

RUS

UA

ULTRACOMPACT GRILL

PL

CZ

SK

H

BG

RO

SLO

SCG

BIH

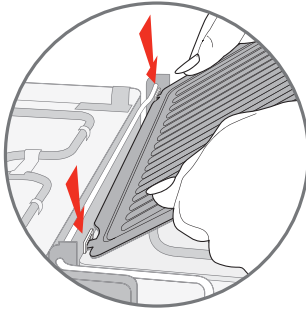
HR

EST

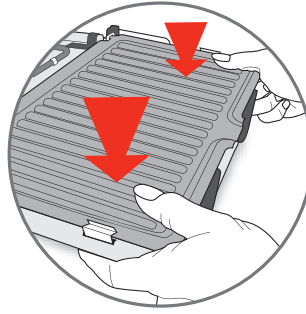
LT

LV

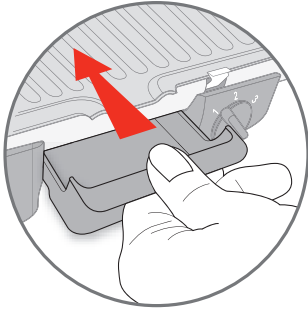




1



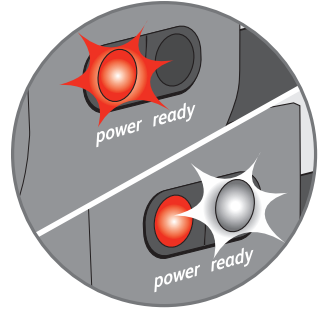
2



3

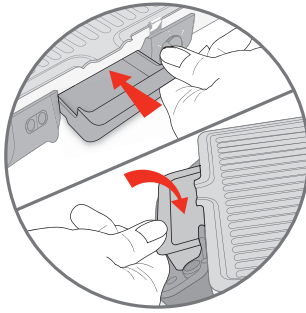


4

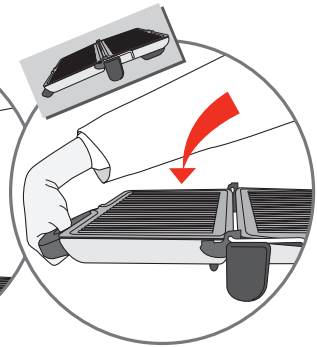
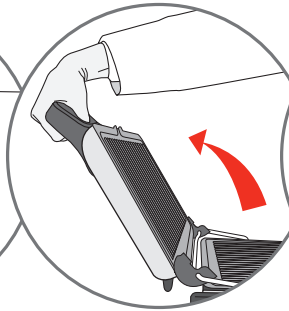
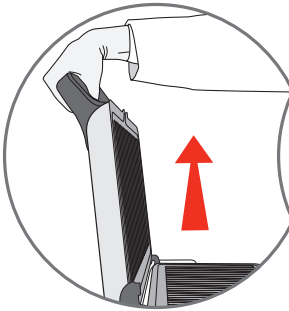


5a

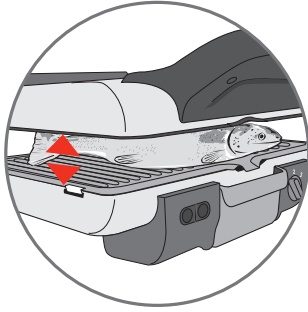
5b



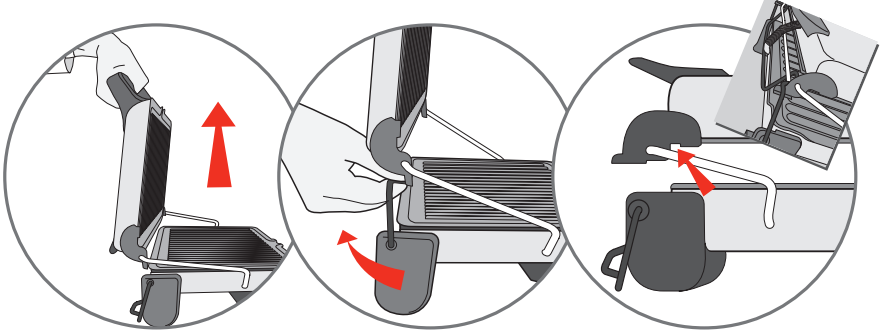
6



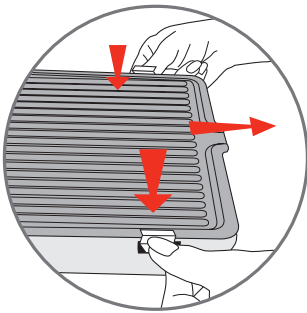
7



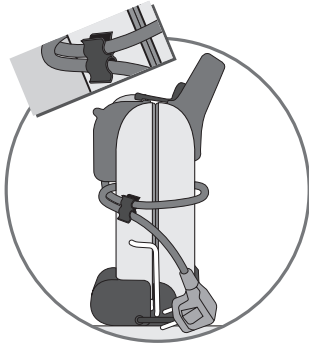
8



9



10



11

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

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....). В интересах потребителя наша фирма оставляет за собой право в любой момент вносить изменения в характеристики или комплектующие выпускаемых приборов. Запрещается употреблять в пищу твердые или жидкие продукты, соприкоснувшиеся с элементами прибора, имеющими маркировку X.

Меры безопасности по предотвращению несчастных случаев в быту

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

Сборка

Перед первым использованием

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

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

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

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

Запрещается пользоваться фольгой для предохранения прибора от загрязнения.

- **Для установки решеток гриля:** поставьте решетку гриля с наклоном так, чтобы она плотно села на двух выступях, расположенных на задней стороне корпуса прибора - 1
- затем нажмите на решетку с двух сторон для ее фиксации - 2

Для работы в режиме "гриль"

Для приготовления мяса "гриль", сэндвичей и горячих бутербродов...

- Поставьте поддон для стекания сока под носик стока жидкости на решетках гриля для сбора сока, образующегося при жарке - 6
- Установите термостат в соответствии с указаниями, приведенными в таблице приготовления блюд - 4
- Закройте прибор

Для работы в режиме "барбекю"

Для одновременного приготовления мяса и овощей.

- Поставьте поддоны для стекания сока под носик стока жидкости на решетках для сбора сока, образующегося при жарке - 6
- Откройте гриль.
- Возьмите за ручку, с силой поднимите верхнюю крышку, затем откройте ее на 180°: прибор полностью раскрывается - 7

Для работы в режиме "мини-духовка"

Для того чтобы разогреть готовые блюда, свежие или замороженные, (открытые пироги-киш, блины, готовые сэндвичи, предварительно запеченные до румяной корочки ...) и приготовить на гриле продукты, которые требуют деликатного обращения (например: рыба, шашлык...), не сдвигая их.

- Откройте гриль: возьмите за ручку (покрытую изолирующим материалом, в зависимости от модели), потяните верхнюю часть вверх.
- Поднимите держатель на 2 выступа.
- Осторожно опустите верхнюю часть на держатель до получения положения мини-духовка - 9.
- Отпустите ручку. Обе пластины находятся на максимальном удалении друг от друга.

Включение и предварительный прогрев

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

Если ваш прибор оборудован съёмным шнуром: в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.

Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания: если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом. Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

- Поставьте регулятор термостата в положение, указанное в таблице приготовления блюд - 4. Положение термостата во время предварительного прогревания идентично положению, которое используется при приготовлении блюд.
- Присоедините шнур питания к прибору (в зависимости от модели), затем подключите прибор к сети: загорается световой индикатор красного цвета, прибор начинает нагреваться - 5с

Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.

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

Не включайте прибор вхолостую.

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

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

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

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Приготовление блюд

- После предварительного прогревания прибор готов к использованию.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия:

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

Запрещается оставлять кухонную утварь на горячем приборе.

Не касайтесь нагревающихся или работающих металлических частей прибора, т.к. они сильно раскалены: используйте ручку и в случае необходимости надевайте кухонные перчатки.

Не передвигайте прибор во время его работы.

- Во время приготовления блюда проверяйте, чтобы уровень наполнения в поддоне для стекания сока не превышал максимально указанного. В случае необходимости слейте из поддона его содержимое. Будьте осторожны, чтобы не обжечься, т.к. поддоны сильно нагреваются.

