařízení nepřenášejte za rukojet ani za kovové dráty.

Čas pečení

Uvedené hodnoty mají informativní charakter: mohou se lišit podle množství, individuální chuti, tloušťky a druhu kousků.



Maso a ražniči

Termostat 3	Funkce	Pečení
Hovězí žebra	gril	9-11 min
Svíčková	gril	3-4 min
Svíčkové řezy	gril	4-5 min
Telečí kotlety	grilování	8-9 min/na každé straně
Skopové kotlety	grilování	7-8 min/na každé straně
Vepřové kotlety	gril	7-9 min
Biftek ramstek	gril	3-4 min
Steak z mletého masa	gril	4 min
Klobásy	gril	7-9 min
Jehněčí ražniči	grilování	20-22 min
Ražniči játra/ledvinky	grilování	20-25 min
Kuřecí ražniči	grilování	20-25 min
Frankfurtské klobásy	grilování	7-9 min

Ryby

Termostat 3	Funkce	Pečení
Přírodní mořský jazyk	grilování	6-7 min/na každé straně
Sardinkové filety	grilování	4-5 min/na každé straně
Lososové plátky	grilování	5-6 min/na každé straně



Zelenina

Termostat 3	Funkce	Pečení
Houby	grilování	5-7 min/na každé straně
Rajčata	grilování	5-7 min/na každé straně
Tykvíčky	grilování	5-10 min/na každé straně
Baklažán	grilování	5-10 min/na každé straně



Sandwichs

Termostat 3	Funkce	Pečení
Panini	gril	7-9 min
Croque-monsieur	gril	4-5 min



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.

➔ Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

CZ

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili tento spotrebič, určený výlučne na použitie v domácnosti. Pozorne čítajte a uchovajte pokyny tohto návodu, ktoré sú spoločné pre jednotlivé verzie podľa typu príslušenstva dodaného spolu s Vaším spotrebičom.

Pre Vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade s platnými normami a právnymi predpismi (Smernica o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, predmetoch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).

Naša spoločnosť si v záujme spotrebiteľa vyhradzuje právo kedykoľvek meniť charakteristiky, alebo jednotlivé komponenty svojich výrobkov.

Zákaz konzumovať tekuté alebo pevné potraviny prichádzajúce do kontaktu so súčasťami označenými logom .

Prevenia proti úrazom v domácnosti

- Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámené osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča. Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.
- Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, keď je spotrebič v prevádzke. Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča.
- Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený do elektrickej siete ak sa nepoužíva.
- V prípade úrazu popáleninu okamžite ošetríte studenou vodou a podľa potreby zavolajte lekára.
- Výpary môžu byť nebezpečné pre zvieratá so zvlášť citlivou dýchacou sústavou, ako sú vtáky. Chovateľom vtákov odporúčame, aby ich umiestnili do dostatočnej vzdialenosti od kuchyne.

Montáž Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly, samolepky alebo príslušenstvo, nachádzajúce sa tak vo vnútri, ako aj vonku na prístroji.
- Očistite grilovacie platne: dodržujte pokyny nachádzajúce sa v odseku „Po použití“.
- Grilovacie platne utrite jemnou handrou, mierne namočenou v jedlom oleji.
- Umiestnite Váš spotrebič na pevný povrch. Nepoužívajte poddajný podklad, ako napríklad obrus.

Ak prístroj používate v strede stola, dbajte na to, aby bol mimo dosahu detí.

Dbajte na umiestnenie napájacieho kábla (či sa používa s predlžovacím káblom alebo bez neho) a urobte všetky opatrenia, aby kábel neprekážal pri pohybe stolujúcim, aby niekto o neho nezakopol.

Nikdy neumiestňujte spotrebič priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok...).

Nikdy neumiestňujte spotrebič na nábytok, ktorý je pripravený na stenu, na poličku, alebo do blízkosti horľavých predmetov, ako sú záclony, závesy, tapety.

Neumiestňujte spotrebič do rohu, alebo k stene, aby ste predišli jeho prehriatiu.

Nepoužívajte hliníkovú fóliu aby ste chránili výrobok pred zašpinením.

- Pred prvým použitím umyte varnú dosku alebo varné dosky (postupujte podľa odseku po použití), na varnú dosku alebo dosky naneste trochu oleja a utrite ich jemnou handričkou.

• Vloženie grilovacích platin:

- prístroj odistite- 1
- prístroj môžete úplne otvoriť (funkcia grilovanie – 7) uvoľnením zaistovacej páčky
- najprv šikmo založte spodnú dosku, kolíček na pravej strane prístroja musí zapadnúť na doraz – 2a
- o potom zatlačte na opačnú stranu dosky, aby sa zaistila – 2b
- najprv šikmo založte vrchnú dosku, kolíček na pravej strane prístroja musí zapadnúť na doraz – 3a
- o potom zatlačte na opačnú stranu dosky, aby sa zaistila – 3b

- Skontrolujte, či sú platne stabilné, správne umiestnené a pripnuté k zariadeniu. Používajte iba platne dodané so zariadením alebo zakúpené v autorizovanom servisnom stredisku.

Grilovanie a pri

- Zbernú nádob
- Nastavte term
- Zatvorte spotr

Funkcia b
Súčasná grilova

- Zbernú nádob
- **Otvorte gril:**
 - zaistovacia p
 - chyťte rukov
 - pusťte zaist
 - prístroj je úpl

Pripojenie

- Úplne rozviňte
- Skontrolujte, či
- Spotrebič prip
- V prípade pou
 - musí mať mir
 - vykonajte vs

*Ak je prívodná
vislym stredisko
Tento spotrebič
ovládania.*

- Nastavte term
 - Poloha termos
- Napájací kábe
 - Zasvieti sa čer

*Zelené svetlo zh
sa udrží.*

*Nikdy nepripájaj
Nikdy nepoužívaj*

- Spotrebič nech
 - trouka - 6

Abyste zachoval

Pri prvom použití

Nikdy nenecháv

Doba var

- Spotrebič je p

Abyste zachoval

- na obracanie p

- potraviny nek

- nevarate v pap

čnosti. Pozorne
ie podľa typu

ernica o nízkom
prostredí...)

alebo jednotlivé

ami označenými

Funkcia gril

Grilovanie a príprava sendvičov, paninies...

- Zbernú nádobu na štavu podložte pod dosku, aby štava mohla odtekať - 4
- Nastavte termostat podľa pokynov v tabuľke varenia - 5
- Zatvorte spotrebič.

Funkcia barbecue

Súčasné grilovanie mäsa a zeleniny.

- Zbernú nádobu na štavu podložte pod dosku, aby štava mohla odtekať - 4
- **Otvorte gril:**
 - zaistovaciu páčku potlačte smerom hore - 7a
 - chyťte rukoväť, otočte vrchnú časť a zaistovaciu páčku pridržiavajte v hornej polohe - 7b
 - pusťte zaistovaciu páčku a potom prístroj otvorte na 180° - 7c
 - prístroj je úplne otvorený - 7d

Pripojenie do elektrickej siete a predhriatie

- Úplne rozviňte prívodnú elektrickú šnúru.
- Skontrolujte, či sa Vaša elektrická inštalácia zhoduje s výkonom a napätím, ktoré sú uvedené na spotrebiči.
- Spotrebič pripájajte iba do zásuvky s integrovaným uzemnením.
- V prípade použitia predlžovacej prívodnej šnúry :
 - musí mať minimálne rovnaký prierez a uzemnenú zásuvku ;
 - vykonajte všetky potrebné opatrenia aby sa nikto do predlžovacej šnúry nezamotal.

Ak je prívodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.

Tento spotrebič nie je určený na zapínanie pomocou externých spínacích hodín, alebo oddeleného externého ovládania.

- Nastavte termostat do polohy uvedenej v tabuľke varenia - 5
Poloha termostatu pri predhrievaní zostáva rovnaká ako počas grilovania.
- Napájací kábel zapojte z elektrickej siete: prístroj je pod napätím.
Zasvieti sa červená kontrolka a spotrebič sa začne zohrievať - 6

Zelené svetlo zhasne a rozsvieti opäť pravidelne počas procesu varenia, aby sa ukázalo, že zvolené teploty sa udrží.

Nikdy nepripájajte spotrebič do elektrickej siete bez 2 vložených varných platní.

Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno.

- Spotrebič nechajte približne na 5 minút predhriať. Predhrievanie je ukončené keď sa rozsvieti zelená kontrolka - 6

Aby ste zachovali antiadhézne vlastnosti povrchu, nenechávajte spotrebič zohrievať príliš dlho naprázdno.

Pri prvom použití môže zo začiatku dôjsť k ľahkému uvoľneniu dymu a zápachu.

Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.

Doba varenia

- Spotrebič je po predhriatí pripravený na používanie.

Aby ste zachovali antiadhézne vlastnosti povrchu:

- na obracovanie potravín používajte drevenú špachtľu,
- potraviny nekrájajte priamo na platinách,
- nevarite v papilote.

SK

obrus.

neho) a urobte

ok...).

bo do blízkosti

oužití), na varnú

raz - 2a

raz - 3a

a platne dodané

Platne používajte iba so zariadením, pre ktoré boli určené, aby ste predišli ich poškodeniu (napr. nedávajte ich do rúry, na plynový alebo elektrický varič ap.).

Medzi dosku alebo rošt a potraviny určené na pečenie nikdy nedávajte alobal ani žiadne iné predmety.

Na varné plochy prístroja neukladajte kuchynské náradie.

Nedotýkajte sa kovových častí spotrebiča, ktorý sa predhrieva, alebo ktorý je v prevádzke, pretože sú veľmi horúce. Používajte rukoväť a v prípade potreby kuchynské rukavice.

Pri používaní spotrebič nepremiestňujte.

- Počas pečenia nevyberajte zbernú nádobu na štavu. Po upečení každej várky mäsa skontrolujte, či vytečená šťava nedosiahla MAX. Ak šťava dosiahla hladinu MAX., prístroj vypnite, nechajte úplne vychladnúť, vyprázdnite zbernú nádobu na štavu a môžete piecť ďalšie kúsky mäsa.
- Počas zohrievania prístroja nemanipulujte so zaistovacou páčkou ani s 2 odistovacími tlačidlami.

Funkcia gril

- Položte potraviny na spodnú grilovaciu platňu.
- Zatvorte spotrebič.
- Pripravujte podľa pokynov v tabuľke varenia.
- Vzdialenosť medzi oboma grilovacími platňami sa nastavuje automaticky (od 0 cm do 3,5 cm) podľa hrúbky pripravovaných potravín - 8

Pri pečení mäsa s kosťou používajte polohu grilovanie, aby bolo mäso čo najhomogénnejšie prepečené.

Funkcia barbecue

- Umiestnite potraviny rovnomerne na obe grilovacie platne.
- V prípade, že používate iba jednu platňu, uprednostnite vrchnú grilovaciu platňu.
- Pripravujte podľa pokynov v tabuľke varenia.

SK

Po použití

- Termostat dajte do polohy minimálneho výkonu.
- Odpojte spotrebič z elektrickej siete. Otvorte spotrebič.
- Nechajte otvorený spotrebič vychladnúť (približne 1 hodinu).
- Vyprázdnite zbernú nádobu na štavu. Dbajte, aby ste prístroj neprenášali, keď je nádoba plná.
- Po vychladnutí spotrebič zatvorte.
- **Odobratie grilovacích platin:**
 - prístroj môžete úplne otvoriť (funkcia grilu – 7) uvoľnením zaistovacej páčky
 - najprv vrchná doska: stlačte odistovacie tlačidlo, zdvihnite dosku a položte ju na bok - **9a - 9b**
 - potom spodná doska: stlačte odistovacie tlačidlo, zdvihnite dosku a položte ju na bok - **10a - 10b**
- Zbernú nádobu na štavu a dosky môžete umývať v umývačke riadu alebo špongiou, teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad.
- Zariadenie a sieťový kábel sa nesmú umývať v umývačke riadu.

Horúce platne nedávajte pod vodu ani na citlivé plochy.

Nikdy nepoužívajte kovové drôtenky ani práškový čistiaci prostriedok, aby ste nepoškodili povrch varnej dosky (napr. nelepivú povrchovú úpravu...).

- V prípade opakovaného umývania v umývačke riadu sa odporúča grilovacie platne z času na čas natrieť malým množstvom jedlého oleja, aby ste zachovali antiadhézne povrchové vlastnosti.
- Ohrevné teleso sa nečistí. Ak je skutočne znečistené, počkajte kým úplne vychladne a očistite ho suchou handričkou.

Farba grilovacích platní môže časom mierne vyblednúť.

- Po každom použití očistite nádobky na odtekajúcu šťavu.

Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny.

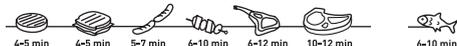
Spotrebič, ani prívodnú šnúru nikdy neponárajte do vody.

- Výrobok je možné odkladať vo vertikálnej polohe - 11

Zariadenie neprenášajte za rúkavť ani za kovové drôty.

Doby varenia

Uvedené doby sú iba informačného charakteru: môžu sa meniť v závislosti na množstve, preferovanej chuti, veľkosti jednotlivých kúskov a ich kvality.



Mäso a ražniči

Termostat 3	Funkcia	Pečenie
Hovädzie kotlety	gril	9-11 min
Hovädzie filé	gril	3-4 min
Pečené hovädzie mäso	gril	4-5 min
Telacie kotlety	opekanie	8-9 min/jedna strana
Jahňacie kotlety	opekanie	7-8 min/jedna strana
Bravčové kotlety	gril	7-9 min
Steak rumsteak	gril	3-4 min
Mletý steak	gril	4 min
Klobásky	gril	7-9 min
Jahňacie ražniči	opekanie	20-22 min
Ražniči z pečene a obličiek	opekanie	20-25 min
Kuracie ražniči	opekanie	20-25 min
Malé klobásky	opekanie	7-9 min



Sandwiches

Termostat 2	Funkcia	Pečenie
Panini	gril	7-9 min
Zapekaný chlieb so šunkou a syrom	gril	4-5 min

Ryby

Termostat 3	Funkcia	Pečenie
Kambala na prírodný spôsob	opekanie	6-7 min/jedna strana
Filety zo sardínek	opekanie	4-5 min/jedna strana
Podkovy z lososa	opekanie	5-6 min/jedna strana



Zelenina

Termostat 3	Funkcia	Pečenie
Huby	opekanie	5-7 min/jedna strana
Paradajky	opekanie	5-7 min/jedna strana
Cukiny	opekanie	5-10 min/jedna strana
Baklažány	opekanie	5-10 min/jedna strana

SK



Chránme životné prostredie !

① Váš spotrebič obsahuje množstvo vhoditeľnej a recyklovateľnej hmoty.

➔ Odovzdajte ho do zberného strediska, alebo do autorizovaného servisného strediska, kde bude spracovaný.

Köszönjük, hogy ezt a készüléket választotta, amely kizárólag háztartási használatra lett tervezve. Olvassa el figyelmesen ezen útmutatóban összefoglalt utasításokat, és tartsa ezeket kézügyben. Ezek mindegyik verzióra érvényesek, a készülékhez rendelt tartozékoktól függően.

Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatályban lévő szabványoknak (alacsonyfeszültségre, Elektromágneses Kompatibilitásra, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).

A fogyasztó érdekében cégünk fenntartja jogát ezen termékek jellemzőinek illetve összetevőinek minden előzetes bejelentés nélküli módosítására.

Tilos bármely olyan szilárd vagy folyékony ételkészlet fogyasztása, amely az  logóval ellátott részekkel érintkezik.

