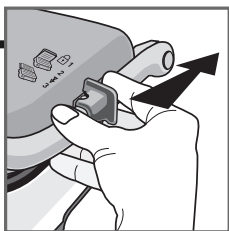
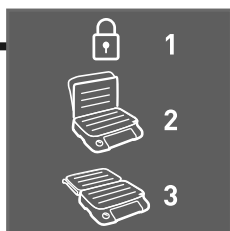
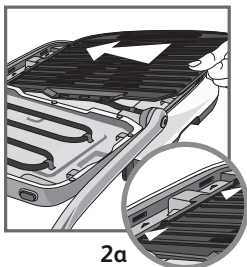
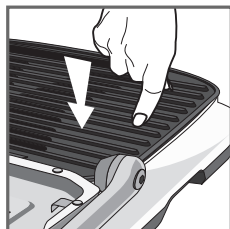
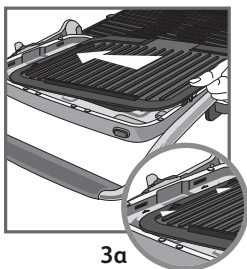
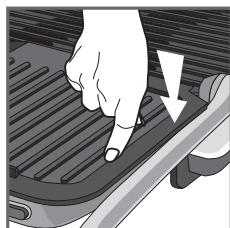
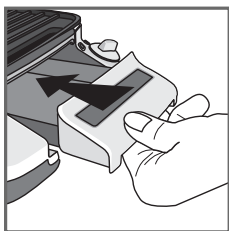
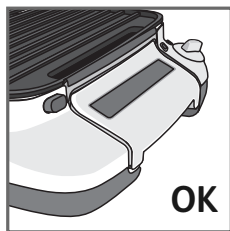
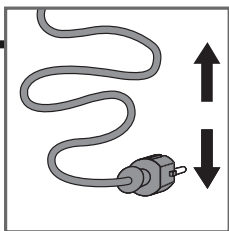


EVIDENCE PRELUDE

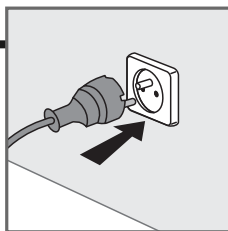


FR
NL
DE
IT
ES
PT
EN
EL
TR
CS
SK
HU
RU
UK
BG
RO
SL
HR
SR
BiH

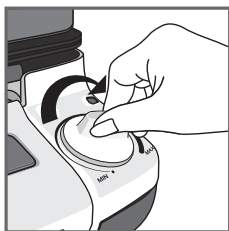
A**1a****1b****2a****2b****3a****3b****4a****4b****OK**

B

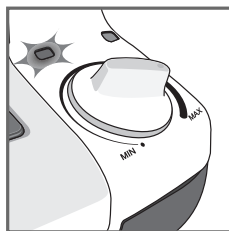
5a



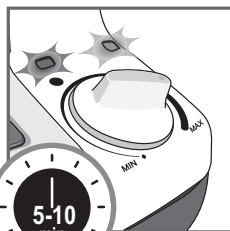
5b



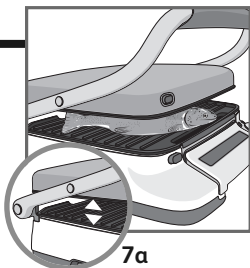
6a



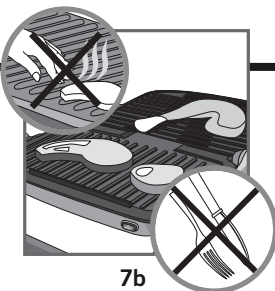
6b



6c

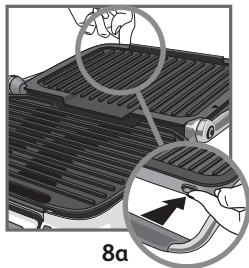
C

7a

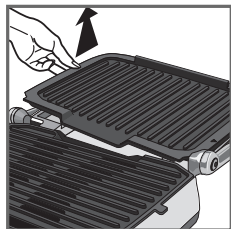


7b

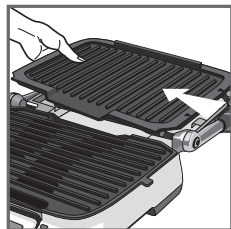
D



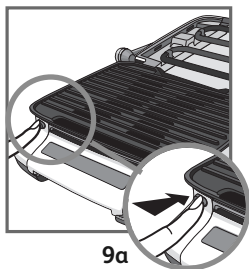
8a



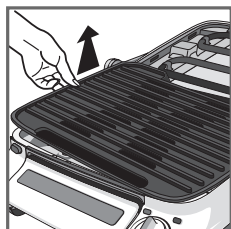
8b



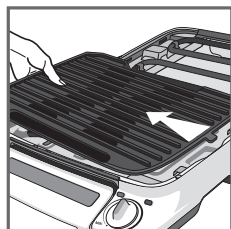
8c



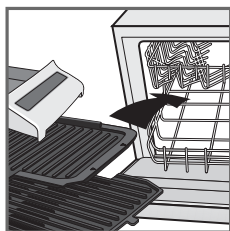
9a



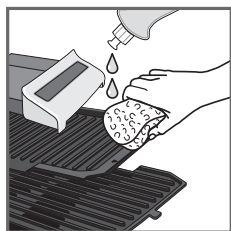
9b



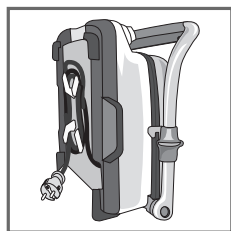
9c



10a



10b



11

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

L'appareil est prohibé à l'extérieur. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- dans les fermes
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- dans les environnements de type chambre d'hôtes.

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.

A - 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 gril : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".
- Passer un chiffon doux huilé sur les plaques gril.
- Placer votre appareil sur un plan ferme. Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe plastique.

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'entrange 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.

• Pour mettre les plaques gril :

- déverrouiller l'appareil - **1a**,
- ouvrir complètement l'appareil (fonction barbecue) en enclenchant le bouton bloqueur - **1a**,
- d'abord, poser la plaque inférieure de biais, l'ergot venant en butée dans la partie droite de l'appareil puis appuyer sur le côté opposé de la plaque pour la verrouiller - **2a - 2b**,
- ensuite, poser la plaque supérieure de biais, l'ergot venant en butée dans la partie droite de l'appareil puis appuyer sur le côté opposé de la plaque pour la verrouiller - **3a - 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 la fonction gril

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 - **4a - 4b**.
- Positionner le bouton bloqueur en position 2. Régler le thermostat en position MAX - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Pour ouvrir le gril :**
 - positionner le bouton bloqueur en position 3 - **1b**,
 - ouvrir l'appareil à 180°,
 - l'appareil est complètement ouvert.

B - 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 MAX - **6a**.
- Brancher le cordon sur le secteur : l'appareil est alors sous tension. Le voyant rouge s'allume et l'appareil commence à chauffer - **6b**.
- Laisser préchauffer l'appareil environ 5-10 minutes. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert s'allume - **6c**.

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.

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.

- Ne pas manipuler le bouton bloqueur, ni les 2 boutons de déverrouillage durant la chauffe de l'appareil.

C - 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 - 7b,*
- *ne pas faire de cuisson en papillote.*

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.

Pour la fonction gril

- Disposer les aliments sur la plaque gril inférieure - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- Lorsqu'une seule surface de cuisson est utilisée, choisir de préférence la plaque gril supérieure.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

D - 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) en positionnant le bouton bloqueur sur la position 3,
 - la plaque supérieure, d'abord : appuyer sur le bouton de déverrouillage, soulever la plaque et la retirer sur le côté - **8a - 8b - 8c**,
 - la plaque inférieure ensuite : appuyer sur le bouton de déverrouillage, soulever la plaque et la retirer sur le côté - **9a - 9b - 9c**.
- 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 - **10a - 10b**.
- 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.

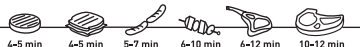
Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

• 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 MAX	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



Poissons

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



Légumes

Thermostat MAX	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



Sandwichs

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



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.


Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat. 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.

Gebruik buitenshuis van het apparaat is verboden. Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- In kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
- Op boerderijen,
- Door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- In bed& breakfast locaties.

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.

A - 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.

• Het plaatsen van de platen :

- ontgrendel het apparaat - 1a,

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

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 - **4a - 4b**.
- Plaats de vergrendelknop in stand 2. Zet de thermostaat op de MAX positie - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Open de grill :**
 - Plaats de vergrendelknop in stand 3 - **1b**,
 - open het apparaat 180°,
 - het apparaat is helemaal open.

B - 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.

- Zet de thermostaat op de MAX positie - **6a**.
- 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 - **6b**.
- Laat het apparaat ongeveer 5-10 minuten voorverwarmen. Het voorverwarmen is klaar wanneer het groene controlelampje brandt - **6c**.

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.

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.

- Raak tijdens het opwarmen van het apparaat de blokkeerknop en de 2 vergrendelingsknoppen niet aan.

C - Bereiden

NL

- 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 - **7b**,
- 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.

Voor de grillfunctie

- Plaats het voedsel op de onderste grillplaat - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- Wanneer slechts één bakoppervlak gebruikt wordt, kies dan bij voorkeur de grillplaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

D - 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) door de vergrendelknop op stand 3 te zetten.
 - eerst de bovenste plaat: druk op de ontgrendelingsknop, til de plaat op en verwijder hem via de zijkant - **8a - 8b - 8c**,
 - daarna de onderste plaat: druk op de ontgrendelingsknop, til de plaat op en verwijder hem via de zijkant - **9a - 9b - 9c**.
- De opvanglade en de platen kunnen in de vaatwasser of afgewassen worden met een spons, warm water en afwasmiddel - **10a - 10b**.
- 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 MAX	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



Vis

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



Groenten

Thermostaat MAX	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



Broodjes

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



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. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.


Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Bei Verwendung des Gerätes in Anwendungen wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen

erlischt die Garantie.

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.