Для работы в режиме “гриль”

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

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

Для работы в режиме “барбекю”

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

Для работы в режиме “мини-духовка”

- Расположите продукты на нижней решетке гриля.
- Продукты, требующие деликатного обращения, можно готовить в приборе, не сдавливая их.
- В приборе возможно разогревать готовые свежие или замороженные блюда (открытые пироги-киш, блины, готовые сэндвичи, предварительно запеченные до румяной корочки, т.д. ...).

После использования

- Отключите шнур питания от сети. Откройте прибор.
- Дайте прибору остыть в открытом положении (приблизительно в течение 1 часа).
- Слейте из поддонов их содержимое. Не передвигайте прибор при наполненных поддонах.
- После того, как прибор полностью остынет, закройте его.
- **Для того чтобы снять решетки гриля:** нажмите на два фиксатора, расположенные по бокам нагревательной решетки, для того чтобы высвободить ее, а затем выньте ее, приподняв под углом - 10
- Обе крышки прибора и решетки гриля можно чистить при помощи губки, горячей воды и жидкости для мытья посуды.
- Решетки гриля можно мыть в посудомоечной машине.

Запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.

- В случае частого мытья решеток гриля в посудомоечной машине для сохранения качеств антипригарного покрытия рекомендуется периодически смазывать решетки небольшим количеством пищевого растительного масла.

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

- После каждого использования следует вымыть поддоны для стекания сока. Запрещается погружать в воду прибор и шнур питания.
- Прибор можно хранить в вертикальном положении - 11
- **Для хранения приборов, оборудованных держателем для работы в режиме “мини-духовка”:** закройте прибор, поставьте держатель в верхнее положение, затем поставьте прибор вертикально.
- Намотайте шнур питания вокруг прибора и зафиксируйте его с помощью “клипсы” для крепления шнура.

Запрещается переносить прибор за ручку.

Время приготовления

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

Мясо и шашлыки

Термостат 3	Режим	Время приготовления
Говяжьи отбивные	гриль	9-11 мин
Говяжье филе	гриль	3-4 мин
Турнедо	гриль	4-5 мин
Телячьи отбивные на косточке	барбекю	8-9 мин/с каждой стороны
Бараны отбивные на косточке	барбекю	7-8 мин/с каждой стороны
Свинные отбивные на косточке	гриль	7-9 мин
Бифштекс, ромштекс	гриль	3-4 мин
Рубленый бифштекс	гриль	4 мин
Сосиски, колбаски	гриль	7-9 мин
Шашлыки из баранины	барбекю	20-22 мин
Шашлыки из печени и почек	барбекю	20-25 мин
Куриный шашлык	барбекю	20-25 мин
Коктейльные сосиски	барбекю	7-9 мин

Рыба

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

Овощи

Термостат 3	Режим	Время приготовления
Грибы	барбекю	5-7 мин/с каждой стороны
Помидоры	барбекю	5-7 мин/с каждой стороны
Кабачки	барбекю	5-10 мин/с каждой стороны
Баклажаны	барбекю	5-10 мин/с каждой стороны

Сэндвичи

Термостат 2	Режим	Время приготовления
Горячие бутерброды “панини”	гриль	7-9 мин
Горячие бутерброды “крок месье”	гриль	4-5 мин



Участуйте в охране окружающей среды!

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

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

Дякуємо за те, що придбали цей пристрій, призначений для домашнього використання.

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

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

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

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

Заходи щодо попередження нещасних випадків

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

Зборка

Перше застосування грилю

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

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

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

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

Не використовуйте фольгу для захисту продуктів від забруднень.

• Щоб встановити пластини для смаження:

- вставте пластину, під кутом до поверхні, у два отвори в задній стінці до упору - 1
- натисніть на пластину з двох сторін, щоб зафіксувати її положення - 2

Використання функції грилю

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

- озмістіть піддон для збирання соку/жиру під отвором для випуску рідини в пластині, для збирання соку, який може виділятися з їжі під час приготування - 6
- Встановіть термостат у потрібне положення, згідно з таблицею приготування продуктів - 4
- Закрийте пристрій.

Використання функції барбекю

Для одночасного приготування м'яса та овочів.

- Розмістіть піддони для збирання соку/жиру під отвором для випуску рідини в пластині, для збирання соку, який може виділятися з їжі під час приготування - 6
- Відкрийте гриль.
- Візьміться за ручку, підніміть кришку грилю, а потім розкрийте її на 180°: пристрій відкрито повністю - 7

Для використання функції міні-печі

Щоб підігрівати свіжоприготовлені або заморожені страви (пиріг зі шпиком по-французьки, млинці, попередньо обсмажені в сухарях бутерброди та ін.) і готувати крихітні смажені страви (наприклад, риба, шашлики та ін.), не стискаючи продукти.

- Відкрийте гриль: візьміться за ручку (може мати теплоізоляційне покриття - залежно від моделі), потягніть верхню частину вгору.
- Підніміть основу до 2 упорів.
- Плавню опустіть верхню частину на основу до положення міні-печі - 9
- Відпустіть ручку. Обидві пластини утримуються з максимальним відхиленням.

Підключення та попередній розігрів

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

Якщо ваш пристрій оснащено висувним шнуром: у випадку, коли кабель електропостачання пошкоджено, його необхідно замінити іншим кабелем або спеціальним з'єднанням, наданим виробником або його сервісним центром.

Якщо ваш пристрій оснащено стаціонарним кабелем: у разі ушкодження шнуру живлення слід звернутися до виробника, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.

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

- Встановіть термостат у положення згідно з таблицею часу приготування продуктів - 4
- Під час попереднього розігріву термостат встановлюється в те саме положення, що й під час приготування.
- Під'єднайте електрошнур до приладу (залежно від моделі), після чого підключіть прилад за допомогою електрошнура до електромережі: індикатор засвітиться червоним світлом і розпочнеться процес розігріву - 5a

Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.

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

Не залишайте порожній пристрій ввімкненим.

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

Задля збереження властивостей протипригарного покриття уникайте тривалого розігріву порожнього грилю.

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

Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.

Приготування

- По закінченню попереднього розігріву пристрій готовий до використання.

Задля збереження протипригарних властивостей покриття:

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

Не залишайте кухонний посуд нагріватися на грилі.

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

Не зрушуйте гриль з місця під час використання.

- Під час приготування їжі слідкуйте за тим, щоб вміст піддонів для збирання соку не перевищував зазначений на них максимально допустимий рівень.
- Спорожніть їх вміст, якщо необхідно. Будьте обережні, гарячі піддони можуть стати причиною опіку.

Використання функції грилю

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

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

Використання функції барбекю

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

Для використання функції міні-печі

- Покладіть продукти на нижню пластину гриля.
- Крихікі продукти можна підсмажувати без стискання.
- Можна підігрівати свіжоприготовлені або заморожені страви (пиріг зі шпиком по-французьки, млинці, попередньо обсмажені в сухарях бутерброди та ін.).

Примітка: у цьому приладі не можна смажити страви (піцу або інші) в сухарях.

Після використання

- Відключіть пристрій від електромережі. Відкрийте гриль.
- Залиште його охолоджуватись у розкритому вигляді (приблизно 1 годину).
- Спорожніть піддони. Слідкуйте за тим, щоб не зрушити з місця пристрій з повними піддонами.
- Після охолодження закрийте прилад.
- **Щоб зняти пластини грилю:** натисніть два гачки, що знаходяться по боках, щоб звільнити пластини для смаження, та вишіть їх під кутом до поверхні - 10
- Обидві кришки та пластини грилю очищають за допомогою губки, гарячої води та засобу для миття посуду.
- Пластини грилю придатні до миття у посудомийній машині.

Не використовуйте дратяну губку та порошок для чищення.

- У випадку регулярного використання посудомийної машини рекомендовано час від часу протирати пластини олією задля збереження протипригарних властивостей.

З плином часу колір пластин може злегка вигоряти.

- чищайте піддони для соку/жиру після кожного використання.

Бережіть пристрій та шнур живлення від впливу води.

- Прилад можна зберігати в вертикальному положенні - 11

- Для приладів, обладнаних фіксатором положення міні-печі: закрийте прилад, поверніть фіксатор вгору, після чого поставте прилад у вертикальне положення.
- Намотайте електрошнур навколо корпусу приладу і закріпіть його затискачем електрошнура.

