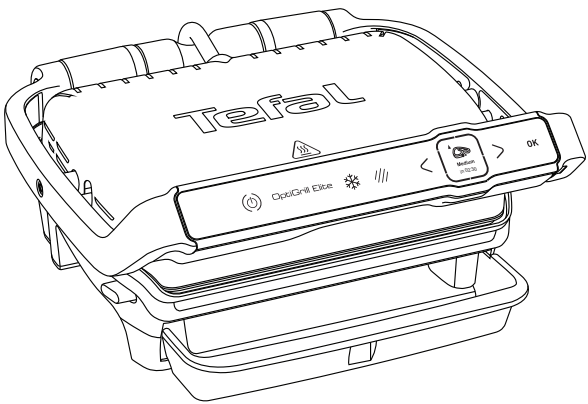
en
fr
bg
bs
cs
de
el
es
et
hr
hu
it
lt
lv
nl
pl
pt
ro
ru
sk
sl
sr
uk

OptiGrill Elite
Range



Instructions for use - Mode d'emploi - Инструкции за употреба - Uputstvo za upotrebu - Pokyny k použití - Bedienungsanleitung - Οδηγίες χρήσης - Instrucciones de uso - Kasutusjuhend - Upute za uporabu - Használati útmutató - Istruzioni d'uso - Naudojimo instrukcija - Lietošanas instrukcijas - Instructies voor gebruik - Instrukcja użytkowania - Manual de instruções - Instrucţiuni de utilizare - Инструкция по эксплуатации - Návod na použitie - Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Інструкція з використання

en - Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.

fr - Veuillez lire attentivement le livret “Consignes de sécurité et d’utilisation“ avant la première utilisation.

bg - Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност“ преди първа употреба.

bs - Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za sigurnost i upotrebu”.

cs - Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny“.

de - Bitte lesen Sie die Broschüre „Gebrauchs- und Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

el - Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο «Οδηγίες ασφαλείας και χρήσης» πριν από την πρώτη χρήση.

es - Lea atentamente el folleto «Instrucciones de seguridad y uso» antes de utilizar el aparato por primera vez.

et - Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.

hr - Prije prve uporabe pažljivo pročitajte knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost”.

hu - Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.

it - Leggere con attenzione il libretto “Norme di sicurezza e d’uso” prima del primo utilizzo.

lt - Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos“

lv - Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru “Ekspluatācijas un drošības noteikumi”.

nl - Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de veiligheids- en gebruiksinstructies aandachtig door.

pl - Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.

pt - Leia atentamente o folheto «Instruções de segurança e utilização» antes da primeira utilização.

ro - Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.

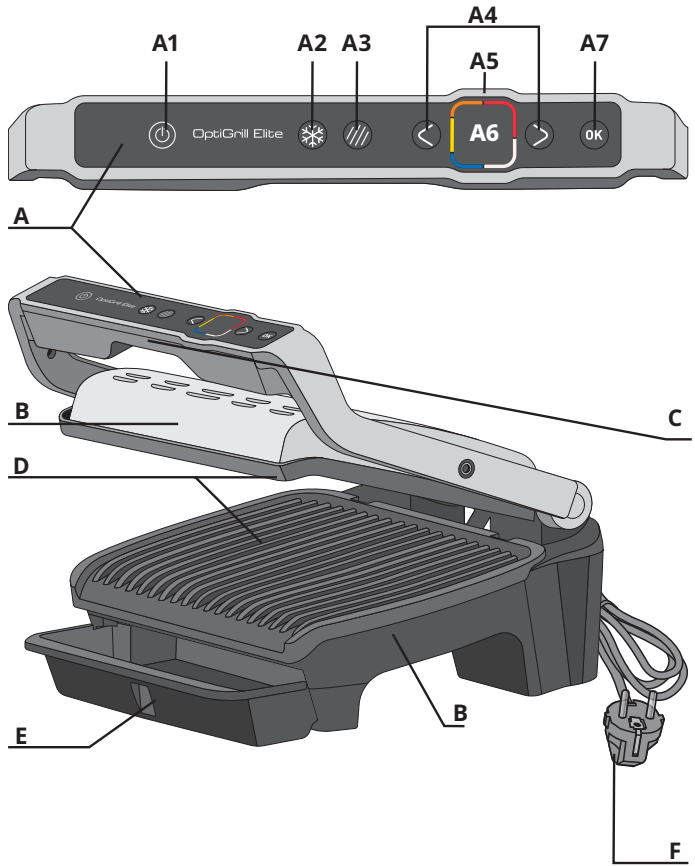
ru - Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».

sk - Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny“.

sl - Pred prvo uporabo natančno preberite “Navodila za uporabo in varnostna navodila”.

sr - Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za korišćenje i bezbednost”.

uk - Перед першим використанням виробу уважно прочитайте брошуру «Інструкції з використання та техніки безпеки».



Description

A Control panel

A1 On/Off button

A2 Frozen food function

A3 Searing function

A4 Adjustment and navigation buttons

A5 Preheating indicator and cooking level

A6 Display screen

A7 **OK** button

B Appliance body

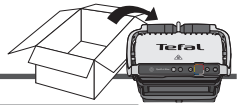
C Handle

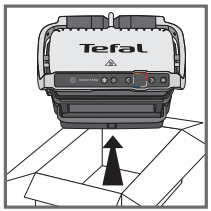
D Cooking plates

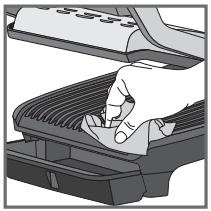
E Drip tray

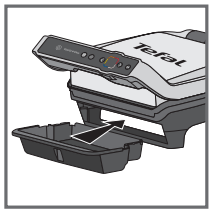
F Power cord

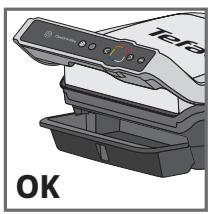
1 Before first use



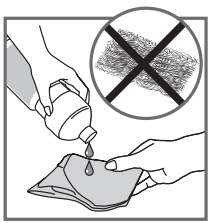

1

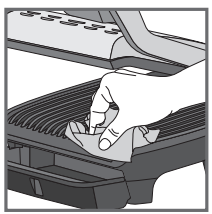

2

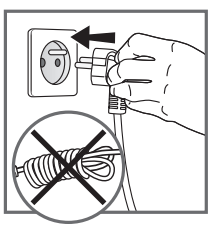

3

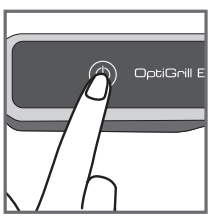


4


5


6


7



8

7 Make sure the top and bottom plates are correctly positioned in the appliance. Do not start preheating without the plates. Connect the appliance to the mains supply. (the cable must be completely unwound).

Caution: Ensure that there is no food between the plates.

2 Using for the first time

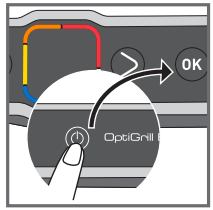


9

3 On/Off button

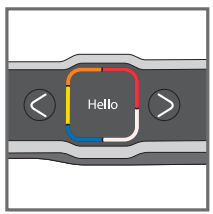


10



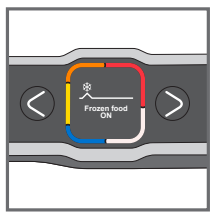
11

4 Frozen food function in automatic mode only

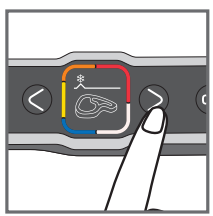


12

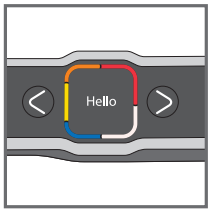

13



14


15

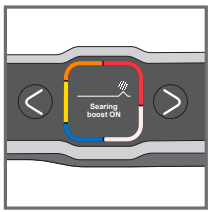
5 Searing function in automatic only



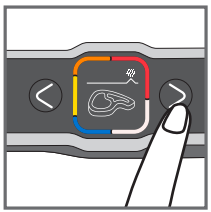
16



17

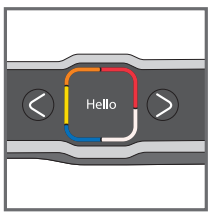


18

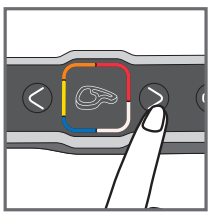


19

6 Cooking in automatic mode



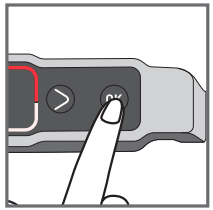
20



21

Note about meat: the cooking results of the pre-defined programs may vary depending on the origin, the cut and the quality of the food to be cooked; the programs having been developed and tested with food of good quality.

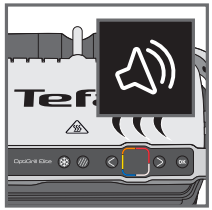
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you must not cook foods over 4 cm thick.



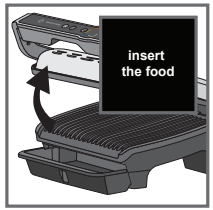
22



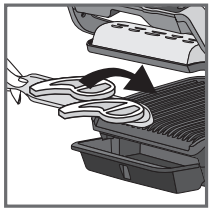
23



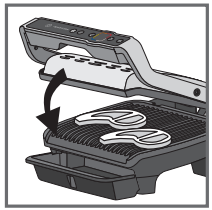
24



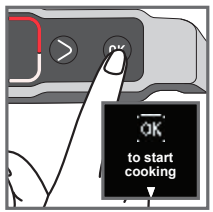
25



26



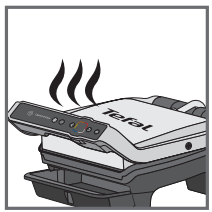
27



28



29



30



31

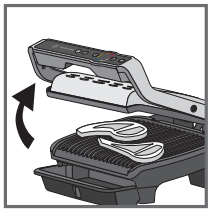


32

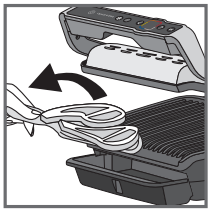
27-29

Note for very thin foods, such as bacon: The "OK" button is on. Then press "OK" again to make sure that the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

31-32 At any time, you can find out the time remaining to reach the different levels of cooking. Press the right arrow if you want to see in how long before the next cooking level is reached. Note that this does not select the cooking levels. The grill continues to cook to the last cooking level and a beep sounds at each level.

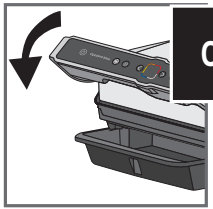


33

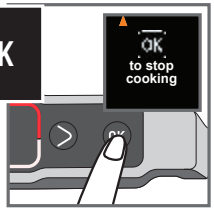


34

33-34 When the cooking level of your choice is reached and the beep sounds, open the appliance and remove your food.



35



36

35-36 Close the lid. The screen asks for your confirmation to stop cooking. Confirm with OK if all foods have been removed, otherwise allow it to continue cooking.

If you wish to cook more food, refer to section 7, page 10.

Cooking levels for each automatic program

AUTOMATIC PROGRAMS		COOKING LEVEL INDICATOR			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Beef	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well done
	Chicken breast*	-	-	-	Well done
	Sausage	-	-	-	Well done
	Bacon**	-	-	Medium	Crispy
	Beef Burger***	-	-	-	Well done
	Panini	-	Lightly cooked	Toasted	Crispy

AUTOMATIC PROGRAMS		COOKING LEVEL INDICATOR			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Fish	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Seafood	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Potato	-	-	-	Soft
	Pepper	-	-	Crunchy	Soft
	Aubergine	-	-	-	Grilled
	Tomato	-	-	Crunchy	Soft
	Pork[1]	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Pre-cooked sausages[1]	-	-	-	Soft
	Lamb[1]	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Vegetarian Steak[1]	-	-	-	Soft

* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first.

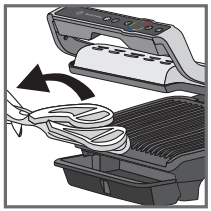
** As bacon is a thin food, after closing the lid, press the "OK" button to make sure the appliance recognise the food and the cooking cycle starts.

*** For the UK only: For food safety reasons the Food Standards Agency do not advise serving rare or medium burgers. Only serve well done burgers.

[1] XL version only

7 How to cook a second batch

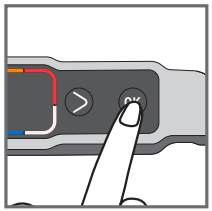
Second batch of the same type of food



37



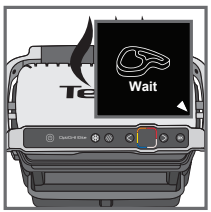
38



39

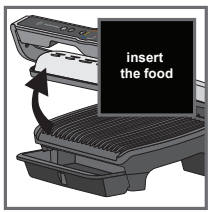


40



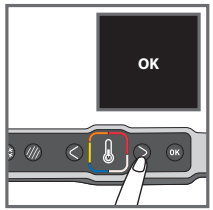
41

40 Wait until preheating has finished.

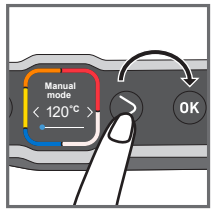


42

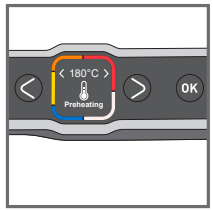
8 Cooking in manual mode



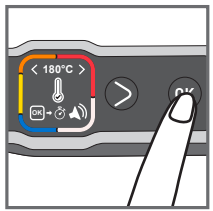
43



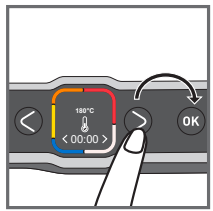
44



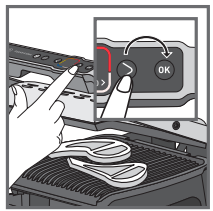
45



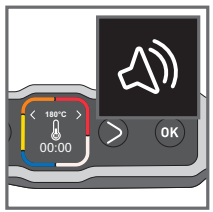
46



47



48



49



50

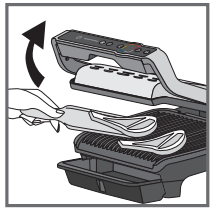
COOKING ADVICE FOR OTHER FOODS

PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING TIP
Pork tenderloin (boneless), pork belly		Well done*
Bratwurst (pre-cooked pork)		220°C / 8 min 30 sec
Rindswurst (pre-cooked beef)		220°C / 8 min 30 sec
Nürnberger Wurst (pre-cooked pork)		220°C / 4 min 30 sec

MANUAL MODE

FRUIT OR VEGETABLES		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Courgette (slices)
-	-	Asparagus (whole)
-	-	Mushroom
-	Onion	-
Broccoli florets	-	-
Baby carrot	-	-
-	Fennel	-
Sweet potato (slices)	-	-
-	Apple (slices)	-
-	Banana	-
-	Peach (Stoned and sliced)	-

9 Comments



51



52



53



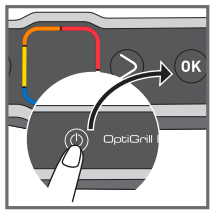
54

51-53

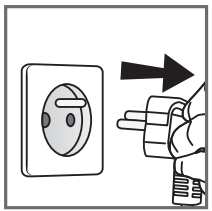
Depending on your personal preferences, open the grill and remove foods that have reached the desired cooking level, then close the grill to continue cooking other foods. The program will continue the cooking cycle until the last cooking level of the selected mode.

54 Note: the safety system will turn off the power automatically after a certain time.

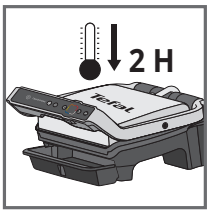
10 End of use



55



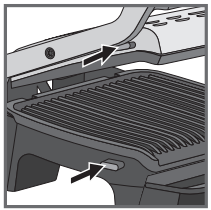
56



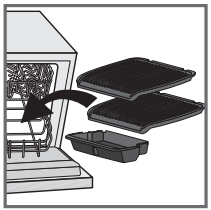
57

11 Cleaning

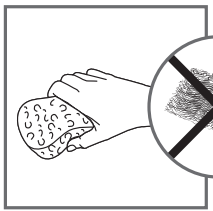




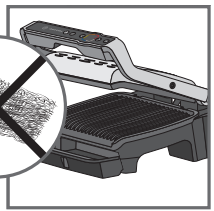
58



59



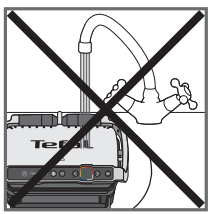
60



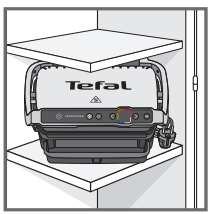
61



62

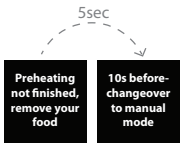


63



64

Troubleshooting Guide

OPTIGRILL ELITE TROUBLESHOOTING GUIDE		
Problem	**Cause**	**Solution**
A change of language		Switch on the grill, press ON, then immediately on the Frozen button (while the screen displays "Hello")
	The preheating time was not completely finished. The grill was opened and the food placed on the plate before the end of preheating.	It is possible to cook the food, but you have to check the cooking progress because the grill is in manual mode. The temperature can be adjusted. Or Open the grill, remove the food, close the grill properly and wait until the end of preheating.
My appliance does not switch off	Missing a second press or too long a time between the 2 presses.	Press the On/Off button twice. Or Press the On/Off button once then press OK
Err 1 to Err 8	The unit has been stored or used in a room that is too cold. Appliance overheating.	Unplug the appliance and wait a few minutes. Plug the grill in again and switch it on. If the problem persists, contact customer services.
Err 9 to Err 13	Appliance failure.	Unplug the appliance and contact customer services.
The appliance shuts down itself during the preheating or cooking cycle.	The appliance remained open for too long during cooking. The unit has been idle for too long after preheating or preheating has finished.	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on.

OPTIGRILL ELITE TROUBLESHOOTING GUIDE		
Problem	**Cause**	**Solution**
	End of cooking confirmation request	2 solutions: Press OK if all of the food has been removed Or Do not press OK and leave the food to cook a little longer
	Food not detected because it is too thin, for example bacon	Press OK to start cooking
	Food too thick, over 4 cm	2 solutions: Press OK to continue cooking in manual mode Or Remove the food and cut thinner to reduce the thickness, to allow cooking in automatic mode
I cannot set a time in manual mode	The screen is stuck on temperature setting	Press OK once to go to the time setting and then adjust it using the arrows. Press OK to confirm. 

Description

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Fonction aliment congelé

A3 Fonction marquage intensif

A4 Touches de réglage et de navigation

A5 Indicateur de préchauffage et de niveau de cuisson

A6 Ecran d'affichage

A7 Bouton **OK**

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Plateau de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

1 Préparation

7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

Attention : Assurez vous qu'il n'y ait pas d'aliments entre les plaques.

2 Première utilisation

3 Marche/Arrêt

4 Fonction Aliment Congelé - en mode automatique

5 Fonction Marquage Intensif - en mode automatique

6 Cuisson en mode automatique

21 Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.

De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

27-29 Remarque pour les aliments très fins, par exemple du bacon : Le bouton "OK" s'allume. Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.

31-32 Vous avez la possibilité de connaître à tout moment le temps restant pour atteindre les différents niveaux de cuisson. Appuyez sur la flèche de droite si vous souhaitez voir dans combien de temps le niveau de cuisson suivant sera atteint. Attention, il ne s'agit pas d'une sélection de niveaux de cuisson. Le gril continue de cuire jusqu'au dernier niveau de cuisson et prévient à chaque niveau.

33-34 Lorsque le niveau de cuisson correspondant à votre choix apparaît et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

35-36 Abaissez le couvercle. L'écran vous demande confirmation pour stopper la cuisson. Valider par OK si tous les aliments ont été retirés, sinon laisser se poursuivre la cuisson.

Si vous souhaitez réaliser une nouvelle cuisson, vous référer au paragraphe 10.

Niveaux de cuisson pour chaque programme automatique

PROGRAMMES AUTOMATIQUES		INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Boeuf	Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
	Poulet	-	-	-	Bien cuit
	Saucisse	-	-	-	Bien cuit
	Bacon	-	-	À point	Croustillant
	Steak haché (burger)	-	Saignant	À point	Bien cuit
	Panini	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
	Poisson	-	À point	À point plus	Bien cuit
	Fruits de mer	-	À point	À point plus	Bien cuit
	Pomme de terre	-	-	-	Fondant
	Poivron	-	-	Croquant	Fondant
	Aubergine	-	-	-	Grillé
	Tomate	-	-	Croquant	Fondant

PROGRAMMES AUTOMATIQUES		INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Porc[1]	-	À point	À point plus	Bien cuit
	Saucisse précuite[1]	-	-	-	Fondant
	Agneau[1]	-	À point	À point plus	Bien cuit
	Steak végétal[1]	-	-	-	Fondant

[1] Version XL

7 Comment réaliser une seconde cuisson

Seconde cuisson du même type d'aliment

40 Attendez la fin du préchauffage.

8 Cuisson en mode manuel

CONSEIL DE CUISSON		
PRODUITS	PROGRAMME DE CUISSON	CONSEIL DE CUISSON
Filet mignon de porc (sans os), poitrine de porc		Bien cuit *
Bratwurst (porc précuit)		220°C / 8 min 30
Rindswurst (boeuf précuit)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (porc précuit)		220°C / 4 min 30

MODE MANUEL SPÉCIAL		
LÉGUME OU FRUIT		
De 180°C à 195°C	De 220°C à 235°C	De 225°C à 270°C
-	-	Courgette (tranches)
-	-	Asperge
-	-	Champignon
-	Oignon	-
Brocoli	-	-
Mini-carotte	-	-
-	Fenouil	-
Patate douce (tranches)	-	-
-	Pomme (tranches)	-
-	Ananas	-
-	Pêche	-

9 Commentaires

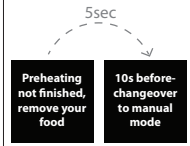
51-53 En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au dernier niveau de cuisson du mode sélectionné.

54 Commentaire : le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps.

10 Fin d'utilisation

11 Nettoyage

Guide de dépannage

GUIDE DE DEPANNAGE ELITE		
Problème	**Cause**	**Solution**
Changement de langue		Brancher le Grill, Appuyer sur ON, puis immédiatement sur la touche Frozen (pendant que l'écran affiche «Bonjour»)
	Le temps de préchauffage n'était pas complètement terminé. Le gril a été ouvert et les aliments déposés sur la plaque avant la fin du préchauffage.	Il est possible de cuire les aliments, mais vous devez contrôler la cuisson car le gril est passé en mode manuel. La température peut être ajustée. Ou Ouvrez le gril, enlevez les aliments, fermez le gril correctement et attendez jusqu'à la fin du préchauffage.
Je n'arrive pas à éteindre mon appareil	Manque un second appui ou temps trop long entre les 2 appuis.	Appuyer 2 fois de suite sur le bouton marche/arrêt ou Appuyer une fois sur le bouton marche/arrêt puis valider par OK
Err 1 a Err 8	L'appareil a été rangé ou utilisé dans une pièce trop froide. Appareil en surchauffe.	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez à nouveau le gril et appuyez sur Marche. Si le problème persiste, contactez le service client.
Err 9 a Err 13	Défaillance de l'appareil.	Débranchez l'appareil et contactez le service client.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud.	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche.