A - 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 - **1a**,
 - klappen Sie das Gerät ganz auf (Barbecue-Funktion) und drücken Sie den Verriegelungsknopf - **1a**,
 - legen Sie zunächst die untere Platte schräg ein und setzen Sie dabei die Ausbuchtung an die rechte Seite des Geräts ; drücken Sie dann auf die gegenüberliegende Seite der Platte, um sie festzustellen - **2a - 2b**,
 - legen Sie dann die obere Platte schräg ein und setzen Sie dabei die Ausbuchtung an die rechte Seite des Geräts ; drücken Sie dann auf die gegenüberliegende Seite der Platte, um sie festzustellen - **3a - 3b**.
- Achten Sie darauf, dass die Platten stabil, richtig positioniert und fest auf das Gerät geclipst sind. Verwenden Sie nur die Platten, die mit dem Gerät geliefert wurden, oder die Sie beim autorisierten Service-Stützpunkt erworben haben.

Grillbetrieb

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

- Stellen Sie den Auffangbehälter unter die Ablauftülle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - **4a - 4b**.
- Lassen Sie den Schieberegler am Griff auf Position 2 einrasten und stellen Sie den Thermostat auf Max. ein - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Öffnen Sie den Grill:**
 - lassen Sie den Schieberegler am Griff auf Position 3 einrasten - **1b**,
 - klappen Sie das Gerät um 180° auf,
 - das Gerät ist nun ganz aufgeklappt.

B - 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 den Thermostat auf Max. ein - **6a**.
 - Schließen Sie das Stromkabel an die Steckdose an. Das rote Lämpchen geht an und das Gerät beginnt zu heizen - **6b**.
 - Heizen Sie das Gerät etwa 5-10 Minuten vor. Die Vorheizzeit ist zu Ende, sobald das grüne Lämpchen aufleuchtet - **6c**.
- 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.

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.

C - Garen

DE

• 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 - **7b**,
- 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 Entsicherungsköpfe nicht betätigt werden.

Grillbetrieb

- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillfläche - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- Bei Benutzung von nur einer Grillfläche sollte die untere Grillfläche eingesetzt werden.
- Garen Sie die Speisen nach den Angaben in der Garzeitentabelle.

D - 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 Fettauffangwanne voll ist.
- Klappen Sie das Gerät nach dem Abkühlen zu.
- **Abnehmen der Grillplatten:**
 - Klappen Sie die Grillflächen vollständig auf (Barbecuebetrieb), indem Sie den Schieberegler am Grill auf Position 3 einrasten lassen.
 - der oberen Platte: drücken Sie den Entriegelungsknopf, heben Sie die Platte an und ziehen Sie sie seitlich heraus - **8a - 8b - 8c**,
 - und dann der unteren Platte: drücken Sie den Entriegelungsknopf, heben Sie die Platte an und ziehen Sie sie seitlich heraus - **9a - 9b - 9c**.
- Die Auffangschale und die Grillplatten können in der Spülmaschine oder mit einem Schwamm, heißem Wasser und

Geschirrspülmittel gereinigt werden - **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.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

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

- Reinigen Sie die Saftbehälter nach jeder Benutzung.

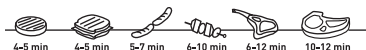
Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.

- 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 MAX	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.
Hühchenspieße	Barbecue	20-25 Min.
Cocktailwürstchen	Barbecue	7-9 Min.



Fisch

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



Gemüse

Thermostat MAX	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



Sandwichs

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



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. 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.

L'apparecchio è vietato all'esterno. Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

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.

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.

A - 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.

- **Per applicare le piastre :**

- sbloccare l'apparecchio - **1a**,
- aprire completamente l'apparecchio (funzione barbecue) facendo scorrere il pulsante di blocco - **1a**,
- per prima cosa, posizionare di sbieco la piastra inferiore, fino all'arresto completo del perno nella parte destra dell'apparecchio quindi premere il lato opposto della piastra per bloccarla - **2a - 2b**,
- in seguito, posizionare di sbieco la piastra superiore, fino all'arresto completo del perno nella parte destra dell'apparecchio quindi premere il lato opposto della piastra per bloccarla - **3a - 3b**.

- 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 - **4a - 4b**.
- Impostate il tasto di blocco sulla posizione 2. Impostate il termostato sulla posizione MAX - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Aprire il grill :**
 - Impostate il tasto di blocco sulla posizione 3 - **1b**,
 - aprire l'apparecchio a 180°,
 - l'apparecchio è completamente aperto.

B - 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 e' 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.

- Impostate il tasto di blocco sulla posizione MAX - **6a**.
- Collegare il cavo alla rete di alimentazione: l'apparecchio è quindi sotto tensione.
La spia rossa si accende e il prodotto comincia a riscaldare - **6b**.
- Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 5-10 minuti. Il pre-riscaldamento è terminato quando si accende la spia verde - **6c**.

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.

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.

- Non toccare il pulsante di blocco né i 2 tasti di sblocco durante il riscaldamento dell'apparecchio.

C - 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 - **7b**,
- non cuocete al cartoccio.

IT

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.

Per la funzione grill

- Disporre gli alimenti sulla piastra grill inferiore - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- Quando si utilizza una sola superficie di cottura, scegliere di preferenza la piastra grill superiore.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura.

D - 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) impostando il tasto di blocco sulla posizione 3,
 - iniziare con la piastra superiore: premere il tasto di sblocco, sollevare la piastra e rimuoverla da un lato - **8a - 8b - 8c**,
 - quindi procedere con la piastra inferiore : premere il tasto di sblocco, sollevare la piastra e rimuoverla da un lato - **9a - 9b - 9c**.
- La vaschetta e le piastre possono essere lavati in lavastoviglie o essere puliti con una spugna, dell'acqua calda e del detersivo per stoviglie - **10a - 10b**.
- 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.

IT

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 MAX	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



Pesce

Termostato MAX	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 MAX	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



Sandwich

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



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. 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.

El aparato no debe usarse en el exterior. Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- En granjas,
- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.

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 ~~X~~ no podrá ser consumido.

Prevenición 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.

A - 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.

• Para colocar las placas parrilla :

- desbloquear el aparato - **1a**,
- abrir completamente el aparato (función barbacoa) activando el botón bloqueador - **1a**,

- en primer lugar, colocar la placa inferior en diagonal, la guía que hace de tope en la parte derecha del aparato y presionar en el lado opuesto de la placa para bloquearla - **2a - 2b**,
- a continuación, colocar la placa superior en diagonal, la guía que hace de tope en la parte derecha del aparato y presionar en el lado opuesto de la placa para bloquearla - **3a - 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 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 - **4a - 4b**.
- Ajuste el botón de bloqueo a la posición 2. Ajuste el termostato a la posición MAX - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Abra la parrilla:**
 - ajuste el botón de bloqueo a la posición 3 - **1b**,
 - abrir el aparato a 180°,
 - el aparato está completamente abierto.

B - 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 a la posición MAX - **6a**.
- Conecte el cable a la red : el aparato ya está conectado.
El indicador luminoso rojo se encenderá y el aparato empezará a calentar - **6b**.
- Precaliente el aparato durante aproximadamente 5 minutos. El precalentado termina cuando el indicador luminoso verde se enciende - **6c**.

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.

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.

- No manipule el botón bloqueador, ni los 2 botones de desbloqueo mientras el aparato esté caliente.

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 - 7b,*
- *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.

ES *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.

- No retirar el cajón de recuperación de jugo durante la cocción. Al final de la cocción de cada serie de carne, verificar si el juego 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.

Para la función parrilla

- Coloque los alimentos sobre la placa parrilla inferior - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- Cuando utilice una sola superficie de cocción, elija preferentemente la placa parrilla superior.
- Deje cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.

D - 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:**
 - abra completamente el aparato (función barbacoa), estableciendo el botón de bloqueo a la posición 3,
 - la placa superior en primer lugar: presionar el botón de desbloqueo, levantar la placa y retirarla a un lado - **8a - 8b - 8c**,
 - la placa inferior a continuación: presionar el botón de desbloqueo, levantar la placa y retirarla a un lado - **9a - 9b - 9c**.
- El recipiente para jugo y las placas pueden ir al lavavajillas o limpiarse con una esponja, agua caliente o detergente para vajillas - **10a - 10b**.
- 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.

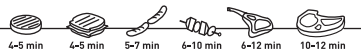
- El producto puede colocarse en posición vertical - 11.

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

ES

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 MAX	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.



Pescados

Termostato MAX	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 MAX	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



Sandwiches

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



ii 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. 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.

É proibida a utilização do aparelho no exterior. Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:

- Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- Em quintas,
- Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
- Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.

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.

PT

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.

A - 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.

• Para colocar as placas grill :

- desbloquear o aparelho - **1a**,
- abrir completamente o aparelho (função barbecue), premindo o botão bloqueador - **1a**,

- em primeiro lugar, colocar a placa inferior inclinada, com o gancho encaixado na parte direita do aparelho depois, carregar no lado oposto da placa para a bloquear - **2a - 2b**,
- de seguida, colocar a placa superior inclinada, com o gancho encaixado na parte direita do aparelho depois, carregar no lado oposto da placa para a bloquear - **3a - 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 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 - **4a - 4b**.
- Coloque o fecho de bloqueio na posição 2. Coloque o termóstato na posição MAX - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Abra o grelhador :**
 - coloque o fecho de bloqueio na posição 3 - **1b**,
 - abrir o aparelho a 180°,
 - o aparelho está completamente aberto.

B - Ligação e pré-aquecimento

- Desenrole o cabo por completo.
- Certifique-se que a instalação eléctrica 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.

- Coloque o termóstato na posição MAX - **6a**.
- Ligue o cabo à tomada : o aparelho está agora sob tensão. A luz vermelha acende-se e o produto começa a aquecer - **6b**.
- Deixe pré-aquecer o aparelho durante cerca de 5-10 minutos. O pré-aquecimento termina quando a luz verde se acende - **6c**.

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.

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.

- Não accionar o botão bloqueador nem os 2 botões de desbloqueio durante o aquecimento do aparelho.

C - 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 - 7b,*
- *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.

Para a função grill

- Coloque os alimentos sobre a placa grill inferior - 7a.
- 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 - 7a.

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 - 7b.
- 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.

D - 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 :**
 - Para abrir totalmente o aparelho (função churrasco) coloque o fecho de bloqueio na posição 3.
 - comece pela placa superior: prima o botão de desbloqueio, levante a placa e retire-a de lado - 8a - 8b - 8c,
 - de seguida, a placa inferior: prima o botão de desbloqueio, levante a placa e retire-a de lado - 9a - 9b - 9c.
- As placas podem ser lavadas na máquina da loiça ou ser limpas com uma esponja, água quente e detergente da loiça - 10a - 10b.
- 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 MAX	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 MAX	Função	Cozedura
Panini	grelha	7 – 9 min.
Tosta mista	grelha	4 – 5 min.