Не переносьте прилад, тримаючи його за ручку.

Час приготування

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

М'ясо та шашлик

Термостат, положення 3	Функція	Час приготування
Яловичі реберця	гриль	9-11 хв.
Філе з яловичини	гриль	3-4 хв.
Філе з яловичини шматками	гриль	4-5 хв.
Телячі реберця	барбекю	8-9 хв./бік
Реберця ягняти	барбекю	7-8 хв./бік
Свинячі реберця	гриль	7-9 хв.
Кострець ромштекс	гриль	3-4 хв.
Котлети з рубленої яловичини	гриль	4 хв.
Сосиски	гриль	7-9 хв.
Шашлик з ягняти	барбекю	20-22 хв.
Шашлик з печінки/нірок	барбекю	20-25 хв.
Шашлик з курятини	барбекю	20-25 хв.
Коктейльні сосиски	барбекю	7-9 хв.

Риба

Термостат, положення 3	Функція	Час приготування
Камбала	барбекю	6-7 хв./бік
Філе сардини	барбекю	4-5 хв./бік
Стейк із лосося	барбекю	5-6 хв./бік

Овочі

Термостат, положення 3	Функція	Час приготування
Печериці	барбекю	5-7 хв./бік
Помідори	барбекю	5-7 хв./бік
Кабачки	барбекю	5-10 хв./бік
Баклажани	барбекю	5-10 хв./бік

Бутерброди

Термостат, положення 2	Функція	Час приготування
Булочки	гриль	7-9 хв.
Бутерброд з сиром та шинкою	гриль	4-5 хв.



Бережіть навколишнє середовище!

① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

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

Dziękujemy za zakup urządzenia. Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Należy uważnie przeczytać i przechowywać w podręcznym miejscu instrukcję, wspólne dla poszczególnych wersji urządzenia, sprzedawanych z różnym wyposażeniem dodatkowym.

Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywy Niskonapięciowe, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, Materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).

Nasza firma zastrzega sobie prawo do modyfikowania w każdej chwili, z myślą o użytkowniku, parametrów lub komponentów swoich urządzeń.

Produkty spożywcze płynne lub stałe mające kontakt z częściami oznaczonymi znakiem ✕ nie nadają się do spożycia.

Zapobieganie wypadkom w gospodarstwach domowych

- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi. Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka.
Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- Nigdy nie włączać urządzenia, które nie jest używane.
- W razie wypadku, natychmiast polać oparzone miejsce zimną wodą, a w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od kuchni.

Montaż

Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć wszystkie opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia.
- Umyć płytki opiekacza: stosować się do instrukcji zawartych w paragrafie "Po użyciu".
- Przetrzeć płytki opiekacza miękką, zwilżoną olejem szmatką.
- Ustawić urządzenie na stabilnej podstawie. Unikać stosowania elastycznych podkładek, takich jak gumowy obrus marki "Bulgomme".

Nigdy nie używać urządzenia ustawionego bezpośrednio na delikatnej podstawie (szklany stół, obrus, meble lakierowane...).

Nigdy nie umieszczać urządzenia na meblu zamocowanym do ściany ani na półce, bądź też w pobliżu materiałów palnych, takich jak żaluzje, zasłony, tkaniny obiciowe.

Aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia, nie ustawiać go w rogu ani przy ścianie.

Nie używać folii aluminiowej do zabezpieczenia produktu przed zabrudzeniem.

• Aby zainstalować płytki grilla:

- ustawić płytkę grilla pod kątem, nasuwając ją do oporu na dwa tylne zaczepy - 1
- następnie nacisnąć płytkę z dwóch stron, aby zablokować - 2

Funkcja opiekacza

Aby opiekąć dwustronnie, przygotować kanapki, panini...

- Ustawić pojemnik na sok pod dziubkiem odpływowym płytek, aby zebrać sok, który może z nich spływać - 6
- Ustawić termostat według instrukcji tabeli pieczenia - 4
- Zamknąć urządzenie.

Funkcja grilla

Aby grillować jednocześnie mięsa i warzywa.

- Ustawić pojemnik na sok pod dziubkiem odpływowym płytek, aby zebrać sok, który może z nich spływać - 6
- Otworzyć opiekacz.
- Złapać za uchwyt, mocno podnieść górną pokrywę i otworzyć ją o 180°: urządzenie jest otwarte na całą szerokość - 7

Funkcja minipiekarnika

Aby podgrzać potrawy świeże lub zamrożone (quiche, naleśniki, wstępnie zapieczone kanapki...) i przyrządzić delikatną pieczeń (np. ryby, szaszłyki...), bez niszczenia składników.

- Otworzyć opiekacz: przytrzymać za uchwyt (izolujący, w zależności od modelu) i podnieść górną część do góry.
- Podnieść podstawkę na wysokość 2 podpórki.
- Wolno opuścić górną część na podpórki, aby uzyskać pozycję minipiekarnika - 7
- Puścić uchwyt. 2 płytki przytrzymywane są w maksymalnym rozstawieniu.

Podłączenie do źródła zasilania i podgrzewanie

- Rozwinąć kabel na całą długość.
- Sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem wskazanym na spodzie urządzenia.
- Podłączyć urządzenie jedynie do gniazda z wbudowanym uziemieniem.
- Jeśli używany jest przedłużacz elektryczny:
 - musi być podłączony do gniazda z wbudowanym uziemieniem;
 - należy przedsięwziąć niezbędne środki ostrożności, aby nikt się nie zaplątał.

Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruchomy kabel: jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.

Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w nieruchomy kabel: Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.

Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania.

- Ustawić termostat według instrukcji tabeli pieczenia - 4
Ustawienie termostatu w czasie podgrzewania jest takie samo jak w czasie pieczenia.
- Podłączyć kabel do urządzenia (w zależności od modelu), a następnie do gniazda sieciowego: czerwona kontrolka zapala się, urządzenie zaczyna się nagrzewać - 5a

Nigdy nie włączać urządzenia, które nie jest używane.

Nigdy nie włączać urządzenia, jeśli nie zostały zamontowane obie płytki opiekające.

Nigdy nie używać pustego urządzenia.

- Nagrzewać urządzenie przez około 5 minut.
Zakończenie fazy podgrzewania sygnalizowane jest zapaleniem się zielonej lampki - 5b

Aby zachować właściwości antyadhezyjne powłoki, nie dopuszczać do zbyt długiego nagrzewania się pustego urządzenia.

Przy pierwszym użyciu, w ciągu pierwszych minut użytkowania z urządzenia może wydzielać się delikatny zapach i dym.

Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

Pieczenie

- Po fazie podgrzania, urządzenie jest gotowe do użytku.

Aby zachować właściwości antyadhezyjne powłoki:

- do odwracania produktów używać najlepiej drewnianej szpatułki,
- nie kroić produktów bezpośrednio na płytach,
- nie używać papieru do pieczenia.

Nie podgrzewać naczyń kuchennych na urządzeniu.

Nie dotykać metalowych i rozgrzanych części nagrzewającego się lub użytkowanego urządzenia, ponieważ są bardzo gorące: trzymać urządzenie za uchwyt, a w razie potrzeby użyć rękawic kuchennych.

Nie przenosić urządzenia w trakcie użytkowania.

- W czasie pieczenia, sprawdzić, że zawartość pojemników na sok nie przekracza maksymalnego poziomu.
W razie potrzeby, opróżnić je. Należy uważać, aby się nie poparzyć. Pojemniki są bardzo gorące.

Funkcja opiekacza

- Ułożyć produkty na dolnej płytce opiekacza.
- Zamknąć urządzenie.
- Piec według instrukcji tabeli pieczenia.
- Odległość między płytkami grilla regulowana jest automatycznie (między 0 cm a 3,5 cm) w zależności od grubości opiekanych produktów - 8

Przy pieczeniu mięsa z kością, najlepiej wybrać pozycję grillowania, aby zapewnić bardziej równomierne pieczenie.

Funkcja grilla

- Ułożyć produkty równomiernie na obu płytkach opiekacza.
- Jeśli wykorzystywana jest tylko jedna powierzchnia opiekająca, wybrać górną płytkę grilla.
- Piec według instrukcji tabeli pieczenia.