GUIDE DE DEPANNAGE ELITE		
Problème	**Cause**	**Solution**
	Demande de confirmation de fin de cuisson	2 solutions : Appuyer sur OK si tous les aliments ont été retirés Ou Ne pas appuyer sur OK et laisser cuire si il reste des aliments à cuire
	Aliment non détecté car trop fin	Appui sur OK pour démarrer la cuisson
	Aliment trop épais	2 solutions : Appuyer sur OK pour continuer la cuisson en mode manuel Ou Retirer les aliments pour diminuer l'épaisseur, afin de permettre une cuisson en mode automatique
Je ne parviens pas à régler un temps en mode manuel	L'écran est resté sur le réglage température	Appuyer une fois sur Ok pour aller sur le réglage temps puis régler avec les flèches. Valider par OK. 

Описание

A Контролен панел

A1 Бутон за вкл./изкл.

A2 Функция замразена храна

A3 Функция за хрупкава коричка

A4 Бутони за регулиране и навигация

A5 Индикатор на предварителното загряване и ниво на изпичане

A6 Екран с дисплей

A7 Бутон **OK**

B Тяло на уреда

C Дръжка

D Плочи за готвене

E Тавичка за оттичане

F Електрически кабел

1 Подготовка

7 Уверете се, че горната и долната плоча са позиционирани правилно в продукта. Не стартирайте предварителното нагряване без плочите. Свържете уреда към електрозахранването (кабелът трябва да бъде напълно развит).

Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна.

2 Употреба за първи път

3 Бутон за включване/изключване

4 Функция замразена храна в автоматичен режим

5 Функция обгаряне в автоматичен режим

6 Печене в автоматичен режим

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

По същата логика при печене трябва да се има предвид и дебелината на месото; не бива да печете храни с дебелина над 4 см.

27-29 Бележка за много тънки храни като бекон: Бутонът „OK" е включен. След това натиснете „OK", за да може уредът да разпознае храната и да може да стартира цикъла за печене.

31-32 По всяко време можете да установите времето, оставащо до достигане на различните нива на печене. Натиснете дясната стрелка, ако искате да видите колко остава до следващото ниво на печене. Обърнете внимание, че това не избира нива на печене. Грилът продължава да пече до последното ниво на печене и прозвучава звуков сигнал при всяко ниво.

33-34 Когато избраното ниво на печене бъде достигнато и чуете звуков сигнал, отворете уреда и извадете храната.

35-36 Затворете капака. Екранът запитва за потвърждение, за да спре печенето. Потвърдете с OK, ако сте отстранили всичката храна, в противен случай позволете продължаване на печенето.

Ако искате да опечете повече храна, вижте параграф 10.

bg

Нива на печене за всяка автоматична програма

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ		ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ			
МЕНЮТА		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Червено месо	Сирово към алангле (синьо)	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
	Птичи месо	-	-	-	Добре изпечено
	Колбаси	-	-	-	Добре изпечено
	Бекон	-	-	Средно изпечено	Хрупкаво
	Бургер	-	Алангле	Средно изпечено	Добре опечено
	Сандвичи	-	Леко изпечено	Добре изпечено	Хрупкаво
	Риба	-	Средно изпечено	Средно към добре изпечено	Добре изпечено
	Морска храна	-	Средно изпечено	Средно към добре изпечено	Добре изпечено
	Картоф	-	-	-	Мек
	Чушка	-	-	Леко грилованкаво	На грил
	Патладжан	-	-	-	На грил
	Домат	-	-	Леко грилован	На грил

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ		ИНДИКАТОР ЗА НИВО НА ПЕЧЕНЕ			
МЕНЮТА		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Свинско[1]	-	Средно изпечено	Средно към добре изпечено	Добре изпечено
	Предварително приготвени наденици[1]	-	-	-	Мек
	Агнешко[1]	-	Средно изпечено	Средно към добре изпечено	Добре изпечено
	Вегетариански стек[1]	-	-	-	Мек

[1] XL версия

7 Как да опечем втора партида

Втора партида от същия вид храна

40 Изчакайте до завършване на предварителното загряване.

8 Печене в ръчен режим

СЪВЕТИ ЗА ПЕЧЕНЕ		
ПРОДУКТИ	ПЕЧЕНЕ ПРОГРАМА	ПЕЧЕНЕ СЪВЕТ
Свинско филе (обезкостено), свинско шкембе		Добре изпечено*
Колбас (предварително печено свинско)		220°C / 8 мин. 30
Колбас (предварително печено говеждо)		220°C / 8 мин. 30
Колбас (предварително печено свинско)		220°C / 4 мин 30

СПЕЦИАЛЕН РЪЧЕН РЕЖИМ		
ПЛОДОВЕ ИЛИ ЗЕЛЕНЧУЦИ		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Тиквички (резени)
-	-	Аспержи
-	-	Гъби
-	Лук	-
Броколи	-	-
Дребни моркови	-	-
-	Копър	-
Сладки картофи (резени)	-	-
-	Ябълка (резени)	-
-	Банан	-
-	Праскови	-

9 Коментари

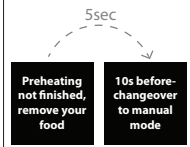
51-53 В зависимост от личните предпочитания отворете грила и извадете храната, която е достигнала желаното ниво на печене, след това затворете грила, за да продължите печенето на другата храна. Програмата ще продължи цикъла на пеене до последното ниво на печене на избрания режим.

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

10 Край на употребата

11 Почистване

Ръководство за отстраняване на неизправности

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ НА ELITE		
Проблем	**Причина**	**Решение**
Промяна на езика		Включете грила, натиснете ON (ВКЛ.), след това незабавно бутона Замразена (докато екранът показва „Здравейте“)
	Времето за предварително подгряване не е напълно завършило. Грилът е отворен и храната е поставена на плочата преди края на предварителното подгряване.	Възможно е да опечете храната, но трябва да проверявайте напредъка на печене, защото грилът е в ръчен режим. Температурата може да се регулира. Или Отворете грила, отстранете храната, затворете грила правилно и изчакайте края на предварителното подгряване
Уредът не се изключва	Липсващо второ натискане или твърде дълго време между 2-те натискания.	Натиснете бутона за включване/ изключване два пъти. Или Натиснете бутона за включване/ изключване веднъж и натиснете OK.
Err 1 до Err 8	Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая. Прегряване на уреда.	Извадете щепсела на уреда и изчакайте няколко минути. Вкарайте отново щепсела на уреда в контакта и го включете. Ако проблемът не се реши, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти.
Err 9 до Err 13	Грешка на уреда.	Извадете щепсела на уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.
Уредът се изключва сам по време на цикъла за предварително нагряване или за печене.	Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на печене. Уредът не е използван твърде дълго след предварителното нагряване или последното е завършило.	Извадете щепсела на уреда и изчакайте няколко минути. След това вкарайте щепсела на уреда отново и го включете.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ НА ELITE		
Проблем	**Причина**	**Решение**
	Край на заявката за потвърждение на печене	2 решения: Натиснете OK, ако всичката храна е извадена Или Не натискайте OK и оставете храната да се пече малко по-дълго.
	Храната не е доловена, защото е твърде тънка	Натиснете OK, за да стартирате печенето
	Храната е твърде дебела	2 решения: Натиснете OK, за да продължите печенето в ръчен режим Или Извадете храната, за да намалите дебелината, за да позволите печене в автоматичен режим
Не може да се зададе време в ръчен режим	Екранът е блокирал на температурната настройка	Натиснете OK отново, за да преминете към настройка на времето и след това го настройте със стрелките. Натиснете OK, за да потвърдите. 

Opis

A. Kontrolna ploča

A1 Tipka za uključivanje/ isključivanje

A2 Funkcija za zamrznute namirnice

A3 Funkcija brzog pečenja

A4 Tipke za podešavanje i navigaciju

A5 Indikator zagrijavanja i nivoa pečenja

A6 Ekran displeja

A7 **Tipka** OK

B Tijelo aparata

C Drška

D Ploče za pečenje

E Posuda za sakupljanje masnoće

F Strujni kabal

1 Priprema

7 Uvjerite se da su gornja i donja ploča ispravno postavljene u aparat. Nemojte započinjati postupak zagrijavanja bez ploča. Priključite aparat na strujno napajanje. (Kabal mora biti potpuno odmotan.)

Oprez! Uvjerite se da između ploča nema namirnica.

2 Prva upotreba

3 Tipka za uključivanje/isključivanje

4 Funkcija za zamrznute namirnice u automatskom režimu rada

5 Funkcija brzog pečenja u automatskom režimu rada

6 Pečenje u automatskom režimu rada

21 Napomena o mesu: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati zavisno od porijekla, rezanja i kvaliteta namirnica koje se peku; programi su zadani i ispitani s namirnicama dobrog kvaliteta.

Tokom postupka pečenja u obzir je potrebno uzeti i debljinu mesa; ne biste trebali peći namirnice deblje od 4 cm.

27-29 Napomena za vrlo tanke namirnice, kao što je slanina: Tipka "OK" je uključena. Zatim pritisnite tipku "OK" kako biste se uvjerili da je aparat prepoznao namirnicu i da ciklus pečenja počinje.

31-32 U svakom trenutku možete saznati preostalo vrijeme za dostizanje različitih nivoa pečenja. Ako želite vidjeti koliko još vremena ima do dostizanja sljedećeg nivoa pečenja, pritisnite desnu strelicu. Napominjemo da se time ne obavlja odabir nivoa pečenja. Roštilj nastavlja ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja, a na svakom nivou oglašava se zvučni signal.

33-34 Po dostizanju nivoa pečenja po vašem izboru i oglašavanja zvučnog signala otvorite aparat i izvadite namirnice.

35-36 Zatvorite poklopac. Na displeju se traži vaša potvrda za zaustavljanje ciklusa pečenja. Potvrdite pritiskom na tipku OK ako ste izvadili sve namirnice, u suprotnom neka aparat nastavi ciklus pečenja.

Ako želite peći više namirnica, pogledajte odlomak 10.

Nivoi pečenja za svaki automatski program

AUTOMATSKI PROGRAMI		INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Govedina	Slabo pečeno (plavo)	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
	Piletina	-	-	-	Dobro pečeno
	Kobasica	-	-	-	Dobro pečeno
	Slanina	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo pečeno
	Burger	-	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
	Panini	-	Lagano pečeno	Tostirano	Hrskavo pečeno
	Riba	-	Srednje pečeno	Srednje pečeno do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Plodovi mora	-	Srednje pečeno	Srednje pečeno do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Krompir	-	-	-	Blago pečeno
	Paprika	-	-	Hrskavo	Blago pečeno
	Patlidžan	-	-	-	Pečeno na žaru
	Paradajz	-	-	Hrskavo	Blago pečeno

AUTOMATSKI PROGRAMI		INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Svinjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje pečeno do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Prethodno kuhane kobasice[1]	-	-	-	Blago pečeno
	Janjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje pečeno do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Vegetarijanski odrezak[1]	-	-	-	Blago pečeno

[1] XL verzija

7 Kako peći drugu seriju namirnica

Druga serija pečenja iste vrste namirnica

40 Pričekajte do završetka postupka zagrijavanja.

8 Pečenje u ručnom režimu rada

SAVJETI ZA PEČENJE		
PROIZVODI	PROGRAM PEČENJA	SAVJETI ZA PEČENJE
Svinjski fileti (bez kosti), svinjska potrbušina		Dobro pečeno*
Kobasica (svinjska, prethodno skuhana)		220 °C / 8 min. 30 s
Goveđa kobasica (goveđa, prethodno skuhana)		220 °C / 8 min. 30 s
Nirnberška kobasica (svinjska, prethodno skuhana)		220 °C / 4 min. 30 s

POSEBAN RUČNI REŽIM RADA		
VOĆE ILI POVRĆE		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Tikvica (ploške)
-	-	Šparoge
-	-	Gljive
-	Crveni luk	-
Brokula	-	-
Mlada mrkva	-	-
-	Komorač	-
Batat (ploške)	-	-
-	Jabuka (ploške)	-
-	Banana	-
-	Breskva	-

9 Napomene!

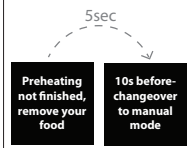
51-53 Zavisno od vaših ličnih preferenci, otvorite roštilj i izvadite namirnice koje su dostigle željeni nivo pečenja, zatim zatvorite roštilj za nastavak pečenja drugih namirnica. Program će nastaviti ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja odabranog režima rada.

54 Napomena! Sigurnosni sistem automatski će isključiti aparat nakon izvjesnog vremena.

10 Završetak upotrebe

11 Čišćenje

Vodič za otklanjanje problema

ELITE VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rješenje**
Promjena jezika		Uključite roštilj, pritisnite tipku za UKLJUČIVANJE, a zatim odmah tipku funkcije za zamrznute namirnice (na displeju će se prikazati pozdravna poruka "Hello").
	Vrijeme postupka zagrijavanja nije potpuno isteklo. Roštilj je bio otvoren i namirnice su stavljene na ploču prije završetka postupka zagrijavanja.	Namirnice se mogu peći, ali trebate provjeravati tok postupka pečenja jer je roštilj u ručnom režimu rada. Temperatura se može podesiti. Ili Otvorite roštilj, izvadite namirnice, propisno zatvorite roštilj i pričekajte do završetka postupka zagrijavanja.
Aparat se ne isključuje.	Nedostaje drugi pritisak ili je vrijeme između 2 pritiska predugo.	Dva puta pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Ili Jednom pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje, a zatim pritisnite tipku OK.
Greška od 1 do 8	Jedinica je odložena ili se upotrebljavala u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregrijava.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite roštilj na strujno napajanje i uključite ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se centru korisničke službe.
Greška od 9 do 13	Kvar aparata.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.
Aparat se isključuje sam tokom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.	Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Jedinica je bila uključena, a nije se upotrebljavala previše dugo nakon postupka zagrijavanja ili završetka postupka zagrijavanja.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Aparat zatim ponovo priključite na strujno napajanje i uključite ga.

ELITE VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rješenje**
	Zahtjev za potvrdu postupka pečenja je istekao.	2 rješenja: Pritisnite tipku OK ako su sve namirnice izvađene iz roštilja. Ili Nemojte pritisnuti tipku OK i ostavite namirnice da se peku malo duže.
	Namirnice nisu detektovane jer su previše tanke.	Za početak postupka pečenja pritisnite tipku OK.
	Namirnice su previše debele.	2 rješenja: Pritisnite tipku OK za nastavak postupka pečenja u ručnom režimu rada. Ili Izvadite namirnice kako biste smanjili debljinu i omogućili postupak pečenja u automatskom režimu rada.
Nije moguće podesiti vrijeme u ručnom režimu rada.	Ekran displeja blokira na postavkama temperature.	Jednom pritisnite tipku OK kako biste dospjeli u postavke temperature, a zatim podesite temperaturu pomoću strelica. Za potvrdu pritisnite tipku OK. 

Popis

A Ovládací panel

A1 Tlačítko Zap/Vyp

A2 Funkce Mražené potraviny

A3 Funkce Žebrování

A4 Nastavení a navigační tlačítka

A5 Kontrolka předehřátí a stupeň propečení

A6 Obrazovka

A7 Tlačítko **OK**

B Spotřebič

C Rukojeť

D Varné desky

E Odkapávací miska

F Napájecí kabel

CS

1 Příprava

7 Ujistěte se, že horní a spodní deska jsou ve spotřebiči umístěny správně. Předehřívání nezačínejte bez přítomnosti desek. Spotřebič připojte k elektrické síti. (Kabel musí být zcela odvinut).

Upozornění: Ujistěte se, že mezi deskami nejsou žádné potraviny.

2 První použití

3 Tlačítko Zap/Vyp

4 Funkce Mražené potraviny v automatickém režimu

5 Funkce Žebrování v automatickém režimu

6 Grilování v automatickém režimu

21 Poznámka k masu: Výsledky přípravy předdefinovaných programů se mohou lišit v závislosti na původu, řezu a kvalitě surovin určených ke zpracování; programy, které byly definovány, byly testovány při použití kvalitních surovin.

Stejně tak musí být při přípravě pokrmů zohledněna tloušťka masa; nepřipravujte suroviny o tloušťce nad 4 cm.

27-29 Dávejte pozor na velmi tenké suroviny, jako např. slaninu: Tlačítko „OK" je zapnuto. Poté stiskněte tlačítko „OK", abyste se ujistili, že spotřebič rozpozná suroviny a spustí se cyklus grilování.

31-32 Kdykoliv můžete zjistit čas zbývající k dosažení různých úrovní přípravy. V takovém případě stiskněte pravou šipku a uvidíte, kolik času je potřeba pro dosažení další úrovně přípravy. Nezapomeňte, že takto úroveň přípravy nezvolíte. Gril pokračuje v přípravě až na poslední úroveň grilování a na každé úrovni se ozve pípnutí.

33-34 Když je dosaženo zvolené úrovně přípravy a zazní pípnutí, otevřete gril a potraviny vyjměte.

35-36 Zavřete víko. Na obrazovce se zobrazí výzva žádající potvrzení, že má být grilování ukončeno. Potvrďte pomocí OK, pokud byly všechny potraviny vyjmuty, jinak pokračujte ve grilování.

Chcete-li připravovat více potravin, viz odstavec 10.

Úrovně grilování pro každý automatický program

AUTOMATICKÉ PROGRAMY		UKAZATEL STUPNĚ PROPEČENÍ			
SEZNAM POKRMŮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Hovězí	Blue	Rare	Medium	Well done
	Kuřecí	-	-	-	Well done
	Klobásy	-	-	-	Well done
	Slanina	-	-	Medium	Dokřupava
	Burger	-	Rare	Medium	Well done
	Panini	-	Lehce opečené	Opečené	Dokřupava
	Ryby	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Plody moře	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Brambory	-	-	-	Doměkka
	Paprika	-	-	Křupavá	Doměkka
	Lilek	-	-	-	Grilovaný
	Rajčata	-	-	Křupavá	Doměkka

AUTOMATICKÉ PROGRAMY		UKAZATEL STUPNĚ PROPEČENÍ			
SEZNAM POKRMŮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Vepřové[1]	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Předvařené klobásy[1]	-	-	-	Doměkka
	Jehněčí[1]	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Vegetariánský steak[1]	-	-	-	Doměkka

[1] Verze XL

7 Jak připravit druhou várku

Druhá várka stejného typu suroviny

40 Počkejte, dokud nebude dokončeno předehřívání

8 Grilování v manuálním režimu

TIPY KE GRILOVÁNÍ		
POTRAVINY	PROGRAM GRILOVÁNÍ	PROGRAM TIP
Vepřová panenka (vykostěná), vepřový bok		Well done*
Grilovací klobása (tepelně opracované vepřové maso)		220 °C / 8 min 30
Grilovací klobása (tepelně opracované hovězí maso)		220 °C / 8 min 30
Norimberská klobása (tepelně opracované vepřové maso)		220 °C / 4 min 30

SPECIÁLNÍ MANUÁLNÍ REŽIM		
OVOCE NEBO ZELENINA		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Cuketa (plátky)
-	-	Chřest
-	-	Houby
-	Cibule	-
Brokolice	-	-
Baby karotka	-	-
-	Fenykl	-
Batáty (plátky)	-	-
-	Jablka (plátky)	-
-	Banán	-
-	Broskev	-

9 Poznámky

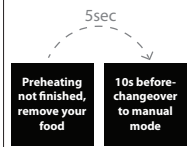
51-53 V závislosti na vašich osobních preferencích otevřete gril a vyjměte suroviny, které dosáhly požadované úrovně přípravy, poté gril zavřete a pokračujte v přípravě dalších surovin. Program bude pokračovat v cyklu grilování až do poslední úrovně přípravy zvoleného režimu.

54 Poznámka: Bezpečnostní systém po určité době automaticky vypne napájení.

10 Konec používání

11 Čištění

Odstraňování závad

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM ZÁVAD ELITE		
Závada	**Příčina**	**Řešení**
Změna jazyka		Zapněte gril, stiskněte tlačítko Zap/Vyp, hned poté tlačítko Frozen (zmrazené) (zatímco na obrazovce se zobrazí „Hello" (Ahoj))
	Doba předehřívání nebyla zcela dokončena. Gril byl otevřen a suroviny byly na desku umístěny před koncem doby předehřívání.	Pokrmy lze připravovat, ale musíte zkontrolovat průběh přípravy, protože gril je v manuálním režimu. Teplotu nelze nastavit. Nebo Otevřete gril, vyjměte suroviny, gril řádně zavřete a počkejte až do konce předehřátí.
Spotřebič nejde vypnout	Chybějící druhý stisk nebo příliš dlouhá doba mezi dvěma stisky.	Dvakrát stiskněte tlačítko Zap/Vyp. Nebo Jednou stiskněte tlačítko Zap/Vyp a poté tlačítko OK
Chyba 1 až Chyba 8	Spotřebič byl skladován nebo používán v místnosti, která je příliš chladná. Přehřátí spotřebiče.	Spotřebič odpojte a počkejte několik minut. Gril znovu zapojte a zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisní středisko.
Chyba 9 až Chyba 13	Selhání spotřebiče.	Spotřebič odpojte ze sítě a kontaktujte servisní středisko.
Spotřebič se sám vypne během cyklu předehřívání nebo grilování.	Během grilování zůstal spotřebič příliš dlouho otevřený. Po skončení předehřívání nebo předehřívání je spotřebič dlouho ponechán v nečinnosti.	Spotřebič odpojte a počkejte několik minut. Potom spotřebič znovu zapojte a zapněte jej.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM ZÁVAD ELITE		
Závada	**Příčina**	**Řešení**
	Konec požadavku na potvrzení grilování	2 řešení: Pokud byl odstraněny všechny suroviny, stiskněte tlačítko OK Nebo Tlačítko OK nestiskávejte a nechte pokrm připravovat o něco déle
	Surovina nebyla detekována, protože je příliš tenká	Stiskněte OK, abyste spustili přípravu
	Surovina je příliš silná	2 řešení: Stiskněte OK pro pokračování v manuálním režimu Nebo Vyjměte surovinu, aby se snížila tloušťka a bylo možné vařit v automatickém režimu
V manuálním režimu nelze nastavit čas	Obrazovka se zablokuje při nastavení teploty	Jedním stisknutím tlačítka OK přejděte na nastavení času a poté jej pomocí šipek upravte. Pro potvrzení stiskněte OK. 