Házi balesetek megelőzése

- Tilos, hogy a készüléket olyan személyek használják (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek, akik nem rendelkeznek a használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik biztonságára felelős személy felügyel, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat. Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet a készülék működésének ideje alatt. Ne érintse meg a készülék felforrósodott felületeit.
- Használaton kívül soha ne csatlakoztassa a készüléket.
- Ha baleset történik, az égési sebet azonnal tartsa hideg víz alá, és szükség esetén hívjon egy orvost.
- A sütéskor felszabaduló füstök veszélyesek lehetnek az olyan állatokra nézve, amelyek különösen érzékeny légzőrendszerrel rendelkeznek, mint amilyenek például a madarak. A madártulajdonosoknak javasoljuk, hogy tartsák távol az állatokat a sütési területtől.

Összeszerelés

Első használat előtt

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből.
- Mossa le a grill-lapokat: járjon el a „Használat után” részben leírtaknak megfelelően.
- Törölje át a grill-lapokat egy kevés étolajba mártott puha törülőruhával.
- Helyezze a készüléket szilárd felületre. Kerülje a készülék puha felületen történő használatát, mint amilyen például a viaszos terítő.

Ha a készüléket az asztal közepén használja, tartsa távol a gyermekektől.

Vigyázzon a hosszabbítóval ellátott vagy hosszabbító nélküli tápkábel elhelyezésére! Tegyen meg minden szükséges óvintézkedést, hogy ne akadályozza az asztal körüli forgalmat, és senki ne botoljon meg benne.

Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül érzékeny felületre (üvegasztal, asztalterítő, lakkozott bútor stb.).

Soha ne helyezze a készüléket falra szerelt bútor vagy polc alá, gyúlékony anyagok közelébe, mint amilyenek a sötétítő, a függönyök vagy a falikárpitok.

A készülék túlmelegedésének megelőzése érdekében, ne helyezze azt a sarokba vagy falnak támasztva.

Ne használjon alumínium fóliát ahhoz, hogy a terméket megvédje a bepiszkolástól.

- Az első használat előtt mossa le a lapot (lapokat) (kövesse a használat utáni paragrafust), töltsön egy kevés olajt a lapra (lapokra), és törölje le egy puha törülőruhával.

• A grill-lapok beillesztéséhez:

- oldja ki a készüléket - **1**
- nyissa ki a készüléket teljesen (barbecue funkció - **7**) a rögzítőgomb működtetésével
- először tegye be részútsón az alsó sütőlapot, úgy, hogy a fül a készülék jobb oldalába akadjon - **2a** majd nyomja meg a sütőlap ellentétes oldalát ennek rögzítéséhez - **2b**
- ezt követően tegye be részútsón a felső sütőlapot, úgy, hogy a fül a készülék jobb oldalába akadjon - **3a** majd nyomja meg a sütőlap ellentétes oldalát ennek rögzítéséhez - **3b**

- Bizonyosodjon meg a készülékhez. Kérje a tájékoztatót.

Élelmiszerek gr

- A zsírgyűjtő tálcát
- Állítsa be a termostátot
- Zárja be a készüléket

A barbecue

Hűsfélék és zöl

- A zsírgyűjtő tálcát

• Nyissa ki a grill

- tolja el felfelé a grill-lapot
- ragadja meg a grill-lapot a jobb oldalánál
- eressze el a grill-lapot
- a készülék tartsa távol a gyermekektől

Csatlakozás

- Tekerje le a tápkábel végét a készülék hátulján található csatlakozóra
- Bizonyosodjon meg a tápkábel feszültségértékeiről
- A készüléket ne használja a következők mellett:
 - Hosszabbítóval
 - úgy, hogy a tápkábel a készülék felületére esik
 - tegyen meg minden szükséges óvintézkedést, hogy ne akadályozza az asztal körüli forgalmat, és senki ne botoljon meg benne.

Ha a készülék kábelje nem megfelelően van csatlakoztatva, a készülék nem működhet.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

A készülék nem működhet, ha a tápkábel nem megfelelően van csatlakoztatva.

vezze. Olvassa
Ezek mindegyik

sonyfesztűsége,
stb. vonatkozó

minden előzetes

szekkel érintkezik.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőlapok stabilan állnak, megfelelő pozícióban vannak, és jól rögzültek a készülékhez. Kizárólag a készülékhez mellékelte, vagy Hivatalos Szervizközpontban vásárolt sütőlapokat használja.

A grill funkcióhoz

Élelmiszerek grillezéséhez, illetve szendvicsek, panini stb. készítéséhez.

- A zsírgyűjtő tálcát helyezze a sütőlap alá annak érdekében, hogy ez összegyűjtse az esetlegesen kifolyó zsírt - 4
- Állítsa be a termosztátot a sütési táblázatban szereplő utasításoknak megfelelően - 5
- Zárja be a készüléket.

A barbecue funkcióhoz

Húsfélék és zöldségek egyidejű grillezéséhez.

- A zsírgyűjtő tálcát helyezze a sütőlap alá annak érdekében, hogy ez összegyűjtse az esetlegesen kifolyó zsírt - 4
- **Nyissa ki a grilltűt:**
 - tolja el felfelé a rögzítógombot - 7a
 - ragadja meg a fogantyút, és a rögzítógomb folyamatos fenti pozícióba tartása mellett hajtsa ki a felső részt - 7b
 - eressze el a rögzítógombot, majd nyissa ki a készüléket 180 fokban - 7c
 - a készülék teljesen nyitott állapotban van - 7d

Csatlakoztatás és előmelegítés

- Tekerje le teljes hosszában a kábelt.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy elektromos felszerelése kompatibilis a készülék alján feltüntetett áram- és feszültségértékekkel.
- A készüléket minden esetben kizárólag földelt csatlakozójelző dugja.
- Hosszabbító használata esetén:
 - úgy ennek a keresztmetszetének legalább megegyezőnek kell lenni, és a csatlakozó aljzat is lefedelve kell, hogy legyen ;
 - tegyen meg minden szükséges óvintézkedést annak megelőzésére, hogy bárki belebotolhasson.

Ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának vagy hasonló képzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében

A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel való működtetésre.

- Állítsa be a termosztátot a sütési táblázatban megjelölt pozícióba - 5
- A termosztát pozíciója az előmelegítés alatt megegyezik a sütéshez használt pozícióval.
- Csatlakoztassa a kábelt az aljzatba : a készülék ekkor feszültség alatt van. A piros lámpa kigyullad, és a készülék elkezd az előmelegítést - 6

A főzés közben rendszeresen kialszik és kigyullad újra a zöld fény, hogy érzékeltesse, tartsa a kiválasztott hőfokot.

Soha ne csatlakoztassa a készüléket, mielőtt a két grill-lapot a helyére nem illesztette.

Soha ne működtesse üresen a készüléket.

- Körülbelül 5 percig hagyja előmelegedni a készüléket. Az előmelegítés befejeződött, amikor a zöld lámpa kigyullad - 6

Annak érdekében, hogy megőrizze a bevonat tapadámentes tulajdonságait, kerülje az üres készülék túlzott előmelegítését.

Első használatkor előfordulhat, hogy az első néhány percben a készülék enyhe szagot és némi füstöt bocsát ki.

Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.

H

Sütés

- Az előmelegítést követően a készülék készen áll a használatra.

Annak érdekében, hogy megőrizze a bevonat tapadásmentes tulajdonságait:

- javasolt fa spatula használata az élelmiszerek forgatásához,
- ne vágja fel az ételt közvetlenül a sütőlapokon,
- ne süsse az ételt alufóliában.

A sütőlapok károsodásának megelőzése érdekében, ezeket kizárólag a hozzájuk tervezett készülékkel használja (pl. ne helyezze sütőbe, gáz- vagy elektromos főzőlapra stb.).

Soha ne helyezzen alufóliát vagy más tárgyat a lap, illetve a grillrács és a sütni kívánt élelmiszerek közé.

A sütőfelszereléseket ne helyezze a készülék sütőfelületeire.

Ne érjen a készülék fém részeihez melegítés vagy működés közben, mivel azok nagyon felforrósodnak.

Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.

- A sütés ideje alatt soha ne vegye ki a zsírgyűjtő tálcát. Mindegyik húsadag megsütésének végétével ellenőrizze, hogy a lé nem érte-e el a MAX. szintet. A MAX. szint elérése esetén várja meg a készülék teljes lehűlését, majd egy újabb húsadag sütése előtt ürítse ki a zsírfogó(ka)t.
- A készülék melegezése alatt ne érjen hozzá a rögzítógombhoz, sem pedig a 2 kioldó gombhoz.

A grill funkcióhoz

- Helyezze az ételt az alsó grill-lapra.
- Zárja be a készüléket.
- Süsse az ételt a sütési táblázatban feltüntetett utasításoknak megfelelően.
- A két grill-lap közötti távolság automatikusan beállítódik (0-tól 3,5 cm-ig) az elkészítendő étel vastagságának függvényében - 8

Csontos húсок sütésekor, az egyenletes sütés érdekében válassza inkább a barbecue pozíciót.

A barbecue funkcióhoz

- Oszlassa el egyenletesen az ételt a két grill-lapon.
- Ha csak az egyik sütőfelületet használja, javasolt a felső grill-lap használata.
- Süsse az ételt a sütési táblázatban feltüntetett utasításoknak megfelelően.

Használat után

- A hőfokszabályozót állítsa minimálisra.
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Nyissa ki a készüléket.
- Hagyja a készüléket lehűlni (körülbelül egy óra) nyitott pozícióban.
- Ürítse ki a zsírgyűjtő tálcát. Vigyázzon, hogy ne mozdítsa meg a készüléket, amikor a tálcá tele van.
- Amikor kihűlt, zárja le a készüléket.
- **A grill-lapok eltávolításához :**
 - nyissa ki a készüléket teljesen (barbecue funkció - 7) a rögzítógomb működtetésével
 - először a felső lapot távolítsuk el: nyomja meg a rögzítő gombot, emelje le a lapot és tegye félre - **9a - 9b**
 - aztán az alsó lapot vegye ki: nyomja meg a rögzítő gombot és vegye ki az alsó lapot - **10a - 10b**
- A zsírgyűjtő tálcá és a sütőlapok mosogatógépben vagy szivacs, meleg víz és mosogatószer segítségével tisztíthatók.
- A készülék és ennek tápkábele nem tisztítható mosogatógépben.

A forró sütőlapot ne tartsa víz alá, és ne helyezze törékeny felületre.

Soha ne használjon fémszivacsot, vagy súrolóport a főzőfelület (pl.: tapadásmentes bevonat,...) sérülésének elkerülése érdekében.

- Ha a lapokat rendszeresen mosogatógépben tisztítja, javasoljuk, hogy időközönként törölje át azokat étőlajjal bekenett törülőruhával, a tapadásmentesség hatékonyságának megőrzése végett.
- Az ellenállás nem tisztítandó. Ha valóban bepiszkolódik, várja meg amíg teljesen lehűl és dörzsölje át egy száraz törülőruhával.

Idővel a grill-lapok tapadásmentes bevonata elszíneződik – ez normális folyamat.

- Minden használat után tisztítsa meg a zsiradékgyűjtő tálcákat.

A készüléket vízbe meríteni tilos!

Soha ne merítse vízbe a készüléket és annak kábelét.

- A termék függőleges pozícióban tárolható - 11

Ne szállítsa a készüléket a fogantyújánál, vagy a vezetékénél fogva.

Sütési idők

A megadott elkészítési idők mindössze tájékoztató jellegűek: ezek mennyiségtől, egyéni ízléstől, az étel adagától és típusától függően változhatnak.



Húsok és nyárson sült ételek

Termosztát 3	Funkció	Sütés
Marhaborda	grill	9-11 perc
Marhaszelet	grill	3-4 perc
Bélszínszelet	grill	4-5 perc
Borjúborda	barbecue	8-9 perc/oldal
Báránypörkölt	barbecue	7-8 perc/oldal
Disznó oldalas	grill	7-9 perc
Marhahátszín steak	grill	3-4 perc
Vagdalt húsból készült	sült grill	4 perc
Kolbászok	grill	7-9 perc
Nyárson sült bárány	barbecue	20-22 perc
Nyárson sült máj/vese	barbecue	20-25 perc
Nyárson sült csirke	barbecue	20-25 perc
Koktél kolbász	barbecue	7-9 perc



Halak

Termosztát 3	Funkció	Sütés
Natúr nyelvhal	barbecue	6-7 perc/oldal
Szardínia filé	barbecue	4-5 perc/oldal
Lazacszelet	barbecue	5-6 perc/oldal



Zöldségek

Termosztát 3	Funkció	Sütés
Gomba	barbecue	5-7 perc/oldal
Paradicsom	barbecue	5-7 perc/oldal
Cukkini	barbecue	5-10 perc/oldal
Padlizsán	barbecue	5-10 perc/oldal



Szendvicsek

Termosztát 3	Funkció	Sütés
Panini szendvics	grill	7-9 perc
Croque-monsieur szendvics	grill	4-5 perc



Vegyünk részt a környezetvédelemben.

Ⓢ Készüléke több olyan anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.

➔ Adja be gyűjtőhelyre, vagy ha közelében nincs, akkor jóváhagyott szervízhelyre, ahol megfelelő módon bannak el vele.

H

Благодарим вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для использования в бытовых целях. Внимательно прочитайте и сохраните рекомендации, которые относятся ко всем моделям этого прибора с учетом их комплектующих.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).

В интересах потребителя наша фирма оставляет за собой право в любой момент вносить изменения в характеристики или комплектующие выпускаемых приборов.

Запрещается употреблять в пищу твердые или жидкие продукты, соприкоснувшиеся с элементами прибора, имеющими маркировку .

Меры безопасности по предотвращению несчастных случаев в быту

- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.
- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- В случае ожога немедленно смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.

Сборка

Перед первым использованием

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.
- Очистите решетки гриля: см. инструкции в разделе "После использования".
- Протрите решетки гриля мягкой тканью, смоченной в растительном масле.
- Поставьте прибор на устойчивую поверхность. Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.

Если прибор используется в центре стола, следите за тем, чтобы дети не могли до него дотянуться.

Следите за расположением шнура питания, который используется без или вместе с удлинителем, соблюдайте меры предосторожности, чтобы шнур питания не мешал присутствующим.

Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...).

Запрещается ставить прибор под навесным шкафчиком или полкой, или рядом с воспламеняющимися предметами, такими как шторы, занавески, обивка.

Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.

Запрещается пользоваться фольгой для предохранения прибора от загрязнения.

- При первом использовании вымойте плитку (или плитки) (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе после использования), налейте немного растительного масла на плитку (или плитки) и вытрите их с помощью мягкой ткани.
- **Для установки решеток гриля:**
 - разблокируйте прибор - 1
 - полностью откройте прибор (режим "барбекю" - 7), сдвинув кнопку фиксатора.
 - сначала поставьте нижнюю решетку гриля с наклоном так, чтобы выступ уперся в ограничитель, расположенный в правой части корпуса прибора - 2a - затем нажмите на решетку с противоположной стороны для ее полной фиксации - 2b
 - затем поставьте верхнюю решетку гриля с наклоном так, чтобы выступ уперся в ограничитель, расположенный в правой части корпуса прибора - 3a - затем нажмите на решетку с противоположной стороны для ее полной фиксации - 3b
- Убедитесь, что конфорки стабильны, хорошо установлены и правильно прилегают к устройству. Используйте только конфорки поставленные с устройством или купленные в авторизованном сервисном центре.

Для приготовления

- Поставьте поддон
- Установите терм
- Закройте прибор

Для работы

Для одновременн

- Поставьте подд
- Откройте гриль
 - толкните кноп
 - возьмите за ру
 - пустите кнопк
 - прибор полнос

Включение

- Полностью разм
- Перед подключ
- Разрешается вкл
- Если вы исполь
- необходимо пр

Зеленая лампочка

показывает темпер

Этот прибор не

дистанционного у

- Поставьте регул
- Положение терм
- Затем подключ
- Загорается свет

Во время исполь

поддерживается н

Запрещается вкл

Не включайте при

- Прогрейте при
- индикатор зелен

Во избежание п

Во время первого

Не оставляйте ра

Приготовл

- После предвари

Во избежание пов

- для переворачив

- не режьте продук

- не готовьте про

RUS

Для работы в режиме “гриль”

Для приготовления мяса “гриль”, сэндвичей и горячих бутербродов...