Peixe

Termóstato MAX	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 MAX	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



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. 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.

The appliance must not be used outside. This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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

EN

- 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.

A - 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.

• To fit the grill plates:

- unlock the appliance - **1a**,
- open the appliance completely (barbecue function) by pressing the blocking button - **1a**,
- first, set the lower plate slantways, ensuring the pin comes up against the right-hand side of the appliance then press the opposite side of the plate to lock it - **2a - 2b**,

- then set the upper plate slantways, ensuring the pin comes up against the right-hand side of the appliance then press the opposite side of the plate to lock it - **3a - 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.

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 - **4a - 4b**.
- Set the blocking button to position 2. Set the thermostat to position MAX. - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Opening the grill :**
 - set the blocking button to position 3 - **1b**,
 - open the appliance at 180°,
 - the appliance is completely open.

B - 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 position MAX. - **6a**.
- Plug the cord into the mains: the appliance is switched on.
The red indicator light comes on and the appliance starts to heat up - **6b**.
- Pre-heat the appliance for about 5-10 minutes. Pre-heating has finished when the green indicator light comes on - **6c**.

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

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.

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.

- Do not handle the blocking button or the 2 unlocking buttons while the appliance is heating.

C - 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 - **7a**,
- 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.

EN

- 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.

For the grill function

- Place the food on the lower grill plate - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- 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.

D - 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 completely the appliance (barbecue function) by setting the blocking button to position 3.
 - the top plate, first: press the unlock button, lift the plate and remove it from the side - **8a - 8b - 8c**,
 - then the bottom plate: press the unlock button, lift the plate and remove it from the side - **9a - 9b - 9c**.
- The juice tray and plates can go into the dishwasher or be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid - **10a - 10b**.
- 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.

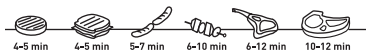
Never immerse the appliance or power supply cord in water.

- 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

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



Sandwiches

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



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. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε εξωτερικούς. Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
- Σε ακροτήματα,
- Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
- Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί 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 εξαρτήματάπου φέρουν το λογότυπο ~~X~~ 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 έγκυαμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζωά με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.

A - 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 : Ακολουθείστε τις οδηγίες οι οποίες βρίσκονται στην παράγραφο "Μετά την χρήση/καθαρισμός".
- Αλείψτε τις πλάκες ψησίματος με ένα μαλακό πανί και λίγο λάδι 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 τραπέζιου, 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 στηρίγματα 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.

- **Για να τοποθετήσετε τις πλάκες :**
- απασφαλίστε τη συσκευή - 1α,

- ανοίξτε εντελώς τη συσκευή (λειτουργία ψησταριάς) πατώντας το κουμπί ασφάλισης - **1a**,
- καταρχήν, τοποθετήστε την κάτω πλάκα λοξά, με τον πείρο μέχρι το τέρμα μέσα στο δεξιό τμήμα της συσκευής στη συνέχεια πατήστε την απέναντι πλευρά της πλάκας για να την ασφαλίσετε - **2a - 2b**,
- κατόπιν τοποθετήστε την επάνω πλάκα λοξά, με τον πείρο μέχρι το τέρμα μέσα στο δεξιό τμήμα της συσκευής στη συνέχεια πατήστε την απέναντι πλευρά της πλάκας για να την ασφαλίσετε - **3a - 3b**,
- 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 φτιάξετε σάντουιτς, πανίτι κ.λ.π.

- Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής υγρών κάτω από την πλάκα για συλλογή των υγρών που μπορεί να χυθούν - **4a - 4b**.
- Γυρίστε τον διακόπτη θέση 2. Γυρίστε τον θερμοστάτη στην θέση MAX - **6a**.
- Κλείστε την συσκευή.

Για την λειτουργία του μπάμπρικιου _____

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 - **4a - 4b**.
- **Για να ανοίξετε το γκριλ:**
 - Γυρίστε τον διακόπτη θέση 3 - **1b**,
 - συνέχεια ανοίξτε τη συσκευή σε γωνία 180°,
 - η συσκευή είναι εντελώς ανοικτή.

EL

B - Σύνδεση και προθέρμανση

- Ξετυλίξτε τελείως 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 ;
 - προσφύλαξε 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.

- Γυρίστε τον θερμοστάτη στην θέση MAX - **6a**.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο από το ρεύμα και στη συνέχεια : η συσκευή τροφοδοτείται με ρεύμα; η κόκκινη ένδειξη ανάβει και η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται - **6b**.
- Προθερμάνετε την συσκευή για περίπου 5-10 λεπτά. Η προθέρμανση έχει τελειώσει όταν ανάψει η πράσινη ένδειξη - **6c**.

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

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.

Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.

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 μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.

Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.

- Μη χειρίζεστε το κουμπί ασφάλισης, ή τα 2 κουμπιά απασφάλισης κατά το ζέσταμα της συσκευής.

C - Μαγείρεμα

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

Για να διατηρήσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης :

- κατά προτίμηση, χρησιμοποιείτε ξύλινη σπάτουλα για να γυρίσετε το φαγητό,
- ποτέ μην κόβετε το φαγητό όταν αυτό είναι ακόμα στις πλάκες - **7b**,
- μην ψήνετε φαγητά σε αλουμινόχαρτο.

Για να αποφύγετε την φθορά των πλακών, χρησιμοποιείτε τις αποκλειστικά στη συσκευή, για την οποία κατασκευάστηκαν (π.χ. μην τις 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 κρυώσει εντελώς η συσκευή και στη συνέχεια αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρών προτού προχωρήσετε σε ψήσιμο νέου κρέατος.

EL

Για την λειτουργία του γκριλ _____

- Βάλτε το φαγητό στην πάνω πλάκα ψησίματος - **7a**.
- 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 - **7a**.

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

Για την λειτουργία του μπάρμπεκιο _____

- Τοποθετήστε το φαγητό ομοιόμορφα και στις δύο πλάκες ψησίματος - **7b**.
- 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.

D - Μετά την χρήση/καθαρισμός

- Γυρίστε τον θερμοστάτη στη χαμηλότερη θέση.
- Αποσυνδέστε την συσκευή. Ανοίξτε την συσκευή.
- Αφήστε την συσκευή να κρυώσει (περίπου 1 ώρα) στην ανοικτή θέση.
- Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρών. Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν το δοχείο είναι γεμάτο.
- Μόλις κρυώσει η συσκευή, κλείστε την.
- **Για να βγάλετε τις πλάκες ψησίματος :**
 - ανοίξτε τελείως την συσκευή (λειτουργία ψησταριάς) γυρίζοντας τον διακόπτη στην θέση 3,
 - πρώτα την επάνω πλάκα: πατήστε το κουμπί απασφάλισης, ανασηκώστε την πλάκα και αφαιρέστε τη τραβώντας τη προς το πλάι - **8a - 8b - 8c**,
 - μετά την κάτω πλάκα: πατήστε το κουμπί απασφάλισης, ανασηκώστε την πλάκα και αφαιρέστε τη τραβώντας τη προς το πλάι - **9a - 9b - 9c**.
- 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 - **10a - 10b**.
- 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 συνιστούμε να τις αλείψετε με λίγο λάδι μαγειρέματος κατά διαστήματα, ώστε να διατηρήσουν τις αντικολητικές τους ιδιότητες.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει 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 απλώς ενδεικτικοί : ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα, το προσωπικό γούστο, το μέγεθος και το είδος του φαγητού.



Κρέας και σουβλάκια

Θερμοστάτης MAX	Λειτουργία	Ψήσιμο
Βοδινές μπριζόλες	γκριλ	9-11 λεπτά
Βοδινά φιλέτα	γκριλ	3-4 λεπτά
Τουρνετό	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 σικώπι/νεφρά	ψησταριά	20-25 min
Σουβλάκια κοτόπουλου	ψησταριά	20-25 λεπτά
Λουκάνικα κοκτέιλ	ψησταριά	7-9 λεπτά



Ψάρια

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



As συμβάλλουμε 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.

Ev içi kullanım amacıyla tasarlanmıştır. Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.

Cihaz, dışarıda yasaklanmıştır. Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:

- mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
- çiftliklerde,
- otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
- otel odaları türünden ortamlarda.

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 kullanılmamalıdır. 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 prizde bırakmayın.
- Bir kaza olması halinde, yangın 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.

A - 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 erişmeyeceği bir yere koyun.

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

Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı 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 kullanmaktan kaçının.

Ürünün kirlenmesini önlemek için alüminyum kağıt kullanmayın.

• Izgara plakalarını yerleştirmek için:

- cihazın kilidini açın - **1a**,
- sıkıştırma düğmesini açarak cihazı tamamen açın (barbekü fonksiyonu) - **1a**,
- önce pin cihazın sağ kısmına dayanacak şekilde alt plakayı yerleştirin ardından kilitlemek için plakanın karşı tarafı üzerine bastırın - **2a - 2b**,

- daha sonra, pin cihazın sağ tarafına dayanacak şekilde üst plakayı yerleştirin daha sonra pin cihazın sağ tarafına dayanacak şekilde üst plakayı yerleştirin - **3a - 3b**,

- Plakaların sabit, iyi ayarlanmış ve cihaza iyi oturmuş olduğundan emin olunuz. Sadece cihazla verilen plakaları veya yetkili serviste satılanları kullanınız.

Izgara fonksiyonu için _____

Izgara ya da tost, ktır ekme vb. yapmak için...

- Gıgalaradan akabilecek suyu toplamak için su haznesini plakanın altına yerleştirin - **4a - 4b**,
- Kilitleme düğmesini 2. konuma getirin. Termostat ayarını maksimum'a (MAX) getirin - **6a**,
- Cihazı kapatın.

Barbekü fonksiyonu için _____

Izgarada eti ve sebzeleri ayn anda pişirmek için.

- Akabilecek meyve suyunu toplamak için meyve suyu haznesini plakanın altına yerleştirin - **4a - 4b**,
- **Izgarayı açın:**
 - kilitleme düğmesini 3,
 - ardından cihazı 180° açın,
 - cihaz tamamen açılmıştır.

B - Bağlantı ve ön ısıtma

- Güç kordonun tamamen açın.
- Şebeke voltajının, 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 düşülmesi 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.