Beschreibung

A Bedienfeld

A1 Ein-/Aus-Taste

A2 Funktion für tiefgekühlte Lebensmittel

A3 Funktion für kräftigere Grillstreifen

A4 Einstell- und Navigationstasten

A5 Vorheiz- und Garstufen-Anzeige

A6 Display

A7 **OK**-Taste

B Haupteinheit

C Griff

D Grillplatten

E Saftauffangschale

F Netzkabel

de

1 Vorbereitung

7 Vergewissern Sie sich, ob die oberen und unteren Platten korrekt im Produkt eingesetzt wurden. Heizen Sie das Gerät nicht ohne Platten auf. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig abgewickelt ist.)

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittel zwischen den Platten befinden.

2 Erstmaliger Gebrauch

3 Ein-/Aus-Taste

4 Funktion für tiefgekühlte Lebensmittel - im automatischen Modus

5 Funktion für intensivere Grillstreifen- im automatischen Modus

6 Garen im automatischen Modus

21 Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Zuschnitt und Qualität des Grillguts variieren. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet.

Ebenso muss die Dicke des Fleisches beim Garen berücksichtigt werden. Garen Sie keine Lebensmittel, die dicker als 4 cm sind.

27-29 Hinweis zu sehr dünnen Lebensmitteln, zum Beispiel Bacon: Die OK-Taste leuchtet auf. Drücken Sie dann auf OK, um sicherzustellen, dass das Gerät die Lebensmittel erkennt und der Garzyklus beginnt.

31-32 Sie können sich jederzeit über die verbleibende Zeit zum Erreichen der verschiedenen Garstufen informieren. Drücken Sie auf den Rechts-Pfeil, wenn Sie sehen möchten, wie lange es dauern wird, bis die nächste Garstufe erreicht ist. Achtung - Es handelt sich dabei nicht um die Auswahl einer Garstufe. Der Grill fährt fort, bis zur letzten Garstufe zu garen, und benachrichtigt den Benutzer bei jeder Garstufe.

33-34 Wenn die Garstufe Ihrer Wahl angezeigt wird und das akustische Signal ertönt, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihre Speisen.

35-36 Schließen Sie den Deckel. Das Display fordert Sie auf, den Abbruch des Garvorgangs zu bestätigen. Bestätigen Sie mithilfe von OK, dass alle Lebensmittel vom Grill genommen wurden, sonst wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn Sie einen neuen Garvorgang starten möchten, lesen Sie bitte Abschnitt 10.

Garstufe für jedes automatische Programm

AUTOMATISCHE PROGRAMME		GARSTUFEN-ANZEIGE			
MENÜS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Rindfleisch	Blau	Blutig	Halbrosa	Durchgebraten
	Huhn	-	-	-	Durchgebraten
	Würstchen	-	-	-	Durchgebraten
	Bacon	-	-	Halbrosa	Kross
	Hacksteak (Frikadelle)	-	Blutig	Halbrosa	Durchgebraten
	Panini	-	Leicht aufgebacken	Getoastet	Knusprig
	Fisch	-	Halbrosa	Gut durchgebraten	Durchgebraten
	Meeresfrüchte	-	Halbrosa	Gut durchgebraten	Durchgebraten
	Kartoffeln	-	-	-	Weich
	1 rote Paprika	-	-	Knackig	Weich
	Aubergine	-	-	-	Gegrillt
	Tomate	-	-	Knackig	Weich

AUTOMATISCHE PROGRAMME		GARSTUFEN-ANZEIGE			
MENÜS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Schwein[1]	-	Halbrosa	Gut durchgebraten	Durchgebraten
	Vorgegarte Würstchen[1]	-	-	-	Weich
	Lamm[1]	-	Halbrosa	Gut durchgebraten	Durchgebraten
	Vegetarisches Steak[1]	-	-	-	Weich

[1] XL-Version

7 Durchführen eines zweiten Garvorgangs

Zweiter Garvorgang mit der gleichen Art Grillgut

40 Warten Sie bis zum Ende des Vorheizvorgangs.

8 Garen im manuellen Modus

GRILLTIPPS		
PRODUKTE	GAR-PROGRAMM	GRILL-TIPP
Schweinefilet mignon (ohne Knochen), Schweinebauch		Durchgebraten*
Bratwurst (vorgegartes Schweinefleisch)	M	220°C/8 min 30
Rindswurst (vorgegartes Rindfleisch)		220°C/8 min 30
Nürnberger Wurst (vorgegartes Schweinefleisch)		220°C/4 min 30

SPEZIELLER MANUELLER MODUS		
GEMÜSE ODER OBST		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Zucchini (Scheiben)
-	-	Spargel
-	-	Pilze
-	Zwiebeln	-
Brokkoli	-	-
Mini-Karotten	-	-
-	Fenchel	-
Süßkartoffel (Scheiben)	-	-
-	Apfel (Scheiben)	-
-	Ananas	-
-	Pfirsich	-

9 Anmerkungen

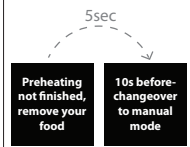
51-53 Öffnen Sie je nach persönlicher Vorliebe den Grill und entnehmen Sie die Speisen, die die gewünschte Garstufe erreicht haben. Schließen Sie den Grill dann wieder, um den Garvorgang für die restlichen Lebensmittel fortzusetzen. Das Programm folgt dem Garzyklus bis zur letzten Garstufe des gewählten Modus.

54 Anmerkung: Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

10 Betrieb beenden

11 Reinigung

Fehlerbehebung

FEHLERBEHEBUNG FÜR DEN ELITE		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Ändern der Sprache		Grill mit einer Steckdose verbinden, auf ON und dann sofort die Taste Frozen drücken (währenddessen zeigt das Display „Bonjour" an).
	Der Vorheizvorgang ist noch nicht abgeschlossen. Der Grill wurde vor Ende des Vorheizvorgangs geöffnet und Lebensmittel wurden auf die Platte gelegt.	Die Lebensmittel können gegrillt werden, der Garvorgang muss jedoch überwacht werden, denn der Grill hat in den manuellen Modus geschaltet. Die Temperatur kann eingestellt werden. Oder Grill öffnen, Speisen entnehmen, Grill ordnungsgemäß schließen und warten, bis der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
Ich kann mein Gerät nicht ausschalten.	Die Taste wurde nicht lange genug gedrückt oder zwischen dem ersten und zweiten Drücken war zu viel Zeit.	Zweimal die Ein/Aus-Taste drücken. oder einmal die Ein-/Aus-Taste drücken, dann zur Bestätigung OK drücken.
Err 1 bis Err 8	Das Gerät wurde in einem zu kalten Zimmer aufbewahrt oder benutzt. Das Gerät ist überhitzt.	Netzstecker des Gerätes herausziehen und einige Minuten warten. Grill erneut mit der Steckdose verbinden und die Ein-/Aus-Taste drücken. Falls das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie einen Kundendienst.
Err 9 bis Err 13	Funktionsstörung	Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an den Kundendienst.

de

de

FEHLERBEHEBUNG FÜR DEN ELITE		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Das Gerät schaltet sich während des Vorheiz- oder Garvorgangs von allein aus.	Das Gerät stand zu lange offen, während des Garvorgangs. Das Gerät stand nach Abschluss des Vorheizvorgangs oder während des Warmhaltens zu lange offen	Netzstecker ziehen und einige Minuten warten. Dann wieder mit der Steckdose verbinden und einschalten.
	Aufforderung, das Ende des Garvorgangs zu bestätigen	2 Lösungen OK drücken, wenn alle Lebensmittel entnommen wurden oder nicht OK drücken und den Grill laufen lassen, wenn noch Lebensmittel übrig sind, die gegart werden müssen.
	Lebensmittel wird nicht erkannt, weil es zu dünn ist.	OK drücken, um den Garvorgang zu starten.
	Lebensmittel sind zu dick.	2 Lösungen: OK drücken, um den Garvorgang im manuellen Modus fortzusetzen. oder Lebensmittel vom Grill nehmen, um sie dünner zu schneiden und den Garvorgang im automatischen Modus fortsetzen zu können.
Ich kann im manuellen Modus keine Temperatur einstellen.	Das Display bleibt auf der Temperatureinstellung stehen.	Einmal OK drücken, um zur Einstellung der Temperatur zu gehen, dann mithilfe der Pfeile einstellen. Mit OK bestätigen. 

Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (ON/OFF)

A2 Λειτουργία απόψυξης

A3 Λειτουργία θωράκισης

A4 Κουμπιά ρύθμισης και πλοήγησης

A5 Ένδειξη προθέρμανσης και βαθμού ψησίματος

A6 Οθόνη ενδείξεων

A7 Κουμπί **OK**

B Σώμα συσκευής

C Χειρολαβή

D Πλάκες ψησίματος

E Δίσκος περισυλλογής υγρών

F Ηλεκτρικό καλώδιο

el

1 Προετοιμασία

7 Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά την πάνω και την κάτω πλάκα στο προϊόν. Μην προθερμαίνετε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. (Το καλώδιο πρέπει να είναι ξετυλιγμένο τελείως).

Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες.

2 Πρώτη χρήση

3 Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση

4 Λειτουργία απόψυξης - στην αυτόματη λειτουργία

5 Λειτουργία θωράκισης - στην αυτόματη λειτουργία

6 Ψήσιμο στην αυτόματη λειτουργία

21 Συμβουλή, κυρίως για το κρέας: το αποτέλεσμα του ψησίματος στα προκαθορισμένα προγράμματα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την προέλευση, το κομμάτι και την ποιότητα του τροφίμου. Τα προγράμματα έχουν διαμορφωθεί και δοκιμαστεί με τρόφιμα καλής ποιότητας.

Επίσης, για το ψήσιμο, θα πρέπει να λαμβάνετε υπόψη και πόσο χοντρό είναι το κομμάτι κρέατος. Μην ψήνετε τρόφιμα με πάχος μεγαλύτερο από 4 cm.

27-29 Σημείωση για πολύ λεπτά τρόφιμα, όπως είναι το μπέικον: Θα ανάψει το κουμπί «OK». Πατήστε το «OK» για να αναγνωρίσει η συσκευή το τρόφιμο και να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

31-32 Μπορείτε να δείτε ανά πάσα στιγμή τον χρόνο που απομένει μέχρι να επιτευχθούν οι διάφοροι βαθμοί ψησίματος. Πατήστε το δεξιό βέλος για να δείτε σε πόσο χρόνο θα επιτευχθεί ο επόμενος βαθμός ψησίματος. Προσοχή, με αυτόν τον τρόπο δεν επιλέγετε βαθμό ψησίματος. Η ψηστιέρα θα συνεχίσει να ψήνει μέχρι τον τελευταίο βαθμό ψησίματος και θα σας ειδοποιεί σε κάθε βαθμό.

33-34 Μόλις εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη βαθμού ψησίματος και ακουστεί ο ήχος, ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε τα τρόφιμα.

35-36 Κλείστε το καπάκι. Η οθόνη θα σας ζητήσει να επιβεβαιώσετε ότι θέλετε να σταματήσει το ψήσιμο. Πατήστε OK, αν έχετε αφαιρέσει όλα τα τρόφιμα, αλλιώς αφήστε να συνεχιστεί το ψήσιμο.

Αν θέλετε να ψήσετε κι άλλα υλικά, ανατρέξτε στην παράγραφο 10.

Βαθμοί ψησίματος αυτόματων προγραμμάτων

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ		ΕΝΔΕΙΞΗ ΒΑΘΜΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ			
ΜΕΝΟΥ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Μοσχάρι	Ωμό	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
	Στήθος κοτόπουλο	-	-	-	Καλοψημένο
	Λουκάνικο	-	-	-	Καλοψημένο
	Μπέικον	-	-	Μέτριο	Ξεροψημένο
	Μπιφτέκι	-	Σενιάν	Μέτριο	Καλοψημένο
	Σάντουιτς	-	Ελαφρώς ψημένο	Καλοψημένο	Ξεροψημένο
	Ψάρι	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
	Θαλασσινά	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
	Πατάτα	-	-	-	Μαλακό
	Πιπεριά	-	-	Μαλακό καλοψημένο	Μαλακό
	Μελιτζάνα	-	-	-	Καλοψημένο
	Ντομάτα	-	-	Μαλακό καλοψημένο	Μαλακό

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ		ΕΝΔΕΙΞΗ ΒΑΘΜΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ			
ΜΕΝΟΥ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Χοιρινό[1]	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
	Προμαγειρεμένα Λουκάνικα[1]	-	-	-	Μαλακό
	Αρνί[1]	-	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
	Φυτική μπριζόλα[1]	-	-	-	Μαλακό

[1] Έκδοση XL

7 Πώς να ψήσετε δεύτερη δόση

Δεύτερο ψήσιμο με το ίδιο είδος τροφίμου

40 Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

8 Ψήσιμο στη χειροκίνητη λειτουργία

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ		
ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Χοιρινό φιλέτο (χωρίς κόκκαλο), χοιρινή κοιλιά		Καλοψημένο *
Λουκάνικα Φρανκφούρτης (προψημένο χοιρινό)		220°C / 8 λεπτά 30
Λουκάνικα Rindswurst (προψημένο μοσχάρι)		220°C / 8 λεπτά 30
Λουκάνικα Nürnberger (προψημένο χοιρινό)		220°C / 4 λεπτά 30

ΕΙΔΙΚΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ		
ΛΑΧΑΝΙΚΑ Ή ΦΡΟΥΤΑ		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Κολοκύθι (φέτες)
-	-	Σπαράγγια
-	-	Μανιτάρια
-	Κρεμμύδι	-
Μπρόκολο	-	-
Καρότα baby	-	-
-	Μάραθος	-
Γλυκοπατάτα (φέτες)	-	-
-	Πατάτα (φέτες)	-
-	Ανανάς	-
-	Ροδάκινο	-

el

9 Σημειώσεις

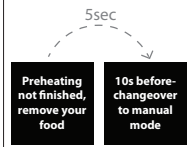
51-53 Μπορείτε να ανοίξετε την ψηστιέρα και να αφαιρέσετε τα τρόφιμα που ψηθεί στον βαθμό που θέλετε, και μετά να ξανακλείσετε την ψηστιέρα για να συνεχίσουν να ψήνονται τα υπόλοιπα τρόφιμα. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο μέχρι τον τελευταίο βαθμό ψησίματος για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

54 Σημείωση: το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή μετά από ορισμένο χρόνο.

10 Τερματισμός λειτουργίας

11 Καθαρισμός

Επίλυση προβλημάτων

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ELITE		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Επίλυση**
Αλλαγή γλώσσας		Συνδέστε την ψηστιέρα στην πρίζα, πατήστε το ON και αμέσως μετά το κουμπί απόψυξης (όσο στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «Γεια σας»).
	Δεν ολοκληρώθηκε ο χρόνος προθέρμανσης. Άνοιξε η ψηστιέρα και τοποθετήθηκαν τρόφιμα στην πλάκα πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση.	Μπορείτε να ψήσετε τα τρόφιμα, αλλά θα πρέπει να ελέγχετε το ψήσιμο γιατί η ψηστιέρα έχει περάσει στη χειροκίνητη λειτουργία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Ή Ανοίξτε την ψηστιέρα, αφαιρέστε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά την ψηστιέρα και περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
Δεν μπορώ να σβήσω τη συσκευή.	Δεν πατήθηκε το κουμπί δεύτερη φορά, ή πέρασε πολύς χρόνος ανάμεσα στα 2 πατήματα.	Πατήστε 2 φορές διαδοχικά το κουμπί ON/OFF. ή Πατήστε μία φορά το κουμπί ON/OFF και μετά επιβεβαιώστε με το OK.
Σφάλμα 1 έως 8	Η συσκευή είχε αποθηκευτεί ή χρησιμοποιείται σε πολύ ψυχρό χώρο. Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε μερικά λεπτά. Συνδέστε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το κουμπί ON. Αν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.
Σφάλμα 9 έως 13	Βλάβη της συσκευής.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.
Η συσκευή σταματά από μόνη της κατά την προθέρμανση ή το ψήσιμο.	Η συσκευή έμεινε ανοικτή πολλή ώρα κατά το ψήσιμο. Η συσκευή έμεινε ανενεργή πολλή ώρα αφού τελείωσε η προθέρμανση.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε μερικά λεπτά. Μετά, συνδέστε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την.

el

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ELITE		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Επίλυση**
	Μήνυμα επιβεβαίωσης για διακοπή ψησίματος	2 λύσεις: Πατήστε OK, αν έχετε αφαιρέσει όλα τα τρόφιμα. Ή Μην πατήσετε OK και αφήστε να ψηθούν και τα υπόλοιπα τρόφιμα.
	Το υλικό δεν αναγνωρίζεται γιατί είναι πολύ λεπτό.	Πατήστε OK για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
	Το υλικό είναι πολύ χοντρό.	2 λύσεις: Πατήστε OK για να συνεχίσετε το ψήσιμο στη χειροκίνητη λειτουργία. Ή Αφαιρέστε τα τρόφιμα και κόψτε τα λεπτότερα, για να μπορείτε να τα ψήσετε αυτόματα.
Δεν μπορώ να ρυθμίσω τον χρόνο στη χειροκίνητη λειτουργία.	Η οθόνη έχει μείνει στη ρύθμιση θερμοκρασίας.	Πατήστε μία φορά το OK για να περάσετε στη ρύθμιση του χρόνου και χρησιμοποιήστε τα βέλη για να ορίσετε την επιθυμητή διάρκεια. Επιβεβαιώστε με το OK. 

Descripción

A Panel de control

A1 Botón de encendido/ apagado

A2 Función Descongelar

A3 Función Churrascar

A4 Botones de ajuste y de navegación

A5 Indicador de precalentamiento y de nivel de cocción

A6 Pantalla de visualización

A7 Botón **«OK»** (Aceptar)

B Cuerpo del aparato

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja recogejugos

F Cable de alimentación

1 Preparación

7 Asegúrese de que las placas superiores e inferiores están correctamente colocadas en el producto. No inicie el precalentamiento sin las placas. Conecte el aparato a la corriente. (Tenga en cuenta que el cable deberá estar totalmente desenrollado).

Atención: Asegúrese de que no haya alimentos entre las placas.

2 Primer uso

3 Encendido/apagado

4 Función Descongelar (en modo automático)

5 Función Churrascar (en modo automático)

6 Cocción en modo automático

21 Consejo (especialmente para la carne): los resultados de cocción de los programas preajustados pueden variar según el origen, el corte y la calidad del alimento que se cocine; los programas han sido ajustados y probados con alimentos de buena calidad.

Asimismo, debe tenerse en cuenta el grosor de la carne durante la cocción; no deberá cocinar alimentos de más de 4 cm de grosor.

27-29 Nota para los alimentos muy finos, por ejemplo, el beicon: se encenderá el botón «OK». A continuación, pulse el botón «OK» para asegurarse de que el aparato reconoce correctamente el alimento y se inicia el ciclo de cocción.

31-32 Puede conocer en cualquier momento el tiempo que falta para alcanzar los diferentes niveles de cocción. Pulse la flecha derecha si desea ver en cuánto tiempo se alcanzará el siguiente nivel de cocción. Atención, de esta forma no se seleccionan los niveles de cocción. El grill continuará cocinando hasta el último nivel de cocción y avisará cuando se alcance cada nivel.

33-34 Cuando se muestre el nivel de cocción que ha seleccionado y suene la señal audible, abra el aparato y retire los alimentos.

35-36 Baje la tapa. La pantalla le pedirá su confirmación para detener la cocción. Confirme pulsando el botón «OK» si ha retirado todos los alimentos; si no, deje que continúe la cocción.

Si desea realizar una nueva cocción, consulte el párrafo 10.

Niveles de cocción para cada programa automático

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS		INDICADOR DEL NIVEL DE COCCIÓN			
MENÚS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Buey	Crudo	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
	Pollo	-	-	-	Muy hecho
	Salchicha	-	-	-	Muy hecha
	Beicon	-	-	Al punto	Crujiente
	Carne picada (hamburguesa)	-	Poco hecha	Al punto	Muy hecha
	Panini	-	Poco cocido	Tostado	Crujiente
	Pescado	-	Al punto	Bastante hecho	Muy hecho
	Marisco	-	Al punto	Bastante hecho	Muy hecho
	Patata	-	-	-	Asada
	Pimiento	-	-	Crocante	Asado
	Berenjena	-	-	-	Asada
	Tomate	-	-	Crocante	Asado

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS		INDICADOR DEL NIVEL DE COCCIÓN			
MENÚS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Cerdo[1]	-	Al punto	Bastante hecho	Muy hecho
	Salchichas precocinadas[1]	-	-	-	Asada
	Cordero[1]	-	Al punto	Bastante hecho	Muy hecho
	Filete vegetal[1]	-	-	-	Asada

[1] Versión XL

7 Cómo realizar una segunda cocción

Segunda cocción del mismo tipo de alimento

40 Espere a que finalice el precalentamiento.

8 Cocción en modo manual

CONSEJOS DE COCCIÓN		
PRODUCTOS	PROGRAMA DE COCCIÓN	CONSEJOS DE COCCIÓN
Filet mignon de cerdo (sin huesos), magro de cerdo		Muy hecho *
Bratwurst (cerdo precocido)		220 °C/8 min. 30
Rindswurst (buey precocido)		220 °C/8 min. 30
Nürnberger Wurst (cerdo precocido)		220 °C/4 min. 30

MODO MANUAL ESPECIAL		
VERDURAS O FRUTAS		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Calabacín (en rodajas)
-	-	Espárragos
-	-	Setas
-	Cebolla	-
Brócoli	-	-
Zanahorias baby	-	-
-	Hinojo	-
Boniato (en rodajas)	-	-
-	Manzana (en rodajas)	-
-	Piña	-
-	Melocotón	-

9 Observaciones

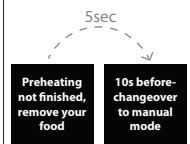
51-53 Según las preferencias personales, abra el grill y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel de cocción deseado; a continuación, vuelva a cerrar el grill para seguir cocinando los otros alimentos. El programa continuará el ciclo de cocción hasta el último nivel de cocción del modo seleccionado.