- Поставьте поддон для сока под решетку, чтобы собрать сок, который может образоваться при жарке - 4
- Установите термостат в соответствии с указаниями, приведенными в таблице приготовления блюд - 5
- Закройте прибор.

Для работы в режиме “барбекю”

Для одновременного приготовления мяса и овощей.

- Поставьте поддон для сока под решетку, чтобы собрать сок, который может образоваться при жарке - 4
- **Откройте гриль:**
 - толкните кнопку фиксатора вверх - 7a
 - возьмите за ручку, поверните верхнюю часть гриля, удерживая кнопку фиксатора в верхнем положении - 7b
 - пустите кнопку фиксатора, затем откройте прибор на 180° - 7c
 - прибор полностью открыт - 7d

Включение и предварительный прогрев

- Полностью размотайте шнур питания.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.
- Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- Если вы используете удлинитель:
 - он должен иметь как минимум такое же сечение и заземленную розетку;
 - необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.

Зеленая лампочка гаснет и загорается снова в течение процесса приготовления, показывая, что прибор нагрелся до желаемой температуры.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

- Поставьте регулятор термостата в положение, указанное в таблице приготовления блюд - 5
- Положение термостата во время предварительного прогревания идентично положению, которое используется при приготовлении блюд.
- Затем подключите прибор к сети: теперь прибор находится под напряжением. Загорается световой индикатор красного цвета, прибор начинает нагреваться - 6

Во время использования прибора зеленый световой индикатор регулярно гаснет и згорается вновь, указывая, что поддерживается нужная температура.

Запрещается включать прибор, не установив предварительно 2 решетки для гриля.

Не включайте прибор вхолостую.

- Прогрейте прибор в течение приблизительно 5мин. При достижении температуры готовности к работе включается индикатор зеленого цвета - 6

Во избежание повреждения антипригарного покрытия не нагревайте прибор вхолостую в течение длительного времени.

Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Приготовление блюд

- После предварительного прогревания прибор готов к использованию.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия:

- для переворачивания продуктов используйте деревянную лопатку,
- не режьте продукты непосредственно на решетках,
- не готовьте продукты в фольге.

RUS

Чтобы избежать повреждения конфорок, используйте их исключительно с прибором, для которого они были изготовлены (напр. не ставьте их в духовку, на газовую или электрическую плиту...).

Запрещается помещать фольгу или какой-либо другой предмет между плиткой или решеткой гриля и приготовляемыми продуктами.

Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.

Не касайтесь нагревающихся или работающих металлических частей прибора, т.к. они сильно раскалены.

Используйте ручку и в случае необходимости надевайте кухонные перчатки.

Не передвигайте прибор во время его работы.

- Запрещается вынимать поддон для стекания сока во время работы прибора. После окончания тепловой обработки каждой порции мяса убедитесь, что уровень сока не достигает отметки MAX. Если достигнут максимальный уровень (MAX), дождитесь полного охлаждения прибора, затем вылейте из поддона его содержимое, прежде чем загрузить новую порцию мяса.
- Во время нагревания прибора запрещается двигать кнопку фиксатора и 2 кнопки разблокировки гриля.

Для работы в режиме “гриль”

- Разложите продукты на нижней решетке гриля.
- Закройте прибор.
- Готовьте блюдо в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице приготовления блюд.
- Расстояние между двумя решетками гриля регулируется автоматически (от 0 см до 3,5 см) в зависимости от толщины используемых продуктов - 8

При приготовлении мяса с костью, для более однородного прожаривания мяса предпочтительно использовать режим “барбекю”.

Для работы в режиме “барбекю”

- Равномерно разложите продукты на обеих решетках гриля.
- Если используется только одна поверхность для нагрева, предпочтительно использовать верхнюю решетку гриля.
- Готовьте блюдо в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице приготовления блюд.

После использования

- Установите термостат в положение “min”.
- Отключите шнур питания от сети. Откройте прибор.
- Дайте прибору остыть в открытом положении (приблизительно в течение 1 часа).
- Вылейте из поддона его содержимое. Не передвигайте прибор при наполненном поддоне.
- После того, как прибор полностью остынет, закройте его.
- **Для того чтобы снять решетки гриля:**
 - полностью откройте прибор (режим «барбекю» - 7), сдвинув кнопку фиксатора
 - сначала верхнюю решетку: нажмите на кнопку разблокировки, приподнимите решетку и выньте ее, потянув в сторону - 9a - 9b
 - затем нижнюю решетку: нажмите на кнопку разблокировки, приподнимите решетку и выньте ее, и выньте ее, потянув в сторону - 10a - 10b
- Поддон для стекания сока и решетки можно мыть в посудомоечной машине или чистить при помощи губки, горячей воды и жидкости для мытья посуды.
- Электроприбор и шнур нельзя помещать в посудомойную машину.

Не помещайте горячую конфорку в воду или на хрупкую поверхность.

Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия, ...) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.

- В случае частого мытья решеток гриля в посудомоечной машине для сохранения качеств антипригарного покрытия рекомендуется периодически смазывать решетки небольшим количеством пищевого растительного масла.
- Нагревательный элемент очищать не следует. Если он действительно загрязнился, подождите, пока он полностью не остынет, и протрите сухой тканью.

С течением времени цвет решеток слегка изменяется, это является нормальным явлением.

- После каждого использования следует вымыть поддоны для стекания сока.

Запрещается погружать прибор в воду.

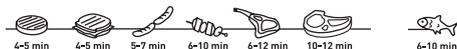
Запрещается погружать корпус прибора, пульт управления, шнур питания в воду.

- Прибор можно хранить в вертикальном положении - 11

Не переносите устройство, держа его за ручку или металлические провода.

Время приготовления

Время приготовления блюд указано приблизительно: оно может изменяться в зависимости от количества продуктов, вашего личного вкуса, величины кусков и их натуре.



Мясо и шашлыки

Термостат 3	Режим	Приготовление
Говяжьи антрекоты	гриль	9-11 мин
Говяжья вырезка	гриль	3-4 мин
Турнедо	гриль	4-5 мин
Телячьи отбивные	барбекю	8-9 мин/с каждой стороны
Бараньи отбивные	барбекю	7-8 мин/с каждой стороны
Свинные отбивные	гриль	7-9 мин
Бифштекс, ромштекс	гриль	3-4 мин
Рубленый бифштекс	гриль	4 мин
Сосиски, колбаски	гриль	7-9 мин
Шашлык из бараныны	барбекю	20-22 мин
Шашлык из печени и почек барбекю	барбекю	20-25 мин
Куриный шашлык	барбекю	20-25 мин
Коктейльные сосиски	барбекю	7-9 мин

Рыба

Термостат 3	Режим	Приготовление
Морской язык (в натуральном виде)	барбекю	6-7 мин/с каждой стороны
Филе сардин	барбекю	4-5 мин/с каждой стороны
Большие куски лосося	барбекю	5-6 мин/с каждой стороны



Овощи

Термостат 3	Режим	Приготовление
Грибы	барбекю	5-7 мин/с каждой стороны
Помидоры	барбекю	5-7 мин/с каждой стороны
Кабачки	барбекю	5-10 мин/с каждой стороны
баклажаны	барбекю	5-10 мин/с каждой стороны



Сэндвичи

Термостат 3	Режим	Приготовление
Горячие бутерброды "панини"	гриль	7-9 мин
Croque-monsieur	гриль	4-5 мин



Участуйте в охране окружающей среды!

Ⓛ Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.

По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

RUS

Дякуємо за те, що придбали цей пристрій, призначений для домашнього використання. Уважно прочитайте цю інструкцію та зберігайте її під рукою. Інструкція стосується усіх версій продукту, залежно від додаткового приладдя, що постачається разом з ним.

З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосованим нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).

Компанія залишає за собою право без попередження змінювати характеристики або комплектуючі деталі пристрою в інтересах споживача.

Споживання будь-яких рідких або твердих харчових продуктів, що потрапили у контакт з деталями, позначеними значком , заборонене.

Заходи щодо попередження нещасних випадків

- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь. Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.
- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- У випадку опіку негайно промийте пошкоджене місце холодною водою та, за необхідності, викличте лікаря.
- Дим від смаження може зашкодити тваринам, що мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад птахам. Власникам птахів рекомендовано тримати їх подалі від зони приготування їжі.

Зборка

Перше застосування грилю

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні грилю від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя.
- Очистіть пластини грилю: дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі "Після використання".
- За допомогою м'якої тканини змстіть пластини грилю олією.
- Розмістіть гриль на пласкій поверхні. Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад чайний рушник.

Якщо прилад використовується в центрі стола, встановіть його таким чином, щоб він був поза досяжністю дітей. Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомогою подовжувача або без нього, стежте за тим, щоб гості могли без перешкод переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.

Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі).

Не залишайте гриль під прикріпленнями до стіни предметами меблів або полками, а також поряд з легкозаймистими матеріалами, такими як жалюзі, штори, драпіровка.

Щоб запобігти перегріванню пристрою, не розміщуйте його у кутку чи біля стіни.

Не використовуйте фольгу для захисту продуктів від забруднень.

- При першому використанні вийміть конфорки (див. абзац після використання), налейте трохи олії на конфорку або на внутрішню частину фарфорової миски для фонду і протріть м'якою ганчіркою.

Щоб встановити пластини для смаження:

- розблокуйте прилад - 1
- розкрийте прилад повністю (функція барбекю - 7), натиснувши кнопку блокування
- в першу чергу, тримаючи під кутом, покладіть нижню пластину таким чином, щоб виступ увійшов до упору до заглиблення в правій частині приладу - 2а - потім натисніть на протилежний край пластини, щоб закріпити її - 2б
- після цього, тримаючи під кутом, покладіть нижню пластину таким чином, щоб виступ увійшов до упору до заглиблення в правій частині приладу - 3а - потім натисніть на протилежний край пластини, щоб закріпити її - 3б

• Переконайтеся, що використовується сервісному центру.

Для приготування:

- Підставте під гриль
- Встановіть термометр
- Закрийте пристрій

Використання

Для одночасного приготування:

- Підставте під гриль
- Відкрийте гриль
 - переведіть перемикач
 - утримуючи кнопку
 - верхню частину
 - відпустіть кнопку
 - прилад повністю

Підключення

- Повністю розгорніть
- Переконайтеся, що пристрій слід встановити на рівній поверхні
- Якщо використовується в якості гриля - він повинен мати достатню висоту, щоб не було необхідності використовувати подовжувач

У випадку коли неможливо знайти аналогічну кваліфікацію персоналу, зверніться до сервісного центру. Пристрій не призначений для керування.

- Встановіть термометр
- Під час попереднього нагрівання
- Після чого підставте під гриль

Зелений індикатор показує температуру приготування. Не підключайте пристрій до електромережі, якщо він не використовується.

Не залишайте прилад включеним, якщо він не використовується.

- Дайте грилю повністю охолонути, перш ніж вмикається зелений індикатор.

Для збереження смаку їжі, не залишайте прилад включеним, якщо він не використовується.

Приготування

- По закінченню приготування їжі, перемикач перемикається в положення "Відкрито".

Для збереження смаку їжі, бажано використовувати прилад, якщо він не використовується.

Не розкривайте прилад, якщо він не використовується.

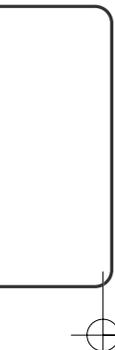
Не готуйте їжу, якщо він не використовується.

стання. Уважно
продукту, залежно

тиви про низьку
ектмами, охорону

електруючі деталі

кт з деталями,



ового приладдя.
я".

чайний рушник.

поза досяжністю
, стежте за тим,

еблі).

також поряд з

е трохи олії на
кою.

виступ увійшов
лежний край

ступ увійшов до
кний край

- Переконайтеся, що конфорки стабільні, добре встановлені і правильно прилягають до пристрою. Використовуйте лише конфорки, що постачаються разом із пристроєм або куплені в авторизованому сервісному центрі.

Використання функції грилю

Для приготування їжі на грилі, бутербродів, булочок і т. ін.

- Підставте під пластину піддон, призначений для збору соку, що може утворюватися під час приготування - 4
- Встановіть термостат у потрібне положення, згідно з таблицею приготування продуктів - 5
- Закрийте пристрій.

Використання функції барбекю

Для одночасного приготування м'яса та овочів.

- Підставте під пластину піддон, призначений для збору соку, що може утворюватися під час приготування - 4
- **Відкрийте гриль:**
 - переведіть кнопку блокування у верхнє положення - 7a
 - утримуючи кнопку блокування у верхньому положенні, візьміться за ручку приладу поверніть його верхню частину - 7b
 - відпустіть кнопку блокування й розгорніть обидві поверхні приладу на 180° - 7c
 - прилад повністю розкритий - 7d

Підключення та попередній розігрів

- Повністю розмотайте шнур живлення.
- Переконайтеся, що потужність та напруження джерела електроживлення відповідають зазначеним на приладі.
- Пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- Якщо використовується подовжувач:
 - він повинен мати як мінімум такий ж розріз та заземлену розетку ;
 - необхідно вжити усіх заходів, щоб ніхто в ньому не заплутався.

У випадку коли кабель електропостачання пошкоджено, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.

Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.

- Встановіть термостат у положення згідно з таблицею часу приготування продуктів - 5
- Під час попереднього розігріву термостат встановлюється в те саме положення, що й під час приготування.
- Після чого підключіть прилад за допомогою електрошнур до електромережі: тепер прилад знаходиться під напругою. Індикатор засвітиться червоним світлом і розпочнеться процес розігріву - 6

Зелений індикатор вмикається та вимикається під час приготування, показуючи тим самим, що обрана температура підтримується.

Не підключайте пристрій до електромережі, поки не будуть встановлені обидві пластини для смаження.

Не залишайте порожній пристрій ввімкненим.

- Дайте грилю приблизно 5 хвилин для попереднього розігріву. Попередній розігрів завершено, коли вмикається зелений індикатор - 6

Задля збереження властивостей протипригарного покриття уникайте тривалого розігріву порожнього грилю.

Під час першого використання у перші декілька хвилин можлива поява незначного запаху та диму.

Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.

Приготування

- По закінченню попереднього розігріву пристрій готовий до використання.

Задля збереження протипригарних властивостей покриття:

- бажано використовувати дерев'яну лопатку для перевертання їжі,
- не розрізуйте їжу безпосередньо на плитці гриля,
- не готуйте їжу у фользі.

UA

Щоб уникнути пошкодження конфорок, використовуйте їх лише з приладом, для якого вони були виготовлені (напр. не ставте їх в духовку, на газову чи електричну плиту...).

В жодному разі не кладіть алюмінієву фольгу або будь-які інші предмети між плиткою або решіткою та призначеними для приготування продуктами.

Не кладіть знаряддя для приготування на поверхню приладу.

Не торкайтеся металевих частин, які нагріваються до високих температур під час попереднього розігріву та приготування їжі. За необхідності, користуйтеся ручкою гриля або кухонною рукавицею.

Не зрушуйте гриль з місця під час використання.

- Забороняється виймати піддон для збору соку під час приготування. Після закінчення теплової обробки кожної порції м'яса переконайтеся, що рівень соку не досягає позначки MAX. При досягненні рівня MAX, зачекайте до повного охолодження приладу й випорожніть піддон для збору соку, перед тим як покласти нову порцію м'яса.
- Забороняється маніпулювати кнопкою блокування, а також 2 кнопками розблокування під час нагріву приладу.

Використання функції грилю

- Покладіть їжу на нижню пластину грилю.
- Закрийте пристрій.
- Смажте їжу згідно з таблицею часу приготування.
- Відстань між двома пластинами грилю регулюється автоматично (від 0 до 3,5 см) залежно від товщини їжі, що готується - 8

Коли ви готуєте м'ясо з кістками, краще вибирати положення барбекю, щоб страва готувалася більш рівномірно.