Funkcja minipiekarnika

- Ułożyć produkty na dolnej płytce opiekacza.
- Można upiec delikatne produkty spożywcze bez ich zniszczenia.
- Można podgrzać potrawy świeże lub zamrożone (quiche, naleśniki, wstępnie zapieczone kanapki itd.).

Uwaga: urządzenie to nie nadaje się do zapiekania (pizze i inne potrawy)

Po użyciu

- Wyłączyć urządzenie. Otworzyć urządzenie.
- Pozostawić urządzenie do ostudzenia (na około 1 godzinę) w pozycji otwartej.
- Opróżnić pojemniki na sok. Nie przesuwać urządzenia, gdy pojemniki są pełne.
- Po ostudzeniu, zamknąć urządzenie.
- **Aby zdjąć płytki grilla:** nacisnąć na dwa boczne haczyki płytki grilla, aby odblokować, a następnie wyjąć płytkę podnosząc ją pod kątem - 10
- Obie pokrywy i płytki opiekacza czyści się gąbką, ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Płytki opiekacza mogą być myte w zmywarce do naczyń.

Nie stosować drapaków metalowych, ani proszku do szorowania.

- W przypadku regularnego mycia płytek w zmywarce do naczyń, zaleca się posmarowanie płytek od czasu do czasu olejem spożywczym, aby zachować antyadhezyjne właściwości powłoki.

Normalne jest, że z biegiem czasu płytki lekko się odbarwiają.

- Umyć pojemniki na sok po każdym użyciu.

Nigdy nie zanurzać urządzenia i kabla zasilającego w wodzie.

- Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej - 11
- **Urządzenia z przystawką do pieczenia mięsa:** zamknąć urządzenie, przekręcić przystawkę do góry, a następnie ustawić urządzenie w pozycji pionowej.
- Owinąć kabel wokół urządzenia i zamocować go za pomocą klipsa.

Nie nosić urządzenia trzymając go za uchwyt.

Czas pieczenia

Czas podany jest tytułem przykładu: może ulegać zmianie w zależności od ilości, smakowych upodobań, wielkości kawałków i ich rodzaju.

Mięsa i szaszłyki

Termostat 3	Funkcja	Pieczenie
Żeberka wołowe	opiekacz	9-11 min.
Filety wołowe	opiekacz	3-4 min.
Polędwica wołowa	opiekacz	4-5 min.
Żeberka cielęce	grill	8-9 min./każda strona
Żeberka jagnięce	grill	7-8 min./każda strona
Żeberka wieprzowe	opiekacz	7-9 min.
Rumsztyk	opiekacz	3-4 min.
Kotlet mielony	opiekacz	4 min.
Kiełbasy	opiekacz	7-9 min.
Szaszłyki z jagnięciny	grill	20-22 min.
Szaszłyki z wątróbki/cynaderek	grill	20-25 min.
Szaszłyki z kurczaka	grill	20-25 min.
Kiełbaski koktajlowe	grill	7-9 min.

Ryby

Termostat 3	Funkcja	Pieczenie
Sola	grill	6-7 min./każda strona
Filety z sardynki	grill	4-5 min./każda strona
Dzwona z łososia	grill	5-6 min./każda strona

Warzywa

Termostat 3	Funkcja	Pieczenie
Grzyby	grill	5-7 min./każda strona
Pomidory	grill	5-7 min./każda strona
Cukinia	grill	5-10 min./każda strona
Bakłażan	grill	5-10 min./każda strona

Kanapki

Termostat 2	Funkcja	Pieczenie
Panini	opiekacz	7-9 min.
Tost z szynką i z serem	opiekacz	4-5 min.



Bierzmy udział w ochronie środowiska !


① Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➔ Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku do autoryzowanego serwisu, w celu jego przetworzenia.

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

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

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

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

Prevence úrazů v domácnostech

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

Montáž

Před prvním použitím

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

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

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

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

Nepoužívejte alobal, jako ochranu před ušpiněním přístroje.

• Nasazení desek grilu:

- desku grilu na doraz zešikma vložte do obou zadních čepů - 1
- poté desku zajistěte stiskem na obou stranách - 2

Funkce gril

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

- Pod výtokové ústí desek vložte misku na šťávu, které by mohla odtékat - 6
- Termostat nastavte podle pokynů uvedených v tabulce pečení - 4
- Přístroj zavřete.

Funkce rošť

Pro současné grilování masa a zeleniny.

- Pod výtokové ústí desek vložte misku na šťávu, které by mohla odtékat - 6
- Otevřete gril.
- Uchopte držadlo, řádně nadzvedněte horní kryt a otevřete jej na 180°: přístroj je zcela otevřený - 7

Pro funkci mini-troubky

Pro ohřátí čerstvých nebo mražených hotových jídel (quiche, palačinky, předpečené sendviče...) a pečení křehkých grilovaných jídel (například: ryby, ražničky...), aniž by se tato jídla stlačovala.

- Otevřete gril: uchopte držadlo (izolované, podle modelu), horní část zatáhněte směrem vzhůru.
- Držák zvedněte až na 2 zářáčky.
- Horní část jemně položte na držák, až dosáhnete polohy mini-troubky - 9
- Uvolněte držadlo. Obě desky jsou v maximální rozevřené poloze.

Připojení k síti a předehřátí

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

Jestliže je váš přístroj vybaven odnímatelnou šňůrou: v případě, že napájecí šňůra je poškozená, nechte ji u výrobce nebo v jeho záruční nebo pozáruční opravě vyměnit za speciální šňůru nebo komplet.

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

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

- Termostat nastavte podle pokynů uvedených v tabulce pečení - 4
Nastavení termostatu při předehřívání je stejné jako nastavení při pečení.
- Napájecí šňůru zapojte k přístroji (podle modelu), potom ji zapojte do sítě:
rozsvítí se červená kontrolka a přístroj se začne zahřívat - 5a

Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.

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

Přístroj nikdy nepoužívejte naprázdno.

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

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

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

Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru.

Pečení

- Po předehřátí je přístroj připraven k použití.

V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřílnavým povrchem:

- používejte k otáčení potravin nejlépe dřevěnou stěrku,
- nekrájejte potraviny přímo na deskách,
- nepečte potraviny zabalené v pergamenovém papíru nebo v alobalu.

Nedávejte na přístroj ohřívát pečící nádoby.

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

Přístroj během používání nepřemísťujte.

- V průběhu pečení kontrolujte, zda obsah v miskách na šťávu nepřekračuje vyznačený ukazatel maxima.
V případě potřeby je vyprázdněte. Pozor, abyste se nespálili, protože jsou velice horké.

Funkce gril

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

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

Funkce rošť

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

Pro funkci mini-trouby

- Potraviny rozložte na spodní desce grilu.
- Křehké potraviny lze grilovat bez stlačování.
- Je možné ohřát čerstvá nebo mražená hotová jídla (quiche, palačinky, předpečené sendviče, atd.).

Poznámka: S tímto přístrojem nemůžete zapékat (pizza nebo jiná jídla).

Po použití

- Přístroj odpojte od sítě. Přístroj otevřete.
- Nechte přístroj vychladnout (asi 1 hodinu) v otevřené poloze.
- Vyprázdněte misku na šťávu. Pozor, abyste přístroj nepřemísťovali, jestliže jsou misky plné.
- Přístroj po vychladnutí zavřete.
- **Vyjmutí desek grilu:**
desku uvolníte stiskem dvou háčků na boční straně desky grilu, potom ji vyzvednutím zešikma vyjmete - 10
- Oba kryty a obě desky grilu se čistí mycí houbou, teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Desky grilu lze mýt v myčce nádobí.

Nepoužívejte kovovou mycí houbu ani prášek pro cídění.

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

Je normální, že desky postupně mírně změní barvu.

- Po každém použití vyčistěte misky na šťávu.

Přístroj a šňůru nikdy neponořujte do vody

- Výrobek můžete uložit do svislé polohy - 11
- **Pro výrobky s příslušenstvím trouby:**
nechte výrobek v zavřené poloze, otočte příslušenství trouby do horní polohy, potom dejte výrobek do svislé polohy.
- Obtočte šňůru kolem přístroje a uchyťte ji pomocí úchytu šňůry.

Při přenášení nedržte přístroj za držadlo.