54 Observación: el sistema de seguridad apagará automáticamente el aparato al cabo de cierto tiempo.

10 Fin del uso

11 Limpieza

Guía de resolución de problemas

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE ELITE		
Problema	**Causa**	**Solución**
Cambio de idioma		Enchufe el Grill, pulse el botón de encendido, inmediatamente después pulse el botón Descongelar -mientras la pantalla muestre el mensaje «Bonjour» («Hola»).
	El tiempo de precalentamiento no había finalizado del todo. El grill se ha abierto y los alimentos se han colocado sobre la placa antes de que finalizara el precalentamiento.	Se pueden cocinar los alimentos, pero debe controlar la cocción, ya que el grill ha cambiado al modo manual. Puede ajustar la temperatura. O Abra el grill, retire los alimentos, cierre el grill correctamente y espere a que finalice el precalentamiento.
No puedo apagar el aparato.	Ha mantenido pulsado el botón durante un segundo menos o ha transcurrido demasiado tiempo entre las dos pulsaciones.	Pulse 2 veces seguidas el botón de encendido/apagado. O Pulse una vez el botón de encendido/apagado y, después, confirme pulsando el botón «OK».
Err 1 a Err 8	El aparato se ha guardado o utilizado en una habitación demasiado fría. El aparato tiene un sobrecalentamiento.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el grill y pulse el botón de encendido. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente.
Err 9 a Err 13	Mal funcionamiento del aparato.	Desenchufe el aparato y contacte con el servicio de atención al cliente.
El aparato se apaga solo durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	El aparato ha permanecido abierto durante demasiado tiempo durante la cocción. El aparato ha estado sin utilizarse durante demasiado tiempo después de que finalizara el precalentamiento o el mantenimiento del calor.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. A continuación, vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE ELITE		
Problema	**Causa**	**Solución**
	Solicitud de confirmación del fin de la cocción.	2 soluciones: Si ha retirado todos los alimentos, pulse el botón «OK». O Si aún quedan alimentos por cocinar, no pulse el botón «OK» y deje que continúe la cocción.
	Alimento no detectado porque es demasiado fino.	Pulse el botón «OK» para iniciar la cocción.
	Alimento demasiado grueso.	2 soluciones: Pulse el botón «OK» para continuar la cocción en modo manual. O Retire los alimentos para reducir el grosor y permitir así una cocción en modo automático.
No consigo ajustar un tiempo en modo manual.	La pantalla se ha quedado fija en el ajuste de la temperatura.	Pulse una vez el botón «OK» para ir al ajuste del tiempo y, a continuación, ajústelo con las flechas. Confirme pulsando el botón «OK». 

Kirjeldus

A Juhtpaneel

A1 Toitenupp

A2 Külmutatud toidu funktsioon

A3 Kõrvetamisfunktsioon

A4 Reguleerimis- ja navigeerimisnupud

A5 Eelsoojenduse indikaator ja küpsetustase

A6 Ekraan

A7 Nupp **OK**

B Seadme korpus

C Käepide

D Küpsetusplaadid

E Tilkumisalus

F Toitejuhe

1 Enne esimest kasutust

7 Veenduge, et ülemine ja alumine plaat oleksid seadmesse õigesti paigutatud. Ärge alustage eelsoojendust ilma plaatideta. Ühendage seade vooluvõrku. (kaabel peab olema täielikult lahti keritud).

Ettevaatust! Veenduge, et plaatide vahel poleks toitu.

et

2 Esimene kasutamine

3 Toitenupp

4 Külmutatud toidu funktsioon ainult automaatrežiimis

5 Kõrvetamisfunktsioon ainult automaatrežiimis

6 Küpsetamine automaatrežiimis

21 Märkus liha kohta: eelmääratletud programmide küpsetustulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõikest ja kvaliteedist. Programmid on välja töötatud ja testitud kvaliteetsete toiduainetega.

Samamoodi tuleb küpsetamisel arvestada liha paksusega. Üle 4 cm paksus toitu ei tohi küpsetada.

27-29 Märkus väga õhukese toidu, näiteks peekoni kohta: Nupp OK on sisse lülitatud. Seejärel vajutage uuesti nuppu OK, veendumaks, et seade tunneb toidu ära ja et küpsetustsükkel algab.

31-32 Saate igal ajal vaadata, kui palju aega on jäänud küpsetamise erinevate tasemete saavutamiseks. Vajutage paremat noolt, kui soovite näha, kui kaua aega kulub järgmise küpsetustaseme saavutamiseni. Pange tähele, et siin küpsetustasemeid ei valita. Grill jätkab küpsetamist viimase küpsetustasemeni ja igal tasemel kõlab piiks.

33-34 Kui teie küpsetustase on saavutatud ja kõlab piiks, avage seade ja eemaldage toit.

35-36 Sulgege kaas. Ekraanil küsitakse teie kinnitust küpsetamise lõpetamiseks. Kui kõik toidud on eemaldatud, kinnitage seda nupuga OK, vastasel juhul laske seadmel jätkata küpsetamist.

Kui soovite valmistada rohkem toitu, vt lõiku 7 lk 10.

Küpsetustasemed iga automaatprogrammi jaoks

AUTOMAATSED PROGRAMMID		KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR			
MENÜÜD		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Veiseliha	Väga vähe küpsetatud (sinine)	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
	Kanarind	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Vorst	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Peekon	-	-	Keskmiselt küpsetatud	Krõbe
	Veiselihaburger	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Panini	-	Kergelt küpsetatud	Röstitud	Krõbe
	Kala	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Mereannid	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Kartul	-	-	-	Pehme
	Paprika	-	-	Krõmpsuv	Pehme
	Baklažaan	-	-	-	Grillitud
	Tomat	-	-	Krõmpsuv	Pehme

AUTOMAATSED PROGRAMMID		KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR			
MENÜÜD		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Sealiha[1]	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Eelküpsetatud vorstid[1]	-	-	-	Pehme
	Lambaliha[1]	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Taimne steik[1]	-	-	-	Pehme

[1] XL versioon

7 Teise portsu küpsetamine

Teine ports sama tüüpi toitu

40 Oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.

8 Küpsetamine käsitsi režiimis

KÜPSETUSNÕUANDED MUUDE TOITUDE KOHTA		
TOOTED	KÜPSETUS-PROGRAMM	KÜPSETUS-NÕUANNE
Sea sisefilee (luudeta), sea kõhutükk		Läbiküpsetatud*
Bratwurst (eelnevalt kuumtöödeldud sealiha)		220 °C / 8 min 30 s
Rindswurst (eelnevalt kuumtöödeldud veiseliha)		220 °C / 8 min 30 s
Nürnberger Wurst (eelnevalt kuumtöödeldud sealiha)		220 °C / 4 min 30 s

KÄSIREŽIIM		
PUU- VÕI KÖÖGIVILJAD		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Suvikõrvits (viilud)
-	-	Spargel (terve)
-	-	Seen
-	Sibul	-
Brokoli õisikud	-	-
Miniporgand	-	-
-	Apteegitill	-
Bataat (viilud)	-	-
-	Õun (viilud)	-
-	Banaan	-
-	Virsik (kivitustatud ja viilutatud)	-

9 Kommentaarid

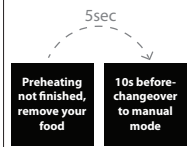
51-53 Sõltuvalt teie isiklikest eelistustest avage grill ja eemaldage toidud, mis on jõudnud soovitud küpsetustasemeni, seejärel sulgege grill, et jätkata muude toitude valmistamist. Programm jätkab küpsetustsüklit kuni valitud režiimi viimase küpsetustasemeni

54 Märkus. Turvasüsteem lülitab kindla aja möödudes toite automaatselt välja.

10 Kasutamise lõpetamine

11 Puhastamine

Tõrkeotsingu juhend

SEADME OPTIGRILL ELITE TÕRKEOTSINGU JUHEND		
Probleem	**Põhjus**	**Lahendus**
Keele vahetamine		Lülitage grill sisse, vajutage ON, seejärel kohe nuppu Külmutatud (samal ajal kui ekraanil kuvatakse „Tere“)
	Eelsoojendusaeg ei olnud täielikult lõppenud. Grill tehti lahti ja toit pandi plaadile enne eelsoojenduse lõppu.	Toitu on võimalik valmistada, kuid peate kontrollima valmistamise edenemist, sest grill on käsitsi režiimis. Temperatuuri saab reguleerida. Või Avage grill, eemaldage toit, sulgege grill korralikult ja oodake eelsoojenduse lõpuni.
Minu seade ei lülitu välja	Teine vajutus puudub või kahe vajutuse vaheline aeg on liiga pikk.	Vajutage toitenuppu kaks korda. Või Vajutage toitenuppu ja seejärel ühe korra nuppu OK
Tõr 1 kuni Tõr 8	Seadet on hoitud või kasutatud liiga külmas ruumis. Seade kuumeneb üle.	Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake paar minutit. Ühendage grill uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse. Kui tõrge püsib, võtke ühendust klienditeenindusega.
Tõr 9 kuni Tõr 13	Seadmetõrge.	Eemaldage seade vooluvõrgust ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Seade lülitub eelsoojenduse või toiduvalmistamise ajal ise välja.	Seade jäi toiduvalmistamise ajal liiga kauaks lahti. Seade on pärast eelsoojenduse lõppu liiga kaua tegevusetult töötanud või eelsoojendus on lõppenud.	Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake paar minutit. Seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage uuesti sisse.

SEADME OPTIGRILL ELITE TÕRKEOTSINGU JUHEND		
Probleem	**Põhjus**	**Lahendus**
	Küpsetamise lõpetamise kinnituse päring	2 lahendust: Vajutage nuppu OK, kui kogu toit on eemaldatud või Ärge vajutage nuppu OK ega jätke toitu veel mõneks ajaks küpsema
	Toitu ei leitud, kuna see on liiga õhuke, näiteks peekon	Vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu OK
	Toit liiga paks, üle 4 cm	2 lahendust: Vajutage nuppu OK, et jätkata küpsetamist käsitsi režiimis või Paksuse vähendamiseks eemaldage toit ja lõigake see õhemaks, et seda saaks küpsetada automaatrežiimis
Ma ei saa käsitsi režiimis aega määrata	Ekraanile on jäänud temperatuuri seadistamise kuva	Vajutage üks kord nuppu OK, et liikuda aja seadistamise kuvale ja seejärel reguleerige seda noolte abil. Vajutage kinnitamiseks nuppu OK. 

Opis

A Upravljačka ploča

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje

A2 Funkcija za smrznutu hranu

A3 Funkcija naglog pečenja

A4 Tipke za podešavanje i navigaciju

A5 Indikator predzagrijavanja i stupnja pripremljenosti

A6 Zaslon

A7 **Tipka** OK

B Kućište uređaja

C Drška

D Ploče za kuhanje

E Ladica za prikupljanje soka

F Kabel napajanja

1 Priprema

7 Gornju i donju ploču pravilno postavite u uređaj. Nemojte započeti predzagrijavanje bez ploča. Spojite uređaj u izvor napajanja (do kraja odmotajte kabel).

Oprez: Pobrinite se da nema hrane između ploča.

2 Prva uporaba

3 Tipka za uključivanje/isključivanje

4 Funkcija za smrznutu hranu u automatskom načinu rada

5 Funkcija naglog pečenja u automatskom načinu rada

6 Priprema hrane u automatskom načinu rada

21 Napomena u vezi mesa: rezultati kuhanja i unaprijed zadani programi mogu se razlikovati ovisno o porijeklu, načinu rezanja i kvaliteti hrane koja se priprema; programi su zadani i ispitani na hrani dobre kvalitete.

Slično tome, za kuhanja potrebno je uzeti u obzir i debljinu mesa; ne smijete pripremati hranu deblju od 4 cm.

27-29 Napomena za vrlo tanku hranu, primjerice, slaninu: Tipka „OK" je uključena. Zatim pritisnite „OK" kako biste bili sigurni da će uređaj prepoznati hranu te da će započeti cilkus kuhanja.

31-32 U bilo kojem trenutku možete saznati vrijeme preostalo do bilo kojeg stupnja pripremljenosti. Pritisnite desnu strelicu ako želite vidjeti koliko je preostalo do sljedećeg stupnja pripremljenosti. Napomena: tako nećete odabrati stupanj pripremljenosti. Roštilj će nastaviti pripremati hranu do posljednjeg stupnja pripremljenosti, a na svakom stupnju oglasit će se zvučni signal.

33-34 Kada je dosegnut stupanj pripremljenosti kojeg ste odabrali i oglasio se zvučni signal, otvorite uređaj i izvadite hranu.

35-36 Zatvorite poklopac. Na zaslonu će se pojaviti potvrda za prestanak pripreme hrane. Potvrdite s OK ako je uklonjena sva hrana, u suprotnom omogućite nastavak pripreme.

Ako želite pripremiti još hrane, pogledajte odlomak 10.

Stupnjevi pripremljenosti za svaki automatski program

AUTOMATSKI PROGRAMI		INDIKATOR STUPNJA PRIPREMLJENOSTI			
IZBORNICI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Govedina	Plavo	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
	Piletina	-	-	-	Dobro pečeno
	Kobasica	-	-	-	Dobro pečeno
	Slanina	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo
	Burger	-	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
	Panini	-	Lagano kuhano	Tostirano	Hrskavo
	Riba	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Morski plodovi	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Krumpir	-	-	-	Meko
	Papar	-	-	Hrskavo	Meko
	Plavi patlidžan	-	-	-	Pečeno na roštilju
	Rajčica	-	-	Hrskavo	Meko

AUTOMATSKI PROGRAMI		INDIKATOR STUPNJA PRIPREMLJENOSTI			
IZBORNICI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Svinjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Prethodno kuhane kobasice[1]	-	-	-	Meko
	Janjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Vegetarijanski odrezak[1]	-	-	-	Meko

[1] XL verzija

7 Kako pripremiti drugu porciju

Druga porcija iste vrste hrane

40 Pričekajte do dovršetka zagrijavanja

8 Kuhanje u ručnom načinu rada

SAVJETI ZA KUHANJE		
PROIZVODI	KUHANJE PROGRAM	KUHANJE SAVJET
Svinjski file (bez kostiju), svinjska potrbušina		Dobro pečeno*
Kobasica od sitno sjeckanog mesa (već kuhana svinjetina)		220 °C/ 8 min 30
Goveđa kobasica (već kuhana govedina)		220 °C/ 8 min 30
Nirnberška kobasica (već kuhana svinjetina)		220 °C/ 4 min 30

POSEBNI RUČNI NAČIN RADA		
VOĆE ILI POVRĆE		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Tikvice (kriške)
-	-	Šparoge
-	-	Gljive
-	Luk	-
Brokula	-	-
Mlada mrkva	-	-
-	Komorač	-
Batat (kriške)	-	-
-	Jabuka (kriške)	-
-	Banana	-
-	Breskva	-

9 Komentari

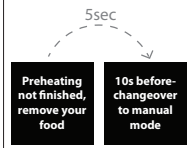
51-53 Ovisno o željama, otvorite roštilj i uklonite hranu koja je dosegla željenu pripremljenost, zatim zatvorite roštilj i nastavite s pripremom druge hrane. Program će nastaviti ciklus pripreme hrane do posljednjeg stupnja pripremljenosti za odabrani način rada.

54 Komentar: sigurnosni sustav automatski će isključiti napajanje nakon određenog vremena.

10 Završetak rada

11 Čišćenje

Vodič za rješavanje problema

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rješenje**
Promjena jezika		Uključite roštilj, pritisnite tipku za uključivanje, zatim odmah pritisne tipku za smrzavanje (dok je na prikazanu prikazana pozdravna poruka)
	Razdoblje zagrijavanja nije do kraja završeno. Roštilj je otvoren, a hrana postavljena na ploču prije završetka zagrijavanja.	Moguće je kuhati hranu, ali morate provjeriti postupak pripreme jer je roštilj u ručnom načinu rada. Temperaturu je moguće prilagoditi. Ili Otvorite roštilj, uklonite hranu, pravilno zatvorite roštilj i pričekajte do završetka zagrijavanja.
Uređaj se ne isključuje	Niste drugi put pritisnuli ili je prošlo previše vremena između 2 pritiska.	Dvaput pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Ili Jednom pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje pa pritisnite OK
Greške 1 do 8	Uređaj je pohranjen ili se koristi u prostoriji koja je prehladna. Uređaj se pregrijao.	Odspojite uređaj i pričekajte nekoliko minuta. Ponovno priključite roštilj pa ga uključite. Ako problem ne nestane, obratite se korisničkoj službi.
Greške 9 do 13	Kvar uređaja.	Odspojite uređaj i obratite se korisničkoj službi.
Uređaj će se automatski isključiti tijekom zagrijavanja ili ciklusa kuhanja.	Uređaj je bio predugo otvoren za vrijeme kuhanja. Uređaj je mirovao predugo nakon zagrijavanja ili dovršetka zagrijavanja.	Odspojite uređaj i pričekajte nekoliko minuta. Zatim ponovno priključite uređaj i uključite ga.

hr

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rješenje**
	Kraj zahtjeva za potvrdu kuhanja	2 rješenja: Press OK ako je uklonjena sva hrana Ili Nemojte pritisnuti OK i ostavite hranu da se priprema još neko vrijeme
	Hrana nije prepoznata jer je pretanka	Pritisnite OK za početak kuhanja
	Hrana je predebela	2 rješenja: Pritisnite OK za nastavak kuhanja u ručnom načinu rada Ili Izvadite hranu kako biste smanjili debljinu i kako biste omogućili kuhanje u automatskom načinu rada
Ne mogu postaviti vrijeme u ručnom načinu rada	Zaslon je zaglavio na postavljanju temperature	Pritisnite jednom OK za pristup postavljanju vremenu, a zatim ga postavite koristeći strelice. Pritisnite OK za potvrdu. 

Leírás

A Vezérlőpult

A1 Be/ki kapcsoló gomb

A2 Fagyasztott étel funkció

A3 Intenzív sütés funkció

A4 Beállítás és navigációs gombok

A5 Előmelegítés jelzőlámpa és sütési szint

A6 Képernyő kijelző

A7 **OK** gomb

B Készülék egység

C Fogantyú

D Sütőlapok

E Csepegtető tálca

F Hálózati kabel

1 Előkészítés

7 Ellenőrizze, hogy az alsó és felső sütőlapok megfelelően vannak-e behelyezve a termékbe. Ne kapcsolja be az előmelegítést a sütőlapok nélkül. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz (a kábelt teljesen le kell tekerni).

VIGYÁZAT: Ellenőrizze, hogy ne legyen étel a sütőlapok között.

2 Első használat

3 Be/ki gomb

4 Fagyasztott étel funkció automatikus üzemmódban

5 Intenzív sütés funkció automatikus üzemmódban

6 Sütés automatikus üzemmódban

21 Megjegyzés a húshoz: a beállított programok szerinti sütési eredmények változók lehetnek az étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően; a programokat jó minőségű ételekkel teszteltük és állítottuk be.

Ehhez hasonlóan a hús vastagságát is figyelembe kell venni sütés közben; 4 cm-nél vastagabb ételeket nem szabad sütni.

27-29 Megjegyzés a nagyon vékony ételekhez, például bacon: Az „OK" gomb be van kapcsolva. Majd nyomja meg az „OK" gombot, hogy a készülék felismerje az ételt, és hogy elinduljon a sütési ciklus

31-32 A különböző sütési szinteknél fennmaradó időt bármikor megnézheti. Nyomja meg a jobb oldali nyilat, ha azt szeretné látni, mennyi idő van még a következő sütési szint eléréséig. Megjegyzés, hogy ilyenkor nem lehet sütési szintet kiválasztani. A grillsütő folytatja az utolsó sütési szint sütését, és minden szintnél hangjelzés hallható.

33-34 Ha a készülék eléri a kiválasztott sütési szintet, és sípoló hangot hall, akkor nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.

35-36 Zárja le a fedelet. A képernyő megerősítést kér a sütés leállításához. Erősítse meg az OK gombbal, ha minden ételt kivett, egyéb esetben hagyja a sütés folytatását.

Ha több ételt szeretne sütni, kérjük, nézze meg a 10. fejezetet.

Sütési szint minden automatikus programhoz

AUTOMATIKUS PROGRAMOK		SÜTÉSSZINT JELZŐLÁMPA			
MENÜK		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Marha	Kék	Véres	Közepes	Átsült
	Csirke	-	-	-	Átsült
	Kolbász	-	-	-	Átsült
	Szalonna	-	-	Közepes	Ropogós
	Hamburger	-	Véres	Közepes	Átsült
	Panini	-	Enyhén sült	Pirított	Ropogós
	Hal	-	Közepes	Közepes és jól átsült között	Átsült
	Tenger gyümölcsei	-	Közepes	Közepes és jól átsült között	Átsült
	Burgonya	-	-	-	Puha
	Bors	-	-	Ropogós	Puha
	Padlizsán	-	-	-	Grillezett
	Paradicsom	-	-	Ropogós	Puha

AUTOMATIKUS PROGRAMOK		SÜTÉSSZINT JELZŐLÁMPA			
MENÜK		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Sertéshús[1]	-	Közepes	Közepes és jól átsült között	Átsült
	Előfőzött kolbász[1]	-	-	-	Puha
	Bárányhús[1]	-	Közepes	Közepes és jól átsült között	Átsült
	Vegetáriánus steak[1]	-	-	-	Puha

[1] XL verzió

7 Második adag sütése

Ugyanolyan ételből második adag étel sütése

40 Várjon, amíg az előmelegítés befejeződik

8 Sütés kézi üzemmódban

FŐZÉSI TIPPEK		
TERMÉKEK	SÜTÉS PROGRAM	SÜTÉS TIPP
Sertésszűz (csont nélkül), oldalas hasalja		Átsült*
Kolbász (előfőzött sertés)		220 °C/8 perc 30
Marha kolbász (előfőzött marha)		220 °C/8 perc 30
Nürnbergi kolbász (előfőzött marha)		220 °C/4 perc 30

SPECIÁLIS KÉZI ÜZEMMÓD		
GYÜMÖLCS VAGY ZÖLDSÉGEK		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Cukkini (szeletek)
-	-	Spárga
-	-	Gomba
-	Hagyma	-
Brokkoli	-	-
Bébi sárgarépa	-	-
-	Édeskömény	-
Édesburgonya (szeletek)	-	-
-	Alma (szeletelt)	-
-	1/2 banán	-
-	Barack	-

9 Megjegyzések

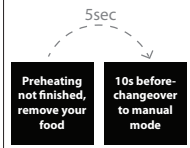
51-53 A személyes igényeitől függően nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki azt az ételt, amely elérte a kívánt sütési szintet, majd zárja le a grillsütőt, és folytassa a többi étel sütését. A program folytatja a sütési ciklust, amíg a kiválasztott mód sütési szintjét el nem éri.

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

10 A használat vége

11 Tisztítás

Hibakeresési útmutató

ELITE HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ		
Probléma	**Ok**	**Megoldás**
Nyelv módosítása		Kapcsolja be a grillsütőt, nyomja meg az ON (be) gombot, majd azonnal nyomja meg a Fagyasztott gombot (miközben a kijelzőn a „Helló" látható)
	Az előmelegítési idő nem fejeződött be teljesen. A grillsütőt kinyitották, és ételt helyeztek a sütőlapra az előmelegítés befejezése előtt.	Az ételt meg lehet ugyan sütni, de ellenőrizni kell a sütési folyamatot, mert a grillsütő kézi üzemmódban van. A hőmérséklet beállítható. Vagy Nyissa ki a grillsütőt, vegye ki az ételt, jól zárja le a grillsütőt, és várja meg az előmelegítés végét.
A készülék nem kapcsol ki	Nem nyomta meg kétszer, vagy 2 nyomás között túl sok időt hagyott.	Nyomja meg kétszer a be-/kikapcsoló gombot. Vagy Nyomja meg egyszer a be-/kikapcsoló gombot, majd nyomja meg az OK gombot.
Err 1–Err 8	Az egységet túl hideg helyiségben tárolta vagy használta. A készülék túlmelegszik.	Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig. Csatlakoztassa a grillsütőt, és kapcsolja be. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Err 9–Err 13	Készülék hiba.	Húzza ki a készüléket, és forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A készülék az előmelegítés vagy a sütési ciklus alatt leáll.	A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. Az egység az előmelegítés után túl sokáig volt készenléti állapotban, vagy az előmelegítés befejeződött.	Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig. Majd csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja be.