Використання функції барбекю

- Рівномірно розподіліть їжу на обох пластинах грилю.
- Якщо потрібна лише одна поверхня для смаження, бажано використовувати верхню пластину.
- Смажте їжу згідно до таблиці часу приготування.

Після використання

- Виставте термостат у мінімальне положення.
- Відключіть пристрій від електромережі. Відкрийте гриль.
- Залиште його охолоджуватись у розкритому вигляді (приблизно 1 годину).
- Випорожніть піддон для збору соку. Забороняється переміщати прилад, якщо піддон наповнений.
- Після охолодження закрийте прилад.

UA

Щоб зняти пластини грилю:

- розкрийте прилад повністю (функція барбекю - 7), натиснувши кнопку блокування
- верхня пластина в першу чергу: натисніть кнопку блокування, трохи підніміть і витягніть пластину - 9a - 9b
- потім нижня пластина: натисніть кнопку блокування, трохи підніміть і витягніть пластину - 10a - 10b
- Піддон для збору соку та пластини можна мити в посудомийній машині або за допомогою губки, в гарячій воді з миючим.
- Прилад та шнур енергопостачання не повинні митися в посудомийній машині.

Електроприлад і шнур не можна класти в посудомийну машину.

Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипригарному покриттю тощо).

- У випадку регулярного використання посудомийної машини рекомендовано час від часу протирати пластини олією задля збереження протипригарних властивостей.
- Резистор не підлягає чищенню. В разі сильного забруднення, зачекайте доки він повністю остигне та потріть його сухою тканиною.

З плином часу колір пластин може злегка вигоряти.



4-5 min

Бутерброди

Термостат 3

Гарячий бутерброд

Гарячий бутерброд та шинкою

- Чищайте піддони для соку/жиру після кожного використання.

Забароняється занурювати прилад.

Бережіть пристрій та шнур живлення від впливу води.

- Прилад можна зберігати в вертикальному положенні - 11

Не переносьте пристрій, тримаючи його за ручку чи металеві проводи.

Час приготування

Наведений час приготування є орієнтовним: він може змінюватись залежно від кількості, власного смаку, розміру шматків та типу харчових продуктів.



М'ясо та шашлики

Термостат 3	Функція	Смаження
Яловичі антрекоти	гриль	9-11 хвилин
Яловича вирізка	гриль	3-4 хвилин
Шматок яловичого філе	гриль	4-5 хвилин
Телячі відбивні	барбекю	8-9 хвилин з кожного боку
Баранячі відбивні	барбекю	7-8 хвилин з кожного боку
Свинячі відбивні	гриль	7-9 хвилин
Ромштекс	гриль	3-4 хвилин
Біфштекс січений	гриль	4 хвилин
Сосиски	гриль	7-9 хвилин
Шашлики з баранини	барбекю	20-22 хвилин
Шашлики з печінки/нірок	барбекю	20-25 хвилин
Шашлики з курятини	барбекю	20-25 хвилин
Маленькі ковбаски до аперитиву	барбекю	7-9 хвилин



Бутерброди

Термостат 3	Функція	Смаження
Гарячий бутерброд "паніни"	гриль	7-9 хвилин
Гарячий бутерброд із сиром та шинкою	гриль	4-5 хвилин

Риба

Термостат 3	Функція	Смаження
Морський язик, приправ	барбекю	6-7 хвилин з кожного боку
Філе сардин	барбекю	4-5 хвилин з кожного боку
Лосось, порізаний скибками	барбекю	5-6 хвилин з кожного боку



Овочі

Термостат 3	Функція	Смаження
Шампіньйони	барбекю	5-7 хвилин з кожного боку
Помідори	барбекю	5-7 хвилин з кожного боку
Кабачки	барбекю	5-10 хвилин з кожного боку
Баклажани	барбекю	5-10 хвилин з кожного боку

UA



Бережіть навколишнє середовище!

ⓘ Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

➔ Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутністю таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

Благодарим ви, че купихте този уред, предназначен само за домашна употреба. Прочетете внимателно указанията за различните модели в зависимост от приставките, доставени с вашия уред, и ги запазете за бъдещо ползване.

За вашата безопасност този уред съответства на стандартите и на действащата нормативна уредба (Нисковолтова директива, Директива за електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с хранителни продукти, околна среда и др.).

Нашето дружество си запазва правото, в интерес на потребителя, да променя по всяко време техническите характеристики и съставните елементи на своите продукти.

Всякакъв теч или твърд хранителен продукт, който влезе в контакт с части, обозначени с X, не трябва да се консумира.

Предотвратяване на битови злополуки

- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Температурата на откритите повърхности се повишава, когато уредът е включен. Не докосвайте нагорещените повърхности на уреда.
- Не оставяйте уреда включен, когато не го използвате.
- В случай на злополука облейте веднага изгореното място със студена вода и ако е необходимо повикайте лекар.
- Пушекът от печенето може да бъде опасен за животни с особено чувствителна дихателна система като птиците. Препоръчваме на собствениците на птици да ги държат на разстояние от кухнята.

Сглобяване

Преди първа употреба

- Отстранете опаковката, лепенките и приставките от вътрешната и от външната страна на уреда.
- Почистете грил плочите : спазвайте указанията от раздела "След употреба".
- Избършете грил плочите с мека кърпа, напоена с олио.
- Поставете уреда върху стабилна повърхност. Избягвайте използването на меки подложки от типа на гумирани покривки.

Ако използвате уреда в средата на масата, погрижете се да не е достъпен за деца.

При поставянето на кабела, независимо дали е с удължител или не, вземете необходимите предпазни мерки, така че той да не пречи на свободното движение на хора около масата.

Никога не поставяйте уреда директно върху чупливи повърхности (стъклена маса, покривка, лакирана мебел и др.).

BG

Никога не поставяйте уреда върху поставки, окачени на стената, върху етажерки или в близост до леснозапалими материали като шори, завеси, тапети.

За да избегнете прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или до стена.

Не използвайте алуминиево фолио, за да предпазите уреда от изцапване.

- Преди първата употреба измийте плочата/плочите (както е посочено в раздела "След употреба"), сипете малко олио върху нея/тях и избършете с мека кърпа.
- **Поставяне на грил плочите:**
 - отключете уреда - 1
 - отворете изцяло уреда (функция "Гарбекю" - 7), като натиснете заключващия бутон
 - първо поставете долната плоча странично и я закрепете стабилно в десния жлеб на уреда - 2a, а след това натиснете противоположната ѝ страна, за да я фиксирате - 2b
 - след това поставете горната плоча странично и я закрепете стабилно в десния жлеб на уреда - 3a, а след това натиснете противоположната ѝ страна, за да я фиксирате - 3b

- Проверете дали плочите, доставени с уреда, са правилно поставени.

За едновременно използване:

- Поставете съответните приставки
- Регулирайте температурата
- Затворете уреда

Функция "Съхраняване"

За едновременно използване:

- Поставете съответните приставки
- Отворете скапача
 - натиснете заповедния бутон
 - хванете дръжката
 - отпуснете заповедния бутон
 - уредът е отворен

Включване

- Развийте изцяло уреда
- Проверете дали плочите са правилно поставени
- Включвайте уреда
 - Ако използвате функцията "Съхраняване" - той трябва да е отворен
 - вземете всички предпазни мерки

Ако захранващият кабел е произведен от друг производител, този уред не е предназначен за управление.

- Поставете термометра в положението "Изключено"
- в електрическия кабел светва червен индикатор

Зелената лампа на контролна панелта е избрана температура

Никога не включвайте уреда

Никога не включвайте уреда

- Оставете го докато се приключило -

При първото включване

При първото включване

Никога не оставяйте уреда

Печене

- След като загряте

За да запазите печенето:

- препоръчваме ви да използвате функцията "Съхраняване"
- не режете продукта
- не използвайте уреда

ете внимателно
и ги запазете за

мативна уредба
кт с хранителни

е техническите

✗, не трябва да

- Проверете дали плочите са стабилно поставени и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите, доставени в комплекта заедно с уреда, или закупени от авторизиран сервиз.

Функция “скара”

За едновременно приготвяне на месо и зеленчуци.

- Поставете съда за сос под плочата, за да съберете соса, който може да изтече - 4
- Регулирайте термостата, като следвате указанията от таблицата за изпичане - 5
- Затворете уреда.

Функция “барбекю”

За едновременно приготвяне на месо и зеленчуци.

- Поставете съда за сос под плочата, за да съберете соса, който може да изтече - 4
- **Отворете скарата:**
 - натиснете заключващия бутон нагоре - 7a
 - хванете дръжката и завъртете горната част, като задържате заключващия бутон натиснат нагоре - 7b
 - отпуснете заключващия бутон и отворете уреда на 180° - 7c
 - уредът е отворен изцяло - 7d

Включване и нагриване

- Развийте изцяло захранващия кабел.
- Проверете дали електрическата инсталация е съвместима с мощността и напрежението, указани върху долната част на уреда.
- Включвайте уреда само в заземен контакт.
- Ако използвате удължител:
 - той трябва да има минимално еднакъв диаметър и заземен контакт ;
 - вземете всички необходими предпазни мерки, за да предотвратите спъване.

Ако захранващият кабел е повреден, за да избегнете всякакви рискове, той трябва да бъде сменен от производителя, от сервиза за гаранционно обслужване или от лице със сходна квалификация.

Този уред не е предвиден да бъде задействан чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление.

- Поставете термостата на положението, посочено в таблицата за изпичане - 5
Положението на термостата при предварителното загриване е същото като при печене.
- в електрическата мрежа : уредът е включен в захранването.
светва червеният индикатор и уредът започва да се нагрива - 6

Зелената лампа светва и загасва периодично по време на готвенето, за да индикира поддържането на избраната температура.

Никога не включвайте уреда, без да сте поставили на място и двете плочи.

Никога не включвайте уреда празен.

- Оставете го да загрее около 5 минути. Когато светне зеленият индикатор, предварителното затопляне е приключило - 6

При първото включване можете да усетите лека миризма и дим през първите няколко минути.

При първото включване можете да усетите лека миризма и дим през първите няколко минути.

Никога не оставяйте уреда без надзор.

Печене

- След като загрее, уредът е готов за ползване.

За да запазите незалепващото покритие на уреда :

- препоръчваме ви да използвате дървена шпатула, за да обръщате продуктите,
- не режете продуктите директно върху плочите.
- не използвайте с хартия за печене.

За да предотвратите щети по плочите, използвайте ги само с уреда, за който са предназначени, (напр. не ги слагайте във фурната, върху газта или електрическия котлон).

Никога не поставяйте алуминиево фолио или друг предмет между плочата или решетката и продуктите, които печете.

Не поставяйте кухненски съдове върху повърхностите за печене на уреда.

Не докосвайте металните части на уреда, когато подгръва или работи, защото са силно нагорещени.

Не премествайте уреда по време на употреба.

- Не махайте съда за сос по време на печенето. След изпичането на всяка порция месо, проверявайте дали количеството на мазнината не е достигнало ниво MAX. Ако е достигнало максималното ниво, изчакайте уредът да изстине напълно и изпразнете съда за сос, преди да сложите нова порция месо за печене.
- Не пипайте заключващия бутон или двата бутона за освобождаване по време на нагриването на уреда.

Функция "скара"

- Поставете продуктите върху долната грил плоча.
- Затворете уреда.
- Изпечете, като следвате указанията от таблицата за изпичане.
- Разстоянието между грил плочите се регулира автоматично (от 0 см до 3,5 см) в зависимост от дебелината на продуктите за печене - 8

Когато печете месо с кокал, избирайте позиция "барбекю" за по-равномерно изпичане.

Функция "барбекю"

- Разпределете продуктите равномерно върху двете грил плочи.
- Когато използвате само една повърхност, за предпочитане е да използвате горната грил плоча.
- Изпечете, като следвате указанията от таблицата за изпичане.

След ползване

- Поставете термостата на минимална температура.
- Изключете уреда от електрическата мрежа. Отворете уреда.
- Оставете уреда отворен, за да изстине (около 1 час).
- Изпразнете съда за сос. Не премествайте уреда, ако съдът е пълен.
- След като уредът изстине, го затворете.
- **Сваляне на грил плочите:**
 - отворете изцяло уреда (функция "барбекю" - 7), като натиснете заключващия бутон
 - първо горната плоча - натиснете бутона за освобождаване, повдигнете плочата и я извадете странично - 9a - 9b
 - и след това долната плоча - натиснете бутона за освобождаване, повдигнете плочата и я извадете странично - 10a - 10b

BG

- Съдът за сос и плочите могат да се почистват в миялна машина или с гъба, топла вода и препарат за съдове.
- Уредът и кабелът му не трябва да се слагат в миялна машина.

Не слагайте горещите плочи под водна струя или върху деликатна повърхност.

Не използвайте телена гъба или почистващ препарат, за да не повредите повърхността за печене (напр. незалепащо покритие и т.н.).

- При често почистване в миялна машина ви препоръчваме от време на време да намазвате плочите с малко готварско олио, за да запазите незалепащото покритие.
- Нагревателят не се почиства. Ако е много замърсен, изчакайте напълно да изстине и го избършете със суха кърпа.

Нормално е цветът на плочите леко да избелее с течение на времето.

- Изпразвайте съдовете за сос след всяка употреба.

Уредът не трябва да се потапя във вода.
Никога не потапяйте уреда и захранващия кабел във вода.

- Уредът може да се прибира във вертикално положение - 11

Не пренасяйте уреда като го държите за дръжката или кабелите.

Време за изпичане

Времето за изпичане е препоръчително : може да варира в зависимост от количеството, вкуса ви, дебелината и вида на парчетата.



Месо и шишчета

Термостат 3	Функция	Печене
Говежди котлети	скара	9-11 мин
Говеждо филе	скара	3-4 мин
Турнедо	скара	4-5 мин
Телешки котлети	барбекю	8-9 мин от всяка страна
Агнешки котлети	барбекю	7-8 мин от всяка страна
Свински котлети	скара	7-9 мин
Рамстек	скара	3-4 мин
Шницел	скара	4 мин
Наденици	скара	7-9 мин
Агнешки шишчета	барбекю	20-22 мин
Шишчета от черен дроб/бъбреци	барбекю	20-25 мин
Пилешки шишчета	барбекю	20-25 мин
Малки кренвирши	барбекю	7-9 мин



Сандвичи

Термостат 2	Функция	Печене
Панини	скара	7-9 мин
Тост с шунка и сирене	скара	4-5 мин

Риба

Термостат 3	Функция	Печене
Морски език натюр	барбекю	6-7 мин от всяка страна
Филе от сардина	барбекю	4-5 мин от всяка страна
Филе от сьомга	барбекю	5-6 мин от всяка страна



Зеленчуци

Термостат 3	Функция	Печене
Гъби	барбекю	5-7 мин от всяка страна
Домати	барбекю	5-7 мин от всяка страна
Тиквички	барбекю	5-10 мин от всяка страна
Патладжани	барбекю	5-10 мин от всяка страна



Да участваме в опазването на околната среда!

① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

Предайте го в специален център или, ако няма такъв, в одобрен сервиз, за да бъде преработен.

Vă mulțumim că ați achiziționat acest aparat, destinat exclusiv unei utilizări domestice. Citiți cu atenție și păstrați la îndemână instrucțiunile din acest manual, comune pentru diferitele versiuni, în funcție de accesoriile livrate odată cu aparatul dumneavoastră.

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile (directivele privind echipamentele de joasă tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul înconjurător etc.).

Societatea noastră își rezervă dreptul de a modifica în orice moment, în interesul consumatorilor, caracteristicile sau componentele produselor sale.

Orice aliment lichid sau solid care intră în contact cu piesele marcate cu logo-ul  nu poate fi consumat.