Čas pečení

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

Maso a ražniči

Termostat 3	Funkce	Pečení
Hovězí žebra	gril	9-11 min
Hovězí svičková	gril	3-4 min
Svíčková řezy	gril	4-5 min
Telecí kotlety	rošt	8-9 min/strana
Jehněčí kotlety	rošt	7-8 min/strana
Vepřové kotlety	gril	7-9 min
Bífeček rumsteak	gril	3-4 min
Hamburger	gril	4 min
Klobásy	gril	7-9 min
Jehněčí ražniči	rošt	20-22 min
Ražniči játra/ledvinky	rošt	20-25 min
Kuřecí ražniči	rošt	20-25 min
Koktejlové párky	rošt	7-9 min

Ryby

Termostat 3	Funkce	Pečení
Mořský jazyk	rošt	6-7 min/strana
Filé ze sardinek	rošt	4-5 min/strana
Lososové plátky	rošt	5-6 min/strana

Zelenina

Termostat 3	Funkce	Pečení
Houby	rošt	5-7 min/strana
Rajčata	rošt	5-7 min/strana
Tykvičky	rošt	5-10 min/strana
Lilky	rošt	5-10 min/strana

Sendviče

Termostat 2	Funkce	Pečení
Panini	gril	7-9 min
Sendvič se šunkou a sýrem	gril	4-5 min



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čitelné materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.
- ➔ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

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

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

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

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

Prevenia proti úrazom v domácnosti

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

SK

Montáž

Pred prvým použitím

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

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

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

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

Nepoužívajte hliníkovú fóliu aby ste chránili výrobok pred zašpinením.

• Vloženie grilovacích platin:

- vložte šikmo grilovaciu platňu do dvoch zadných kôľčiek - 1
- následne zatlačte platňu z oboch strán aby ste ju zaistili - 2

Funkcia gril

Grilovanie a príprava sendvičov, paninis...

- Umiestnite nádobku na odtekajúcu šťavu pod výpustku grilovacích platin, aby ste zachytili prípadnú šťavu - 6
- Nastavte termostat podľa pokynov v tabuľke varenia - 4
- Zatvorte spotrebič.

Funkcia barbecue

Súčasné grilovanie mäsa a zeleniny.

- Umiestnite nádobky na odtekajúcu šťavu pod výpustku grilovacích platin, aby ste zachytili prípadnú šťavu - 6
- Otvorte gril.
- Uchopte rukoväť, silno potiahnite vrchný kryt smerom hore a vyklopte o 180°: spotrebič je úplne otvorený - 7

Funkcia mini-rúra

Táto funkcia sa používa na zohrievanie čerstvo pripravených alebo zmrazených jedál („quiche“, palacinky, vopred zapečené sendviče...) a na pečenie krehkých minútok (napr.: ryby, ražniči...) bez toho, aby sa potraviny rozmrkli.

- Otvorte gril: uchopte rukoväť (izolačnú, podľa modelu), vrchnú časť potiahnite smerom hore.
- Spodnú časť vyťahnite až po 2 dorazy.
- Vrchnú časť pomaly položte na spodnú časť, aby ste dostali polohu mini-rúra - 6
- Pustite rukoväť. Obe platne sú teraz od seba vzdialené na maximum.

Pripojenie do elektrickej siete a predhriatie

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

Ak je váš prístroj vybavený odnímateľným napájacím káblom: ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby kábel alebo celú špeciálnu zostavu vymenil výrobca alebo jeho zákaznícky servis.

Ak je váš prístroj vybavený fixným napájacím káblom: ak je prívodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.

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

- Nastavte termostat do polohy uvedenej v tabuľke varenia - 4
Poloha termostatu pri predhrievaní zostáva rovnaká ako počas grilovania.
- Napájací kábel zapojte do prístroja (podľa modelu), a potom ho zapojte do elektrickej siete: zasvieti sa červená kontrolka a spotrebič sa začne zahrievať - 5a

Spotrebič nikdy nenechávajte pripojený do elektrickej siete ak ho nepoužívate.

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

Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno

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

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

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

Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.

Doba varenia

- Spotrebič je po predhriatí pripravený na používanie.

Aby ste zachovali antiadhézne vlastnosti povrchu:

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

Na spotrebiči nezohrievajte kuchynský riad.

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

Pri používaní spotrebič nepremiestňujte.

- Počas prípravy jedla kontrolujte, či obsah nádobiek na odtekajúcu šľavu nepresahuje maximálnu uvedenú úroveň.
V prípade potreby ich vyprázdňte. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili, pretože sú veľmi horúce.

Funkcia gril

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

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

Funkcia barbecue

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

Funkcia mini-rúra

- Potraviny položte na platňu spodného grilu.
- Krehké potraviny sa môžu grilovať bez toho, aby sa rozmrvili.
- Je možné zahrievať čerstvo pripravené alebo zmrazené jedlá („quiche“, palacinky, vopred zapečené sendviče, atď...).

Poznámka: týmto prístrojom sa nedá zapekať (pizza ani iné jedlá).

Po použití

- Odpojte spotřebič z elektrické sítě. Otvorte spotřebič.
- Nechajte otvorený spotřebič vychladnúť (približne 1 hodinu).
- Vyprázdnite nádoby na odtekajúcu šľavu. Spotřebič nepremiestňujte ak sú nádoby na šľavu naplnené.
- Po vychladnutí spotřebič zatvorte.
- **Odobratie grilovacích platní:**
na uvoľnenie grilovacej platne zatlačte obe bočné úchytky, potom ju šikmo vyťahnite - 10
- Obe veká a grilovacie platne čistíte špongiou, teplou vodou a prostriedkom na riad.
- Grilovacie platne možno umývať v umývačke riadu.

Nepoužívajte kovovú špongiu, ani abrazívne prášky.

- V prípade opakovaného umývania v umývačke riadu sa odporúča grilovacie platne z času na čas natrieť malým množstvom jedlého oleja, aby ste zachovali antiadhézne povrchové vlastnosti.

Farba grilovacích platní môže časom mierne vyblednúť.

- Po každom použití očistite nádoby na odtekajúcu šľavu.

Spotřebič, ani prívodnú šnúru nikdy neponárajte do vody.

- Výrobok je možné odkladať vo vertikálnej polohe - 11

- **Výrobky, ktoré si vyžadujú drôt, na udržanie roštu v polohe mini-rúra:** výrobok dajte do polohy zatvorené, drôt na udržanie roštu v polohe mini-rúra otočte do hornej polohy a potom dajte výrobok do vertikálnej polohy.

- Napájací kábel obtočte okolo prístroja a prichyťte ho pomocou spony na uchopenie kábla.

Prístroj neprenášajte za rukoväť

Doby varenia

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

Mäso a ražniči

Termostat 3	Funkcia	Doba varenia
Hovädzia kotleta	gril	9-11 min
Hovädzie filety	gril	3-4 min
Mäsové medajlónky	gril	4-5 min
Teľacie kotlety	barbecue	8-9 min/1 strana
Jahňacie kotlety	barbecue	7-8 min/1 strana
Bravčové kotlety	gril	7-9 min
Rumsteak	gril	3-4 min
Mletý steak	gril	4 min
Klobásy	gril	7-9 min
Jahňacie ražniči	barbecue	20-22 min
Ražniči pečienka/ladviny	barbecue	20-25 min
Kuracie ražniči	barbecue	20-25 min
Klobáskový mix	barbecue	7-9 min

Ryby

Termostat 3	Funkcia	Doba varenia
Morský jazyk na prírodno	barbecue	6-7 min/1 strana
Filety zo sardíniok	barbecue	4-5 min/1 strana
Rezy z lososa	barbecue	5-6 min/1 strana

Zelenina

Termostat 3	Funkcia	Doba varenia
Huby	barbecue	5-7 min/1 strana
Paradajky	barbecue	5-7 min/1 strana
Cuketa	barbecue	5-10 min/1 strana
Baklažán	barbecue	5-10 min/1 strana

Sendviče

Termostat 2	Funkcia	Pečenie
Panini	gril	7-9 min
Plnený toast	gril	4-5 min



Chránme životné prostredie !

① Váš spotřebič obsahuje množstvo zhodnotiteľnej a recyklovateľnej hmoty.

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

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

Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatályban lévő szabályozásoknak (alacsonyfrekvenciára, Elektromágneses Kompatibilitásra, Élelmiszerral érintkező anyagokra, Környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).