ELITE HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ		
Probléma	**Ok**	**Megoldás**
	Sütés vége megerősítés kérése	2 megoldás: Nyomja meg az OK gombot, amikor kivett minden ételt Vagy Ne nyomja meg az OK gombot, és hagyja tovább sülni az ételt
	Étel nincs észlelve, mert túl vékony	A sütés elindításához nyomja meg az OK gombot
	Az étel túl vastag	2 megoldás: Nyomja meg az OK gombot a sütés kézi üzemmódban való folytatásához Vagy Vegye ki az ételt, vágja vékonyabbra, és hagyja sülni automatikus üzemmódban
Nem tudom beállítani az időt kézi üzemmódban	A kijelző elakadt a hőmérséklet beállításnál	Nyomja meg egyszer az OK gombot az idő beállításához, majd állítsa be a nyilakkal. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot. 

hu

Descrizione

A Pannello di controllo

A1 Pulsante di avvio/ arresto

A2 Funzione Alimenti surgelati

A3 Funzione Grigliatura extra

A4 Pulsanti di regolazione e navigazione

A5 Indicatore del preriscaldamento e del livello di cottura

A6 Display

A7 Pulsante **OK**

B Corpo dell'apparecchio

C Impugnatura

D Piastre di cottura

E Vaschetta raccogligrasso

F Cavo di alimentazione

1 Preparazione

7 Assicurarsi che le piastre di cottura superiore e inferiore siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non avviare il preriscaldamento senza piastre. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente (il cavo di alimentazione deve essere completamente svolto).

Attenzione! Assicurarsi che tra le piastre non siano presenti alimenti.

2 Primo utilizzo

3 Avvio/arresto

4 Funzione Alimenti surgelati - in modalità automatica

5 Funzione Grigliatura extra - in modalità automatica

6 Cottura in modalità automatica

21 Suggerimento, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità dell'alimento da cuocere; i programmi sono stati calibrati e testati con alimenti di qualità.

Inoltre, è necessario valutare lo spessore della carne: non è possibile cuocere alimenti con spessore a 4 cm.

27-29 Nota per gli alimenti molto sottili come la pancetta: il pulsante "OK" si accenderà. Premere il pulsante "OK" per fare in modo che l'apparecchio riconosca l'alimento e avvii la cottura.

31-32 è possibile visualizzare il tempo mancante al raggiungimento dei diversi livelli di cottura in qualsiasi momento. Premere la freccia di destra per visualizzare il tempo mancante al raggiungimento del livello di cottura successivo. Attenzione! Non si tratta di una selezione del livello di cottura. L'apparecchio proseguirà la cottura fino all'ultimo livello di cottura ed emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello.

33-34 Quando il livello di cottura desiderato appare sul display e viene emesso il segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

35-36 Abbassare il coperchio. L'apparecchio chiederà conferma per arrestare la cottura. Premere il pulsante OK se tutti gli alimenti sono stati rimossi, altrimenti lasciare che la cottura prosegua.

Se si desidera avviare una nuova cottura, tornare al passaggio 10.

Livelli di cottura per ciascun programma automatico

PROGRAMMI AUTOMATICI		INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA			
MENU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Manzo	Scottato	Al sangue	A puntino	Ben cotto
	Pollo	-	-	-	Ben cotto
	Salsiccia	-	-	-	Ben cotto
	Pancetta	-	-	A puntino	Croccante
	Carne trita (hamburger)	-	Al sangue	A puntino	Ben cotto
	Sandwich	-	Leggermente cotto	Tostato	Croccante
	Pesce	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Frutti di mare	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Patate	-	-	-	Fondenti
	Peperone	-	-	Croccante	Fondenti
	Melanzana	-	-	-	Grigliata
	Pomodoro	-	-	Croccante	Fondenti

PROGRAMMI AUTOMATICI		INDICATORE DEL LIVELLO DI COTTURA			
MENU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Maiale[1]	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Salsicce precotte[1]	-	-	-	Fondenti
	Agnello[1]	-	A puntino	Più che a puntino	Ben cotto
	Bistecca vegetariana[1]	-	-	-	Fondenti

[1] Versione XL

7 Avvio di una seconda cottura

Seconda cottura dello stesso tipo di alimento

40 Attendere il termine del preriscaldamento.

8 Cottura in modalità manuale

SUGGERIMENTI DI COTTURA		
ALIMENTI	PROGRAMMA DI COTTURA	SUGGERIMENTO DI COTTURA
Filetto mignon di maiale (senza osso), pancetta		Ben cotto *
Bratwurst (maiale precotto)		220°C / 8 min 30 sec
Rindswurst (manzo precotto)		220°C / 8 min 30 sec
Nürnberger Wurst (maiale precotto)		220°C / 4 min 30 sec

MODALITÀ MANUALE SPECIALE		
VERDURA O FRUTTA		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Zucchina (fette)
-	-	Asparagi
-	-	Funghi
-	Cipolla	-
Broccoli	-	-
Carote baby	-	-
-	Finocchio	-
Patata dolce (fette)	-	-
-	Mela (fette)	-
-	Ananas	-
-	Pesca	-

9 Note

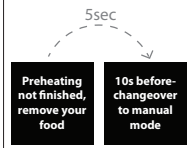
51-53 A seconda delle preferenze personali, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti che hanno raggiunto il livello di cottura desiderato, quindi richiudere l'apparecchio per proseguire la cottura degli altri alimenti. L'apparecchio proseguirà il ciclo di cottura fino all'ultimo livello di cottura della modalità selezionata.

54 Nota: il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente dopo un certo intervallo.

10 Dopo l'uso

11 Pulizia

Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi ELITE		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
Modifica della lingua.		Collegare l'apparecchio alla presa di corrente, accenderlo e premere immediatamente il pulsante Alimenti surgelati (mentre sul display appare "Bonjour").
	Il preriscaldamento non è terminato. L'apparecchio è stato aperto e gli alimenti sono stati inseriti sulla piastra prima del termine del preriscaldamento.	È possibile cuocere gli alimenti, ma è necessario sorvegliare la cottura perché l'apparecchio è passato in modalità manuale. La temperatura può essere regolata. Oppure Aprire l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio e attendere il termine del preriscaldamento.
L'apparecchio non si spegne.	Il pulsante non è stato premuto per la seconda volta, o è intercorso troppo tempo tra le 2 pressioni.	Premere 2 volte il pulsante di avvio/arresto oppure Premere una volta il pulsante di avvio/arresto e confermare premendo il pulsane OK
Da Err 1 a Err 8	L'apparecchio è stato riposto o utilizzato in un ambiente troppo freddo. L'apparecchio si è surriscaldato.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere qualche minuto. Collegare nuovamente l'apparecchio e premere il pulsante di avvio/arresto. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
Da Err 9 a Err 13	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti.

Risoluzione dei problemi ELITE		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
L'apparecchio si arresta durante il ciclo di preriscaldamento o la cottura.	L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. L'apparecchio è rimasto inattivo troppo a lungo al termine del preriscaldamento o del mantenimento al caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere qualche minuto. Ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
	Richiesta di conferma di fine cottura.	2 soluzioni: Premere il pulsante OK se tutti gli alimenti sono stati rimossi. Oppure Non premere il pulsante OK e lasciare che gli alimenti rimanenti continuino a cuocere.
	Alimento non rilevato perché è troppo sottile.	Premere il pulsante OK per avviare la cottura.
	Alimento troppo spesso.	2 soluzioni: Premere il pulsante OK per proseguire la cottura in modalità manuale. Oppure Rimuovere gli alimenti e ridurne lo spessore per permettere la cottura in modalità automatica.
Non è possibile impostare il tempo di cottura in modalità manuale.	Il display è in modalità di impostazione della temperatura.	Premere una volta il pulsante OK per passare all'impostazione del tempo di cottura e impostarlo con le frecce. Confermare con il pulsante OK. 

Aprašymas

A Valdymo pultas

A1 Įjungimo / išjungimo mygtukas

A2 Šaldyto maisto funkcija

A3 Skrudinimo funkcija

A4 Reguliavimo ir naršymo mygtukai

A5 Įkaitinimo indikatorius ir kepimo lygis

A6 Ekranas

A7 Mygtukas OK (gerai)

B Prietaiso korpusas

C Rankena

D Kepimo plokštės

E Surinkimo padėklas

F Maitinimo laidas

1 Prieš naudojant pirmą kartą

7 Įsitikinkite, kad viršutinės ir apatinės plokštės yra tinkamai įstatytos į prietaisą. Nepradėkite kaitinti neįdėję plokščių. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. (Laidą reikia visiškai išvynioti).

Atsargiai. Įsitikinkite, kad tarp plokščių nėra maisto.

2 Naudojant pirmą kartą

3 Įjungimo / išjungimo mygtukas

4 Šaldyto maisto funkcija tik automatiniame režime

5 Skrudinimo funkcija tik automatiniame režime

6 Kepimas automatiniu režimu

21 Pastaba dėl mėsos: iš anksto nustatytų programų kepimo rezultatai gali keistis priklausomai nuo kepamo maisto kilmės, išpjovimo ir kepamo maisto kokybės; programos sukurtos ir išbandytos naudojant geros kokybės maistą.

Taip pat reikia atsižvelgti ir į kepamos mėsos storį; nekepkite storesnio kaip 4 cm maisto.

27-29 Pastaba dėl labai plono maisto, pvz., šoninės. Mygtukas OK (gerai) yra įjungtas. Tada spustelėkite mygtuką OK (gerai) dar kartą, kad prietaisas tikrai atpažintų maistą ir prasidėtų kepimo ciklas.

31-32 Bet kuriuo metu galite pažiūrėti visiems skirtingiems lygiams pasiekti likusį laiką. Jei norite peržiūrėti, kiek laiko liko kitam kepimo lygiui pasiekti, spustelėkite dešiniąją rodyklę. Atminkite, kad tai nėra kepimo lygio pasirinkimas. Keptuvas ir toliau keps iki paskutinio kepimo lygio ir pasiekus kiekvieną lygį pasigirs pyptelėjimas.

33-34 Pasiekus pasirinktą kepimo lygį ir pasigirdus pyptelėjimui atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.

35-36 Uždarykite dangtį. Ekrane bus prašoma patvirtinti kepimo sustabdymą. Jei išėmėte visą maistą, patvirtinkite paspaudę OK (gerai); kitu atveju toliau kepkite.

Jei pageidaujate kepti daugiau maisto, žr. 7 skyrių 10 psl.

Kiekvienos automatinės programos kepimo lygiai

AUTOMATINĖS PROGRAMOS		KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS			
MENIU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Jautiena	Labai pusžalė (mėlynas)	Pusžalė	Vidutiniškai iškepusios	Gerai iškepusios
	Vištienos krūtinėlė	–	–	–	Gerai iškepusios
	Dešrelė	–	–	–	Gerai iškepusios
	Šoninė	–	–	Vidutiniškai iškepusios	Traški
	Jautienos mėsainis	–	–	–	Gerai iškepusios
	„Panini“ sumuštinis	–	Švelniai iškepta	Paskrudinta	Traški
	Žuvis	–	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai–gerai iškepusios	Gerai iškepusios
	Jūros gėrybės	–	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai–gerai iškepusios	Gerai iškepusios
	Bulvės	–	–	–	Minkštas
	Pipirai	–	–	Traški	Minkštas
	Baklažanas	–	–	–	Kepti
	Pomidorai	–	–	Traški	Minkštas

AUTOMATINĖS PROGRAMOS		KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS			
MENIU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Kiauliena[1]	-	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai–gerai iškepusios	Gerai iškepusios
	Iš anksto paruoštos dešrelės[1]	-	-	-	Minkštas
	Aviena[1]	-	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai–gerai iškepusios	Gerai iškepusios
	Vegetariškas kepsnys[1]	-	-	-	Minkštas

[1] XL versija

7 Kaip iškepti antrąją partiją

Antroji to paties tipo maisto partija

40 Palaukite, kol baigsis įkaitinimas.

8 Kepimas rankiniu režimu

KITŲ MAISTO PRODUKTŲ KEPIMO PATARIMAI		
PRODUKTAI	KEPIMAS PROGRAMA	KEPIMAS PATARIMAS
Kiaulienos nugarinė (be kaulo), kiaulienos papilvė		Gerai iškepta*
„Bratwurst“ dešrelės (virta kiauliena)		220 °C / 8 min 30 s
„Rindswurst“ dešrelės (virta jautiena)		220 °C / 8 min 30 s
„Nürnberger Wurst“ dešrelės (virta kiauliena)		220 °C / 4 min 30 s

RANKINIS REŽIMAS		
VAISIAI AR DARŽOVĖS		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
–	–	Cukinijos (griežinėliai)
–	–	Šparagai (visi)
–	–	Grybai
–	Svogūnas	–
Brokoliai	–	–
Nedidelės morkos	–	–
–	Pankolis	–
Saldžiosios bulvės (griežinėliai)	–	–
–	Obuoliai (griežinėliai)	–
–	Bananai	–
–	Persikai (pjaustyti, be kauliuko)	–

9 Komentarai

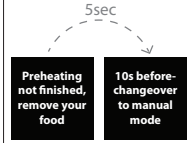
51-53 Priklausomai nuo pageidavimo, atidarykite keptuvą ir išimkite maistą, pasiekusį norimą kepimo lygį, tada uždarykite keptuvą, kad toliau keptumėte kitą maistą. Programa tęs kepimo ciklą, kol bus pasiektas paskutinis pasirinkto režimo kepimo lygis.

54 Pastaba. Saugos sistema automatiškai išjungs maitinimą praėjus tam tikram laikui.

10 Naudojimo pabaiga

11 Valymas

Trikčių nustatymo ir šalinimo vadovas

„OPTIGRILL ELITE“ TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO VADOVAS		
Problema	**Galima priežastis**	**Sprendimas**
Kalbos pakeitimas		Įjunkite keptuvą, spustelėkite mygtuką „Įjungti“ ir tuomet iš karto spustelėkite mygtuką „Užšaldyta“ (kol ekrane rodomas pasisveikinimas).
	Įkaitinimo laikas neužsibaigė. Keptuvas buvo atidarytas ir maistas ant plokštės padėtas prieš pasibaigiant įkaitinimui.	Maistą kepti įmanoma, tačiau turite tikrinti kepimo eigą, nes keptuvas veikia rankiniu režimu. Temperatūrą galima reguliuoti. Arba Atidarykite keptuvą, išimkite maistą, tinkamai uždarykite keptuvą ir palaukite, kol baigsis įkaitinimas.
Prietaisas neišsijungia	Nepaspaudėte antrą kartą arba tarp 2 paspaudimų praėjo per daug laiko.	Dukart paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Arba Vieną kartą spustelėkite įjungimo / išjungimo mygtuką ir tada spauskite OK (gerai).
1–8 klaidos	Prietaisas buvo laikomas arba naudojamas per šaltoje patalpoje. Prietaisas perkaito.	Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite kelias minutes. Prijunkite keptuvą prie elektros tinklo dar kartą ir įjunkite. Jei problema nedingsta, susisiekite su klientų aptarnavimo padaliniu.
9–13 klaidos	Buitinio prietaiso gedimas.	Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo ir susisiekite su klientų aptarnavimo padaliniu.
Prietaisas išsijungia per įkaitinimo arba kepimo ciklą.	Prietaisas per ilgai paliktas atidarytas kepimo metu. Pasibaigus įkaitinimui prietaisas per ilgai paliktas nenaudojamas arba prietaisas pasiekė darbinę temperatūrą	Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite kelias minutes. Tada vėl prijunkite buitinį prietaisą ir jį įjunkite.

„OPTIGRILL ELITE“ TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO VADOVAS		
Problema	**Galima priežastis**	**Sprendimas**
	Kepimo pabaigos patvirtinimo užklausa	2 sprendimai: Jei išimtas visas maistas, spustelėkite OK (gerai) Arba Nespustelėkite OK (gerai) ir palikite maistą kepti šiek tiek ilgiau
	Maistas neaptiktas, nes yra per plonas, pvz., šoninė	Norėdami kepti spauskite OK (gerai)
	Maistas per storas, daugiau kaip 4 cm	2 sprendimai: Spauskite OK (gerai), kad tęstumėte kepimą rankiniu režimu Arba Išimkite maistą ir supjaustykite smulkiau, kad maistas būtų plonesnis ir galėtų kepti naudojant automatinį režimą
Veikiant rankiniu režimu negaliu nustatyti laiko	Ekrane užstrigo temperatūros nustatymas	Vieną kartą spustelėkite OK (gerai), kad pereitumėte prie laiko nustatymo, ir tada reguliuokite jį rodyklėmis. Spustelėkite OK (gerai), kad patvirtintumėte. 

Apraksts

A Vadības panelis

A1 Ieslēgšanas/ izslēgšanas poga

A2 Saglabātas pārtikas funkcija

A3 Apcepšanas (Searing) funkcija

A4 Regulēšanas un navigācijas pogas

A5 Priekšsildīšanas indikators un gatavošanas līmenis

A6 Displeja ekrāns

A7 Poga **OK**

B Ierīces korpuss

C Rokturis

D Cepšanas plātnes

E Notecināšanas paplāte

F Barošanas vads

1 Pirms pirmās lietošanas reizes

7 Pārliecinieties, ka augšējā un apakšējā plātne ir pareizi ievietotas ierīcē. Nesāciet priekšsildīšanu bez plātnēm. Pievienojiet ierīci pie elektropadeves. (vadam jābūt pilnībā attītam).

Uzmanību! Pārliecinieties, ka starp plātnēm nav pārtikas.

2 Pirmā izmantošanas reize

3 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

4 Saldētas pārtikas funkcija tikai automātiskajā režīmā

5 Apcepšanas (Searing) funkcija ir tikai automātiska

6 Gatavošana automātiskajā režīmā

21 Piezīme par gaļu. Iepriekš definēto programmu gatavošanas rezultāti var atšķirties atkarībā no pagatavojamās pārtikas izcelsmes, griezuma un kvalitātes; programmas ir izstrādātas un testētas ar augstas kvalitātes pārtiku.

Līdzīgi gatavošanas laikā jāņem vērā arī gaļas biezums; nedrīkst gatavot produktus, kas ir biezāki par 4 cm.

27-29 Piezīme par plāniem pārtikas produktiem, piemēram, bekonu: Poga "OK" ir iedegusies. Nospiediet pogu "OK" vēlreiz, lai nodrošinātu, ka ierīce atpazīst produktus, un tad sākas gatavošanas cikls.

31-32 Jebkurā laikā varat redzēt atlikušo laiku līdz dažādu gatavošanas līmeņu sasniegšanai. Nospiediet bultiņu pa labi, ja vēlaties redzēt, cik ilgs laiks nepieciešams, pirms tiek sasniegts nākamais gatavošanas līmenis. Ņemiet vērā, ka tādējādi netiek atlasīts gatavošanas līmenis. Grils turpina gatavošanu līdz pēdējam gatavošanas līmenim, un katrā līmenī atskan pīkstiens

33-34 Kad sasniegts jūsu izvēlētais gatavošanas līmenis un atskan pīkstiens, atveriet ierīci un izņemiet pārtiku.

35-36 Aizveriet vāku. Ekrānā tiek lūgts jūsu apstiprinājums, lai izbeigtu gatavošanu. Apstipriniet ar OK, ja visi pagatavotie produkti ir izņemti, pretējā gadījumā ļaujiet turpināt gatavošanu.

Ja vēlaties pagatavot vairāk, skatiet 7. punktu 10. lpp.

Gatavošanas līmeņi katrai automātiskajai programmai

AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS		GATAVOŠANAS LĪMEŅA INDIKATORS			
IZVĒLNES		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Liellopa gaļa	Ļoti jēls (zila)	Jēls	Vidējs	Rūpīgi apcepts
	Vistas krūtiņa	-	-	-	Rūpīgi apcepts
	Cīsiņi	-	-	-	Rūpīgi apcepts
	Bekons	-	-	Vidējs	Kraukšķīgs
	Liellopa burgers	-	-	-	Rūpīgi apcepts
	Panīni (maize)	-	Viegli apcepts	Apgrauzdēts	Kraukšķīgs
	Zivs	-	Vidējs	Vidēji līdz rūpīgi apcepts	Rūpīgi apcepts
	Jūras veltes	-	Vidējs	Vidēji līdz rūpīgi apcepts	Rūpīgi apcepts
	Kartupeļi	-	-	-	Mīksts
	Pipari	-	-	Kraukšķīgs	Mīksts
	Baklažāni	-	-	-	Grilēts
	Tomāti	-	-	Kraukšķīgs	Mīksts

AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS		GATAVOŠANAS LĪMEŅA INDIKATORS			
IZVĒLNES		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Cūkgaļa[1]	-	Vidējs	Vidēji līdz rūpīgi apcepts	Rūpīgi apcepts
	Iepriekš pagatavotas desiņas[1]	-	-	-	Mīksts
	Jēra gaļa[1]	-	Vidējs	Vidēji līdz rūpīgi apcepts	Rūpīgi apcepts
	Veģetārais steiks[1]	-	-	-	Mīksts

[1] XL versija

7 Kā pagatavot otru partiju

Otra partija ar tā paša veida produktiem

40 Uzgaidiet, līdz priekšsildīšana ir pabeigta.

8 Gatavošana manuālajā režīmā

GATAVOŠANAS PADOMI PAR CITIEM PRODUKTIEM		
PRODUKTI	GATAVOŠANAS PROGRAMMA	GATAVOŠANA PADOMS
Cūkgaļas fileja (bez kaula), cūkas vēdera gabals		Rūpīgi apcepts*
Bratwurst desa (gatava cūkgaļa)		220°C / 8 min 30 sek
Rindswurst desa (gatava liellopa gaļa)		220°C / 8 min 30 sek
Nürnberger Wurst desa (gatava cūkgaļa)		220°C / 4 min 30 sek

MANUĀLAIS REŽĪMS		
AUGĻI VAI DĀRZEŅI		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Cukīni (šķēles)
-	-	Sparģeļi (veseli)
-	-	Sēnes
-	Sīpoli	-
Brokoļu galviņas	-	-
Mazie burkāni	-	-
-	Fenhelis	-
Saldie kartupeļi (šķēles)	-	-
-	Āboli (šķēles)	-
-	Banāni	-
-	Persiki (ar kauliņu un sagriezti šķēlēs)	-

LV

9 Komentāri

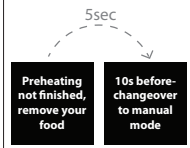
51-53 Atkarībā no savām vēlmēm atveriet grilu un izņemiet produktus, kas ir sasnieguši vēlamo gatavošanas līmeni, pēc tam aizveriet grilu, lai turpinātu gatavot citus produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu līdz atlasītā režīma pēdējam gatavošanas līmenim.