Prevenirea accidentelor casnice

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat din partea persoanei respective de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului. Este bine să fie supravegheați copiii, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timp ce aparatul se află în funcțiune. Nu atingeți suprafețele calde ale aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în priză când acesta nu este utilizat.
- Dacă se produce un accident, puneți imediat pe arsură apă rece și, dacă este nevoie, chemați un medic.
- Aburii din timpul gătitului ar putea fi periculoși pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Îi sfătuim pe proprietarii de păsări să le îndepărteze din bucătărie.

Montaj

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.
- Curățați plăcile grill-ului: urmați instrucțiunile din paragraful „După utilizare”.
- Ștergeți plăcile grill-ului cu un material textil moale, îmbibat în ulei.
- Așezați aparatul dumneavoastră pe un plan stabil. Evitați să-l utilizați pe un suport flexibil, de tipul fețelor de masă „Bulgomme”.

Dacă dispozitivul este poziționat în centrul mesei, vă rugăm aveți grijă să îl poziționați la distanță de copii care pot ajunge la el. Poziționați cu grijă cablul electric, chiar dacă folosiți prelungitor, astfel încât vizitatorii să poată circula în jurul mesei fără să se împiedice sau să calce pe el.

Nu așezați niciodată aparatul direct pe un suport fragil (masă din sticlă, față de masă, mobilă lăcuită, etc.).

Nu așezați niciodată aparatul sub o mobilă fixată pe perete, sub o etajeră, sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi jaluzele, perdelele, tapetul.

Pentru a evita supraîncălzirea aparatului, nu îl așezați într-un colț sau lângă un perete.

Nu utilizați hârtie din aluminiu pentru a proteja produsul împotriva murdăriei.

- Înainte de prima utilizare, spălați farfuria (farfuriile) (citiți paragraful cu instrucțiuni după folosire) sau un pic de ulei în farfuria și ungeți cu o cârpă moale.

• Pentru fixarea plăcilor grill-ului:

- deblocați aparatul - **1**
- deschideți complet aparatul (funcția grătar - **7**) cuplând butonul de blocare
- mai întâi așezați plita inferioară oblic, astfel încât proeminența să se oprească în partea dreaptă a aparatului - **2a** - apoi apăsați partea opusă a plitei pentru a o bloca - **2b**
- după aceea, așezați plita superioară oblic, astfel încât proeminența să se oprească în partea dreaptă a aparatului - **3a** - după aceea apăsați pe partea opusă a plitei pentru a o bloca - **3b**

- Asigurați-vă că plitele sunt stabile, bine poziționate și prinse corect pe aparat. Utilizați doar plitele furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.

RO

Pentru a perpe

- Așezați tava p
- Reglați termos
- Reînchideți apa

Pentru fur

Pentru a frige î

- Așezați tava p
- **Deschideți gr**
 - împingeți but
 - apucați mân
 - eliberați bute
 - aparatul este

Conectare

- Derulați compl
- Verificați dacă
- Nu conectați a
- Dacă folosiți u
 - acesta trebu
 - luați toate m

Dacă este avari

de către o perso

Acest aparat nu

tem separat cu

- Reglați termos
- Poziția termos
- Conectați cabl
- Indicatorul lum

The green light

temperature is m

Nu conectați nic

Nu utilizați nicio

- Lăsați aparatul
- indicatorul lum

Pentru a păstra f

La prima utilizare

Nu utilizați nicio

Gătitul

- După preîncăz

Pentru a păstra f

- utilizați de pre

- nu tăiați alimen

- nu gătiți în hâr

Pentru a preveni

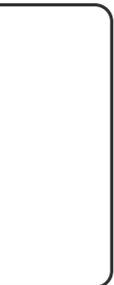
așezați într-un c

Citiți cu atenție ni, în funcție de

abile (directivele
intră în contact

ilor, caracteristi-

fi consumat.



aparaturii.

de tipul fețelor

șă de copii care
șătorii să poată

șă lăcuită, etc.).

riale inflamabile,

osire), turnați un

dreaptă

parte dreaptă

plitele furnizate

Pentru funcția grill

Pentru a perpeți fripturi la grătar și a face sandvișuri, panini, etc.

- Așezați tava pentru colectarea grăsimii sub plită pentru a colecta toată grăsimea care s-ar putea scurge - 4
- Reglați termostatul conform instrucțiunilor din tabelul referitor la gătit - 5
- Reînchideți aparatul.

Pentru funcția barbecue

Pentru a frige în același timp cărnuri și legume.

- Așezați tava pentru colectarea grăsimii sub plită pentru a colecta toată grăsimea care s-ar putea scurge - 4
- **Deschideți grill-ul :**
 - împingeți butonul de blocare în sus - 7a
 - apucați mânerul, pivotați partea superioară menținând butonul de blocare în sus - 7b
 - eliberați butonul de blocare, apoi deschideți aparatul la 180° - 7c
 - aparatul este complet deschis - 7d

Conectare și preîncălzire

- Derulați complet cablul.
- Verificați dacă instalația electrică este compatibilă cu puterea și tensiunea indicate dedesubtul aparatului.
- Nu conectați aparatul decât la o priză cu legare la pământ încorporată.
- Dacă folosiți un prelungitor electric:
 - acesta trebuie să aibă cel puțin aceeași secțiune și o priză cu împământare ;
 - luați toate măsurile de precauție necesare pentru ca nimeni să nu se împiedice în el.

Dacă este avariat cablul acestui aparat, el trebuie înlocuit de producător, prin serviciul clienți al acestuia, sau de către o persoană cu o calificare similară, pentru a evita pericolele.

Acest aparat nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui releu de timp exterior sau printr-un sistem separat cu telecomandă.

- Reglați termostatul în poziția indicată în tabelul referitor la gătit - 5
Poziția termostatalui în timpul preîncălzirii este identică cu cea utilizată în timpul gătitului.
- Conectați cablul electric de la priză : l'appareil est alors sous tension.
Indicatorul luminos roșu se aprinde, iar produsul începe să se încălzească - 6

The green light goes out and lights up again regularly during the cooking process, to show that the selected temperature is maintained.

Nu conectați niciodată aparatul fără să fi poziționat cele 2 plăci de gătit.

Nu utilizați niciodată aparatul în gol.

- Lăsați aparatul să se preîncălzească timp de aproximativ 5 minute. Preîncălzirea se termină când se aprinde indicatorul luminos verde - 6

Pentru a păstra însușirile anti-adezive ale căptușelii, evitați să lăsați aparatul să se încălzească prea tare în gol.

La prima utilizare, se poate produce, în primele minute, o degajare ușoară de miros și de fum.

Nu utilizați niciodată aparatul fără supraveghere.

RO

Gătitul

- După preîncălzire, aparatul este pregătit pentru a fi utilizat.

Pentru a păstra însușirile anti-adezive ale căptușelii:

- utilizați de preferință o spatulă din lemn pentru a întoarce alimentele,
- nu tăiați alimentele direct pe plăci,
- nu gătiți în hârtie de copt.

Pentru a preveni deteriorarea plitelor, utilizați-le numai cu aparatul pentru care au fost concepute (de ex. nu le așezați într-un cuptor, pe arzătorul cu gaz sau pe plita electrică, etc.).

Nu folosiți folie de aluminiu sau alte obiecte care să se interpună între farfurie sau grătar și mâncarea preparată. Nu puneți ustensile de gătit pe suprafața de gătit a aparatului.

Nu atingeți părțile metalice ale aparatului în curs de încălzire sau de funcționare, deoarece acestea sunt foarte calde. Utilizați mânerul și purtați mănuși de bucătărie, dacă este necesar.

Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.

- Nu scoateți tăvița de colectare a grăsimii în timp ce gătiți. După ce ați terminat de gătit fiecare porție de carne, verificați ca sucii să nu fi atins nivelul MAX. Dacă s-a atins nivelul MAX., așteptați răcirea completă a aparatului, după care goliți serterul(ele) de recuperare a grăsimilor înainte de a găti o nouă porție de carne.
- Nu manipulați butonul de blocare și nici cele două butoane de deblocare în timpul încălzirii aparatului.

Pentru funcția grill

- Așezați alimentele pe placa inferioară a grill-ului.
- Reînchideți aparatul.
- Lăsați alimentele să se facă respectând instrucțiunile din tabelul referitor la gătit.
- Distanța dintre cele două plăci ale grill-ului se reglează automat (de la 0 cm la 3,5 cm) în funcție de grosimea alimentelor care trebuie găsite - **8**

Când preparați cărnuri cu oase, alegeți poziția barbecue pentru o mai bună omogenitate a preparatului.

Pentru funcția barbecue

- Așezați alimentele uniform pe cele două plăci ale grill-ului.
- Când se folosește o singură suprafață de gătit, alegeți de preferință placa superioară a grill-ului.
- Lăsați alimentele să se facă respectând instrucțiunile din tabelul referitor la gătit.

După utilizare

- Reglați termostatul la poziția minimă.
- Scoateți aparatul din priză. Deschideți aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească (aproximativ 1 oră), în poziție deschisă.
- Goliți tava pentru colectarea grăsimii. Atenție să nu deplasați aparatul când tava este plină.
- După răcire, închideți aparatul.
- **Pentru a înlătura plăcile grill-ului:**
 - deschideți complet aparatul (funcția grătar - **7**) cuplând butonul de blocare
 - plita superioară întâi: apăsați butonul de deblocare, ridicați plita și scoateți-o prin lateral - **9a - 9b**
 - apoi plita inferioară: apăsați butonul de deblocare, ridicați plita și scoateți-o prin lateral - **10a - 10b**
- Tava pentru colectarea grăsimii și plitele pot fi spălate în mașina de spălat vase sau pot fi curățate cu un burete, cu apă caldă și detergent de vase lichid.
- Este interzisă introducerea aparatului și a cablului de alimentare în mașina de spălat vase.

RO

Nu așezați plita fierbinte sub un jet de apă sau pe o suprafață fragilă.

Nu folosiți produse de curățare abrazive pentru a nu afecta suprafața de gătit (de exemplu, învelitul non-aderent).

- În caz de spălări repetate în mașina de spălat vase, este recomandat să se unșă din când în când plăcile cu puțin ulei alimentar, pentru a păstra însușirile anti-aderente.
- Rezistența electrică nu se curăță. Dacă este foarte murdară, așteptați până se răcește și ștergeți cu o cârpă uscată.

Este normal ca plăcile să se decoloreze ușor de-a lungul timpului.

- Curățați cuva pentru suc după fiecare utilizare.

Nu scufundați în apă aparatul. Nu scufundați niciodată aparatul și cablul acestuia în apă.

- Produsul poate fi depozitat în poziție verticală - 11

Nu deplasați aparatul ținându-l de mâner sau de firele metalice.

Timpi de gătire

Aceștia sunt dați informativ: ei pot varia în funcție de cantitate, de gustul fiecăruia, de grosimea bucăților de alimente și de natura acestora.



Cărnuri și frigărui

Termostat 3	Funcția	Prăjire
Cotlete de vită	gril	9-11 min
Mușchi de vită	gril	3-4 min
Turnedo	gril	4-5 min
Cotlete de vișel	barbecue	8-9 min/ pe fiecare partea
Cotlete de miel	barbecue	7-8 min/ pe fiecare partea
Cotlete de porc	gril	7-9 min
Pulpă de vită la grătar	gril	3-4 min
Friptură din carne tocată	gril	4 min
Cârnați	gril	7-9 min
Frigărui de miel	barbecue	20-22 min
Frigărui cu ficat/rinichi	barbecue	20-25 min
Frigărui de pui	barbecue	20-25 min
Cârnați de bere	barbecue	7-9 min



Sandvișuri

Termostat 2	Funcția	Prăjire
Panini	gril	7-9 min
Sandviș cald	gril	4-5 min

Pește

Termostat 3	Funcția	Prăjire
Limbă de mare natur	barbecue	6-7 min/ pe fiecare partea
File de sardele	barbecue	4-5 min/ pe fiecare partea
Felii de somon	barbecue	5-6 min/face



Legume

Termostat 3	Funcția	Prăjire
Ciuperci	barbecue	5-7 min/ pe fiecare partea
Roșii	barbecue	5-7 min/ pe fiecare partea
Dovlecei	barbecue	5-10 min/ pe fiecare partea
Vinete	barbecue	5-10 min/ pe fiecare partea

RO



Să participăm la protecția mediului înconjurător!

① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.

➔ Predați-l la un punct de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru a fi procesat în mod corespunzător.

Hvala, ker ste kupili to napravo, ki je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvih. Natančno preberite in hranite na dostopnem mestu ta navodila za uporabo, ki so skupna za različne izvedbe naprave glede na pribor, ki je dostavljen skupaj z vašo napravo.

Za zagotavljanje vaše varnosti ta naprava ustreza veljavnim standardom in predpisom (direktive za nizko napetost, elektromagnetno združljivost, materiali v stiku s hrano, okolje...).

Naše podjetje si pridržuje pravico, da lahko v interesu uporabnikov kadarkoli spremeni tehnične podatke ali sestavne dele svojih izdelkov.

Nobeno živilo, bodisi tekoče ali trdno, ki pride v stik z deli označeni z logotipom , se ne sme uživati.

Preprečevanje nesreč v gospodinjstvu

- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave. Poskrbeti je treba za nadzor otrok, da bi zagotovili, da se ne bodo igrali z napravo.
- Med delovanjem naprave se dostopne površine lahko zelo segrejejo. Ne dotikajte se vročih površin naprave.
- Naprave nikoli ne priključite na omrežno napajanje, če je ne uporabljate.
- Če pride do nesreče, pustite, da na opekline teče hladna voda in po potrebi pokličite zdravnika.
- Dimi, ki nastajajo pri kuhanju, so lahko nevarni za živali s posebej občutljivim dihalnim sistemom, na primer za ptice. Lastnikom ptic svetujemo, da jih umaknejo iz kuhinje.

Montaža

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo, nalepke ali pribor tako z notranjosti kot z zunanosti naprave.
- Očistite žar ploščo: sledite navodilom v odstavku "Po uporabi".
- Žar plošče namažite z naoljeno mehko krpo.
- Napravo postavite na trdno ravno podlago. Izogibajte se uporabi mehke podpore, na primer pregrinjala "bulle-gomme".

Če napravo uporabljate na sredini mize, jo postavite izven dosega otrok.

Pazite pri nameščanju napajalnega kabla z ali brez podaljška in naredite vse, kar je potrebno, da ne bi ovirali kroženja gostov okrog mize in da se ne bo nihče zapletel vanj.

Nikoli ne postavljajte naprave neposredno na občutljivo podporo (steklena miza, pregrinjalo, furnirano pohištvo...).

Nikoli ne postavljajte naprave na pohištvo, pritrjeno na zid ali na police, ali poleg gorljivih materialov, kot so zastori, zavese, tapete.

Da preprečite pregretje naprave, je ne postavite v kot ali ob zid.

Ne uporabljajte aluminijske folije za zaščito izdelka pred umazanijo.

- Pred prvo uporabo operite ploščo oz. plošče (glejte odstavek po uporabi), zlijte na ploščo oz. plošče malo olja in jih posušite z mehko krpo.

SLO

• Namestitev žar plošč:

- deblokirajte napravo - **1**
- napravo popolnoma odprite (funkcija žara - **7**) s pritiskom na gumb za blokiranje
- najprej postavite spodnjo ploščo poševno, tako da pride ušesce na mejnik na desni strani naprave - **2a** nato pritisnite na nasprotno stran plošče, da se blokira - **2b**
- nato postavite spodnjo ploščo poševno, tako da pride ušesce na mejnik na desni strani naprave - **3a** nato pritisnite na nasprotno stran plošče, da se blokira - **3b**
- Zagotovite, da sta plošči stabilni, dobro nameščeni in pravilno pritrjeni na napravo. Uporabljajte samo plošči, ki sta dobavljeni z napravo, ali kupljeni od pooblaščenega servisnega centra.