- Termostat ayarını maksimum'a (MAX) getirin - **6a**.
- Fişi prize takın: Bu durumda cihaza elektrik gelmektedir.
Kırmızı gösterge lambası yanar ve cihaz ısınmaya başlar - **6b**.
- Pişirme öncesinde cihazı yaklaşık 5-10 dakika ısıtın. Yeşil ışığın yanması ön ısınmanın tamamlandığını gösterir - **6c**.

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.

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

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

Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.

- Cihazın ısınması süresince sıkıştırma düğmesini ve 2 kilit açma düğmesini kullanmayın.

Pişirme

- Ön ısıtmanın ardından cihaz, kullanıma hazır hale gelir.

- Izgara plakanın yapışmaz kaplama özelliğini korumak için:
- yiyecekleri çevirirken tahta spatula kullanmayı tercih edin,
 - yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin - **7b**,
 - yiyecekleri yağlı kağıda sararak pişirmeyin.

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 durumdayken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın.

Kolu kullanın ve gerekirse eldiven takın.

Cihaz çalışır durumdayken 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.

Izgara fonksiyonu için

- Yiyeceği alt ızgara plakasına yerleştirin - **7a**.
 - Cihazı kapatın.
 - Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlara göre pişirin.
 - İki ızgara plakası arasındaki mesafe, pişirilen yiyeceğin kalınlığına göre otomatik olarak (0 - 3.5 cm) ayarlanır - **7a**.
- Kemikli et pişirdiğinizde en iyi pişirme yöntemi açısından barbekü konumunu seçin.*

Barbekü fonksiyonu için

- Yiyeceği ızgara plakalarına eşit şekilde dağıtın - **7b**.
- Sadece bir pişirme yüzeyini kullanırken, üst ızgara plakasını kullanmayı tercih edin.
- Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlara göre pişirin.

D - 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:**
 - cihazı tamamen açın (barbekü fonksiyonu) kilitleme düğmesini 3. konum'a getirin,
 - önce üst plaka: kilit açma düğmesine basın, plakayı kaldırın ve yan tarafa çekin - **8a - 8b - 8c**,
 - ardından alt plaka: kilit açma düğmesine basın, plakayı kaldırın ve yan tarafa çekin - **9a - 9b - 9c**.
- 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 vermemek için asla telli sünger veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.

- Plakalar düzenli olarak bulaşık makinesinde yıkanıyorsa, yapışmaz yüzey özelliklerini koruyabilmeleri için ara sıra yumşak bir bez ile yağlamanızı 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 kordonunu suya sokmayınız.

- Ürün dikey konumda saklanabilir - 11.

Cihazı saplarından veya metal tellerinden tutarak taşımayınız.

Piştirme tabloları

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



Etler ve şişler

Termostat MAX	Fonksiyon	Piştirme
Biftek	Izgara	9-11 dakika
Dana fileto	Izgara	3-4 dakika
Tournedos bonfile	Izgara	4-5 dakika
Dana pizola	Barbekü	8-9 dakika/yüz
Kuzu pizola	Barbekü	7-8 dakika/yüz
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 MAX	Fonksiyon	Piştirme
Dilbalığı	Barbekü	6-7 dakika/tek tarafı
Sardalye fileto	Barbekü	4-5 dakika/yüz
Somon dilimleri	Barbekü	5-6 dakika/yüz



Sebzeler

Termostat MAX	Fonksiyon	Piştirme
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 MAX	Fonksiyon	Piştirme
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.

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. Tüketici 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, tamirde 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, bayii, 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, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, 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:

**GROUPE 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

SATICI FİRMANIN

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

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

TR


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

Přístroj se nesmí používat ve venkovním prostředí. Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:

- používání v kuchyňských rozích vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
- používání na farmách,
- používání zákaznicky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
- používání v pokojích pro hosty.

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 použité 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.

CS

A - 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 ušpiněním přístroje.

• Nasazení desek grilu:

- uvolněte přístroj - **1a**,
- spusťte blokovací tlačítko a zcela otevřete přístroj (funkce barbecue) - **1a**,

- nejdříve zešikma položte spodní desku grilu, čep zapadne na pravou stranu přístroje potom zatlačte na druhou stranu desky grilu a zajistíte ji - **2a - 2**,
- dále zešikma položte horní desku grilu, čep zapadne na pravou stranu přístroje potom zatlačte na druhou stranu desky grilu a zajistíte ji - **3a - 3b**.
- Zkontrolujte, zda jsou nádoby stabilní, správně umístěné a připnuté k zařízení. Používejte pouze nádoby dodané se zařízením nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.

Funkce gril

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

- Pod desky grilu vložte misku na šťávu, která by mohla vytékat - **4a - 4b**.
- Nastavte blokovací tlačítko na pozici 2. Nastavte termostat do polohy MAX - **6a**.
- Přístroj zavřete.

Funkce rošť

Pro současné grilování masa a zeleniny.

- Pod desky grilu vložte misku na šťávu, která by mohla vytékat - **4a - 4b**.
- **Otevřete gril :**
 - Nastavte blokovací tlačítko na pozici 3 - **1b**.
 - otevřete přístroj o 180°,
 - přístroj je zcela uvolněný.

B - 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 neprekážela.

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.

- Nastavte termostat do polohy MAX - **6a**.
- Napájecí šňůru zapojte od elektrické sítě a pak : přístroj je pod napětím
Rozsvítí se červená kontrolka a přístroj se začne zahřívát - **6b**.
- Přístroj nechte předehřát asi po dobu 5-10 minut. Předehřátí je ukončeno, jakmile se rozsvítí zelená kontrolka - **6c**.
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.

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.

- Během zahřívání přístroje nemanipulujte s blokovacím tlačítkem ani se 2 tlačítky pro uvolnění.

C - 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 - **7b**,
- 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 nevyjímajte misku na štávu. 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 štávu.

Funkce gril

- Potraviny rozložte na spodní desce grilu - **7a**.
- 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 - **7a**.

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

Funkce rošť

- Potraviny rovnoměrně rozložte na obě desky grilu - **7b**.
- Jestliže k pečení používáte jen jednu pečící plochu, zvolte k tomu horní desku grilu.
- Nechte péci podle pokynů uvedených v tabulce pečení.

SK

D - Po použití

- Termostat nastavte na minimum
- Přístroj odpojte od sítě. Přístroj otevřete.
- Nechte přístroj vychladnout (asi 1 hodinu) v otevřené poloze.
- Vyprázdněte misku na štávu. Nepřemísťujte přístroj, jestliže je miska naplněná.
- Přístroj po vychladnutí zavřete.
- **Vyjmutí desek grilu:**
 - otevřete zcela spotřebič (funkce barbecue) s nastavením blokovačící tlačítka na pozici 3.
 - nejdříve horní desku grilu: stiskněte tlačítko uvolnění, nadzvedněte desku a vyjměte ji na stranu - **8a - 8b - 8c**,
 - poté dolní desku grilu: stiskněte tlačítko uvolnění, nadzvedněte desku a vyjměte ji na stranu - **9a - 9b - 9c**.
- Misku na štávu i desky grilu můžete mýt v myčce nádobí nebo mycí houbou, teplou vodou a tekutým prostředkem na nádobí - **10a - 10b**.
- 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 potírat trochou jedlého oleje, aby byly zachovány vlastnosti vrstvy s nepřilnavým povrchem.
- Topné těleso se nemyje. Jestliže je silně uspiněné, 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 rukojeť 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 MAX	Funkce	Pečení
Hovězí žebra	gril	9-11 min
Svíčková	gril	3-4 min
Svíčkové řezy	gril	4-5 min
Telecí kotlety	grilování	8-9 min/na každé straně
Skopové kotlety	grilování	7-8 min/na každé straně
Vepřové kotlety	gril	7-9 min
Bítek 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 MAX	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 MAX	Funkce	Pečení
Houby	grilování	5-7 min/na každé straně
Rajčata	grilování	5-7 min/na každé straně
Tykvičky	grilování	5-10 min/na každé straně
Baklažán	grilování	5-10 min/na každé straně



Sandwichs

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



Podílejte 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.

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

Prístroj sa nesmie používať v exteriéri. Tento prístroj je určený výhradne na domáce použitie. Nesmie sa používať v nasledujúcich prípadoch, ktoré záruka nepokrýva:

- v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
- na farmách,
- nesmú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
- v priestoroch typu „hostovské izby“.

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 .

Prevenca 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 popáleniu 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.

SK

A - Montáž

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly, samolepky alebo príslušenstvo, nachádzajúce sa tak vo vnútri, ako aj vonku na prístroji.
- Očistíte 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.

• Vloženie grilovacích platin:

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

- najprv šikmo založte vrchnú dosku, kolíček na pravej strane prístroja musí zapadnúť na doraz a potom zatlačte na opačnú stranu dosky, aby sa zaistila - **3a - 3b**.

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

Funkcia gril

Grilovanie a príprava sendvičov, paninis...

- Zbernú nádobu na šťavu podložte pod dosku, aby šťava mohla odtekať - **4a - 4b**.
- Nastavte blokovacie tlačidlo na pozíciu 2. Nastavte termostat do polohy MAX - **6a**.
- Zatvorte spotrebič.

Funkcia barbecue

Súčasná grilovanie mäsa a zeleniny.

- Zbernú nádobu na šťavu podložte pod dosku, aby šťava mohla odtekať - **4a - 4b**.
- **Otvorte gril:**
 - nastavte blokovacie tlačidlo na pozíciu 3 - **1b**,
 - prístroj otvorte na 180°,
 - prístroj je úplne otvorený.

B - 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 predĺžovacej prívodnej šnúry :
 - musí mať minimálne rovnaký prierez a uzemnenú zásuvku ;
 - vykonajte všetky potrebné opatrenia aby sa nikto do predĺžovacej 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 MAX - **6a**.
- Napájací kábel zapojte z elektrickej siete: prístroj je pod napätím. Zasvieti sa červená kontrolka a spotrebič sa začne zohrievať - **6b**.
- Spotrebič nechajte približne na 5-10 minút predhriať. Predhrievanie je ukončené keď sa rozsvieti zelená kontrolka - **6c**.

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

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

Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno.

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.

- Počas zohrievania prístroja nemanipulujte so zaistovacou páčkou ani s 2 odistovacími tlačidlami.

C - Doba varenia

- Spotrebič je po predhriatí pripravený na používanie.

Aby ste zachovali antiadhézne vlastnosti povrchu:

SK

- na obracanie potravín používajte drevenú špachtľu,
- potraviny nekrájajte priamo na platniach - **7b**,
- nevarte v papilote.