54 Piezīme. Drošības sistēma izslēgs barošanu automātiski pēc noteikta laika.

10 Lietošanas beigas

11 Tīrīšana

Problēmu novēršanas instrukcija

OPTIGRILL ELITE PROBLĒMU NOVĒRŠANAS INSTRUKCIJA		
Problēma	**Cēlonis**	**Risinājums**
Valodas maiņa		Ieslēdziet grilu, nospiediet ON (Ieslēgt), pēc tam nekavējoties nospiediet pogu Frozen (Sasaldēt) (kamēr ekrānā redzams "Hello" (Esiet sveicināts))
	Priekšsildīšanas process netika pilnībā pabeigts. Grils tika atvērts un produkti novietoti uz plātnes pirms priekšsildīšanas beigām.	Iespējams pagatavot produktus, taču jums ir jāpārbauda gatavošanas norise, jo grils ir manuālajā režīmā. Temperatūru iespējams regulēt. Vai Atveriet grilu, izņemiet ēdienu, pareizi aizveriet grilu un gaidiet līdz priekšsildīšanas beigām.
Ierīci nevar izslēgt	Nenotika otrs nospiediens vai pagāja pārāk ilgs laiks starp 2 nospiedieniem.	Divreiz nospiediet ieslēgt/izslēgt pogu. Vai Vienreiz nospiediet ieslēgt/izslēgt pogu, pēc tam nospiediet OK
Err 1 līdz Err 8 rādījums	Ierīce ir uzglabāta vai izmantota pārāk aukstā telpā. Ierīce ir pārkarsusi.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet dažas minūtes. Pievienojiet grilu tīklam vēlreiz un ieslēdziet. Ja problēma ir joprojām, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Err 9 līdz Err 13 rādījums	Ierīces kļūme.	Atvienojiet ierīci un sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Ierīce pati izslēdzas priekšsildīšanas vai gatavošanas cikla laikā.	Ierīce pārāk ilgi palika atvērta gatavošanas laikā. Ierīce pārāk ilgi bija dīkstāvē pēc priekšsildīšanas vai arī priekšsildīšana ir pabeigta.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet dažas minūtes. Pēc tam atkal pievienojiet un ieslēdziet ierīci.

LV

OPTIGRILL ELITE PROBLĒMU NOVĒRŠANAS INSTRUKCIJA		
Problēma	**Cēlonis**	**Risinājums**
	Gatavošanas apstiprinājuma pieprasījuma beigas	2 risinājumi: Nospiediet OK, ja visi produkti ir izņemti Vai Nespiediet OK un atstājiet produktus gatavoties ilgāk
	Produkti nav atpazīti, jo tie ir pārāk plāni, piemēram, bekons	Nospiediet OK, lai sāktu gatavošanu
	Produkti ir pārāk biezi, virs 4 cm	2 risinājumi: Nospiediet OK, lai turpinātu gatavošanu manuālajā režīmā Vai Izņemiet produktus un sagrieziet tos plānākus, lai atļautu gatavošanu manuālajā režīmā
Nevaru iestatīt laiku manuālajā režīmā	Ekrāns ir iestrēdzis temperatūras iestatījumā	Vienreiz nospiediet OK, lai pārietu uz laika iestatījumu un to pielāgotu, izmantojot bultiņas. Nospiediet OK, lai apstiprinātu. 

Beschrijving

A Bedieningspaneel

A1 Aan/uit-knop

A2 Bevroren ingrediënten-functie

A3 Dichtschroei-functie

A4 Bedienings- en navigatietoetsen

A5 Voorverwarmings- en bakniveau-indicator

A6 Weergavescherm

A7 **OK** knop

B Behuizing

C Handvat

D Grillplaten

E Vetopvangbak

F Snoer

1 Voorbereiding

7 Zorg dat de bovenste en onderste platen correct in het product zijn aangebracht. Verwarm het apparaat niet zonder platen voor. Steek de stekker in het stopcontact. (Zorg dat het snoer volledig is afgerold).

Opgelet: Zorg dat er geen voedsel tussen de platen bevindt.

2 Ingebruikname

3 Aan/uit

4 Bevroren ingrediënten-functie - in automatische modus

5 Intensieve bakstrepen-functie - in de automatische modus

6 Automatische bakmodus

21 Tip, in het bijzonder voor vlees: het resultaat van de vooraf ingestelde bakprogramma's kan verschillen naargelang de oorsprong, de snijdikte en de kwaliteit van het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met ingrediënten van een hoogwaardige kwaliteit.

Houd tijdens het bakken tevens rekening met de dikte van het vlees. Bak geen vlees dat dikker dan 4 cm is.

27-29 Opmerking voor zeer fijn voedsel, zoals spek: De „OK" knop brandt. Druk op „OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het ingrediënt herkent en de bakcyclus wordt gestart.

31-32 U kunt op elk moment de resterende baktijd voor het bereiken van de verschillende bakniveaus te weten komen. Druk op de rechter knop om te zien hoe lang het nog duurt voordat het volgend bakniveau wordt bereikt. Opgelet, het betreft hier niet het selecteren van de bakniveaus. De grill blijft bakken tot aan het laatste bakniveau en geeft een waarschuwing bij elk niveau.

33-34 Wanneer het bakniveau overeenstemt met uw weergegeven keuze en u hoort het geluidssignaal, open het apparaat en verwijder het ingrediënt.

35-36 Breng de deksel omlaag. Het scherm vraagt om uw bevestiging om het bakproces te stoppen. Bevestig met OK wanneer alle ingrediënten zijn verwijderd of bak verder.

Als u een nieuw bakproces wilt starten, raadpleeg sectie 10.

Bakniveaus voor elk automatisch programma

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S		BAKNIVEAU-INDICATOR			
MENU'S		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Rundvlees	Rauw van binnen	Kort gebakken	Half doorbakken	Doorbakken
	Kip	-	-	-	Doorbakken
	Worst	-	-	-	Doorbakken
	Spek	-	-	Half doorbakken	Knapperig
	Hamburger	-	Kort gebakken	Half doorbakken	Doorbakken
	Panini	-	Licht gebakken	Geroosterd	Knapperig
	Vis	-	Half doorbakken	Over half doorbakken	Doorbakken
	Vis en schaaldieren	-	Half doorbakken	Over half doorbakken	Doorbakken
	Aardappelen	-	-	-	Sappig
	Paprika	-	-	Krokant	Sappig
	Aubergine	-	-	-	Gegrild
	Tomaat	-	-	Krokant	Sappig

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S		BAKNIVEAU-INDICATOR			
MENU'S		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Varkensvlees[1]	-	Half doorbakken	Over half doorbakken	Doorbakken
	Voorgegaarde worst[1]	-	-	-	Sappig
	Lamsvlees[1]	-	Half doorbakken	Over half doorbakken	Doorbakken
	Vegetarische burger[1]	-	-	-	Sappig

[1] XL-versie

7 Een tweede bakproces uitvoeren

Tweede bakproces van hetzelfde ingrediënt

40 Wacht tot aan het einde van het voorverwarmingsproces.

8 Bakproces in handmatige modus

BAKTIP		
PRODUCTEN	BAK-PROGRAMMA	BAK-TIP
Varkenshaas (zonder botten), varkensbuik		Doorbakken *
Bratwurst (voorgekookt varkensvlees)		220°C / 8 min 30
Rindswurst (voorgekookt rundvlees)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (voorgekookt varkensvlees)		220°C / 4 min 30

SPECIALE HANDMATIGE MODUS		
GROENTE OF FRUIT		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Courgette (schijfjes)
-	-	Asperge
-	-	Champignon
-	Ui	-
Brocoli	-	-
Mini-wortelen	-	-
-	Venkel	-
Zoete aardappel (schijfjes)	-	-
-	Appel (schijfjes)	-
-	Ananas	-
-	Perzik	-

9 Opmerkingen

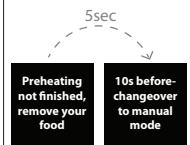
51-53 Naargelang uw persoonlijke voorkeur, open de grill, verwijder het ingrediënt dat uw gewenste bakniveau heeft bereikt en sluit de deksel om het bakproces voor achterblijvend e ingrediënten voort te zetten. Het programma hervat de bakcyclus tot aan het laatste gekozen bakniveau.

54 Opmerking: het beveiligingssysteem schakelt het apparaat automatisch uit na een bepaalde periode.

10 Na gebruik

11 Reiniging

Probleemoplossing

PROBBLEEMOPLOSSING ELITE		
Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
De taal is gewijzigd		Steek de stekker in het stopcontact, druk op ON en vervolgens onmiddellijk op de Bevroren ingrediënten toets (terwijl „Goedendag" op het scherm wordt weergegeven)
	De voorverwarmingstijd is niet helemaal voltooid. De grill werd geopend en het ingrediënt werd voor het einde van het voorverwarmingsproces op de plaat gelegd.	Het is mogelijk om het ingrediënt te bakken, maar u dient het bakproces zelf te controleren aangezien de grill in de handmatige modus staat. De temperatuur kan worden aangepast. Of Open de grill, verwijder het ingrediënt, sluit de grill op een juiste manier en wacht totdat het voorverwarmingsproces is voltooid.
Ik kan mijn apparaat niet uitschakelen	Er werd geen tweede keer gedrukt of te veel tijd tussen de 2 drukken.	Druk 2 keer na elkaar op de aan/ Uit-knop. OF Druk één keer op de aan/uit-knop en dan op OK om te bevestigen
Fout 1 tot Fout 8	Het apparaat werd in een te koude ruimte opgeborgen of gebruikt. Het apparaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en druk op On (aan). Als het probleem opnieuw optreedt, neem contact op met een erkend servicecentrum.
Fout 9 tot Fout 13	Storing op het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkend servicecentrum.
Het apparaat stopt uit zichzelf tijdens het voorverwarmings- of bakproces.	Het apparaat werd tijdens het bakproces te lang open gehouden. Het apparaat werd na het einde van het voorverwarmings- of warmhoudproces te lang niet gebruikt.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker vervolgens opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.

PROBBLEEMOPLOSSING ELITE		
Probleem	**Oorzaak**	**Oplossing**
	Vraag tot bevestiging aan einde van bakproces	2 oplossingen: Druk op OK als al het voedsel is verwijderd Of Druk niet op OK en laat bakken als er nog te bakken levensmiddelen op de grill achterblijven
	Ingrediënt is niet gedetecteerd, het is te fijn.	Druk op OK om het bakproces te starten
	Ingrediënt is te dik	2 oplossingen: Druk op OK om het bakproces in de handmatige modus verder te zetten Of Verwijder het ingrediënt en snij het dunner zodat de automatische modus kan worden gebruikt
Ik kan geen tijd in de handmatige modus instellen	De temperatuurregeling blijft op het scherm weergegeven	Druk één keer op OK om naar de tijdregeling te gaan en stel vervolgens in met behulp van de pijlen. Bevestig met OK 

Opis

A Panel sterowania

A1 Przełącznik włączone/ wyłączone

A2 Tryb do mrożonek

A3 Tryb intensywnego smażenia:

A4 Przyciski regulacji i nawigacji

A5 Wskaźnik nagrzewania wstępnego i poziomu pieczenia

A6 Wyświetlacz

A7 **Przycisk** OK

B Korpus urządzenia

C Uchwyt

D Płyty do pieczenia

E Tacka ociekowa

F Przewód zasilający

1 Przygotowanie

7 Upewnić się, że górna i dolna płytka są poprawnie złożone w urządzeniu. Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego bez płytek. Podłączyć urządzenie do sieci. (przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

Ostrożnie: Upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.

2 Pierwsze użycie

3 Przycisk wł./wył

4 Funkcja mrożonek w trybie automatycznym

5 Funkcja intensywnego smażenia w trybie automatycznym

6 Pieczenie w trybie automatycznym

21 Wskazówka w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości.

Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie należy piec produktów o grubości przekraczającej 4 cm.

27-29 W przypadku bardzo cienkich produktów, takich jak bekon: Przycisk OK jest włączony. Następnie należy nacisnąć przycisk OK, aby umożliwić urządzeniu rozpoznanie produktów i rozpoczęcie cyklu pieczenia.

31-32 W dowolnej chwili możesz znaleźć czas pozostały do osiągnięcia różnych poziomów pieczenia. Nacisnąć prawą strzałkę, jeśli chcesz zobaczyć czas pozostały przed osiągnięciem następnego poziomu pieczenia. Zwróć uwagę, że nie jest to wybór poziomu pieczenia. Grill kontynuuje pieczenie do ostatniego poziomu pieczenia a sygnał dźwiękowy rozlegnie się na każdym poziomie.

33-34 Gdy zostanie osiągnięty wybrany poziom pieczenia i gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty spożywcze.

35-36 Zamknij pokrywę. Ekran poprosi o potwierdzenie, czy chcesz wyłączyć pieczenie. Potwierdź za pomocą OK, jeżeli wszystkie produkty zostały wyjęte, w przeciwnym razie należy kontynuować pieczenie.

Aby zapiec więcej produktów spożywczych, należy postępować zgodnie z punktem 10.

Poziomy przypieczenia do każdego programu automatycznego

AUTOMATYCZNE PROGRAMY		WSKAŹNIK POZIOMU PIECZENIA			
MENU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Wołowina	Krwisty	Lekko	Średnio	Mocno
	Kurczak	-	-	-	Mocno
	Kiełbasa	-	-	-	Mocno
	Bekon	-	-	Średnio	Chrupiący
	Hamburger	-	Lekko	Średnio	Mocno
	Panini	-	Lekko pieczony	Przypieczony	Chrupiący
	Ryba	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Owoce morza	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Ziemniak	-	-	-	Lekko
	Pieprz	-	-	Chrupiący	Lekko
	Bakłażan	-	-	-	Grillowany
	Pomidor	-	-	Chrupiący	Lekko

AUTOMATYCZNE PROGRAMY		WSKAŹNIK POZIOMU PIECZENIA			
MENU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Wieprzowina[1]	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Kiełbasy wstępnie gotowane[1]	-	-	-	Lekko
	Jagnięcina[1]	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Stek wegetariański[1]	-	-	-	Lekko

[1] Wersja XL

7 Pieczenie drugiej partii.

Druga partia tego samego typu produktów

40 Odczekaj, aż nagrzewanie się zakończy.

8 Pieczenie w trybie ręcznym

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA		
PRODUKTY	PIECZENIE PROGRAM	PIECZENIE WSKAZÓWKA
Polędwiczka wieprzowa (bez kości), boczek wieprzowy		Mocno*
Kiełbasa (podgotowana wieprzowina)		220°C / 8 min 30
Kiełbasa (podgotowana wołowina)		220°C / 8 min 30
Kiełbasa Norymberska (podgotowana wieprzowina)		220°C / 4 min 30

SPECJALNY TRYB RĘCZNY		
OWOCE LUB WARZYWA		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Cukinia (w plastrach)
-	-	Szparagi
-	-	Grzyby
-	Cebula	-
Brokuły	-	-
Mała marchew	-	-
-	Koper włoski	-
Słodkie ziemniak (w plastrach)	-	-
-	Jabłko (w plastrach)	-
-	Banan	-
-	Brzoskwinia	-

pl

9 Uwagi

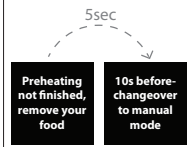
51-53 W zależności od osobistych preferencji otwórz grill i wyjmij produkty, których są upieczone zgodnie z żądanym poziomem a następnie zamknij grill, by kontynuować pieczenie pozostałych produktów. program kontynuuje cykl pieczenia aż do ostatniego poziomu pieczenia wybranego trybu.

54 Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

10 Koniec używania

11 Czyszczenie

Rozwiązywanie problemów – przewodnik

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ELITE – PRZEWODNIK		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Zmiana języka		Włączyć grill, nacisnąć ON, a następnie natychmiast przycisk Mrożonki (gdy ekran wyświetla „Hello")
	Etap nagrzewania nie został całkowicie ukończony. Grill został otworzony i włożono produkty na płytkę przed zakończeniem etapu nagrzewania.	Można przypiekać produkty ale należy sprawdzić przebieg pieczenia, gdyż grill działa w trybie ręcznym. Należy uregulować temperaturę regulować. Lub Otworzyć grill, wyjąć produkty, zamknąć poprawnie grill i doczekać zakończenie etap nagrzewania.
Moje urządzenie nie wyłącza się.	Brakuje drugiego wciśnięcia lub zbyt długi okres czasu między 2 wciśnięciami.	Nacisnąć dwukrotnie przycisk wł./wył. Lub Nacisnąć przycisk Wł./Wył., a następnie nacisnąć OK.
Err 1 do Err 8	Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu. Przegrzanie urządzenia	Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka minut. Ponownie podłączyć grill do zasilania i włączyć go. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Err 9 do Err 13	Usterka urządzenia.	Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Urządzenie przerywa w czasie cyklu nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Urządzenie działało bez produktów zbyt długo po nagrzewaniu lub nagrzewanie skończyło się.	Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka minut. Podłączyć następnie urządzenie i włączyć je.

pl

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ELITE – PRZEWODNIK		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
	Zakończenie prośby o potwierdzenie pieczenia	2 rozwiązania: Nacisnąć OK, jeżeli wszystkie produkty zostały wyjęte. Lub Nie naciskać OK i pozostawić produkty trochę dłużej do pieczenia.
	Nie wykryto produktów gdyż są zbyt cienkie.	Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk OK.
	Zbyt cienkie produkty	2 rozwiązania: Nacisnąć OK, by kontynuować pieczenie w trybie ręcznym. Lub Wyjąć produkty, by zmniejszyć grubość i rozpocząć pieczenie w trybie automatycznym.
Nie mogę ustawić czasu w trybie ręcznym.	Ekran jest zablokowany na ustawianiu temperatury.	Nacisnąć OK, by przejść do ustawiania czasu i ustaw go za pomocą strzałek. Nacisnąć OK, by potwierdzić. 

Descrição

A Painel de comandos

A1 Botão de ligar/ desligar

A2 Função Alimentos congelados

A3 Função Selar

A4 Botões de regulação e de navegação

A5 Indicador de pré-aquecimento e de nível de confeção

A6 Visor

A7 Botão OK

B Corpo

C Pega

D Placas de confeção

E Tabuleiro para recolha de sucos

F Cabo de alimentação

1 Preparação

7 Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão corretamente posicionadas no aparelho. Não inicie o pré-aquecimento sem as placas. Ligue o aparelho a uma tomada. (Tenha em conta que o cabo deve ser desenrolado por completo).

Atenção: Certifique-se de que não há alimentos entre as placas.

2 Primeira utilização

3 Ligar/desligar

4 Função Alimentos Congelados No modo automático

5 Função Selar - No modo automático

6 Confeção no modo automático

21 Conselho relativamente à carne: Os resultados de confeção dos programas predefinidos podem variar de acordo com a origem, o corte e a qualidade do alimento a cozinhar, tendo os programas sido definidos e testados com alimentos de boa qualidade.

De igual modo, a espessura da carne deve ser tida em conta durante a confeção. Não cozinhe alimentos com mais de 4 cm de espessura.

27-29 Observação para os alimentos muito finos, por exemplo, bacon: O botão "OK" acende. Prima "OK" para garantir que o aparelho reconhece bem o alimento e para o ciclo de confeção começar.

31-32 Pode saber a qualquer momento o tempo restante para atingir os diferentes níveis de confeção. Prima a seta da direita se desejar ver quanto tempo demora até que o nível de confeção seguinte seja atingido. Atenção, não se trata de uma seleção de níveis de confeção. O grelhador continua a cozinhar até ao último nível de confeção e avisa quando chega a cada nível.

33-34 Quando o nível de confeção correspondente à sua escolha for atingido e for emitido um sinal sonoro, abra o aparelho e retire os alimentos.

35-36 Feche a tampa. O ecrã pede a confirmação para parar a confeção. Valide com OK se todos os alimentos tiverem sido retirados, caso contrário, deixe continuar a confeção.

Se desejar realizar uma nova confeção, consulte o parágrafo 10.

Níveis de confeção para cada programa automático

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS		INDICADOR DO NÍVEL DE CONFEÇÃO			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Vaca	Azul	Mal passado	Médio	Bem passado
	Frango	-	-	-	Bem passado
	Salsicha	-	-	-	Bem passado
	Bacon	-	-	Médio	Estaladiço
	Carne picada (hambúrguer)	-	Mal passado	Médio	Bem passado
	Panini	-	Ligeiramente cozinhado	Torrado	Estaladiço
	Peixe	-	Médio	No ponto extra	Bem passado
	Frutos do mar	-	Médio	No ponto extra	Bem passado
	Batata	-	-	-	Bem cozinhado
	Pimento	-	-	Estaladiço	Bem cozinhado
	Beringela	-	-	-	Grelhado
	Tomate	-	-	Estaladiço	Bem cozinhado

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS		INDICADOR DO NÍVEL DE CONFEÇÃO			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Porco[1]	-	Médio	No ponto extra	Bem passado
	Salsichas pré-cozinhadas[1]	-	-	-	Bem cozinhado
	Borrego[1]	-	Médio	No ponto extra	Bem passado
	Hambúrguer vegetariano[1]	-	-	-	Bem cozinhado

[1] Versão XL

7 Como efetuar uma segunda confeção

Segunda confeção do mesmo tipo de alimento

40 Espere até ao final do pré-aquecimento.

8 Confeção no modo manual

CONSELHO DE CONFEÇÃO		
PRODUTOS	PROGRAMA DE CONFEÇÃO	CONSELHO DE CONFEÇÃO
Lombo de porco (sem osso), barriga de porco		Bem passado*
Salsicha alemã (porco pré-cozido)		220 °C / 8 min 30
Salsicha de carne de vaca (vaca pré-cozida)		220 °C / 8 min 30
Salsicha de porco (porco pré-cozido)		220 °C / 4 min 30

MODO MANUAL ESPECIAL		
LEGUME OU FRUTO		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Curgete rodelas
-	-	Espargos
-	-	Cogumelos
-	Cebola	-
Brócolos	-	-
Mini-cenoura	-	-
-	Funcho	-
Batata doce rodelas	-	-
-	Maçã (fatias)	-
-	Banana	-
-	Pêssego	-

9 Comentários

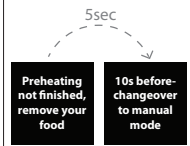
51-53 De acordo com as preferências pessoais, abra o grelhador e retire os alimentos que tenham atingido o nível de confeção desejado, depois volte a fechar o grelhador para continuar a confeção dos outros alimentos. O programa continua o ciclo de confeção até ao último nível de confeção do modo selecionado.