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

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

Házi balesetek megelőzése

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

Összeszerelés

Első használat előtt

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

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

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

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

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

- **A grill-lapok beillesztéséhez:**
 - a lapot a rézsútosan helyezze a két hátsó rovátkába, ütközésig - 1
 - majd nyomja meg a lap két oldalát a rögzítéshez - 2

A grill funkcióhoz

Élelmiszerek grillezéséhez, illetve szendvicsek, panini stb. készítéséhez.

- Helyezze a zsiradékgyűjtő tálcát a grill-lapon lévő lefolyó alá a zsiradék összegyűjtése érdekében - 6
- Állítsa be a termosztátot a sütési táblázatban szereplő utasításoknak megfelelően - 4
- Zárja be a készüléket.

A barbecue funkcióhoz

Húsfélék és zöldségek egyidejű grillezéséhez.

- Helyezze a zsiradékgyűjtő tálcát a grill-lapon lévő lefolyó alá a zsiradék összegyűjtése érdekében - 6
- Nyissa ki a grillsütőt.
- Markolja meg a fogantyút, a felső részt húzza határozott mozdulattal felfelé, mindaddig, majd nyissa ki 180°-os szögbe: a készülék ekkor teljesen nyitott pozícióban van - 7

A mini-sütő funkcióhoz

Hűtött vagy fagyasztott főtt ételek melegítéséhez (quiche, palacsinták, elősütött szendvicsek stb.), és sérülékeny grillételek sütéséhez (pl.: halak, nyáron sült ételek stb.), anélkül, hogy szétnyomná az élelmiszereket.

- Nyissa ki a grillsütőt: markolja meg a fogantyút (szigetelő, modelltől függően), a felső részt húzza felfelé.
- Emelje a tartót a 2 ütközőig.
- Finoman helyezze vissza a felső részt a tartóra, a mini-sütő pozíció eléréséig - 6
- Engedje el a fogantyút. A 2 lap maximális távolságban lesz egymástól.

Csatlakoztatás és előmelegítés

- Tekerje le teljes hosszában a kábelt.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy elektromos felszerelése kompatibilis a készülék alján feltüntetett áram- és feszültségértékekkel.
- A készüléket minden esetben kizárólag földelt csatlakozóaljzatba dugja.
- Hosszabbító használata esetén:
 - annak földelt csatlakozóaljzattal kell rendelkeznie;
 - tegyen meg minden szükséges óvintézkedést annak megelőzésére, hogy bárki belebotolhasson.

Ha készüléke eltávolítható kábelrel van felszerelve: ha a tápkábel megsérült, ki kell cserélni egy másik kábelrel, vagy egy speciális egységgel, amelyet a gyártótól vagy annak ügyfélszolgálatától szerezhet be.

Ha készüléke rögzített kábelrel van felszerelve: ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának vagy hasonló képzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.

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

- Állítsa be a termosztátot a sütési táblázatban megjelölt pozícióba - 4
A termosztát pozíciója az előmelegítés alatt megegyezik a sütéshez használt pozícióval.
- Csatlakoztassa a kábelt a készülékhez (modelltől függően), majd dugja a csatlakozódugaszt az aljzatba: a piros lámpa kigyullad, és a készülék elkezd az előmelegítést - 5

Használaton kívül soha ne csatlakoztassa a készüléket.

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

Soha ne működtesse üresen a készüléket.

- Körülbelül 5 percre hagyja előmelegedni a készüléket. Az előmelegítés befejeződött, amikor a zöld lámpa kigyullad - 5b
Annak érdekében, hogy megőrizze a bevonat tapadásmentes tulajdonságait, kerülje az üres készülék túlzott előmelegítését. Első használatkor előfordulhat, hogy az első néhány percben a készülék enyhe szagot és némi füstöt bocsát ki. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben.

Sütés

- Az előmelegítést követően a készülék készen áll a használatra.

Annak érdekében, hogy megőrizze a bevonat tapadásmentes tulajdonságait:

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

Ne helyezzen a készülékre semmilyen konyhaedényt melegítés céljából.

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

használja a fogantyút és szükség esetén vegyen fel edényfogó kesztyűt.

Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.

- A sütés ideje alatt ellenőrizze, hogy a zsiradékgyűjtő tálcák tartalma nem haladja meg az előírt maximális szintet. Szükség esetén ürítse ki azokat. Járjon el elővigyázatosan, hogy elkerülje az égési sérüléseket, mivel a zsiradék nagyon forró.

A grill funkcióhoz

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

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

A barbecue funkcióhoz

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

A mini-sütő funkcióhoz

- Helyezze az ételeket az alsó grill-lapra.
- Sérülékeny élelmiszereket is grillezhet, anélkül, hogy szétnyomná azokat.
- Lehetősége van hűtött vagy fagyaszott főtt ételek melegítésére (quiche, palacsinták, elősütött szendvicsek stb.).

Megjegyzés: ez a készülék nem alkalmas gratinírozásra (pizzák vagy egyéb ételek).



Használat után

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Nyissa ki a készüléket.
- Hagyja a készüléket lehűlni (körülbelül egy óra) nyitott pozícióban.
- Ūrítse ki a zsiradékgyűjtő tálcákat. Figyeljen oda, hogy soha ne mozdítsa meg a készüléket, amikor a tálcák tele vannak.
- Amikor kihűlt, zárja le a készüléket.
- **A grill-lapok eltávolításához:**
nyomja le a sütőlapok két oldalkampóját a kioldáshoz, majd a rézsütoson felemelve távolítsa el azokat - 10
- A két rekesz és a grill-lapok szivaccsal és forró mosogatószeres vízzel elmoshatók.
- A grill-lapok mosogatógépben tisztíthatók.

A tisztításhoz ne használjon fémes felületű súrolóeszközt vagy súrolóport.

- Ha a lapokat rendszeresen mosogatógépben tisztítja, javasoljuk, hogy időközönként törölje át azokat étolajjal bekenett törülruhával, a tapadásmenetség hatékonyságának megőrzése végett.

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

- Minden használat után tisztítsa meg a zsiradékgyűjtő tálcákat.

Soha ne merítse vízbe a készüléket és annak kábelét.

- A termék függőleges pozícióban tárolható - 11

A mini-sütő pozicionálással felszerelt termékek esetén:

- zárja be a készüléket, csúsztassa a pozicionálót fenti állásba, majd helyezze a készüléket függőleges helyzetbe.
- Tekerje a kábelét a készülék köré, és rögzítse a kábelfogóval.

Ne hordozza a készüléket a fogantyúnál fogva

Sütési idők

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

Húsok és nyáron sült ételek

Termosztát 3	Funkció	Sütés
Marhaborda	grill	9-11 perc
Borjúszület	grill	3-4 perc
Bélszínszület	grill	4-5 perc
Borjúborda	barbecue	8-9 perc/oldal
Bárányborda	barbecue	7-8 perc/oldal
Sertésborda	grill	7-9 perc
Fartó szelet	grill	3-4 perc
Húspogácsa	grill	4 perc
Kolbász	grill	7-9 perc
Nyáron sült bárány	barbecue	20-22 perc
Nyáron sült máj/vese	barbecue	20-25 perc
Nyáron sült csirke	barbecue	20-25 perc
Kóktélkolbász	barbecue	7-9 perc

Halak

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

Zöldségek

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

Szendvicsek

Termosztát 2	Funkció	Sütés
Panini	grill	7-9 perc
Sajtos-sonkás szendvics	grill	4-5 perc



Vegyünk részt a környezetvédelemben.

- ① Készüléke több anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.
- ➔ Adja be gyűjtőhelyre, vagy ha közelében nincs, jóváhagyott szervizhelyre, ahol megfelelő módon látnak el vele.

Благодарим ви, че купихте този уред, предназначен само за домашна употреба.

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

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

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

Всякакъв течен или твърд хранителен продукт, който влезе в контакт с части, обозначени с **X**, не трябва да се консумират.

Предотвратяване на битови злополуки

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

Сглобяване

Преди първа употреба

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

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

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

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

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

• Поставяне на грил плочите:

- поставете грил плочата по диагонал и я закрепете стабилно с двата задни шифта - 1
- след това натиснете плочата от двете страни, за да я фиксирате - 2

Функция "скара"

За приготвяне на скара, сандвичи, панини...