Za peko na žar

- Pod ploščo pe
- Nastavite tem
- Ponovno zapri

Za funkcijo

Za istočasno pe

- Pod ploščo pe
- **Odprite žar:**
 - gumb za bla
 - primate ročaj
 - spustite gum
 - naprava je p

Priključite

- Napajalni kab
- Preverite ali el
- Napravo lahko
- Če uporabljate
 - naredite vse
 - preverite, če

Če je kabel nap

podobno uspos

Naprava ni prec

- Nastavite tem
- Položaj termos
- Vtaknite kabe
- prižge se rdeč

Ko se med delov

Naprave nikoli n

Nikoli ne uporab

- Pustite, da se
- zelena kontrol

Da ohranite lastr

Pri prvi uporabi

Nikoli ne uporab

Peka

- Po predhodne

Da ohranite lastr

- za obračanje h

- ne režite hran

- ne pečite hran

- ne pečite hran

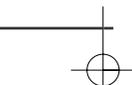
Preprečite poško

**Natančno prez-
zlične izvedbe**

prekrite za nizko

ične podatke ali

me uživati.



primer pregrinjala

da ne bi ovirali

rinjalo, furnirano

aterialov, kot so

oz. plošče malo

ni naprave - 2a

naprave - 3a

ajte samo plošči,

Za funkcijo žara**Za peko na žaru in izdelavo sendvičev, popečenih kruhkov...**

- Pod ploščo postavite posodo za zbiranje odtekaajoče maščobe - 4
- Nastavite termostat glede na navodila v tabeli za peko - 5
- Ponovno zaprite napravo.

Za funkcijo ražnja**Za istočasno peko mesa in zelenjave.**

- Pod ploščo postavite posodo za zbiranje odtekaajoče maščobe - 4
- **Odprite žar:**
 - gumb za blokiranje potisnite navzgor - 7a
 - primate ročaj, obrnite gornji del in pri tem potiskajte navzgor gumb za blokiranje - 7b
 - spustite gumb za blokiranje in odprite napravo za 180° - 7c
 - naprava je popolnoma odprta - 7d

Priključitev in predhodno segrevanje

- Napajalni kabel odvijte do konca.
- Preverite ali električna instalacija ustreza moči in napetosti, navedenima na vaši napravi.
- Napravo lahko priključite samo na ozemljeno vtičnico.
- Če uporabljate električni podaljšek:
 - naredite vse, kar je potrebno, da se ne bo nihče zapletel vanj;
 - preverite, če ima najmanj enak prerez in ozemljeno vtičnico

Če je kabel naprave poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za poprodajne storitve ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti.

Naprava ni predvidena za vključitev s pomočjo zunanjega časovnika ali posebnega daljinskega upravljalnika.

- Nastavite termostat na položaj, naveden v tabeli za peko - 5
Položaj termostata med predhodnim segrevanjem je enak položaju, ki se uporablja za peko.
- Vtaknite kabel v omrežno vtičnico: naprava je zdaj pod napetostjo.
prižge se rdeča kontrolna lučka in naprava se začne segrevati - 6

Ko se med delovanjem zasveti zelena luč, pomeni, da je izbrana temperatura konstantna.

Naprave nikoli ne priključite na omrežno napajanje, dokler niste namestili obeh plošč za peko.

Nikoli ne uporabljajte naprave na prazno.

- Pustite, da se naprava predhodno segreva približno 5 minut. Predhodno segrevanje se konča, ko se prižge zelena kontrolna lučka - 6

Da ohranite lastnosti obloge proti sprijemanju, se izogibajte predolgemu segrevanju na prazno.

Pri prvi uporabi lahko v prvih minutah pride do rahlega oddajanja neprijetnega vonja in dima.

Nikoli ne uporabljajte naprave brez nadzora.

Peka

- Po predhodnem segrevanju je naprava pripravljena za uporabo.

Da ohranite lastnosti obloge proti sprijemanju:

- za obračanje hrane raje uporabljajte leseno lopatico,
- ne režite hrane neposredno na ploščah,
- ne pecite hrane zavite v aluminjsko folijo.

Preprečite poškodovanje plošč in ju uporabljajte samo na napravi, za katero sta bili zasnovani (tj. ne upora-

SLO

bljajte ju v pečici, na plinskem kuhalniku ali električni plošči in podobno.)

Med ploščo ali raženj in živila, ki jih pečete, nikoli ne postavljajte aluminijeve folije ali kakršnegakoli drugega predmeta.

Ne postavljajte kuhinjskega orodja na grelne površine naprave.

Ne dotikajte se kovinskih delov naprave med njenim segrevanjem ali delovanjem, ker so zelo vroči.

Uporabljajte ročaj in po potrebi oblecite kuhinjske rokavice.

Med uporabo ne premikajte naprave.

- Med peko ne odstranjujte posode za odtekanje maščobe. Ob koncu vsake priprave mesa preverite, ali sok ni dosegel ravni MAKS. Če je dosežen MAKS. nivo, počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, nato pa izpraznite posodo za odtekanje maščobe, preden naložite novo serijo mesa.
- Med segrevanjem naprave ne upravljajte z gumbom za blokiranje in z 2 gumboma za deblokiranje.

Za funkcijo žara

- Živila razporedite po spodnji žar plošči.
- Ponovno zaprite napravo.
- Pecite po navodilih v tabeli za peko.
- Razdalja med obema žar ploščama se regulira samodejno (od 0 - 3,5 cm), glede na debelino živil, ki jih pečete - 8

Za peko mesa s kostmi priporočamo položaj ražnja, ker ta omogoča bolj enakomerno peko.

Za funkcijo ražnja

- Hrano enakomerno porazdelite po obeh žar ploščah.
- Če za peko uporabljate eno samo ploščo, raje izberite gornjo žar ploščo.
- Pecite po navodilih v tabeli za peko.

Po uporabi

- Termostat postavite v najnižji položaj.
- Izklopite napravo iz omrežja. Odprite napravo.
- Pustite, da se naprava ohladi (približno 1 uro) v odprtem položaju.
- Izpraznite posodo za odtekanje maščobe. Pazite, da ne premaknete naprave, ko je posoda polna.
- Po ohlajanju zaprite napravo.
- **Odstranjevanje žar plošč:**
 - napravo popolnoma odprite (funkcija žara - 7) s pritiskom na gumb za blokiranje
 - najprej gornja plošča: pritisnite na gumb za deblokiranje, dvignite ploščo in jo snemite s strani - **9a - 9b**
 - nato spodnja plošča: pritisnite na gumb za deblokiranje, dvignite ploščo in jo snemite s strani - **10a - 10b**
- Posodo za odtekanje maščobe in plošči lahko pomivate v pomivalnem stroju ali z gobo, toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode.
- Naprave in električne vrvice ne smete prati v pomivalnem stroju.

SLO

Vroče plošče ne dajajte v vodo in ne postavljajte na lomljive površine.

Nikoli ne uporabljajte kovinske gobice in praška za drgnjenje, da ne bi poškodovali žarne površine (na pr.: prevleke proti sprijemanju, ...).

- Pri pogostnem pomivanju v pomivalnem stroju priporočamo, da občasno premažete plošči z malo kuhinjskega olja, da bi ohranili svojo lastnost proti sprijemanju.

- Grelec se ne čisti. Če je zares umazan, počakajte, da se popolnoma ohladi in ga zdrgnite s suho krpo.

Normalno je da vremenom ploče lagano promene boju.

- Po vsaki uporabi pomijte zbiralni posodi za odtekanje maščobe.

Naprave ne smete potopiti v vodo.

Nikoli ne potaplajte naprave in njenega napajalnega kabla v vodo.

- Izdelek lahko pospravite v navpičnem položaju - 11

Naprave ne prenašajte z ročajem ali kovinskimi žicami.

Čas peke

Navedeni časi so le orientacijski: lahko se spreminjajo glede na količino, okus posameznikov, debelino kosov in njihovo vrsto.



Meso in ražnjiči

Termostat s 3	Funkcija	Čas priprave
Goveje zarebrnice	žar	9-11 min
Goveji file	žar	3-4 min
Tournedos	žar	4-5 min
Telečje zarebrnice	raženj	8-9 min/stran
Jagnječje zarebrnice	raženj	7-8 min/stran
Svinjske zarebrnice	žar	7-9 min
Rumsteak zrezek	žar	3-4 min
Mleti zrezek	žar	4 min
Klobase	žar	7-9 min
Jagnječji ražnjiči	raženj	20-22 min
Ražnjiči iz jeter/ledvic	raženj	20-25 min
Piščancji ražnjiči	raženj	20-25 min
Koktajl klobasice	raženj	7-9 min



Sendviči

Termostat s 2	Funkcija	Čas priprave
Popečeni kruhki	žar	7-9 min
Popečen toast s sirom	žar	4-5 min

Ribe

Termostat s 3	Funkcija	Čas priprave
Naravni morski jezik	raženj	6-7 min/stran
Fileti sardine	raženj	4-5 min/stran
Rezine lososa	raženj	5-6 min/stran



Zelenjava

Termostat s 3	Funkcija	Čas priprave
Šampinjoni	raženj	5-7 min/stran
Paradižnik	raženj	5-7 min/stran
Bučke	raženj	5-10 min/stran
Jajčevci	raženj	5-10 min/stran

SLO



Sodelujmo pri prizadevanjih za zaščito okolja!

① Vaša naprava vsebuje številne vredne materiale, ki se lahko reciklirajo.

➔ Zato jo odnesite na zbirno mesto, če ga ni pa v pooblaščen servisni center, kjer jo bodo ustrezno predelali.

Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, namijenjenog samo za uporabu u kućanstvu. Pažljivo pročitajte i čuvajte na dohvatu ruku ove upute, zajedničke za različite inačice uređaja sukladno s priborom koji se dostavlja uz vaš uređaj.

U cilju vaše sigurnosti, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).

Naša tvrtka zadržava pravo modificirati u svakom trenutku, u interesu potrošača, karakteristike ili komponente svojih proizvoda.

Sva čvrsta ili tekuća hrana koja dođe u dodir s dijelovima označenim logom  ne može se konzumirati.

Sprječavanje nezgoda u kućanstvu

- Uređaj ne smiju rabiti osobe (uključujući djecu) čije su mentalne, psihičke i fizičke sposobnosti smanjene ili osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu. Takve osobe uređaj smiju rabiti samo ako su pod nadzorom odgovorne, odrasle osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu. Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.
- Površine u blizini uređaja mogu se malo zagrijati kada je uređaj u radu. Ne dodirujte vruće površine uređaja.
- Nikad ne priključujte uređaj u mrežu kad se on ne rabi.
- Ako dođe do opekline, odmah pustite hladnu vodu na opeklinu i po potrebi se obratite liječniku.
- Isparavanja iz kuhinje mogu biti opasna po životinje koje imaju osjetljiv respiratorni sustav, poput ptica. Savjetujemo vlasnicima ptica da ih udalje iz kuhinje.

Sklopanje

Prije prve uporabe

- Uklonite svo pakiranje, naljepnice i pribor u unutrašnjosti kao i na vanjskom dijelu uređaja.
- Očistite ploče roštilja : pratite upute iz stavka "Nakon uporabe".
- Prebrišite mekanom nauljenom krpom ploče roštilja.
- Postavite svoj uređaj na čvrstu, ravnu podlogu. Izbjegavajte ga rabiti na savitljivoj površini.

Ako se uređaj rabi na sredini stola, postavite ga dalje od dosega djece.

Pazite kako i gdje postavljate priključni vod, sa ili bez produžnog priključnog voda, kako se gosti ne bi spotaknuli o njega.

Nikad ne postavljajte uređaj izravno na lomljivu podlogu (stol od stakla, stolnjak, lakirani namještaj...).

Nikad ne postavljajte uređaj ispod namještaja pričvršćenog uz zid ili kuhinjskog elementa, ili u blizini materijala koji su zapaljivi, poput zavjesa, navlaka za prozore, roleta.

U cilju izbjegavanja pregrijavanja uređaja, nemojte ga postavljati u kut ili uza zid.

Nemojte rabiti aluminijsku foliju.

- Prije prve uporabe, operite ploče (pogledati stavak nakon uporabe), premažite ih uljem i prebrišite mekanom krpom.
- **Pri postavljanju ploča roštilja :**
 - otključajte uređaj - **1**
 - potpuno otvorite uređaj (funkcija roštilj - **7**) tako da pritisnete tipku za odvajanje
 - najprije stavite donju ploču ukoso, tako da se uklopi u utor na desnom kraju uređaja - **2a**
 - te pritisnite suprotnu stranu ploče kako biste je zaključali - **2b**
 - zatim stavite gornju ploču ukoso, tako da se uklopi u utor na desnom kraju uređaja - **3a**
 - te pritisnite suprotnu stranu ploče kako biste je zaključali - **3b**
- Pazite da ploče budu stabilne, dobro postavljene i pričvršćene na uređaj. Rabite isključivo ploče koje dolaze uz uređaj ili ploče kupljene u ovlaštenom servisnom centru.

HR

Za pečenje isto

- Stavite posud n ih namirica -
- Postavite izbo
- Ponovno zatv

Za funkcij

Za pečenje isto

- Stavite posud n ih namirica -
- **Otvorite roštilj**
 - gurnite tipku
 - uhvatite ručk
 - otpustite tipk
 - uređaj je po

Uključiva

- Odmotajte pri
- Provjerite je li
- Uređaj uključuj
- Ako se rabi el
- mora imati n
- poduzmite n

Ako je priključni kako biste izbjeg Ovaj uređaj nije kontrole.

- Podesite izbor Položaj izborni
- Zatim priključit Uključuje crver

Zeleno signalno savršena temper

Nikad ne priključ

Nikad ne rabite

- Ostavite uređ signalno svjetlo

Za očuvanje svo mena zagrijavaju

Pri prvoj uporabi

Nikad ne ostavlj

Pečenje

- Nakon prethod

Žljivo pročitajte s priborom koji

ajnižem naponu,
e ili komponente
konzumirati.

Za funkciju pečenja

Za pečenje istovremeno mesa i povrća.

- Stavite posudu za prikupljanje sokova ispod ploče kako bi mogla sakupiti sokove koji se cijede iz priprema-
nih namirnica - 4
- Postavite izbornik temperature sukladno uputama u tablici za pečenje - 5
- Ponovno zatvorite uređaj.

Za funkciju roštilja

Za pečenje istovremeno mesa i povrća.

- Stavite posudu za prikupljanje sokova ispod ploče kako bi mogla sakupiti sokove koji se cijede iz priprema-
nih namirnica - 4
- **Otvorite roštilj:**
 - gurnite tipku za odvajanje prema gore - 7a
 - uhvatite ručku, zakrenite gornji dio zadržavajući tipku za zaključavanje gore - 7b
 - otpustite tipku za zaključavanje, zatim otvorite uređaj na 180° - 7c
 - uređaj je potpuno otvoren - 7d

Uključivanje u struju i prethodno zagrijavanje

- Odmotajte priključni vod.
- Provjerite je li električna instalacija kompatibilna s jačinom i naponom naznačenima na vašem uređaju.
- Uređaj uključujte samo u uzemljenu utičnicu.
- Ako se rabi električni produžni priključni vod :
 - mora imati minimalno isti presjek i uzemljenu utičnicu;
 - poduzmite neophodne mjere opreza kako se nitko o njega ne bi spotaknuo.

Ako je priključni vod oštećen, morate ga zamijeniti u ovlaštenom servisu ili kod drugog podobnog stručnjaka kako biste izbjegli opasnost.

Ovaj uređaj nije namijenjen za stavljanje u rad putem vanjske sklopke ili putem odvojenog sustava daljinske kontrole.