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 nedávajtelobal 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.

Funkcia gril

- Položte potraviny na spodnú grilovaciu platňu - **7a**.
- 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 - **7a**.

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

Funkcia barbecue

- Umiestnite potraviny rovnomerne na obe grilovacie platne - **7b**.
- V prípade, že používate iba jednu platňu, uprednostnite vrchnú grilovaciu platňu.
- Pripravujte podľa pokynov v tabuľke varenia.

SK

D - 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:**
 - Otvorte úplne spotrebič (funkcia barbecue) s nastavením blokovacieho tlačidla na pozíciu 3.
 - najprv vrchná doska: stlačte odistovacie tlačidlo, zdvihnite dosku a položte ju na bok - **8a - 8b - 8c**,
 - potom spodná doska: stlačte odistovacie tlačidlo, zdvihnite dosku a položte ju na bok - **9a - 9b - 9c**.
- 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...).

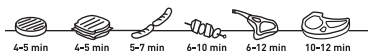
- V prípade opakovaného umývania v umývačke riadu sa odporúča grilovacie platne z času na čas natrieť malým množstvom jedlého oleja, aby ste zachovali antiadhézne povrchové vlastnosti.
- Ohrevné teleso sa nečistí. Ak je skutočne znečistené, počkajte kým úplne vychladne a očistite ho suchou handričkou.

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 rukoväť 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 MAX	Funkcia	Pečenie
Hovädzie kotlety	gril	9-11 min
Hovädzie filé	gril	3-4 min
Pečené hovädzie mäso	gril	4-5 min
Teľacie 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
Klobásy	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 klobásy	opekanie	7-9 min

Ryby

Termostat MAX	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 MAX	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



Sandwiches

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



Chránme životné prostredie !

① Váš spotrebič obsahuje množstvo zhodnotiteľnej a recyklovateľnej hmoty.

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

Köszönjük, hogy ezt a készüléket választotta. Olvassa el figyelmesen ezen útmutatóban összefoglalt utasításokat, és tartsa ezeket kézügyben. Ezek mindegyik verzióra érvényesek, a készülékhez rendelt tartozéktól függően.

Tilos a készülék szabadtéri használata. Ez a készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas. Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:

- boltok, irodák és egyéb munkahelyek alkalmazottak számára fenntartott konyháiban történő használatra,
- gazdaságokban történő használatra,
- hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra,
- vendégszobákban történő használatra.

Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatályban lévő szabályozásoknak (alacsony feszültségre, 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 élelmiszer 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.

HU

A - 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 sötéztők, 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 bepiszolódástól.

• A grill-lapok beillesztéséhez:

- oldja ki a készüléket - **1a**,
- nyissa ki a készüléket teljesen (barbecue funkció) a rögzítőgomb működtetésével - **1a**,

- először tegye be rézsütosan az alsó sütőlapot, úgy, hogy a fül a készülék jobb oldalába akadjon majd nyomja meg a sütőlap ellentétes oldalát ennek rögzítéséhez - **2a - 2b**,
- ezt követően tegye be rézsütosan a felső sütőlapot, úgy, hogy a fül a készülék jobb oldalába akadjon majd nyomja meg a sütőlap ellentétes oldalát ennek rögzítéséhez - **3a - 3b**.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőlapok stabilan állnak, megfelelő pozícióban vannak, és jól rögzültek a készülékhez. Kizárólag a készülékhez mellékel, 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 - **4a - 4b**.
- Állítsa be a záró gombot a 2. pozícióra. Állítsa be a termostátot a MAX pozícióra - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Nyissa ki a grillsütőt:**
 - állítsa be a záró gombot a 3. pozícióra - **1b**,
 - nyissa ki a készüléket 180 fokban,
 - a készülék teljesen nyitott állapotban van.

B - 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 csatlakozóaljzatba dugja.
- Hosszabbító használata esetén:
 - úgy ennek a keresztmetszetének legalább megegyezőnek kell lenni, és a csatlakozó aljzat is lefedelve kell 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 termostátot a MAX pozícióra - **6a**.
- Csatlakoztassa a kábelt az aljzatba : a készülék ekkor feszültség alatt van.
- A piros lámpa kigyullad, és a készülék elkezd az előmelegítést - **6b**.
- Körülbelül 5 percig hagyja előmelegedni a készüléket. Az előmelegítés befejeződött, amikor a zöld lámpa kigyullad - **6c**.

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.

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.

- A készülék meledése alatt ne érjen hozzá a rögzítógombhoz, sem pedig a 2 kioldó gombhoz.

C - 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 - **7b**,
- 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 tálcat. Mindegyik húsdag 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 húsdag sütése előtt ürítse ki a zsírfogó(ka)t.

A grill funkcióhoz

- Helyezze az ételt az alsó grill-lapra - **7a**.
- 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 - **7a**.

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

A barbecue funkcióhoz

- Oszlassa el egyenletesen az ételt a két grill-lapon - **7b**.
- Ha csak az egyik sütőfelületet használja, javasolt a felső grill-lap használata.
- Süsse az ételt a sütési táblázatban feltüntetett utasításoknak megfelelően.

D - 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 tálcat. Vigyázzon, hogy ne mozdítsa meg a készüléket, amikor a tálca tele van.
- Amikor kihűlt, zárja le a készüléket.
- **A grill-lapok eltávolításához :**
 - nyissa ki az egész készüléket (barbecue funkció) a záró gomb 3-as pozícióba való állításával,
 - először a felső lapot távolítsuk el: nyomja meg a rögzítő gombot, emelje le a lapot és tegye félre - **8a - 8b - 8c**,
 - azután az alsó lapot vegye ki: nyomja meg a rögzítő gombot és vegye ki az alsó lapot - **9a - 9b - 9c**.
- A zsírgyűjtő tálca és a sütőlapok mosogatógépben vagy szivacs, meleg víz és mosogatószer segítségével tisztíthatók - **10a - 10b**.
- 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 étolajjal bekenett törülőruhával, a tapadásmenesség 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!

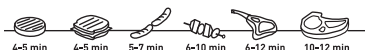
Soha ne merítse vízbe a készüléket és annak kábelét.

- A termék függőleges pozícióban tárolható - 11.

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

Sütési idők

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



Húsok és nyársonsült ételek

Termosztát MAX	Funkció	Sütés
Marhaborda	grill	9-11 perc
Marhaszelet	grill	3-4 perc
Bélszinszelet	grill	4-5 perc
Borjúborda	barbecue	8-9 perc/oldal
Bárányborda	barbecue	7-8 perc/oldal
Dísznő oldalas	grill	7-9 perc
Marhahátszín steak	grill	3-4 perc
Vagdalt húsból készült sült	grill	4 perc
Kolbászok	grill	7-9 perc
Nyársonsült bárány	barbecue	20-22 perc
Nyársonsült máj/vese	barbecue	20-25 perc
Nyársonsült csirke	barbecue	20-25 perc
Kóktél kolbász	barbecue	7-9 perc

Halak

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



Zöldségek

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



Vegyünk részt a környezetvédelemben.

① Készüléke több olyan anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.

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


Благодарим вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем. Внимательно прочитайте и сохраните рекомендации, которые относятся ко всем моделям этого прибора с учетом их комплектующих.

Запрещается пользоваться прибором вне помещения. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:

- на кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
- на фермах,
- постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- в заведениях типа "комнаты для гостей".

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.

A - Сборка

Перед первым использованием

RU

- 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.

Для установки решеток гриля:

- разблокируйте прибор - **1a**,
- полностью откройте прибор (режим "барбекю"), сдвинув кнопку фиксатора - **1a**,
- сначала поставьте нижнюю решетку гриля с наклоном так, чтобы выступ уперся в ограничитель, расположенный в правой части корпуса прибора затем нажмите на решетку с противоположной стороны для ее полной фиксации
- **2a - 2b**,

- затем поставьте верхнюю решетку гриля с наклоном так, чтобы выступ уперся в ограничитель, расположенный в правой части корпуса прибора затем нажмите на решетку с противоположной стороны для ее полной фиксации - **3а-3**.

• Убедитесь, что конфорки стабильны, хорошо установлены и правильно прилегают к устройству. Используйте только конфорки поставленные с устройством или купленные в авторизованном сервисном центре.

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 - **4а-4б**.
- Установив блокирующую кнопку на позицию 2. Установите термостат в позицию MAX - **6а**.
- 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 - **4а-4б**.
- **Откройте гриль:**
 - установив блокирующую кнопку на позицию 3 - **1б**,
 - откройте прибор на 180°,
 - прибор полностью открыт.

В - 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.

- Установите термостат в позицию MAX - **6а**.
- Затем подключите прибор к сети: теперь прибор находится под напряжением. Загорается световой индикатор красного цвета, прибор начинает нагреваться - **6б**.
- Прогрейте прибор в течение приблизительно 5мин. При достижении температуры готовности к работе включается индикатор зеленого цвета - **6с**.

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.

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.

- Во время нагревания прибора запрещается двигать кнопку фиксатора и 2 кнопки разблокировки гриля.

С - Приготовление блюд

- После предварительного прогрева прибор готов к использованию.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия:

- для переворачивания продуктов используйте деревянную лопатку,

- не режьте продукты непосредственно на решетках - **7b**,
- не готовьте продукты в фольге.

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 приготавливаемыми 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.

Для работы в режиме “гриль” _____

- Разложите продукты на нижней решетке гриля - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- Если используется только одна поверхность для нагрева, предпочтительно использовать верхнюю решетку гриля.
- Готовьте блюдо в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице приготовления блюд.

D - 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:**
 - откройте прибор до конца (функция барбекю), установив блокирующую кнопку на позицию 3.
 - сначала верхнюю решетку: нажмите на кнопку разблокировки, приподнимите решетку и выньте ее, потянув в сторону - **8a - 8b - 8c**,
 - затем нижнюю решетку: нажмите на кнопку разблокировки, приподнимите решетку и выньте ее, и выньте ее, потянув в сторону - **9a - 9b**,
- Поддон для стекания сока и решетки можно мыть в посудомоечной машине или чистить при помощи губки, горячей воды и жидкости для мытья посуды - **10a - 10b**.
- 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.

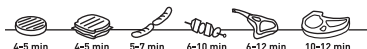
Запрещается погружать корпус прибора, пульт управления, шнур питания в воду.