- Поставете съда за соса под улея за оттичане на плочите, за да съберете соса, който би могъл да изтече - 6
- Регулирайте термостата, като следвате указанията от таблицата за изпичане - 4
- Затворете уреда.

Функция "барбекю"

За едновременно приготвяне на месо и зеленчуци.

- Поставете съдовете за сос под улея за оттичане на плочите, за да съберете соса, който би могъл да изтече - 6
- Отворете скарата.
- Хванете за дръжката, вдигнете горния капак и след това отворете на 180° : уредът е отворен изцяло - 7

Функция "минифуерна"

За претопляне на сготвени пресни или замразени храни (киш, палачинки, запечени сандвичи) и за печене на крехки продукти, приготвени на скара (напр. риба, шیشета...), без продуктите да се смачкат.

- Отворете скарата. Хванете ръкохватката (ненагриваща се, в зависимост от модела).
- Повдигнете носача с 2 нива.
- Поставете внимателно горната част върху носача и ще получите минифуерна - 9
- Пуснете ръкохватката. Двете плочи са на максимално разстояние една от друга.

Включване и нагряване

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

Ако Вашият уред е оборудван с подвижен шнур: ако захранващият кабел е повреден, трябва да го подмените с кабел или специален комплект, които можете да намерите при производителя или неговото звено за обслужване след продажба.

Ако Вашият уред е оборудван с фиксиран шнур: ако захранващият кабел е повреден, за да избегнете всякакви рискове, той трябва да бъде сменен от производителя, от сервиза за гаранционно обслужване или от лице със сходна квалификация.

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

- Поставете термостата на положението, посочено в таблицата за изпичане - 4
- Положението на термостата при предварителното загряване е същото като при печене.
- Включете кабела в уреда (в зависимост от модела) и след това - в електрическата мрежа: светва червеният индикатор и уредът започва да се нагрява - 5а

Не оставяйте уреда включен, когато не го използвате.

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

Никога не включвайте уреда празен.

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

За да запазите незалепащото покритие на уреда, избягвайте да го оставяте да се нагрява празен дълго време.

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

Никога не оставяйте уреда без надзор.

Печене

- След като загрее, уредът е готов за ползване.

За да запазите незалепащото покритие на уреда :

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

Не затопляйте готварски съдове върху уреда.

Не докосвайте металните части на уреда, когато подгръва или работи, защото са силно нагорещени: ако е необходимо, използвайте дръжката или домакински ръкавици.

Не премествайте уреда по време на употреба.

- При печене проверявайте дали съдовете за сос не са пълни над обозначеното максимално ниво. Изсипете, ако е необходимо. Внимавайте да не се изгорите, защото са много горещи.

Функция “скара”

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

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

Функция “барбекю”

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

Функция “мини фурни”

- Поставете продуктите върху долната грил плоча.
- Крехките продукти се изпичат, без да се смачкват.
- Можете да претопляте сготвени пресни или замразени храни (киш, палачинки, запечени сандвичи и т.н.).

Забележка: не можете да използвате уреда за запичане до златисто на пици или други продукти

След ползване

- Изключете уреда от електрическата мрежа. Отворете уреда.
- Оставете уреда отворен, за да изстине (около 1 час).
- Изпразнете съдовете за сос. Не премествайте уреда, ако съдовете са пълни.
- След като уредът изстине, го затворете.
- **Сваляне на грил плочите:**
натиснете двете странични кукички на плочата, за да я освободите и след това я извадете, като повдигнете странично - 10
- Двата капака и грил плочите се почистват с гъба, топла вода и течен препарат за съдове.
- Грил плочите могат да се почистват в миялна машина.

Не използвайте нито метални гъби, нито абразивни препарати за миене.

- При често почистване в миялна машина ви препоръчваме от време на време да намазвате плочите с малко готварско олио, за да запазите незалепващото покритие.

Никога не потапяйте уреда и хранящия кабел във вода.

- Изпразвайте съдовете за сос след всяка употреба.
- Уредът може да се прибира във вертикално положение - 11
- **За уредите с приставка за минифуерна:**
затворете уреда, завъртете приставката нагоре и след това поставете уреда във вертикално положение.
- Навийте кабела около уреда и го застопорете с помощта на клипса.

Не носете уреда за ръкохватката.

Време за изпичане

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

Месо и шишчета

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

Риба

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

Зеленчуци

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

Сэндвичи

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



Да участваме в опазването на околната среда!

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


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

Vă mulțumim că ați achiziționat acest aparat, destinat exclusiv unei utilizări domestice.

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

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

Societatea noastră își rezervă dreptul de a modifica în orice moment, în interesul consumatorilor, caracteristicile sau componentele produselor sale.

Orice aliment lichid sau solid care intră în contact cu piesele marcate cu logo-ul  nu poate fi consumat.

Prevenirea accidentelor casnice

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat din partea persoanei respective de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului. Este bine să fie supravegheați copiii, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timp ce aparatul se află în funcțiune. Nu atingeți suprafețele calde ale aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în priză când acesta nu este utilizat.
- Dacă se produce un accident, puneți imediat pe arsură apă rece și, dacă este nevoie, chemați un medic.
- Aburii din timpul gătitului ar putea fi periculoși pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Îi sfătuiți pe proprietarii de păsări să le îndepărteze din bucătărie.

Montaj

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.
- Curățați plăcile grill-ului: urmați instrucțiunile din paragraful „După utilizare”.
- Ștergeți plăcile grill-ului cu un material textil moale, îmbibat în ulei.
- Așezați aparatul dumneavoastră pe un plan stabil. Evitați să-l utilizați pe un suport flexibil, de tipul fețelor de masă „Bulgomme”.

Nu așezați niciodată aparatul direct pe un suport fragil (masă din sticlă, față de masă, mobilă lăcuită, etc.).

Nu așezați niciodată aparatul sub o mobilă fixată pe perete, sub o etajeră, sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi jaluzele, perdelele, tapetul.

Pentru a evita supraîncălzirea aparatului, nu îl așezați într-un colț sau lângă un perete.

Nu utilizați hârtie din aluminiu pentru a proteja produsul împotriva murdăriei.

- **Pentru fixarea plăcilor grill-ului:**
 - așezați placa grill-ului înclinată, fixând-o în cei doi piteni din spate - 1
 - apoi apăsați pe placă din ambele părți pentru a o bloca - 2

Pentru funcția grill

Pentru a perpeți fripturi la grătar și a face sandvișuri, panini, etc.

- Așezați cuva pentru suc dedesubtul gurii de scurgere a plăcilor, pentru strângerea sucului, care s-ar putea scurge - 6
- Reglați termostatul conform instrucțiunilor din tabelul referitor la gătit - 4
- Reîncideți aparatul.

Pentru funcția barbecue

Pentru a frige în același timp cărnuri și legume.

- Așezați cuvele pentru suc dedesubtul gurii de scurgere a plăcilor, pentru strângerea sucului, care s-ar putea scurge - 6
- Deschideți grill-ul.
- Prindeți de mâner, ridicați cu putere carcasa superioară, apoi deschideți-o la 180°: aparatul este complet deschis - 7

Pentru funcția mini-cuptor

Pentru a reîncălzi mâncărurile preparate reci sau congelate (tarte, clătite, sandvișuri pre-gratinate, etc.) și a găti fripturi la grătar fragile (de ex. pește, frigărui, etc.) fără ca alimentele să fie zdrobite.

- Deschideți grill-ul: apăcați mânerul (izolant, în funcție de model), trageți de partea superioară în sus.
- Ridicați suportul până la cele două opritoare.
- Reașezați, ușor, partea superioară a suportului până când obțineți poziția mini-cuptor - 9
- Eliberați mânerul. Cele două plăci sunt menținute la distanța maximă.

Conectare și preîncălzire

- Derulați complet cablul.
- Verificați dacă instalația electrică este compatibilă cu puterea și tensiunea indicate dedesubtul aparatului.
- Nu conectați aparatul decât la o priză cu legare la pământ încorporată.
- Dacă folosiți un prelungitor electric:
 - acesta trebuie să aibă o priză cu legare la pământ încorporată;
 - luați toate măsurile de precauție necesare pentru ca nimeni să nu se împiedice în el.