- Podesite izbornik temperature u položaj naznačen u tablici za pečenje - 5
Položaj izbornika temperature tijekom prethodnog zagrijavanja je identičan onomu koji se rabi pri pečenju.
- Zatim priključite priključni vod na električnu mrežu : uređaj je pod naponom.
Uključuje crveno signalno svjetlo i uređaj se počinje zagrijavati - 6

Zeleno signalno svjetlo se uključuje i nastavlja se uključivati/isključivati tijekom pečenja kako bi se osigurala savršena temperatura.

Nikad ne priključujte uređaj a da niste postavili 2 ploče za pečenje.

Nikad ne rabite uređaj na prazno.

- Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta. Prethodno zagrijavanje je gotovo kad se upali zeleno signalno svjetlo - 6

Za očuvanje svojstava otpornosti neprianjajućeg sloja na pločama, izbjegavajte ih ostavljati da se dugo vremena zagrijavaju na prazno.

Pri prvaj uporabi moguće je lagano ispuštanje mirisa i dima koji su normalna pojava za prvi put i ubrzo će nestati. Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u radu.

Pečenje

- Nakon prethodnog zagrijavanja, uređaj je spreman za uporabu.

Za očuvanje svojstava otpornosti neprijanjajućeg sloja :

- rabite po mogućnosti lopaticu pri okretanju hrane,
- nemojte rezati hranu izravno na pločama,
- ne pečite hranu u pakiranju.

Da biste izbjegli uništavanje ploča, rabite ih isključivo na originalnom uređaju (na primjer : nemojte ih stavljati u pećnicu, na plin ili električnu ploču...).

Nikad ne postavljajte aluminijsku foliju niti neki drugi predmet između ploče ili rešetke i hrane koju treba peći. Ne postavljajte kuhinjski pribor na površine za pečenje na uređaju.

Ne dodirujte metalne dijelove uređaja u zagrijanoj stanju ili u radu, jer su oni jako vrući.

Ne premještajte uređaj tijekom rada.

- Ne vadite posudu za prikupljanje sokova tijekom pečenja. Nakon završetka pečenja svake serije mesa, provjerite da li je sok došao do navedene oznake MAX. Ako je dostignuta oznaka MAX, pričekajte dok se uređaj potpuno ne ohladi, a zatim ispraznite posudu ili posude za prikupljanje masnoće prije nego stavite novu seriju mesa.
- Nemojte dirati tipku za zaključavanje kao ni 2 tipke za otključavanje dok je roštilj u uporabi.

Za funkciju pečenja

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Ponovno zatvorite uređaj.
- Ostavite da se peče sukladno uputama iz tablice s uputama za pečenje.
- Razmak između dvije ploče se automatski regulira (od 0 cm do 3,5 cm) ovisno o debljini hrane koja se peče - 8

Ako pečete meso s kostima, rabite položaj roštilja zbog ujednačenijeg rezultata pečenja.

Za funkciju roštilja

- Položite ravnomjerno hranu na dvije ploče roštilja.
- Ako se rabi samo jedna površina za pečenje, odaberite po mogućnosti gornju ploču roštilja.
- Ostavite da se peče sukladno uputama iz tablice s uputama za pečenje.

Nakon uporabe

- Postavite izbornik topline u položaj min.
- Isključite uređaj iz mreže. Otvorite uređaj.
- Ostavite uređaj da se hladi (približno 1 sat) u otvorenom položaju.
- Ispraznite posudu za prikupljanje sokova. Nemojte premještati uređaj dok je posuda puna.
- Nakon hlađenja, zatvorite uređaj.
- **Pri podizanju ploča roštilja :**
 - potpuno otvorite uređaj (funkcija roštilj - 7) tako da pritisnete tipku za zaključavanje.
 - najprije gornja ploča: pritisnite tipku za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **9a - 9b**
 - zatim donja ploča: pritisnite tipku za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **10a - 10b**
- Posuda za prikupljanje sokova i ploča se mogu prati u perilici posuđa ili se čistiti spužvom, toplom vodom ili tekućinom za pranje suđa.
- Uređaj i priključni vod se ne smiju prati u perilici posuđa.

HR

Nemojte stavljati toplu ploču ispod vode ili na osjetljivu površinu.

Nikad ne rabite metalnu spužvu, niti prašak za ribanje, da ne biste oštetili površinu za pečenje (npr.: neprijanjajući sloj, ...).

- U slučaju čestih pranja u perilici posuđa, preporuča se ploče s vremena na vrijeme namazati s malo jestivog ulja, u cilju očuvanja njihovog svojstva protiv prljanja.

- Otpornik se ne čisti. Ako je on zaista prljav, sačekajte da se potpuno ohladi i istrijajte suhom krpicom.

Normalno je da s vremenom ploče lagano promijene boju.

- Čistite posude za sok nakon svake uporabe.

Ovaj uređaj se ne smije uranjati u tekućinu.

Nikad ne uranjajte uređaj i njegov priključni vod u vodu.

- Proizvod se može pohraniti u okomitom položaju - 11

Ne prenosite uređaj držeći ga za priključni vod niti za ručicu.

Tablica vremena pečenja

Ovo su okvirni podaci : oni mogu varirati ovisno od količine i osobnog ukusa, od veličine komada i vrste hrane.



Meso i ražnjići

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Goveđa rebra	gril	9-11 min
Juneći fileti	gril	3-4 min
Goveđi filet	gril	4-5 min
Teleća rebrica	roštijl	8-9 min/strani
Janjeća rebrica	roštijl	7-8 min/strani
Svinjska rebrica	gril	7-9 min
Odrezak ramsteaka	gril	3-4 min
Kosani odrezak	gril	4 min
Kobasice	gril	7-9 min
Ražnjići od janjetine	roštijl	20-22 min
Ražnjići jetra/bubrezi	roštijl	20-25 min
Ražnjići od piletine	roštijl	20-25 min
Kobasice koktel	roštijl	7-9 min



Sendviči

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Panini	gril	7-9 min
Tost-sendvič	gril	4-5 min

Riba

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Riba list	roštijl	6-7 min/strani
Fileti sardine	roštijl	4-5 min/strani
Komadi lososa	roštijl	5-6 min/strani



Povrće

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Šampinjoni	roštijl	5-7 min/strani
Rajčice	roštijl	5-7 min/strani
Tikvice	roštijl	5-10 min/strani
Plavi patlidani	roštijl	5-10 min/strani



Sudjelujmo u zaštiti okoliša !

- ① Vaš uređaj sadrži mnoge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati.
- ➔ Odložite ga na za to predviđeno odlagalište.

Zahvaljujemo što ste kupili naš aparat, koji je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Pažljivo pročitajte i čuvajte instrukcije iz uputstva, jer je ono zajedničko za sve modele, u zavisnosti od pribora koji se dostavlja uz Vaš aparat.

U cilju Vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru sa hranom, okolini...).

Naša kompanija zadržava pravo da, u interesu potrošača, modifikuje karakteristike ili komponente svojih proizvoda.

Čvrsta ili tečna hrana koja dođe u dodir sa delovima označenim logom  ne bi trebalo da se konzumira.

Sprečavanje nezgoda u domaćinstvu

- Nije predviđeno da aparat koriste deca niti hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti jedino pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost. Decu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- Temperatura pristupačnih površina može da bude povišena kada aparat radi. Nemojte da dodirujete vruće površine aparata.
- Nikada nemojte uključujete aparat u struju kada ga ne koristite.
- Ako dodje do nezgode, odmah pustite hladnu vodu na opekotinu i po potrebi pozovite lekara.
- Kuhinjska isparenja mogu biti opasna za životinje sa osetljivim respiratornim sistemom (ptice). Mi savetujemo vlasnicima ptica da ih udalje iz kuhinje.

Montaža

Pre prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor u unutrašnjosti kao i na spoljnjem delu aparata.
- Očistite ploče roštilja: pratite instrukcije iz odeljka "Nakon upotrebe".
- Ploče roštilja prebršite mekom nauljenom krpom.
- Postavite svoj aparat na stabilnu površinu. Izbegavajte da koristite aparat na savitljivoj površini, poput mušeme.

Ako se aparat upotrebljava na sredini stola, postavite ga dalje od domašaja dece.

Pazite na postavljanje kabla za napajanje, bez obzira na to da li se koristi produžni kabl ili ne. Pazite da se oni koji sede oko stola ne sapletu o kabl.

Nikada nemojte da postavljate aparat direktno na krhku podlogu (sto od stakla, stolnjak, lakirani nameštaj...).

Nikada nemojte da postavljate aparat ispod nameštaja koji je pričvršćen za zid ili viseći ormar, u blizini materijala koji su zapaljivi, kao što su zavese, navlake za prozore, roletne.

Da biste izbegli pregrevanje aparata, nemojte da ga postavljate u ugao ili uz zid.

Ne koristite aluminijumsku foliju.

- Pre prve upotrebe, očistite grejnu ploču (pogledati paragraf nakon upotrebe), naspite malo ulja na ploče, pa prebršite mekanom krpicom.
- **Pri postavljanju ploča roštilja :**
 - otključati aparat - **1**
 - potpuno otvoriti aparat (roštiljska funkcija - **7**) i uključiti dugme za blokiranje
 - prvo, postavite donju ploču poprečno, zadnji deo ulazi u aparat sa desne strane - **2a** - potom pritisnite suprotnu stranu ploče da biste je zaključali - **2b**
 - zatim, postavite gornju ploču poprečno, zadnji deo ulazi u desnu stranu aparata - **3a** - potom pritisnite suprotnu stranu ploče da biste je zaključali - **3b**
- Vodite računa da grejne ploče budu stabilne, dobro postavljene i prikačene na aparat. Koristite samo one ploče koje ste dobili uz aparat, ili one koje ste nabavili u ovlašćenom servisu.

Za prženice i p

- Postavite posu
- Podesite termo
- Ponovo zatvor

Za funkc

Za istovremeno

- Postavite posu
- **Otvorite roštilj**
 - pritisnite dug
 - uhvatite dršk
 - pustite dugm
 - aparat je po

Uključiva

- Odmotajte kal
- Proverite da li
- Aparat uključ
- Ako se koristi
 - mora imati n
 - Budite oprez

Ako je kabl za n

Nije predviđeno

- Podesite termo
- Pozicija termo
- Uključite apar
- Uključuje se cr

Zelena indikator temperatura.

Nikada nemojte

Nikada nemojte

- Ostavite apar
- lampica - **6**

Ako želite da oč

Pri prvoj upotre

Nikada nemojte

Pečenje

- Nakon prethor

Za očuvanje nele

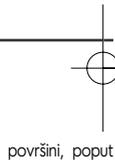
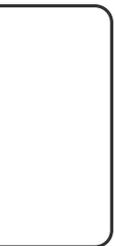
- preporučljivo je

- nemojte seći h

- nemojte peći h

instvu. Pažljivo
osti od pribora

tiva o najnižem
ente svojih proiz-
se konzumira.



površini, poput

ne. Pazite da se

rani nameštaj...
r, u blizini mate-

ulja na ploče, pa

potom pritisnite

potom pritisnite

pristite samo one

Za funkciju pečenja

Za prženice i pravljenje sendviča, prepečenog hleba..

- Postavite posudu za sakupljanje soka kako biste prikupili sok koji bi mogao da iscuri - 4
- Podesite termostat u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje - 5
- Ponovo zatvorite aparat.

Za funkciju roštilja

Za istovremeno pečenje mesa i povrća.

- Postavite posudu za sakupljanje soka kako biste prikupili sok koji bi mogao da iscuri - 4
- **Otvorite roštilj:**
 - pritisnite dugme za blokiranje nagore - 7a
 - uhvatite dršku, okrenite gornju stranu držeći dugme za blokiranje nagore - 7b
 - pustite dugme za blokiranje, potom otvorite aparat na 180° - 7c
 - aparat je potpuno otvoren - 7d

Uključivanje aparata u struju i prethodno zagrevanje

- Odmotajte kabl celom dužinom.
- Proverite da li je električna instalacija kompatibilna sa jačinom i naponom naznačenima na Vašem aparatu.
- Aparat uključujte samo u utičnicu sa uzemljenjem.
- Ako se koristi električni produžni kabl :
 - mora imati minimalno isti presek i uzemljenu utičnicu ;
 - Budite oprezni i pazite da se neko ne uplete u kabl.

Ako je kabl za napajanje oštećen, odnesite ga u ovlašćeni servis da ga zamene.

Nije predviđeno da se aparat aktivira spoljnim prekidačem ili odvojenim sistemima daljinske komande.

- Podesite termostat u poziciju naznačenu u tabeli za pečenje - 5
Pozicija termostata tokom prethodnog zagrevanja identična je onoj koja se koristi prilikom pečenja.
- Uključite aparat u struju: tada je pod naponom.
Uključuje se crvena lampica i proizvod počinje da se zagreva - 6

Zelena indikator lampica se uključuje i isključuje za vreme pečenja i tako pokazuje da se održava odabrana temperatura.

Nikada nemojte da priključujete aparat a da niste postavili dve ploče za pečenje.

Nikada nemojte da koristite aparat na prazno.

- Ostavite aparat da se zagreva približno pet minuta. Prethodno zagrevanje je završeno kada se uključi zelena lampica - 6

Ako želite da očuvate nelepljive obloge, ne ostavljajte aparat da se dugo zagreva na prazno.

Pri prvoy upotrebi moguće je ispuštanje mirisa i isparenja u toku prvih nekoliko minuta, što je uobičajena pojava.

Nikada nemojte koristiti aparat bez nadzora.

Pečenje

- Nakon prethodnog zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu.

Za očuvanje nelepljivosti obloge :

- preporučljivo je da prilikom okretanja hrane koristite drvenu lopaticu,
- nemojte seći hranu direktno na pločama,
- nemojte peći hranu u ambalaži.

Da biste izbegli oštećenja, koristite ploče samo na aparatu za koji su namenjene (npr : nemojte ih stavljati u rernu, plin ili na ringlu ...).

Nikada nemojte stavljati aluminijumsku foliju ili neki drugi predmet između ploče ili rešetke i hrane koju treba da pečete.

Ne stavljajte pribor za kuvanje na grejine površine aparata.

Kada je aparat uključen ne dodirujte njegove metalne delove jer mogu biti veoma vrući.

Nemojte premeštati aparat tokom upotrebe.

- U toku rada aparata, nemojte vaditi fioku za sakupljanje masnoća. Na kraju pečenja svake ture mesa, proverite da li je tečnost dostigla nivo MAX. Ukoliko je to slučaj, pre nego što stavite na pečenje novu količinu mesa, sačekajte da se aparat potpuno ohladi, potom ispraznite posudu ili posude u kojima se skuplja tečnost.
- Nemojte dirati dugme za blokiranje niti 2 dugmeta za otključavanje dok je aparat vruć.

Za funkciju pečenja

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Ponovo zatvorite aparat.
- Ostavite da se peče u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje.
- Udajenost između dve ploče automatski se reguliše (od 0 cm do 3,5 cm) u zavisnosti od debljine hrane koja se peče - **8**

Ukoliko pečete meso sa kostima, za postizanje boljih rezultata pečenja, izaberite poziciju roštilja.

Za funkciju roštilja

- Položite ravnomerno hranu na dve ploče roštilja.
- Ako se koristi samo jedna površina za pečenje, izaberite po mogućnosti gornju ploču roštilja.
- Ostavite da se peče u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje.

Nakon upotrebe

- Postavite termostat na poziciju mini.
- Isključite aparat iz struje. Otvorite ga.
- Ostavite aparat da se hladi u otvorenoj poziciji približno jedan sat.
- Ispraznite fioke za sok. Pazite da ne pomerate aparat kada su mu fioke pune.
- Nakon hlađenja, zatvorite aparat.
- **Kod podizanja ploča roštilja :**
 - potpuno otvorite aparat (roštiljska funkcija - **7**) pritiskom na dugme za blokiranje
 - prvo gornja ploča : pritisnite dugme za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **9a - 9b**
 - potom donja ploča : pritisnite dugme za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **10a - 10b**
- Posuda za sakupljanje soka i ploče mogu se prati u mašini za pranje posuda ili pomoću sudera, tople vode i deterdženta za pranje posuda.
- Aparat i kabl ne mogu se prati u mašini za pranje posuda.