- 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 MAX	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
Бараны 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 баранины	барбекю	20-22 мин
Шашлык из печени и почек	барбекю	20-25 мин
Куриный шашлык	барбекю	20-25 мин
Коктейльные сосиски	барбекю	7-9 мин

Рыба

Термостат MAX	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 MAX	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 MAX	Режим	Приготовление
Горячие бутерброды "панيني"	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.


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

Користуватися приладом поза приміщенням забороняється. Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».

З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним 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.

A - Зборка

Перше застосування грилю

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні грилю від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя.
- Очистіть пластини грилю: дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі "Після використання".
 - За допомогою м'якої тканини змстіть пластини грилю олією.
 - Розмістіть гриль на плоскій 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 прикріпленими до стіни предметами меблі 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.

• Щоб встановити пластини для смаження:

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

- 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 - **4а - 4б**.
- Переключіть кнопку блокування в позицію 2. Переключіть термостат в позицію MAX. - **6а**.
- 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 - **4а - 4б**.
- **Відкрийте гриль:**
 - переключіть кнопку блокування в позицію 3 - **1б**.
 - розгорніть обидві поверхні приладу на 180° ,
 - прилад повністю розкритий.

В - Підключення та попередній розігрів

- Повністю розмотайте шнур живлення.
- Переконайтеся, що потужність та напруга 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 взяти 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.

- Установіть термостат в позицію MAX - **6а**.
- Після чого підключіть прилад за допомогою електрошнура до електромережі: тепер прилад знаходиться під напругою. Індикатор засвітиться червоним світлом і розпочнеться процес розігріву - **6б**.
- Дайте грилю приблизно 5-10 хвилин для попереднього розігріву. Попередній розігрів завершено, коли вмикається зелений індикатор - **6с**.

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.

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.

- Забороняється маніпулювати кнопкою блокування, а також 2 кнопками розблокування під час нагріву приладу.

С - 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 - **7б**,
- не готуйте їжу у фользі.

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 і випорожніть піддон для збору соку, перед тим як покласти нову порцію м'яса.

Використання функції грилю

- Покладіть їжу на нижню пластину грилю - **7a**.
- 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 - **7a**.

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

Використання функції барбекю

- Рівномірно розподіліть їжу на обох пластинах грилю - **7b**.
- Якщо потрібна лише одна поверхня для смаження, бажано використовувати верхню пластину..
- Смажте їжу згідно до таблиці часу приготування.

D - Після використання

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

Щоб зняти пластини грилю:

- повністю відкрийте прилад (функція барбекю) шляхом переключення кнопки блокування в позицію №3.
- верхня пластина в першу чергу: натисніть кнопку блокування, трохи підніміть і витягніть пластину - **8a - 8b - 8c**,
- потім нижня пластина: натисніть кнопку блокування, трохи підніміть і витягніть пластину - **9a - 9b - 9c**.
- Піддон для збору соку та пластини можна мити в посудомийній машині або за допомогою губки, в гарячій воді з мийчим - **10a - 10b**.
- 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.

- Чищайте піддони для соку/жиру після кожного використання.

Забороняється занурювати прилад.

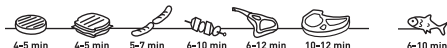
Бережіть пристрій та шнур живлення від впливу води.

• 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 MAX	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

Риба

Термостат MAX	Функція	Смаження
Морський язик, приготований без 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 MAX	Функція	Смаження
Шампінйони	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



Бутерброди

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

UK



Бережіть навколишнє середовище!

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

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

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

Уредът не може да се използва на открито. Този уред е предвиден само за домашна употреба. Не е предвиден да бъде използван в следните случаи, които не се покриват от гаранцията:

- във кухненски боксове, предназначени за персонала в магазини, офиси и в други помещения за служителите;
- във ферми;
- от клиенти на хотели, мотели и други помещения за временно пребиваване;
- във всякакви помещения от типа на хотелски стаи.

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 течен 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.

A - 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.

BG

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.).

Никога не поставяйте уреда върху поставки, окачени на стената, върху етажерки или в близост до леснозапалими материали като щори, 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 - **1a**,

- отворете изцяло уреда (функция "барбекю"), като натиснете заключващия бутон - **1a**,
- първо поставете долната плоча странично и я закрепете стабилно в десния жлеб на уреда, а след това натиснете противоположната ѝ страна, за да я фиксирате - **2a - 2b**,
- след това поставете горната плоча странично и я закрепете стабилно в десния жлеб на уреда, а след това натиснете противоположната ѝ страна, за да я фиксирате - **2a - 2b**.
- Проверете дали плочите са стабилно поставени и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите, доставени в комплекта заедно с уреда, или закупени от оторизиран сервиз.

Функция "скара"

За едновременно приготвяне на месо и зеленчуци.

- Поставете съда за сос под плочата, за да съберете соса, който може да изтече - **4a - 4b**.
- Поставете блок бутона на позиция 2. Поставете термостата в позиция MAX - **6a**.
- 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:**
 - поставете блок бутона на позиция 3 - **1b**,
 - отворете уреда на 180°,
 - уредът е отворен изцяло.

B - Включване и нагряване

- Развийте изцяло защитния 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 защитният 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 в позиция MAX - **6a**.
- в електрическата мрежа : уредът е включен в захранването. светва червеният индикатор и уредът започва да се нагрява - **6b**.
- Оставете го да загрее около 5 минути. Когато светне зеленият индикатор, предварителното затопляне е приключило - **6c**.

Зелената лампа светва и загасва периодически 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.

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.

- Не пипайте заключващия бутон или двата бутона за освобождаване по време на нагряването на уреда.

C - Печене

- След като загрее, уредът е готов за ползване.

За да запазите незалепащото 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 достигнато максималното ниво, изчакайте уредът да изстине напълно и изпразнете съда за сос, преди да сложите нова порция месо за печене.

Функция “скара”

- Поставете продуктите върху долната грил плоча - **7a**.
- 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 - **7a**.

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

Функция “барбекю”

- Разпределете продуктите равномерно върху двете грил плочи - **7b**.
- Когато използвате само една повърхност, за предпочитане е да използвате горната грил плоча.
- Изпечете, като следвате указанията от таблицата за изпичане.

D - 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 уреда изцяло (позиция “барбекю”), поставяйки блок бутона в позиция 3.
- първо горната плоча: натиснете бутона за освобождаване, повдигнете плочата и я извадете странично - **8a - 8b - 8c**,
- и след това долната плоча: натиснете бутона за освобождаване, повдигнете плочата и я извадете странично - **9a - 9b - 9c**.
- Съдът за сос и плочите могат да се почистват в миялна машина или с гъба, топла вода и препарат за съдове - **10a - 10b**.
- 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 MAX	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

Риба

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



Зеленчуци

Термостат MAX	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



Сандвичи

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

BG



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. Citiți cu atenție și păstrați la îndemână instrucțiunile din acest manual, comune pentru diferitele versiuni, în funcție de accesoriile livrate odată cu aparatul dumneavoastră.

Utilizarea aparatului în exterior este interzisă. Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:

- utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
- utilizarea în cadrul fermelor,
- utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
- utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.

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.

A - 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, umezit în ulei.
- Așezați aparatul dumneavoastră pe un plan stabil. Evitați să-l utilizați pe un suport flexibil, de tipul fețelor de masă plastice.

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.

RO 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.

• Pentru fixarea plăcilor grill-ului:

- deblocați aparatul - **1a**,
- deschideți complet aparatul (funcția grătar) cuplând butonul de blocare - **1a**,
- mai întâi așezați plita inferioară oblic, astfel încât proeminența să se oprească în partea dreaptă a aparatului apoi apăsați partea opusă a plitei pentru a o bloca - **2a - 2b**,

- după aceea, așezați plita superioară oblic, astfel încât proeminența să se oprească în partea dreaptă a aparatului după aceea apăsați pe partea opusă a plitei pentru a o bloca - **3a - 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.

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 - **4a - 4b**.
- Puneți butonul de blocare pe poziția 2. Setați termostatul pe poziția MAX - **6a**.
- Reîncalziți 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 - **4a - 4b**.
- **Deschideți grill-ul :**
 - Puneți butonul de blocare pe poziția 3 - **1b**,
 - deschideți aparatul la 180°,
 - aparatul este complet deschis.

B - 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.

- Setați termostatul pe poziția MAX - **6a**.
- Conectați cablul electric de la priză : l'appareil est alors sous tension. Indicatorul luminos roșu se aprinde, iar produsul începe să se încălzească - **6b**.
- Lăsați aparatul să se preîncălzească timp de aproximativ 5-10 minute. Preîncălzirea se termină când se aprinde indicatorul luminos verde - **6c**.

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.

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.

- Nu manipulați butonul de blocare și nici cele două butoane de deblocare în timpul încălzirii aparatului.

C - 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 - **7b**,
- 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 sucul să nu fi atins nivelul MAX. Dacă s-a atins nivelul MAX., așteptați răcirea completă a aparatului, după care goliți sertarul(ele) de recuperare a grăsimilor înainte de a găti o nouă porție de carne.

Pentru funcția grill

- Așezați alimentele pe placa inferioară a grill-ului - **7a**.
- 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 - **7a**.

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 - **7b**.
- 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.

D - 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 aparatul complet (funcția barbecue) punând butonul de blocare pe poziția 3.
 - plita superioară întâi: apăsați butonul de deblocare, ridicați plita și scoateți-o prin lateral - **8a - 8b - 8c**,
 - apoi plita inferioară: apăsați butonul de deblocare, ridicați plita și scoateți-o prin lateral - **9a - 9b - 9c**.
- 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 - **10a - 10b**.
- Este interzisă introducerea aparatului și a cablului de alimentare în mașina de spălat vase.

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, învelișul non-adeziv).

- În caz de spălări repetate în mașina de spălat vase, este recomandabil să se unghă 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 MAX	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 parte
Cotlete de miel	barbecue	7-8 min/ pe fiecare parte
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

Pește

Termostat MAX	Funcția	Prăjire
Limbă de mare natur	barbecue	6-7 min/ pe fiecare parte
File de sardele	barbecue	4-5 min/ pe fiecare parte
Felii de somon	barbecue	5-6 min/face



Legume

Termostat MAX	Funcția	Prăjire
Ciuperci	barbecue	5-7 min/ pe fiecare parte
Roșii	barbecue	5-7 min/ pe fiecare parte
Dovlecei	barbecue	5-10 min/ pe fiecare parte
Vinete	barbecue	5-10 min/ pe fiecare parte



Sandvișuri

Termostat MAX	Funcția	Prăjire
Panini	gril	7-9 min
Sandviș cald	gril	4-5 min

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. 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.