54 Comentário: O sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho passado algum tempo.

10 Fim de utilização

11 Limpeza

Resolução de problemas

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ELITE		
Problema	**Causa**	**Solução**
Mudança do idioma		Ligue o grelhador, prima ON e depois imediatamente no botão Frozen (Congelados) (enquanto o ecrã apresenta "Bom dia").
	O tempo de pré-aquecimento não tinha terminado por completo. O grelhador foi aberto e os alimentos colocados na placa antes do final do pré-aquecimento.	Pode cozinhar os alimentos, mas deve controlar a confeção, pois o grelhador passou para o modo manual. A temperatura pode ser ajustada. Ou Abra o grelhador, retire os alimentos, feche corretamente o grelhador e espere até ao final do pré-aquecimento.
Não consigo desligar o meu aparelho.	Falta premir uma segunda vez, ou tempo demasiado longo entre as 2 pressões.	Prima duas vezes o botão de ligar/desligar. Ou Prima uma vez o botão de ligar/desligar e depois valide premindo OK.
Err 1 a Err 8	O aparelho foi guardado ou utilizado numa divisão demasiado fria. Aparelho sobreaquecido.	Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho à corrente e coloque-o em funcionamento. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.
Err 9 a Err 13	Falha do aparelho.	Desligue o aparelho da corrente e contacte o Centro de Contacto do Consumidor

pt

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ELITE		
Problema	**Causa**	**Solução**
O aparelho desliga-se durante o ciclo de pré-aquecimento ou de confeção.	O aparelho esteve aberto durante demasiado tempo durante a confeção. O aparelho esteve parado demasiado tempo após o final do pré-aquecimento ou da opção de manter quente.	Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. A seguir, volte a ligá-lo à corrente e coloque-o em funcionamento.
	Pedido de confirmação de final de confeção.	2 soluções: Prima OK se todos os alimentos tiverem sido retirados. Ou Não prima OK e deixe cozinhar o resto dos alimentos.
	Alimento não detetado, pois é demasiado fino.	Prima OK para iniciar a confeção.
	Alimento demasiado espesso.	2 soluções: Prima OK para continuar a confeção no modo manual. Ou Retire os alimentos para diminuir a espessura, de modo a permitir uma confeção no modo automático.
Não consigo regular um tempo no modo manual.	O ecrã permanece na regulação da temperatura.	Prima o botão OK para ir para a regulação do tempo, depois regule-o com as setas. Valide com OK. 

Descriere

A Panou de comandă

A1 Buton Pornit/Oprit

A2 Funcție pentru alimente congelate

A3 Funcție de călire intensivă

A4 Butoane de reglaje și de navigare

A5 Indicator de preîncălzire și de nivel de gătire

A6 Ecran

A7 Buton **OK**

B Corp aparat

C Mâner

D Plăci de gătit

E Tavă pentru colectarea grăsimi

F Cablu de alimentare

1 Pregătirea

7 Asigurați-vă că placa superioară și cea inferioară inferioară sunt poziționate corect în produs. Nu porniți preîncălzirea fără plăci. Conectați aparatul la rețeaua electrică. (cablul trebuie să fie complet derulat).

Atenţie: Asigurați-vă că între plăci nu există alimente.

2 La prima utilizare

3 Buton Pornit/oprit

4 Funcția de alimente congelate în modul automat

5 Funcția de călire intensivă în modul automat

6 Mod automat de gătire

21 Notă privind preparatele de carne: rezultatele gătitului pe programele presetate pot varia în funcție de origine, de tăiere și de calitatea produselor alimentare care se gătesc; programele au fost stabilite și testate pentru alimente de bună calitate.

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

27-29 Notă asupra alimentelor foarte subțiri, Butonul "OK" este activat. Apoi apăsați butonul „OK" pentru ca aparatul să recunoască alimentele iar ciclul de gătit să pornească.

31-32 În orice moment, veți putea afla timpul rămas pentru obținerea diferitelor nivele de gătire. Apăsați săgeata dreaptă dacă doriți să aflați cât timp durează până la atingerea nivelului următor de gătit. Rețineți că aceasta nu reprezintă o selectare a gradelor de gătire. Grătarul va continua să gătească până la atingerea ultimului nivel de gătire și un semnal sonor va fi emis pentru fiecare nivel.

33-34 Când nivelul de gătit ales este obținut și se aude semnalul sonor, deschideți aparatul și scoateți preparatul.

35-36 Închideți capacul. Ecranul vă va solicita confirmarea pentru a opri gătitul. Confirmați cu ajutorul butonului OK dacă toate alimentele au fost îndepărtate, în caz contrar, lăsați grătarul să continue gătitul.

Dacă doriți să gătiți mai multe alimente, vă rugăm să consultați paragraful 10.

Nivele de gătit pentru fiecare program automat

PROGRAME AUTOMATE		INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
MENIURI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Vită	Albastru	Puțin făcut	Mediu	Bine făcut
	Carne de pui	-	-	-	Bine făcut
	Cârnați	-	-	-	Bine făcut
	Șuncă	-	-	Mediu	Crocantă
	Burger	-	Pușin făcut	Mediu	Bine făcut
	Panini	-	Gătit foarte puțin Foarte bine făcut	Rumenit	Crocant
	Pește	-	Gătită mediu	Între gătit mediu și foarte bine	Bine făcut
	Fructe de mare	-	Gătită mediu	Între gătit mediu și foarte bine	Bine făcut
	Cartofi	-	-	-	Moi
	Ardei	-	-	Crocant	Moi
	Vânătă	-	-	-	Prăjită
	Roșie	-	-	Crocantă	Moi

PROGRAME AUTOMATE		INDICATOR AL NIVELULUI DE GĂTIT			
MENIURI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Carne de porc[1]	-	Gătită mediu	Între gătit mediu și foarte bine	Bine făcut
	Cârnați pre-gătiți[1]	-	-	-	Moi
	Miel[1]	-	Gătită mediu	Între gătit mediu și foarte bine	Bine făcut
	Friptură vegetariană[1]	-	-	-	Moi

[1] Versiune XL

7 Cum să gătiți încă a doua tranșă de alimente

A doua tranșă de alimente identice

40 Așteptați până când preîncălzirea s-a terminat.

8 Gătirea în modul manual

SFATURI PRIVIND GĂTITUL		
PRODUSE	PROGRAME DE GĂTIT	PROGRAME DE SFAT
File de porc (dezosat), burtă de porc		Bine făcut*
Cârnați Bratwurst (porc gătit în prealabil)		220°C / 8 min 30
Cârnați Rindswurst (vită gătită în prealabil)		220°C / 8 min 30
Cârnați Nürnberger (porc gătit în prealabil)		220°C / 4 min 30

MODUL MANUAL SPECIAL		
FRUCTE SAU LEGUME		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Zucchini (felii)
-	-	Sparanghel
-	-	Ciuperci
-	Ceapă	-
Broccoli	-	-
Mini morcovi	-	-
-	Chimen	-
Cartofi dulci (felii)	-	-
-	Măr (felii)	-
-	Banana	-
-	Piersică	-

9 Comentarii

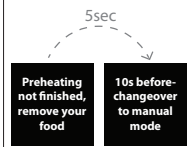
51-53 În funcție de preferințele dumneavoastră, deschideți grătarul și îndepărtați alimentele care au atins nivelul de gătire dorit, apoi închideți grătarul pentru a continua gătitul alimentelor rămase. Programul va continua ciclul de gătire până la ultimul nivel de gătire al modului selectat.

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

10 Terminarea utilizării

11 Curăţarea

Ghid de depanare

GHID DE DEPANARE ELITE		
Problemă	**Cauză**	**Soluţie**
Modificarea limbii		Porniți grătarul, apăsați pe ON (Pornit), apoi imediat pe butonul pentru Alimente congelate (în timp ce ecranul afișează „Hello“ (Bună))
	Durata de preîncălzire nu s-a terminat complet. Grătarul a fost deschis și alimentele au fost amplasate pe placă înainte de terminarea preîncălzirii.	Este posibil ca alimentul să fie gătit, dar trebuie să verificați procesul de gătire deoarece grătarul este în modul manual. Temperatura poate fi reglată. Sau Deschideți grătarul, îndepărtați alimentele, închideți grătarul corect și așteptați până la terminarea preîncălzirii.
Aparatul nu se oprește.	Nu ați apăsat suficient sau ați așteptat prea mult între 2 apăsări.	Apăsați pe butonul pornit/oprit de două ori. Sau Apăsați pe butonul pornit/oprit o dată, apoi pe OK.
De la Err 1 (eroarea 1) la Err 8 (eroarea 8)	Aparatul a fost depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece. Aparatul este supraîncălzit.	Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Conectați aparatul la priză și porniți-l. Dacă problema persistă, contactați serviciul pentru clienți.
De la Err 9 (eroarea 9) la Err 13 (eroarea 13)	Aparatul nu funcționează.	Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul pentru clienți.
Aparatul se oprește singur în timpul ciclului de preîncălzire sau de gătit.	Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului. Aparatul a fost lăsat să funcționeze gol prea mult timp după preîncălzire sau preîncălzirea a luat sfârșit.	Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Apoi reconectați aparatul la priză și porniți-l din nou.

GHID DE DEPANARE ELITE		
Problemă	**Cauză**	**Soluţie**
	Solicitare de confirmare a terminării gătitului	2 soluții: Apăsați OK dacă toate alimentele au fost îndepărtate Sau Nu apăsați OK și lăsați alimentele la gătit un pic mai mult.
	Alimentele nu au fost detectate pentru că sunt prea subțiri.	Apăsați OK pentru a porni gătirea.
	Alimentele sunt prea groase.	2 soluții: Apăsați OK pentru a continua gătitul în modul manual. Sau Îndepărtați alimentele pentru a reduce grosimea, pentru a permite gătitul în modul automat.
Nu pot seta o durată în modul manual	Ecranul este blocat pe setarea temperaturii	Apăsați o dată pe OK pentru a trece la setarea duratei, după care reglați-o cu ajutorul săgeților. Apăsați OK pentru confirmare. 

Описание

A Панель управления

A1 Кнопка «Вкл./выкл.»

A2 Функция приготовления замороженных продуктов

A3 Функция зажаристой корочки

A4 Кнопки регулировки и навигации

A5 Индикатор прогрева и уровень приготовления

A6 Экран дисплея

A7 Кнопка **«OK»**

B Корпус устройства

C Рукоятка

D Рабочие пластины

E Поддон для сока

F Шнур питания

1 Подготовка

7 Убедитесь, что верхняя и нижняя пластины правильно установлены в устройство. Не выполняйте прогрев устройства без установленных пластин. Подключите устройство к сети (шнур питания следует полностью размотать).

Осторожно! Убедитесь, что между пластинами нет продуктов.

2 Перед первым использованием

3 Кнопка «Вкл./выкл.».

4 Функция приготовления замороженных продуктов в автоматическом режиме

5 Функция зажаристой корочки в автоматическом режиме

6 Приготовление в автоматическом режиме

21 Совет по приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготовляемых продуктов. Программы настроены и проверены для приготовления продуктов хорошего качества.

Таким же образом во время приготовления должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить продукты толщиной более 4 см.

27-29 Примечание по приготовлению тонких продуктов, таких как бекон: Кнопка «OK» активна. Если вы готовите тонкие продукты, нажмите кнопку «OK», чтобы устройство могло распознать продукты и запустить цикл приготовления.

31-32 В любой момент можно посмотреть время, оставшееся до достижения различных уровней приготовления. Нажмите на стрелку вправо, если хотите посмотреть, сколько времени осталось до следующего уровня приготовления. Обратите внимание, что при этом не происходит выбор уровня приготовления. Гриль будет жарить продукты до окончания последнего уровня и издавать звуковой сигнал на каждом уровне.

33-34 Когда будет достигнут желаемый уровень приготовления и устройство издаст звуковой сигнал, откройте гриль и извлеките продукты.

35-36 Закройте крышку. На экране появится запрос подтверждения прекращения процесса приготовления. Подтвердите нажатием на «OK», если продукты удалены из устройства. В ином случае продолжайте готовить дальше.

Если необходимо приготовить больше продуктов, см. раздел 10.

Уровни приготовления для автоматических программ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ		ИНДИКАТОР УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			
МЕНЮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Стейки (говядина)	Сырая	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
	Курица	-	-	-	Полная прожарка
	Колбаски	-	-	-	Полная прожарка
	Бекон	-	-	Средняя прожарка	Хрустящий
	Бургер	-	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
	Панини	-	Слегка обжаренный	Подрумяненный	Хрустящий
	Рыба	-	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
	Морепродукты	-	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
	Картофель	-	-	-	Прожаренный
	Перец	-	-	Хрустящий	Прожаренный
	Баклажаны	-	-	-	Прожаренный
	Помидоры	-	-	Хрустящие	Прожаренные

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ		ИНДИКАТОР УРОВНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			
МЕНЮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Свинина[1]	-	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
	Предварительно приготовленные колбаски[1]	-	-	-	Прожаренный
	Баранина[1]	-	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
	Вегетарианский стейк[1]	-	-	-	Прожаренный

[1] Версия XL

7 Как приготовить вторую партию

Приготовление второй партии

40 Дождитесь окончания прогрева

8 Приготовление в ручном режиме

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ		
ПРОДУКТЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОГРАММА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОВЕТ
Свиная вырезка (без костей), свиная грудинка		Полная прожарка*
Колбаски братвурст (готовая к употреблению свинина)		220°C / 8 мин. 30 сек.
Колбаски риндсвурст (готовая к употреблению говядина)		220°C / 8 мин. 30 сек.
Нюрнбергские колбаски (готовая к употреблению свинина)		220°C / 4 мин. 30 сек.

RU

СПЕЦИАЛЬНЫЙ РУЧНОЙ РЕЖИМ		
ФРУКТЫ ИЛИ ОВОЩИ		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Кабачок (ломтики)
-	-	Спаржа
-	-	Грибы
-	Лук	-
Брокколи	-	-
Мини-морковь	-	-
-	Фенхель	-
Сладкий картофель (ломтики)	-	-
-	Яблоки (ломтики)	-
-	Бананы	-
-	Персики	-

9 Комментарии

51-53 В зависимости от ваших предпочтений откройте гриль и извлеките продукты, которые были приготовлены до требуемой степени, затем закройте крышку и продолжите приготовление других продуктов. Программа продолжит цикл приготовления до последнего уровня выбранного режима.

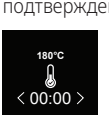
54 Примечание: защитная система автоматически отключит устройство через определенное время.

10 Завершение использования

11 Очистка

Инструкции по устранению неполадок

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК УСТРОЙСТВА ELITE		
Проблема	**Причина**	**Решение**
Изменение языка		Включите гриль, нажмите «ВКЛ.» и сразу кнопку «Замороженные продукты» (пока на экране отображается приветствие)
	Прогрев не был завершен полностью. Гриль был открыт, а продукты размещены на пластине до момента окончания прогрева.	Продукты можно готовить, но необходимо следить за ходом приготовления, т.к. из-за несоблюдения правил разогрева гриль перешел в ручной режим. Температура может быть изменена пользователем. если ручной режим не подходит: Откройте гриль, извлеките продукты, полностью закройте гриль и дождитесь завершения прогрева.
Устройство не выключается.	Кнопка не была нажата второй раз, либо между двумя нажатиями прошло слишком много времени.	Нажмите кнопку «Вкл./выкл.» два раза. или Нажмите один раз на кнопку «Вкл./выкл.», после чего нажмите «ОК».
Ошибки 1 – 8	Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении. Перегрев устройства.	Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Подключите гриль к электросети и включите его. Если проблема не исчезает, обратитесь в службу поддержки.
Ошибки 9 – 13	Неполадки с устройством.	Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.
Устройство прекращает работу во время прогрева или цикла приготовления.	Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. Устройство слишком долго простаивало после прогрева, либо прогрев был завершен.	Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к сети и включите его.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК УСТРОЙСТВА ELITE		
Проблема	**Причина**	**Решение**
	Запрос подтверждения окончания приготовления	2 решения: Нажмите «ОК», если все продукты были извлечены из устройства или Не нажимайте «ОК» и продолжайте готовить продукты
	Продукты не обнаружены, так как они слишком тонкие	Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать приготовление.
	Слишком большая толщина продукта	2 решения: Нажмите «ОК» для продолжения приготовления в ручном режиме или Удалите продукты и нарежьте их тоньше, чтобы готовить в автоматическом режиме
Не могу задать время в ручном режиме	Экран завис на настройке температуры	Нажмите «ОК» один раз для перехода к настройке времени и задайте значение с помощью стрелок. Нажмите «ОК» для подтверждения. 

Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavný vypínač

A2 Funkcia mrazené potraviny

A3 Funkcia silnejšieho opekania

A4 Nastavovacie a navigačné tlačidlá

A5 Indikátor predohrevu a úroveň varenia

A6 Obrazovka

A7 **OK** tlačidlo

B Teleso spotrebiča

C Rukoväť

D Varné dosky

E Odkvapkávacia miska

F Napájací kábel

1 Príprava

7 Uistite sa, že horné a spodné platne sú správne umiestnené vo výrobku. Nezapínajte predhrievanie bez platní. Zapojte spotrebič do elektrickej siete (kábel musí byť úplne odvinutý).

Upozornenie: Uistite sa, že medzi platňami nie je žiadne jedlo.

2 Prvé použitie

3 Hlavný vypínač

4 Funkcia mrazené potraviny v automatickom režime

5 Funkcia silnejšieho opekania v automatickom režime

6 Varenie v automatickom režime

21 Tip pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti od pôvodu, rezu a kvality vareného jedla. Programy boli nastavené a testované na kvalitných potravinách.

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

27-29 Poznámka pre veľmi tenké potraviny, ako je slanina: Tlačidlo „OK" svieti. Potom stlačte tlačidlo „OK", aby ste zaistili, že spotrebič rozpozná potravinu a že začne cyklus varenia.

31-32 Kedykoľvek môžete zistiť zostávajúci čas na dosiahnutie rôznych úrovní varenia. Ak chcete vedieť, koľko času zostáva do dosiahnutia nasledujúcej úrovne varenia, stlačte pravú šípku. Nezabudnite, že nejde o výber úrovne varenia. Gril pokračuje vo varení na poslednú úroveň varenia a na každej úrovni zaznie pípnutie.

33-34 Keď sa dosiahne vami vybraná úroveň varenia a zaznie zvukový signál, otvorte spotrebič a vyberte jedlo.

35-36 Zatvorte veko. Na obrazovke sa zobrazí výzva na potvrdenie ukončenia varenia. Potvrďte tlačidlom OK, ak boli všetky potraviny odstránené, inak nechajte varenie pokračovať.

Ak chcete variť viac jedla, pozrite si odsek 10.

Úroveň varenia pre každý automatický program

AUTOMATICKÉ PROGRAMY		KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
PONUKY		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Hovädzie mäso	Modré	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
	Kurča	-	-	-	Dobre prepečené
	Klobása	-	-	-	Dobre prepečené
	Slanina	-	-	Stredne prepečené	Chrumkavé
	Burger	-	Krvavé	Stredne prepečené	Dobre prepečené
	Panini	-	Zľahka opečené	Opečené	Chrumkavé
	Ryby	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
	Morské plody	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
	Zemiaky	-	-	-	Mäkké
	Paprika	-	-	Krehké	Mäkké
	Baklažán	-	-	-	Grilované
	Paradajka	-	-	Krehké	Mäkké

AUTOMATICKÉ PROGRAMY		KONTROLKA ÚROVNE VARENIA			
PONUKY		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Bravčové mäso[1]	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
	Predvarené klobásy[1]	-	-	-	Mäkké
	Jahňacina[1]	-	Stredne prepečené	Stredne až dobre prepečené	Dobre prepečené
	Vegetariánsky steak[1]	-	-	-	Mäkké

[1] XL verzia

7 Ako uvariť druhú dávku

Druhá dávka rovnakého typu potraviny

40 Počkajte na dokončenie predohrevu

8 Varenie v manuálnom režime

TIPY NA VARENIE		
VÝROBKY	VARENIE PROGRAM	VARENIE TIP
Bravčová panenka (vykostená), bôčik		Dobre prepečené*
Klobása (predvarené bravčové mäso)		220 ° C / 8 min 30
Klobása (predvarené hovädzie mäso)		220 ° C / 8 min 30
Norimberská klobása (predvarené bravčové mäso)		220 ° C / 4 min 30

ŠPECIÁLNY MANUÁLNY REŽIM		
OVOCIE ALEBO ZELENINA		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Cuketa (plátky)
-	-	Špargľa
-	-	Huby
-	Cibuľa	-
Brokolica	-	-
Baby karotka	-	-
-	Fenikel	-
Sladké zemiaky (plátky)	-	-
-	Jablko (plátky)	-
-	Banán	-
-	Broskyňa	-

9 Poznámky

51-53 V závislosti od vašich osobných preferencií otvorte gril a odstráňte potraviny, ktoré dosiahli požadovanú úroveň varenia, potom zatvorte gril a pokračujte vo varení iných potravín. Program bude pokračovať v cykle varenia až do poslednej úrovne varenia zvoleného režimu.

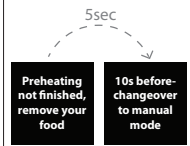
54 Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

10 Ukončenie používania

11 Čistenie

sk

Príručka na riešenie problémov

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV ELITE		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
Zmena jazyka		Zapnite gril, stlačte tlačidlo ON a potom okamžite tlačidlo Frozen (kým je na obrazovke zobrazený nápis „Hello“).
	Čas predohrevu nebol úplne dokončený. Gril bol otvorený a jedlo sa položilo na platňu pred koncom predhrievania.	Je možné variť jedlo, ale musíte kontrolovať priebeh varenia, pretože gril je v manuálnom režime. Teplotu je možné nastavovať. Alebo Otvorte gril, vyberte jedlo, riadne zatvorte gril a počkajte až do konca predhrievania.
Môj spotrebič sa nevypne	Chýbajúce druhé stlačenie alebo príliš dlhá doba medzi dvomi stlačeniami.	Stlačte dvakrát hlavný vypínač. Alebo Stlačte hlavný vypínač a potom stlačte OK
Err 1 až Err 8	Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno. Prehriatie prístroja.	Odpojte prístroj a počkajte niekoľko minút. Pripojte gril a zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
Err 9 až Err 13	Porucha spotrebiča.	Odpojte spotrebič a obráťte sa na zákaznícky servis.
Spotrebič sa sám vypne v priebehu predhrievania alebo varenia.	Počas varenia zostal spotrebič príliš dlho otvorený. Po skončení predohrevu bol prístroj príliš dlho nečinný alebo predhrievanie sa skončilo.	Odpojte prístroj a počkajte niekoľko minút. Potom spotrebič znova pripojte a zapnite ho.
	Žiadosť o potvrdenie ukončenia varenia	2 riešenia: Ak ste odstránili všetky potraviny, stlačte tlačidlo OK Alebo Nestlačte OK a nechajte jedlo variť o niečo dlhšie

sk

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV ELITE		
Problém	**Príčina**	**Riešenie**
	Potraviny neboli zistené, pretože sú príliš tenké	Stlačte OK na zapnutie varenia.
	Jedlo je príliš hrubé	2 riešenia: Stlačte OK pre pokračovanie v manuálnom režime Alebo Vyberte potraviny a znížte hrúbku, aby ste umožnili varenie v automatickom režime
V manuálnom režime nemôžem nastaviť čas	Obrazovka zamrzla na nastavení teploty	Jedným stlačením tlačidla OK prejdete na nastavenie času a potom ho nastavte pomocou šípok. Potvrďte stlačením tlačidla OK. 