Nemojte stavljati vrelе ploče pod vodu ili na osetljive površine.

Nikada ne koristite metalni sunder, niti abrazivni deterdžent da ne biste oštetili površinu za pečenje (npr. nelepljivu oblogu...).

- Ukoliko se ploče često peru u mašini za pranje posudja, preporučuje se da se povremeno namažu jestivim uljem da bi se očuvala nelepljivost obloga.
- Otpornik se ne čisti. Ukoliko je zaista prijav, sačekajte da se potpuno ohladi i istrijajte ga suvom krpicom.

Uobičajeno je da vremenom ploče malo promene boju.

- Posle svake upotrebe operite posude u koje otiče tečnost.

Aparat ne sme da se uranja u tečnost.

Nikada ne potapajte aparat i kabl u vodu ili u drugu tečnost.

- Aparat možete odlagati u vertikalnoj poziciji - 11

Nemojte nositi aparat držeći ga za dršku ili za metalne žice.

Vreme pečenja

Ovo su indikativni podaci : oni mogu da variraju u zavisnosti od količine i ukusa, od veličine komada i njihove prirode.



Meso i ražnjići

Termostat 3	Funkcija	prženja
Goveđe šnicle	grilovanje	9-11 min
Goveđi fileti	grilovanje	3-4 min
Goveđa pečenica	grilovanje	4-5 min
Teleće šnicle	roštijl	8-9 min/po strani
Jagnjeće šnicle	roštijl	7-8 min/po strani
Krmenadle	grilovanje	7-9 min
Ramstek	grilovanje	3-4 min
Faširana šnicla	grilovanje	4 min
Kobasice	grilovanje	7-9 min
Jagnjeći ražnjići	roštijl	20-22 min
Ražnjići od džigerice/bubrezl	roštijl	20-25 min
Pileći ražnjići	roštijl	20-25 min
Koktel kobasice	roštijl	7-9 min

Riba

Termostat 3	Funkcija	prženja
Platuša	roštijl	6-7 min/po strani
Fileti sardina	roštijl	4-5 min/po strani
Odresci lososa	roštijl	5-6 min/po strani



Povrće

Termostat 3	Funkcija	prženja
Pešurke	roštijl	5-7 min/po strani
Paradajz	roštijl	5-7 min/po strani
Tikvice	roštijl	5-10 min/po strani
Patidžan	roštijl	5-10 min/po strani



Sendvići

Termostat 2	Funkcija	prženja
Topli sendvići	grilovanje	7-9 min
Zagrejani sendvići	grilovanje	4-5 min



Štitimo našu okolinu!

① Vaš aparat sadrži mnoge vredne materije ili materije koje se mogu reciklirati.

➔ Odesite ga u ovlašćeni servis ili u centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

SRB

Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata, namijenjenog samo za upotrebu u domaćinstvu. Pažljivo pročitajte i sačuvajte ove upute, zajedničke za različite verzije, ovisno o priboru koji se dostavlja uz vaš aparat.

U cilju vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu s važećim normama i propisima (direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).

Naša firma zadržava pravo, u interesu potrošača, u svakom trenutku modificirati karakteristike ili komponente svojih aparata.

Sva čvrsta ili tečna hrana koja dođe u dodir s dijelovima označenim ✕ znakom ne smije se konzumirati.

Sprječavanje nezgoda u domaćinstvu

- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se to radi pod nadzorom ili po uputama osobe zadužene za njihovu sigurnost. Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s aparatom.
- Pristupačne površine aparata u upotrebi mogu biti jako vrele. Ne dodirujte vruće površine aparata.
- Ne uključujte aparat u struju ako ga ne koristite.
- Ako se opečete, odmah pustite hladnu vodu na opekotinu i po potrebi pozovite doktora.
- Isparenja iz kuhinje mogu biti opasna po životinje sa posebno osjetljivim respiratornim sistemom, kao što su ptice. Vlasnicima ptica savjetujemo da ih udalje iz kuhinje.

Montaža

Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor unutar i van aparata.
- Očistite ploče roštilja: pratite upute iz poglavlja "Nakon upotrebe".
- Mekanom nauljenom krpom obrišite ploče roštilja.
- Aparat postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu površinu. Izbjegavajte postavljanje aparata na mekane i savitljive površine, poput stolnjaka od „mušeme“.

Ako se aparat koristi na sredini stola, držite ga dalje od domaćaja djece.

Pripazite prilikom postavljanja kabla, bez obzira na to da li koristite produžni kabal ili ne, te preduzmite sve mjere opreza da neko zapne za njega.

Nikada ne postavljajte aparat direktno na krhku podlogu (stakleni sto, stolnjak, lakirani namještaj...).

Nikada ne postavljajte aparat ispod namještaja pričvršćenog uz zid, visećeg ormara ili u blizini zapaljivih materijala, poput zavjesa i roletni.

Da biste spriječili pregrijavanja aparata, nemojte ga postavljati u ugao ili uz zid.

Nemojte koristiti aluminijsku foliju da biste zaštitili aparat od zaprljanja.

- Prilikom prve upotrebe, operite ploče (pogledajte odjeljak "nakon upotrebe"), naspite malo ulja na ploče i prebrisite mekom krpicom.
- **Da biste postavili ploče roštilja :**
 - otključajte aparat - **1**
 - otvorite aparat u potpunosti (funkcija za roštilj - **7**) otpuštanjem tipke za blokadu
 - prvo postavite donju nagnutu ploču, s tim da zubac do kraja ide u desni dio aparata - **2a**
 - a zatim pritisnite suprotnu stranu ploče da biste ju učvrstili - **2b**
 - zatim postavite gornju nagnutu ploču, s tim da zubac ide do kraja u desni dio aparata - **3a**
 - a zatim pritisnite suprotnu stranu ploče da biste ju učvrstili - **3b**
- Pazite da ploče budu stabilne, dobro postavljene i dobro učvršćene na aparatu. Koristite samo ploče dostavljene uz aparat ili kupljene u ovlaštenom servisnom centru.

Za pravljenje se

- Postavite posuđe
- Podesite termos
- Zatvorite apar

Za funkcij

Za istovremeno

- Postavite posuđe
- **Otvorite roštilj**
 - pritisnite tipku
 - uzmite ručku
 - otpustite tipku
 - aparat je po

Priključiv

- Odmotajte kabl
- Provjerite da li
- Aparat uključit
- Ako koristite p
 - mora imati n
 - poduzmite s

Ako je kabl apar
osobe, kako biste
Aparat nije nam

- Podesite termo
- Položaj termos
- Priključite kabl
- Crvena lampic

Zelena lampica s

Nikada ne priklj

Nikada ne upotr

- Zagrijte apar

Za očuvanje nep

Pri prvoj upotre

Nikada ne ostav

Pečenje

- Nakon pretho

Za očuvanje osa

- po mogućnosti

- hranu nemojte

- ne pečite hran

Za funkciju grila

Za pravljenje sendviča, prepečenog hljeba i sl.

- Postavite posudu za otjecanje soka ispod ploče, za prikupljanje eventualno isteklog soka - 4
- Podesite termostat u skladu s uputama iz tabele za pečenje - 5
- Zatvorite aparat.

Za funkciju roštilja

Za istovremeno pečenje mesa i povrća.

- Postavite posudu za otjecanje soka ispod ploče, za prikupljanje eventualno isteklog soka - 4
- **Otvorite roštilj:**
 - pritisnite tipku za blokadu prema gore - 7a
 - uzмите ручку, окрените горњи дио, држећи цијело вријеме типку за блокаду притиснуту према горе - 7b
 - otpustite tipku za blokadu, a zatim otvorite aparat na 180° - 7c
 - aparat je potpuno otvoren - 7d

Priključivanje u mrežu i prethodno zagrijavanje

- Odmotajte kabl u potpunosti.
- Provjerite da li je električna instalacija kompatibilna sa snagom i naponom naznačenim na Vašem aparatu.
- Aparat uključite samo u utičnicu s uzemljenjem.
- Ako koristite produžni kabl :
 - mora imati minimalno isti presjek i uzemljenu utičnicu ;
 - poduzmite sve mjere opreza kako se niko u njega ne bi upetljao.

Ako je kabl aparata oštećen, potrebno je zamijeniti ga od strane proizvođača, servisnog centra ili ovlaštene osobe, kako biste izbjegli opasnost.

Aparat nije namijenjen za upotrebu putem vanjskog prekidača ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.

- Podesite termostat u položaj naznačen u tabeli za pečenje - 5
Položaj termostata u prethodnom zagrijavanju identičan je onom koji se koristi pri pečenju.
- Priključite kabl na mrežu : aparat je dakle pod naponom.
Crvena lampica će se upaliti i aparat se počinje zagrijavati. - 6

Zelena lampica se pali i pojavljuje se tokom procesa pečenja, te pokazuje da je zagrijavanje završeno.

Nikada ne priključujte aparat bez ploča za roštiljanje.

Nikada ne upotrebljavajte aparat "na prazno".

- Zagrijte aparat 5 minuta. Prethodno zagrijavanje je završeno kada se upali zelena lampica - 6

Za očuvanje neprijanjajuće obloge, izbjegavajte predugo zagrijavanje aparata.

Pri prvoj upotrebi moguće je lagano ispuštanje mirisa i isparenja tokom par prvih minuta.

Nikada ne ostavljajte aparat u upotrebi bez nadzora.

Pečenje

- Nakon prethodnog zagrijavanja, aparat je spreman za upotrebu.

Za očuvanje osobina neprijanjajuće obloge:

- po mogućnosti koristite drvenu lopaticu pri okretanju hrane,
- hranu nemojte rezati direktno na pločama,
- ne pecite hranu u ambalaži.

Da biste izbjegli oštećivanje ploča, koristite ih samo na aparatu za koji su predviđene (npr.: ne stavljajte ih u pećnicu, na gas ili na električnu ploču ...).

Nikad nemojte postavljati aluminijsku foliju niti neki drugi predmet između ploče ili rešetke i hrane koju treba peći.

Ne stavljajte kuhinjski pribor da se zagrijava na aparatu.

Ne dodirujte metalne dijelove aparata dok je u upotrebi, jer su jako vrući.

Ne premještajte aparat dok je u upotrebi.

- Nemojte vaditi posudu za prikupljanje masnoća tokom pečenja. Na kraju pečenja svake serije mesa, provjerite da li je sok dostigao naznačeni nivo MAX. Ako je dostignut nivo MAX, sačekajte da se aparat potpuno ohladi, zatim ga ispraznite ili ispraznite ladice za nakupljanje masti, pa tek onda stavite novu seriju mesa.
- Dok je aparat zagrijan, ne koristite tipku za blokadu ni 2 tipke za otključavanje aparata.

Za funkciju grila

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Zatvorite aparat.
- Ostavite hranu da se peče u skladu s uputama iz tabele za pečenje.
- Udaljenost između dvaju ploča automatski se regulira (od 0 cm do 3,5 cm) ovisno o debljini hrane koja se peče - 8

Ako pečete meso s kostima, koristite poziciju roštilja, radi bolje homogenosti pečenja.

Za funkciju roštilja

- Ravnomjerno raspodijelite hranu na dvije ploče roštilja.
- Ako koristite samo jedna površina za pečenje, po mogućnosti odaberite gornju ploču roštilja.
- Ostavite hranu da se peče u skladu s uputama iz tabele za pečenje.

Nakon upotrebe

- Postavite regulator toplote u min. položaj.
- Isključite aparat iz struje. Otvorite ga.
- Ostavite aparat da se ohladi (približno 1 sat) u otvorenom položaju.
- Ispraznite posudu za otjecanje soka. Pazite da aparat ne pomičete dok je ta posuda puna.
- Nakon hlađenja, zatvorite aparat.
- **Da biste odvojili ploče roštilja:**
 - potpuno otvorite aparat (funkcija za roštilj - 7) otpustivši tipku za blokadu
 - prvo gornja ploča: pritisnite tipku za otključavanje, odignite ploču i povucite ju sa strane - **9a - 9b**
 - zatim donja ploča: pritisnite tipku za otključavanje, odignite ploču i povucite ju sa strane - **10a - 10b**
- Posuda za otjecanje soka i ploče mogu se prati u mašini za suđe ili se čistiti spužvom, vrućom vodom i tekućim sredstvom za pranje.
- Aparat i kabl ne mogu se prati u mašini za pranje posuda.

Ne postavljajte vruću ploču pod vodu niti na lomljivu površinu.

Nikad nemojte upotrebljavati metalnu spužvu niti prašak za ribanje, da ne biste oštetili površinu za pečenje (npr.: neprijanjajuću oblogu, ...).

- U slučaju pranja u mašini za suđe, preporučuje se s vremena na vrijeme ploče premazati s malo jestivog ulja, da biste očuvali osobine neprijanjajuće obloge.
- Otpornik ne treba da se čisti. Ako je on zaista prijav, pričekajte da se potpuno ohladi i istrijajte suhom krpicom.

Sasvim je normalno je da ploče s vremenom promijene boju.

- Očistite posude za sok između svake upotrebe.

Ovaj aparat se ne smije uranjati u vodu. Nikada ne uranjajte aparat niti njegov kabl u vodu.

- Aparat se može odlagati u vertikalnoj poziciji - 11

Ne prenosite aparat za dršku ili za metalne žice.

Tabela za pečenje

Ovo su približni podaci: oni mogu varirati ovisno o količini i svačijeg ukusa, od veličine komada i njihove prirode.



Pečenja i ražnjici

Termostat 3	Funkcija	Pečenja
Juneće kremenadle	gril	9-11 min
Juneći fileti	gril	3-4 min
Pečeni odresci	gril	4-5 min
Teleće kremenadle	roštilj	8-9 min/po strani
Janjeće kremenadle	roštilj	7-8 min/po strani
Svinjske kremenadle	gril	7-9 min
Ramstek	gril	3-4 min
Faširane šnicle	gril	4 min
Kobasice	gril	7-9 min
Janjeći ražnjici	roštilj	20-22 min
Ražnjici od jetre/džigerice	roštilj	20-25 min
Pileći ražnjici	roštilj	20-25 min
Kobasice miješane	roštilj	7-9 min

Riba

Termostat 3	Funkcija	Pečenja
Riba-list	roštilj	6-7 min/face
Fileti sardina	roštilj	4-5 min/face
Odresci od lososa	roštilj	5-6 min/face



Povrće

Termostat 3	Funkcija	Pečenja
Gljive	roštilj	5-7 min/po strani
Paradajz	roštilj	5-7 min/po strani
Tikvice	roštilj	5-10 min/po strani
Patlidžan	roštilj	5-10 min/po strani



Sendviči

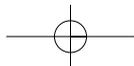
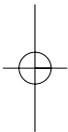
Termostat 2	Funkcija	Pečenja
Topli sendviči	gril	7-9 min
Tost sa šunkom i sirom	gril	4-5 min

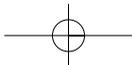
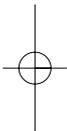
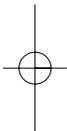


Učestvujemo u zaštiti okoliša !

① Vaš aparat sadrži mnoge vrijedne materijale koje se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.

② Odesite ga na za to predviđeno mjesto!





F	4 - 7
NL	8 - 11
D	12 - 15
I	16 - 19
E	20 - 23
P	24 - 27
GB	28 - 31
GR	32 - 35
TR	36 - 41
CZ	42 - 45
SK	46 - 49
H	50 - 53
RUS	54 - 57
UA	58 - 61
BG	62 - 65
RO	66 - 69
SLO	70 - 73
HR	74 - 77
SRB	78 - 81
BIH	82 - 85