Uporaba aparata zunaj na prostem je prepovedana. Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:

- v kuhinjskih kotlih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;
- na kmetijah,
- za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih okoljih bivalne narave,
- v prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.

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 opeklino 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.

A - Montaža

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo, nalepke ali pribor tako z notranjosti kot z zunanosti naprave.
- Očistite žar plošče: 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 plastičen.

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.

SL Da preprečite pregretje naprave, je ne postavite v kot ali ob zid.

Ne uporabljajte aluminjske folije za zaščito izdelka pred umazanijo.

• Namestitev žar plošč:

- deblokirajte napravo - **1a**,
- napravo popolnoma odprite (funkcija žara) s pritiskom na gumb za blokiranje - **1a**,
- najprej postavite spodnjo ploščo poševno, tako da pride ušesce na mejnik na desni strani naprave nato pritisnite na nasprotno stran plošče, da se blokira - **2a - 2b**,

- nato postavite spodnjo ploščo poševno, tako da pride ušesce na mejnik na desni strani naprave nato pritisnite na nasprotno stran plošče, da se blokira - **3a - 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 funkcijo žara

Za peko na žaru in izdelavo sendvičev, popečenih kruhkov...

- Pod ploščo postavite posodo za zbiranje odtekačice maščobe - **4a - 4b**.
- Kontrolni gumb premakite na pozicijo 2. Termostat premknite na pozicijo MAX - **6a**.
- Ponovno zaprite napravo.

Za funkcijo ražnja

Za istočasno peko mesa in zelenjave.

- Pod ploščo postavite posodo za zbiranje odtekačice maščobe - **4a - 4b**.
- **Odprite žar:**
 - Kontrolni gumb premakite na pozicijo 3 - **1b**,
 - odprite napravo za 180°,
 - naprava je popolnoma odprta.

B - Priklučitev in predhodno segrevanje

- Napajalni kabel odvijte do konca.
- Preverite ali električna instalacija ustreza moči in napetosti, navedenima na vaši napravi.
- Napravo lahko priklučite 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.

- Termostat premknite na pozicijo MAX - **6a**.
- Vtaknite kabel v omrežno vtičnico: naprava je zdaj pod napetostjo. prižge se rdeča kontrolna lučka in naprava se začne segrevati - **6b**.
- Pustite, da se naprava predhodno segreva približno 5-10 minut. Predhodno segrevanje se konča, ko se prižge zelena kontrolna lučka. - **6c**.

Ko se med delovanjem zasveti zelena luč, pomeni, da je izbrana temperatura konstantna.

Naprave nikoli ne priklučite na omrežno napajanje, dokler niste namestili obeh plošč za peko.

Nikoli ne uporabljajte naprave na prazno.

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.

- Med segrevanjem naprave ne upravljajte z gumbom za blokiranje in z 2 gumboma za deblokiranje.

C - 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 - **7b**,
- ne pecite hrane zavite v aluminjsko folijo.

Preprečite poškodovanje plošč in ju uporabljajte samo na napravi, za katero sta bili zasnovani (tj. ne uporabljajte 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.

Za funkcijo žara _____

- Živila razporedite po spodnji žar plošči - **7a**.
- 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 - **7a**.

Za peko mesa s kostmi priporočamo položaj ražnja, ker ta omogoča bolj enakomerno peko.

Za funkcijo ražnja _____

- Hrano enakomerno porazdelite po obeh žar ploščah - **7b**.
- Če za peko uporabljate eno samo ploščo, raje izberite gornjo žar ploščo.
- Pecite po navodilih v tabeli za peko.

D - 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:**
 - Aparat popolnoma odprite (funkcija žar) s pomočjo premaknitve kontrolnega gumba na pozicijo 3.
 - najprej gornja plošča: pritisnite na gumb za deblokiranje, dvignite ploščo in jo snemite s strani - **8a - 8b - 8c**,
 - nato spodnja plošča: pritisnite na gumb za deblokiranje, dvignite ploščo in jo snemite s strani - **9a - 9b - 9c**.
- Posodo za odtekanje maščobe in plošč lahko pomivate v pomivalnem stroju ali z gobo, toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode - **10a - 10b**.

SL

- Naprave in električne vrvice ne smete prati v pomivalnem stroju.

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 ploščl 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 MAX	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
Piščančji ražnjiči	raženj	20-25 min
Koktajl klobasice	raženj	7-9 min

Ribe

Termostat s MAX	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 MAX	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



Sendviči

Termostat s MAX	Funkcija	Čas priprave
Popečeni kruhki	žar	7-9 min
Popečen toast s sirom	žar	4-5 min



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. Pažljivo pročitajte i čuvajte na dohvatu ruku ove upute, zajedničke za različite inačice uređaja sukladno s priborom koji se dostavlja uz vaš uređaj.

Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom. Ovaj uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za uporabu u sljedećim slučajevima, koji nisu pokriveni jamstvom:

- u kuhinjama rezerviranim za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim prostorima,
- u seoskim domaćinstvima,
- od strane gostiju hotela, motela i drugih smještajnih kapaciteta,
- u prostorima tipa sobe za goste.

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 priključite 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.

A - Sklapanje

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 uz zid.

Nemojte rabiti aluminijску foliju.

• Pri postavljanju ploča roštilja :

- otključajte uređaj - **1a**,
- potpuno otvorite uređaj (funkcija roštilj) tako da pritisnete tipku za odvajanje - **1a**,
- najprije stavite donju ploču ukoso, tako da se uklopi u utor na desnom kraju uređaja te pritisnete suprotnu stranu ploče kako biste je zaključali - **2a - 2b**,
- zatim stavite gornju ploču ukoso, tako da se uklopi u utor na desnom kraju uređaja te pritisnete suprotnu stranu ploče kako biste je zaključali - **3a - 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.

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 pripremanih namirnica - **4a** - **4b**.
- Postavite tipku za zatvaranje na položaj 2. Postavite izbornik temperature na MAX - **6a**.
- 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 pripremanih namirnica - **4a** - **4b**.
- **Otvorite roštilj:**
 - Postavite tipku za zatvaranje na položaj 3,
 - otvorite uređaj na 180°,
 - uređaj je potpuno otvoren.

B - 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.

- Postavite izbornik temperature na MAX - **6a**.
- Zatim priključite priključni vod na električnu mrežu : uređaj je pod naponom. Uključuje crveno signalno svjetlo i uređaj se počinje zagrijavati - **6b**.
- Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5-10 minuta. Prethodno zagrijavanje je gotovo kad se upali zeleno signalno svjetlo - **6c**.

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.

Za očuvanje svojstava otpornosti neprianjajućeg sloja na pločama, izbjegavajte ih ostavljati da se dugo vremena zagrijavaju na prazno.

Pri prvoy 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.

- Nemojte dirati tipku za zaključavanje kao ni 2 tipke za otključavanje dok je roštilj u uporabi.

C - Pečenje

- Nakon prethodnog zagrijavanja, uređaj je spreman za uporabu.

Za očuvanje svojstava otpornosti neprianjajućeg sloja :

- rabite po mogućnosti lopaticu pri okretanju hrane,
- nemojte rezati hranu izravno na pločama - **7b**,
- ne pecite 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 zagrijanom 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.

Za funkciju pečenja

- Postavite hranu na donju ploču roštilja - **7a**.
- 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 - **7a**.

Ako pečete meso s kostima, rabite položaj roštilja zbog ujednačenijeg rezultata pečenja.

Za funkciju roštilja

- Položite ravnomjerno hranu na dvije ploče roštilja - **7b**.
- 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.

D - Nakon uporabe

- Postavite izbornik topline u položaj min.
- Isključite uređaj iz mreže. Otvorite uređaj.
- Ostavite uređaj da se hladi (približno 1 sat) u otvorenome položaju.
- Ispraznite posudu za prikupljanje sokova. Nemojte premještati uređaj dok je posuda puna.
- Nakon hlađenja, zatvorite uređaj.
- **Pri podizanju ploča roštilja :**
 - U potpunosti otvorite uređaj (roštilj funkcija) tako što ćete postaviti tipku za zatvaranje na položaj 3.
 - najprije gornja ploča: pritisnite tipku za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **8a - 8b - 8c**,
 - zatim donja ploča: pritisnite tipku za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **9a - 9b - 9c**.
- Posuda za prikupljanje sokova i ploča se mogu prati u perilici posuđa ili se čistiti spužvom, toplom vodom ili tekućinom za pranje suđa - **10a - 10**.
- Uređaj i priključni vod se ne smiju prati u perilici posuđa.

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.: neprianjajući 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 istrljajte 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.

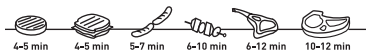
Nikad ne uranjajte uređaj i njegov priključni vod u vodu.

• 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 ražnjici

Termostat MAX	Funkcija	Pečenje
Goveđa rebra	gril	9-11 min
Juneći fileti	gril	3-4 min
Goveđi filet	gril	4-5 min
Teleća rebrica	roštilj	8-9 min/strani
Janjeća rebrica	roštilj	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
Ražnjici od janjetine	roštilj	20-22 min
Ražnjici jetra/bubrezii	roštilj	20-25 min
Ražnjici od piletine	roštilj	20-25 min
Kobasice koktel	roštilj	7-9 min

Riba

Termostat MAX	Funkcija	Pečenje
Riba list	roštilj	6-7 min/strani
Fileti sardine	roštilj	4-5 min/strani
Komadi lososa	roštilj	5-6 min/strani



Povrće

Termostat MAX	Funkcija	Pečenje
Šampinjoni	roštilj	5-7 min/strani
Rajčice	roštilj	5-7 min/strani
Tikvice	roštilj	5-10 min/strani
Plavi patlidani	roštilj	5-10 min/strani



Sendviči

Termostat MAX	Funkcija	Pečenje
Panini	gril	7-9 min
Tost-sendvič	gril	4-5 min



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. Pažljivo pročitajte i čuvajte instrukcije iz uputstva, jer je ono za jediničko za sve modele, u zavisnosti od pribora koji se dostavlja uz Vaš aparat.

Zabranjena je upotreba uređaja napolju. Ovaj aparat je predviđen samo za kućne uslove. Nije predviđen za korišćenje u sledećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:

- u delovima kuhinje koji su namenjeni osoblju prodavnica, kancelarija i ostalih profesionalnih okruženja,
- na farmama,
- od strane gostiju hotela, motela i sličnih okruženja stambenog karaktera,
- u okruženjima tipa privatnog smeštaja.