Opis

A Nadzorna plošča

A1 Gumb za vklop/izklop

A2 Način za zamrznjeno hrano

A3 Način za intenzivno pečenje

A4 Gumbi za nastavljanje in pomikanje

A5 Oznake za predgretje in stopnjo pečenja

A6 Zaslon

A7 Gumb OK (V redu)

B Ohišje naprave

C Ročaj

D Plošči za pečenje

E Pladenj za odcejanje

F Električni kabel

1 Priprava

7 Prepričajte se, da sta zgornja in spodnja plošča pravilno nameščeni na izdelku. Predgretja ne začnite brez plošč. Napravo vključite v električno vtičnico (kabel mora biti popolnoma odvit).

Pozor: Prepričajte se, da med ploščama ni hrane.

2 Prva uporaba

3 Gumb za vklop/izklop

4 Zamrznjena hrana v samodejnem načinu

5 Intenzivno pečenje v samodejnem načinu

6 Pečenje v samodejnem načinu

21 Nasveti za meso: rezultati pečenja za vnaprej določene programe se lahko razlikujejo glede na izvor, kos in kakovost hrane, ki se peče. Programi so določeni in preizkušeni za hrano dobre kakovosti.

Prav tako je pri pečenju treba upoštevati debelino mesa. Kosov, ki so debelejši od 4 cm, ne smete peči.

27-29 Pri pečenju tankih kosov, kot je slanina, bodite pozorni na sledeče: Gumb „OK" je vklopljen. Pritisnite gumb „OK", da zagotovite, da naprava prepozna hrano in se začne cikel pečenja.

31-32 Preostali čas do določene stopnje pečenja lahko preverite kadar koli. Če želite izvedeti, koliko je do naslednje stopnje pečenja, pritisnite desno puščico. S to možnostjo ne izberete stopnje pečenja. Žar nadaljuje s pečenjem do zadnje stopnje, ob dosegu vsake stopnje pa boste zaslišali zvočni signal.

33-34 Ko žar doseže želeno stopnjo pečenja in zaslišite zvočni signal, ga odprite in odstranite hrano.

35-36 Zaprite pokrov. Na zaslonu lahko potrdite konec pečenja. Če ste odstranili vso hrano, potrdite s pritiskom na gumb „OK“, sicer pustite, da se pečenje nadaljuje.

Če želite speči novo porcijo hrane, glejte odstavek 10.

Stopnja pečenja pri samodejnih programih

SAMODEJNI PROGRAMI		OZNAKE ZA STOPNJE PEČENJA			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Govedina	Krvavo zapečeno	Rdeče zapečeno	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
	Piščanec	-	-	-	Dobro zapečeno
	Klobasa	-	-	-	Dobro zapečeno
	Slanina	-	-	Srednje pečeno	Hrustljavo
	Hamburger	-	Rdeče zapečeno	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
	Sendvič	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrustljavo
	Ribe	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Morski sadeži	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Krompir	-	-	-	Mehko
	Paprika	-	-	Hrustljavo	Mehko
	Jajčevec	-	-	-	Pečeno
	Paradižnik	-	-	Hrustljavo	Mehko

SAMODEJNI PROGRAMI		OZNAKE ZA STOPNJE PEČENJA			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Svinjina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Predkuhane klobase[1]	-	-	-	Mehko
	Jagnjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Vegetarijanski zrezek[1]	-	-	-	Mehko

[1] XL različica

7 Pečenje druge porcije

Pečenje druge porcije iste vrste hrane

40 Počakajte, da se predgretje zaključi.

8 Pečenje v ročnem načinu

NASVETI ZA PEČENJE		
IZDELKI	PROGRAMI PEČENJA	NASVETI ZA PEČENJE
Svinjsko meso (brez kosti), potrebušina		Dobro zapečeno*
Pečenica (predkuhana svinjina)		220 °C / 8 min 30 s
Goveja klobasa (predkuhana)		220 °C / 8 min 30 s
Nürnberška pečenica (predkuhana svinjina)		220 °C / 4 min 30 s

POSEBNI ROČNI NAČIN		
SADJE ALI ZELENJAVA		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Bučka (rezine)
-	-	Šparglji
-	-	Gobe
-	Čebula	-
Brokoli	-	-
Korenček	-	-
-	Komarček	-
Sladek krompir (rezine)	-	-
-	Jabolko (rezine)	-
-	Banana	-
-	Breskev	-

9 Opombe

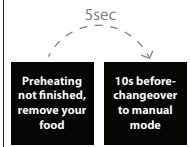
51-53 Žar lahko odprete kadar koli in odstranite hrano, ko je dosežena želena stopnja pečenja, nato pa ga zaprite, če želite nadaljevati s pečenjem preostale hrane. Program bo nadaljeval s pečenjem, dokler ni dosežena zadnja stopnja pečenja v izbranem načinu.

54 Opomba: Varnostni sistem bo po določenem času napravo izključil.

10 Konec uporabe

11 Čiščenje

Vodnik za odpravljanje težav

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV ŽARA ELITE		
Težava	**Vzrok**	**Rešitev**
Spremenjen jezik		Vklopite žar, pritisnite gumb za vklop, nato pa še gumb za zamrznjeno hrano (medtem se na zaslonu prikaže pozdrav „Hello“).
	Faza predgretja ni bila izvedena do konca. Žar ste odprli in nanj položili hrano preden se je zaključilo predgretje.	Hrano lahko pečete, vendar morate preveriti stanje pečenja, ker je žar v ročnem načinu. Temperaturo lahko prilagodite ali odprite žar, odstranite hrano, ga zaprite in počakajte, da se faza predgretja izvede do konca.
Naprave ni možno izklopiti.	Gumba niste pritisnili dvakrat ali pa je med pritiskoma preteklo preveč časa.	Na gumb za vklop/izklop pritisnite dvakrat ali pritisnite gumb za vklop/izklop enkrat ter nato še gumb „OK“.
Napake 1–8	Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prehladnem prostoru. Pregrevanje naprave.	Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Žar ponovno priključite in ga vklopite. Če se težava ponovi, se obrnite na servisno službo.
Napake 9–13	Okvara naprave.	Odklopite napravo in se posvetujte s servisno službo.
Naprava se izklopi med predgretjem ali ciklom pečenja.	Naprava je bila med pečenjem predolgo odprta. Predgretje je končano ali pa naprave po predgretju predolgo niste uporabili.	Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Napravo ponovno priključite in vklopite.
	Potrditev za konec pečenja	Dve rešitvi: Pritisnite gumb „OK“, če ste odstranili vso hrano ali pustite, da se hrana še naprej peče in ne pritisnite gumba „OK“.

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV ŽARA ELITE		
Težava	**Vzrok**	**Rešitev**
	Žar hrane ne zazna, ker je pretanka.	Pritisnite gumb „OK“, da začnete peči.
	Hrana je predebela.	Dve rešitvi: Pritisnite gumb „OK“ in nadaljujte v ročnem načinu ali odstranite predebel kos hrane in nadaljujte s pečenjem.
V ročnem načinu ne morem nastaviti časa.	Zaslon je obstal pri nastavitvah za temperaturo.	Enkrat pritisnite gumb „OK“, da odprete nastavitve za čas in ga nastavite s puščicami. Potrdite s pritiskom na gumb „OK“. 

Opis

A Kontrolna ploča

A1 Taster za uključivanje/ isključivanje

A2 Funkcija za zamrznute namirnice

A3 Funkcija brzog pečenja

A4 Tasteri za podešavanje i navigaciju

A5 Indikator predgrevanja i nivoa pečenja

A6 Ekran displeja

A7 **Taster** OK

B Telo aparata

C Ručka

D Ploče za pečenje

E Posuda za kapanje masnoće

F Strujni kabl

1 Priprema

7 Uverite se da su gornja i donja ploča pravilno postavljene u proizvod. Nemojte da pokrećete postupak predgrevanja bez ploča. Priključite aparat na strujno napajanje. (Kabl mora da bude potpuno odmotan.)

Oprez! Uverite se da između ploča nema namirnica.

2 Prva upotreba

3 Taster za uključivanje/isključivanje

4 Funkcija za zamrznute namirnice u automatskom režimu rada

5 Funkcija brzog pečenja u automatskom režimu rada

6 Pečenje u automatskom režimu rada

21 Napomena o mesu: rezultati pečenja u prethodno postavljenim programima mogu da se razlikuju, zavisno od porekla, načina sečenja i kvaliteta namirnica koje treba da se ispeku; programi su postavljeni i provereni sa namirnicama dobrog kvaliteta.

Tokom postupka pečenja u obzir treba da se uzme i debljina mesa; ne bi trebalo da pečete namirnice koje su deblje od 4 cm.

27-29 Napomena za vrlo tanke namirnice, kao što je slanina: Taster "OK" je uključen. Zatim pritisnite taster "OK" da omogućite da aparat prepozna namirnice i da se pokrene ciklus pečenja.

31-32 U svakom trenutku možete da saznate preostalo vreme za dostizanje različitih nivoa pečenja. Ako želite da vidite koliko još vremena ima do dostizanja sledećeg nivoa pečenja, pritisnite desnu strelicu. Napominjemo da se na taj način ne biraju nivoi pečenja. Roštilj nastavlja ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja, a na svakom nivou se oglašava zvučni signal.

33-34 Kada aparat dostigne nivo pečenja koji ste izabrali i kada se oglasi zvučni signal, otvorite aparat i izvadite namirnice.

35-36 Zatvorite poklopac. Na ekranu se traži vaša potvrda za zaustavljanje ciklusa pečenja. Potvrdite pritiskom na taster OK ako ste izvadili sve namirnice, u suprotnom neka aparat nastavi ciklus pečenja.

Ako želite da pečete više namirnica, pogledajte odlomak 10.

Nivoi pečenja za svaki automatski program

AUTOMATSKI PROGRAMI		INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Govedina	Slabo pečeno (plavo)	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
	Piletina	-	-	-	Dobro pečeno
	Kobasica	-	-	-	Dobro pečeno
	Slanina	-	-	Srednje pečeno	Hrskavo pečeno
	Burger	-	Krvavo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
	Panini	-	Lagano pečeno	Tostirano	Hrskavo pečeno
	Riba	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Plodovi mora	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Krompir	-	-	-	Blago pečeno
	Paprika	-	-	Hrskavo	Blago pečeno
	Patlidžan	-	-	-	Pečeno na roštilju
	Paradajz	-	-	Hrskavo	Blago pečeno

AUTOMATSKI PROGRAMI		INDIKATOR NIVOA PEČENJA			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Svinjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Prethodno kuvane kobasice[1]	-	-	-	Blago pečeno
	Jagnjetina[1]	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro pečeno
	Vegetarijanski biftek[1]	-	-	-	Blago pečeno

[1] XL verzija

7 Kako peći drugu seriju namirnica

Druga serija pečenja iste vrste namirnica

40 Sačekajte do završetka postupka predgrevanja.

8 Pečenje u ručnom režimu rada

SAVETI ZA PEČENJE		
PROIZVODI	PROGRAM PEČENJA	SAVET ZA PEČENJE
Svinjski fileti (bez kosti), svinjski odresci		Dobro pečeno*
Kobasica (prethodno skuvana, svinjska)		220 °C / 8 min. 30 s
Goveđa kobasica (prethodno skuvana, goveđa)		220 °C / 8 min. 30 s
Nirnberška kobasica (prethodno skuvana, svinjska)		220 °C / 4 min. 30 s

POSEBAN RUČNI REŽIM RADA		
VOĆE ILI POVRĆE		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Tikvica (tanko sečena)
-	-	Špargle
-	-	Pečurke
-	Crveni luk	-
Brokoli	-	-
Mlada šargarepa	-	-
-	Komorač	-
Batat (tanko sečen)	-	-
-	Jabuka (tanko sečena)	-
-	Banana	-
-	Breskva	-

9 Napomene!

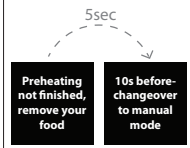
51-53 Zavisno od vaši ličnih preferenci, otvorite roštilj i izvadite namirnice koje su dostigle željeni nivo pečenja, zatim zatvorite roštilj za nastavak pečenja drugih namirnica. Program će da nastavi ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja izabranog režima rada.

54 Napomena! Bezbednosni sistem će automatski da isključi strujno napajanje posle izvesnog vremena.

10 Završetak upotrebe

11 Čišćenje

Vodič za otklanjanje problema

ELITE VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rešenje**
Promena jezika		Uključite roštilj, pritisnite taster za UKLJUČIVANJE, a zatim odmah taster funkcije za zamrznute namirnice (na ekranu će da se prikaže pozdravna poruka "Hello").
	Postupak predgrevanja vremenski nije obavljen u celosti. Roštilj je bio otvoren i namirnice su stavljene na ploču pre završetka postupka predgrevanja.	Namirnice mogu da se peku, ali trebate da proveravate tok postupka pečenja jer je roštilj u ručnom režimu rada. Temperatura može da se podešava. Ili Otvorite roštilj, izvadite namirnice, propisno zatvorite roštilj i sačekajte do završetka postupka predgrevanja.
Aparat se ne isključuje.	Nedostaje drugi pritisak ili je vreme između 2 pritiska predugo.	Dva puta pritisnite taster za uključivanje/isključivanje. Ili Jednom pritisnite taster za uključivanje/isključivanje, a zatim pritisnite taster OK.
Greška od 1 do 8	Jedinica je odložena ili se upotrebljavala u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregreva.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i uključite ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se centru korisničke službe.
Greška od 9 do 13	Kvar aparata.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se centru korisničke službe.
Aparat se sam isključuje tokom postupka predgrevanja ili ciklusa pečenja.	Aparat je predugo bio otvoren tokom ciklusa pečenja. Jedinica je bila uključena, a nije se upotrebljavala predugo posle postupka predgrevanja ili završetka postupka predgrevanja.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Aparat zatim ponovo priključite na strujno napajanje i uključite ga.

ELITE VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rešenje**
	Zahtev za potvrdu postupka pečenja je istekao.	2 rešenja: Pritisnite taster OK ako su sve namirnice izvađene iz roštilja. Ili Nemojte da pritiskate taster OK i ostavite da se namirnice peku malo duže.
	Namirnice nisu detektovane jer su previše tanke.	Za pokretanje postupka pečenja, pritisnite taster OK.
	Namirnice su previše debele.	2 rešenja: Pritisnite taster OK za nastavak postupka pečenja u ručnom režimu rada. Ili Izvadite namirnice da smanjite debljinu i omogućite postupak pečenja u automatskom režimu rada.
Vreme ne može da se podesi u ručnom režimu rada.	Ekran blokira na postavkama temperature.	Jednom pritisnite taster OK da dođete u postavke temperature, a zatim podesite temperaturu pomoću strelica. Za potvrdu pritisnite taster OK. 

Опис

A Панель керування

A1 Кнопка On/Off (Увімк./Вимк.)

A2 Функція приготування заморожених продуктів

A3 Функція підрум'янювання

A4 Кнопки налаштування та навігації

A5 Індикатор попереднього нагрівання та рівня приготування

A6 Екран індикатора

A7 Кнопка «ОК»

B Корпус

C Ручка

D Пластини для приготування

E Піддон для жиру

F Шнур живлення

1 Підготовка

7 Переконайтеся, що верхня та нижня пластини правильно встановлені в прилад. Не починайте попереднє нагрівання без пластин. Підключіть прилад до джерела живлення (шнур живлення має бути повністю розмотаний).

Увага: Переконайтеся, що між пластинами немає продуктів.

2 Перед першим використанням

3 Кнопка On/Off

4 Функція приготування заморожених продуктів в автоматичному режимі

5 Функція підрум'янювання в автоматичному режимі

6 Приготування в автоматичному режимі

21 Коментар щодо м'яса: результати приготування страв з використанням автоматичної програми можуть відрізнятися залежно від походження, нарізки, та якості продуктів, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах високої якості. Також потрібно звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати шматки товщиною більше 4 см.

27-29 Зверніть увагу на дуже тонкі продукти, наприклад, бекон: Кнопка «ОК» натиснута. Потім натисніть кнопку «ОК», щоб переконатися, що прилад розпізнає продукти, і починається цикл приготування.

31-32 У будь-який час можна дізнатися, скільки часу залишилося до досягнення різних ступенів приготування. Натисніть праву стрілку, якщо ви хочете побачити, скільки часу залишилося до досягнення наступного рівня приготування. Зверніть увагу на те, що таким чином не можна обрати рівні приготування. Гриль продовжує готувати до останнього рівня приготування, а на кожному новому рівні лунає звуковий сигнал.

33-34 Коли досягається бажаний рівень приготування і лунає звуковий сигнал, відкрийте гриль і вийміть страву.

35-36 Закрийте кришку. На індикаторі з'явиться запит на підтвердження припинення приготування. Натисніть «OK» для підтвердження, якщо всі продукти були вийняті, в іншому випадку залиште їх готуватися далі.

Якщо ви бажаєте приготувати інший продукт, див. розділ 10.

Рівні приготування для кожної автоматичної програми

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ		ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
МЕНЮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Яловичина	Сирий	З кров'ю	Середнє просмаження	Повне просмаження
	Курка	-	-	-	Повне просмаження
	Ковбаски	-	-	-	Повне просмаження
	Бекон	-	-	Середнє просмаження	Хрусткий
	Бургер	-	З кров'ю	Середнє просмаження	Повне просмаження
	Паніні	-	Злегка підсмажений	Підрум'янений	Хрусткий
	Риба	-	Середнє просмаження	Від середнього до повного просмаження	Повне просмаження
	Морепродукти	-	Середнє просмаження	Від середнього до повного просмаження	Повне просмаження
	Картопля	-	-	-	М'яка
	Перець	-	-	Хрусткий	М'який
	Баклажан	-	-	-	Смажений
	Томат	-	-	Хрусткий	М'який

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ		ІНДИКАТОР РІВНЯ ПРИГОТУВАННЯ			
МЕНЮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Свинина[1]	-	Середнє просмаження	Від середнього до повного просмаження	Повне просмаження
	Попередньо приготовані ковбаски[1]	-	-	-	М'яка
	Ягнятина[1]	-	Середнє просмаження	Від середнього до повного просмаження	Повне просмаження
	Вегетаріанський стейк[1]	-	-	-	М'яка

[1] Версія XL

7 Приготування другої порції

Друга порція того ж типу продуктів.

40 Дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.

8 Приготування в ручному режимі

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ		
ПРОДУКТИ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	ПОРАДА ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
Свиняча вирізка (без кісток), свиняча грудинка		Повне просмаження*
Сарделька (попередньо оброблена свинина)	M	220°C / 8 хв. 30
Яловича сарделька (попередньо оброблена яловичина)		220°C / 8 хв. 30
Нюрнберзька ковбаска (попередньо оброблена свинина)		220°C / 4 хв. 30

СПЕЦІАЛЬНИЙ РУЧНИЙ РЕЖИМ		
ФРУКТИ ТА ОВОЧІ		
From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Кабачок (скибочки)
-	-	Спаржа
-	-	Гриби
-	Сира цибуля	-
Броколі	-	-
Бебі- морква	-	-
-	Фенхель	-
Батат (скибочки)	-	-
-	Яблуко (скибочки)	-
-	Банан	-
-	Персик	-

9 Рекомендації щодо приготування

51-53 Залежно від ваших особистих уподобань, відкрийте гриль і вийміть продукти, які досягли бажаного рівня приготування, потім закрийте гриль, щоб продовжити приготування решти продуктів. Програма продовжить цикл приготування до останнього рівня приготування вибраної програми.

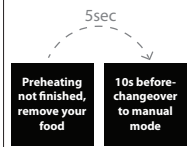
54 Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.

10 Завершення використання

11 Очищення

uk

Усунення несправностей

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ ГРИЛЯ ELITE		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
Зміна мови		Увімкніть гриль, натисніть ON, а потім відразу на кнопку Frozen (у той час, як на індикаторі буде відображатися «Hello»).
	Попереднє нагрівання тривало менше часу, ніж потрібно. Гриль відкривали та клали продукти на пластину до завершення попереднього нагрівання.	Можна готувати продукти, але ви повинні перевірити, на якому етапы знаходиться цикл приготування, оскільки гриль знаходиться в ручному режимі. Температуру можна регулювати. Або Відкрийте гриль, вийміть продукти, закрийте гриль належним чином і дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.
Прилад не вимикається.	Пропуск другого натискання або занадто довгий час між двома натисканнями кнопки.	Натисніть кнопку On/Off двічі. Або Натисніть кнопку On/Off один раз, потім натисніть «OK».
Err 1 - Err 8	Прилад перебуває або використовується в кімнаті, де занадто холодно. Прилад перегрівається.	Вийміть штепсель з розетки та почекайте кілька хвилин. Вставте штепсель в розетку та увімкніть його. Якщо проблема не зникає, зверніться в авторизований сервісний центр.
Err 9 - Err 13	Відмова приладу.	Відключіть прилад від мережі живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру.
Прилад вимикається самостійно під час циклу попереднього нагрівання або приготування.	Під час приготування прилад занадто довго був відкритим. Після завершення попереднього нагрівання прилад не працював занадто довго.	Вийміть штепсель з розетки та почекайте кілька хвилин. Потім вставте штепсель в розетку знову та увімкніть його.

uk

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ ГРИЛЯ ELITE		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
	Запит на підтвердження завершення приготування.	2 рішення: Натисніть «OK», якщо всі продукти були вийняті з приладу. Або Не натискайте «OK» і залиште продукти готуватися трохи довше.
	Продукти не розпізнаються, оскільки вони занадто тонкі.	Натисніть «OK», щоб почати приготування.
	Продукти занадто товсті.	2 рішення: Натисніть «OK», щоб продовжити приготування в ручному режимі. Або Вийміть продукти, щоб зменшити товщину шматків для продовження приготування в автоматичному режимі.
Неможливо встановити час в ручному режимі.	Індикатор завис на налаштуванні температури.	Натисніть «OK» один раз, щоб перейти до встановлення часу, а потім встановіть час за допомогою стрілок. Натисніть «OK» для підтвердження. 

en 3-16
fr 17-22
bg 23-28
bs 29-34
cs 35-40
de 41-46
el 47-52
es 53-58
et 59-64
hr 65-70
hu 71-76
it 77-82
lt 83-88
lv 89-94
nl 95-100
pl 101-106
pt 107-112
ro 113-118
ru 119-124
sk 125-130
sl 131-136
sr 137-142
uk 143-148

GC75-GC76
2100149618