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.

A - 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 prebrišite 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 iza zid.

Ne koristite aluminijumsku foliju.

• Pri postavljanju ploča roštilja :

- otključati aparat - **1a**,
- potpuno otvoriti aparat (roštiljska funkcija) i uključiti dugme za blokiranje - **1a**,
- prvo, postavite donju ploču poprečno, zadnji deo ulazi u aparat sa desne strane potom pritisnite suprotnu stranu ploče da biste je zaključali - **2a - 2b**,
- zatim, postavite gornju ploču poprečno, zadnji deo ulazi u desnu stranu aparata potom pritisnite suprotnu stranu ploče da biste je zaključali - **3a - 3b**,

- Vodite računa da grejne ploče budu stabilne, dobro postavljene i prikazane na aparat. Koristite samo one ploče koje ste dobili uz aparat, ili one koje ste nabavili u ovlašćenom servisu.

Za funkciju pečenja

Za prženice i pravljenje sendviča, prepečenog hleba..

- Postavite posudu za sakupljanje soka kako biste prikupili sok koji bi mogao da iscuri - **4a - 4b**.
- Podesite taster blokiranje na poziciju 2. Podesite termostat na poziciju MAX - **6a**.
- 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 - **4a - 4b**.
- **Otvorite roštilj:**
 - podesite taster blokiranje na poziciju 3 - **1b**,
 - otvorite aparat na 180°,
 - aparat je potpuno otvoren.

B - 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 uključuje 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 na poziciju MAX - **6a**.
- Uključite aparat u struju: tada je pod naponom. Uključuje se crvena lampica i proizvod počinje da se zagreva - **6b**.
- Ostavite aparat da se zagreva približno pet minuta. Prethodno zagrevanje je završeno kada se uključi zelena lampica - **6c**.

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.

Ako želite da očuvate nelepljive obloge, ne ostavljajte aparat da se dugo zagreva na prazno.

Pri prvoj upotrebi moguće je ispuštanje mirisa i isparenja u toku prvih nekoliko minuta, što je uobičajena pojava.

Nikada nemojte koristiti aparat bez nadzora.

- Nemojte dirati dugme za blokiranje niti 2 dugmeta za otključavanje dok je aparat vruć.

C - 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 - **7b**,
- nemojte peći hranu u ambalaži.

Da biste izbegli oštećenja, koristite ploče samo na aparatu za koji su namenjene (npr : nemojte ih stavljati u renu, 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 grejne 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.

Za funkciju pečenja

- Postavite hranu na donju ploču roštilja - **7a**.
- Ponovo zatvorite aparat.
- Ostavite da se peče u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje.
- Udaljenost između dve ploče automatski se reguliše (od 0 cm do 3,5 cm) u zavisnosti od debljine hrane koja se peče - **7a**.

Ukoliko pečete meso sa kostima, za postizanje boljih rezultata pečenja, izaberite poziciju roštilja.

Za funkciju roštilja

- Položite ravnomerno hranu na dve ploče roštilja - **7b**.
- 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.

D - 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 fiok za sok. Pazite da ne pomerate aparat kada su mu fiok pune.
- Nakon hlađenja, zatvorite aparat.
- **Kod podizanja ploča roštilja :**
 - potpuno otvorite aparat (funkciju roštilja) podešavanjem tastera za blokiranje na poziciju 3,
 - prvo gornja ploča : pritisnite dugme za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **8a - 8b - 8c**,
 - potom donja ploča : pritisnite dugme za otključavanje, podignite ploču i izvucite je na stranu - **9a - 9b - 9c**.
- Posuda za sakupljanje soka i ploče mogu se prati u mašini za pranje posuda ili pomoću sundera, tople vode i deterdženta za pranje posuda - **10a - 10b**.
- Aparat i kabl ne mogu se prati u mašini za pranje posuda.

Nemojte stavljati vrele 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 prljav, sačekajte da se potpuno ohladi i istrljajte 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 MAX	Funkcija	prženja
Goveđe šnicle	grilovanje	9-11 min
Goveđi fileti	grilovanje	3-4 min
Goveđa pečenica	grilovanje	4-5 min
Teleće šnicle	roštilj	8-9 min/po strani
Jagneće šnicle	roštilj	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
Jagneći ražnjići	roštilj	20-22 min
Ražnjići od džigerice/bubrezu	roštilj	20-25 min
Pileći ražnjići	roštilj	20-25 min
Koktel kobasice	roštilj	7-9 min



Riba

Termostat MAX	Funkcija	prženja
Platuša	roštilj	6-7 min/po strani
Fileti sardina	roštilj	4-5 min/po strani
Odresci lososa	roštilj	5-6 min/po strani



Povrće

Termostat MAX	Funkcija	prženja
Pešurke	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 MAX	Funkcija	prženja
Topli sendviči	grilovanje	7-9 min
Zagrejani sendviči	grilovanje	4-5 min



©titimo našu okolinu!

❗ Vaš aparat sadrži mnoge vredne materije ili materije koje se mogu reciklirati.

➡ Odnosite ga u ovlašćeni servis ili u centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

SR

Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata. Pažljivo pročitajte i sačuvajte ove upute, zajedničke za različite verzije, ovisno o priboru koji se dostavlja uz vaš aparat.

Aparat je zabranjeno koristiti napolju. Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu. On nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:

- u dijelovima kuhinja odvojenim za personal radnji, ureda i drugih profesionalnih sredina,
- na farmama,
- od strane gostiju hotela, motela i drugih sredina stambenog karaktera,
- u sredinama tipa iznajmljenih stambenih prostora.

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 **X** 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 vruće. 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.

A - 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 rmušeme".

Alko se aparat koristi na sredini stola, držite ga dalje od domašaja 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.

• Da biste postavili ploče roštilja :

- otključajte aparat - **1a**,
- otvorite aparat u potpunosti (funkcija za roštilj) otpuštanjem tipke za blokadu - **1a**,
- prvo postavite donju nagnutu ploču, s tim da zubac do kraja ide u desni dio aparata a zatim pritisnite suprotnu stranu ploče da biste ju učvrstili - **2a - 2b**,

- zatim postavite gornju nagnutu ploču, s tim da zubac ide do kraja u desni dio aparata a zatim pritisnite suprotnu stranu ploče da biste ju učvrstili - **2a - 2b**.

- 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 funkciju grila

Za pravljenje sendviča, prepečenog hljeba i sl.

- Postavite posudu za otjecanje soka ispod ploče, za prikupljanje eventualno isteklog soka - **4a - 4b**.
- Tipku za blokiranje podesite na poziciju 2. Termostat podesite na MAX. poziciju - **6a**.
- Zatvorite aparat.

Za funkciju roštilja

Za istovremeno pečenje mesa i povrća.

- Postavite posudu za otjecanje soka ispod ploče, za prikupljanje eventualno isteklog soka - **4a - 4b**.
- **Otvorite roštilj:**
 - tipku za blokiranje podesite na poziciju 3 - **1b**,
 - otvorite aparat na 180°,
 - aparat je potpuno otvoren.

B - Priklučivanje 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.

- Termostat podesite na MAX. poziciju - **6a**.
- Priključite kabl na mrežu : aparat je dakle pod naponom.
Crvena lampica će se upaliti i aparat se počinje zagrijavati - **6b**.
- Zagrijte aparat 5 minuta. Prethodno zagrijavanje je završeno kada se upali zelena lampica - **6c**.

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".

Za očuvanje neprijanjajuće obloge, izbjegavajte predugo zagrijavanje aparata.

Pri prvoy upotrebi moguće je lagano ispuštanje mirisa i isparenja tokom par prvih minuta.

Nikada ne ostavljajte aparat u upotrebi bez nadzora.

- Dok je aparat zagrijan, ne koristite tipku za blokadu ni 2 tipke za otključavanje aparata.

C - 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 pečite 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.

Za funkciju grila

- Postavite hranu na donju ploču roštilja - **7a**.
- 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 - **7a**.

Ako pečete meso s kostima, koristite poziciju roštilja, radi bolje homogenosti pečenja.

Za funkciju roštilja

- Ravnomjerno raspodijelite hranu na dvije ploče roštilja - **7b**.
- 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.

D - 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:**
 - u potpunosti otvorite aparat (funkcija roštilja), tako što ćete tipku za blokiranje postaviti na poziciju 3.
 - prvo gornja ploča: pritisnite tipka za otključavanje, odignite ploču i povucite ju sa strane - **8a - 8b - 8c**,
 - zatim donja ploča: pritisnite tipka za otključavanje, odignite ploču i povucite ju sa strane - **9a - 9b - 9c**.
- Posuda za otjecanje soka i ploče mogu se prati u mašini za suđe ili se čistiti spužvom, vrućom vodom i tekućim sredstvom za pranje - **10a - 10b**.
- Aparat i kabl ne mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

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 prljav, pričekajte da se potpuno ohladi i istrljajte suhom krpicom.

Sasvim je normalno je da ploče s vremenom promijene boju.

- Očistite posude za sok između svake upotrebe.

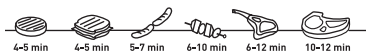
Ovaj aparat se ne smije uranjati u vodu. Nikada ne uranjajte aparat niti njegov kabl u vodu.

- 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 ražnjići

Termostat MAX	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 ražnjići	roštilj	20-22 min
Ražnjići od jetre/džigerice	roštilj	20-25 min
Pileći ražnjići	roštilj	20-25 min
Kobasice miješane	roštilj	7-9 min

Riba

Termostat MAX	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 MAX	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 MAX	Funkcija	Pečenja
Topli sendviči	gril	7-9 min
Tost sa šunkom i sirom	gril	4-5 min



Učestvujmo u zaštiti okoliša !

① Vaš aparat sadrži mnoge vrijedne materijale koje se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.

➔ Odnesite ga na za to predviđeno mjesto!

FR	6 - 9
NL	10 - 13
DE	16 - 19
IT	18 - 21
ES	22 - 25
PT	26 - 29
EN	30 - 33
EL	34 - 37
TR	38 - 43
CS	44 - 47
SK	48 - 51
HU	52 - 55
RU	56 - 59
UK	60 - 63
BG	64 - 67
RO	68 - 71
SL	72 - 75
HR	76 - 79
SR	80 - 83
BiH	84 - 87