În cazul în care aparatul dumneavoastră este echipat cu un cablu detașabil: în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu sau un ansamblu special pe care-l puteți obține de la producător sau serviciul său post vânzare.

În cazul în care aparatul dumneavoastră este echipat cu un cablu fix: dacă este avariata cablul acestui aparat, el trebuie înlocuit de producător, prin serviciul clienți al acestuia, sau de către o persoană cu o calificare similară, pentru a evita pericolele.

Acest aparat nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui releu de timp exterior sau printr-un sistem separat cu telecomandă.

- Reglați termostatul în poziția indicată în tabelul referitor la gătit - 4
Poziția termostatului în timpul preîncălzirii este identică cu cea utilizată în timpul gătitului.
- Conectați cablul la aparat (în funcție de model), apoi introduceți-l în priză:
indicatorul luminos roșu se aprinde, iar produsul începe să se încălzească - 5a

Nu conectați niciodată aparatul când nu este utilizat.

Nu conectați niciodată aparatul fără să fi poziționat cele 2 plăci de gătit.

Nu utilizați niciodată aparatul în gol.

- Lăsați aparatul să se preîncălzească timp de aproximativ 5 minute.
Preîncălzirea se termină când se aprinde indicatorul luminos verde - 5b

Pentru a păstra însușirile anti-adezive ale căptușelii, evitați să lăsați aparatul să se încălzească prea tare în gol.

La prima utilizare, se poate produce, în primele minute, o degajare ușoară de miros și de fum.

Nu utilizați niciodată aparatul fără supraveghere.

Gătitul

- După preîncălzire, aparatul este pregătit pentru a fi utilizat.

Pentru a păstra însușirile anti-adezive ale căptușelii:

- utilizați de preferință o spatulă din lemn pentru a întoarce alimentele,
- nu tăiați alimentele direct pe plăci,
- nu gătiți în hârtie de copt.

Nu puneți ustensile de bucătărie să se încălzească pe aparat.

Nu atingeți părțile metalice ale aparatului în curs de încălzire sau de funcționare, deoarece acestea sunt foarte calde: utilizați mânerul și purtați mănuși de bucătărie, dacă este necesar.

Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.

- În timpul gătitului, asigurați-vă că sucul din cuve nu depășește nivelul maxim indicat.
Goliți-le dacă este nevoie. Atenție, să nu vă ardeți, deoarece sunt foarte calde.

Pentru funcția grill

- Așezați alimentele pe placa inferioară a grill-ului.
- Reîncaldeați aparatul.
- Lăsați alimentele să se facă respectând instrucțiunile din tabelul referitor la gătit.
- Distanța dintre cele două plăci ale grill-ului se reglează automat (de la 0 cm la 3,5 cm) în funcție de grosimea alimentelor care trebuie gătită - 8

Când preparați cărnuri cu oase, alegeți poziția barbecue pentru o mai bună omogenitate a preparatului.

Pentru funcția barbecue

- Așezați alimentele uniform pe cele două plăci ale grill-ului.
- Când se folosește o singură suprafață de gătit, alegeți de preferință placa superioară a grill-ului.
- Lăsați alimentele să se facă respectând instrucțiunile din tabelul referitor la gătit.

Pentru funcția mini-cuptor

- Așezați alimentele pe placa grill inferioară.
- Alimentele fragile pot fi fripte fără a fi zdrobite.
- Este posibilă încălzirea de mâncăruri preparate reci sau congelate (tarte, clătite, sandvișuri pre-gratinate, etc.).

Observație: acest aparat nu permite gratinarea (pizza sau alte mâncăruri).

După utilizare

- Scoateți aparatul din priză. Deschideți aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească (aproximativ 1 oră), în poziție deschisă.
- Goliți cuvele pentru suc. Atenție, să nu deplasați aparatul în timp ce cuvele sunt pline.
- După răcire, închideți aparatul.
- **Pentru a înlătura plăcile grill-ului:**
apăsăți pe cele două cârlige laterale ale plăcii de gătit pentru a o elibera, apoi înlăturați-o ridicând-o în plan înclinat - 10°
- Cele două carcase și plăcile grill-ului se curăță cu un burete, cu apă caldă și detergent lichid pentru vase.
- Plăcile grill-ului pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Nu folosiți bureți metalici sau praf de curățat.

- În caz de spălări repetate în mașina de spălat vase, este recomandabil să se ungă din când în când plăcile cu puțin ulei alimentar, pentru a păstra însușirile anti-aderente.

Este normal ca plăcile să se decoloreze ușor de-a lungul timpului. Nu scufundați niciodată aparatul și cablul acestuia în apă.

- Curățați cuva pentru suc după fiecare utilizare.

Nu scufundați niciodată aparatul și cablul acestuia în apă.

- Produsul poate fi depozitat în poziție verticală - 11°
- **Pentru produsele cu fir cuptor:**
puneți produsul în poziție închisă, pivotati firul în poziție înaltă, apoi puneți produsul în poziție verticală.
- Înfășurați cablul în jurul aparatului și fixați-l cu ajutorul clemei pentru cablu.

Nu transportați aparatul ținându-l de mâner.

Timpi de gătire

Aceștia sunt dați informativ: ei pot varia în funcție de cantitate, de gustul fiecăruia, de grosimea bucăților de alimente și de natura acestora.

Cărnuri și frigărui

Termostat 3	Funcție	Timp de găti
Antricoate de vită	grill	9-11 min.
Fileuri de vită	grill	3-4 min.
Mușchi de vacă împănăți	grill	4-5 min.
Antricoate de vițel	barbecue	8-9 min./parte
Antricoate de miel	barbecue	7-8 min./parte
Antricoate de porc	grill	7-9 min.
Biftec ramsteck	grill	3-4 min.
Biftec tocat	grill	4 min.
Cârnați	grill	7-9 min.
Frigărui de miel	barbecue	20-22 min.
Frigărui de ficat/rinich	barbecue	20-25 min.
Frigărui de pui	barbecue	20-25 min.
Cârnați cocteil	barbecue	7-9 min.

Pește

Termostat 3	Funcție	Timp de găti
Limbă-de-mare natur	barbecue	6-7 min./parte
File de sardele	barbecue	4-5 min./parte
Felii de somon	barbecue	5-6 min./parte

Legume

Termostat 3	Funcție	Timp de găti
Ciuperci	barbecue	5-7 min./parte
Roșii	barbecue	5-7 min./parte
Dovlecei	barbecue	5-10 min./parte
Vinete	barbecue	5-10 min./parte

Sandvișuri

Termostat 2	Funcție	Timp de găti
Panini	grill	7-9 min.
Sandviș prăjit cu jambon și brânză	grill	4-5 min.



Să participăm la protecția mediului înconjurător!


- 1 Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- 2 Predați-l la un punct de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru a fi procesat în mod corespunzător.

Hvala, ker ste kupili to napravo, ki je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvih.

Natančno preberite in hranite na dostopnem mestu ta navodila za uporabo, ki so skupna za različne izvedbe naprave glede na pribor, ki je dostavljen skupaj z vašo napravo.

Za zagotavljanje vaše varnosti ta naprava ustreza veljavnim standardom in predpisom (direktive za nizko napetost, elektromagnetno združljivost, materiali v stiku s hrano, okolje...).

Naše podjetje si pridržuje pravico, da lahko v interesu uporabnikov kadarkoli spremeni tehnične podatke ali sestavne dele svojih izdelkov.

Nobeno živilo, bodisi tekoče ali trdno, ki pride v stik z deli označeni z logotipom , se ne sme uživati.

Preprečevanje nesreč v gospodinjstvu

- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave. Poskrbeti je treba za nadzor otrok, da bi zagotovili, da se ne bodo igrali z napravo.
- Med delovanjem naprave se dostopne površine lahko zelo segrejejo. Ne dotikajte se vročih površin naprave.
- Naprave nikoli ne priključite na omrežno napajanje, če je ne uporabljate.
- Če pride do nesreče, pustite, da na opeklino teče hladna voda in po potrebi pokličite zdravnika.
- Dimi, ki nastajajo pri kuhanju, so lahko nevarni za živali s posebej občutljivim dihalnim sistemom, na primer za ptice. Lastnikom ptic svetujemo, da jih umaknejo iz kuhinje.

Montaža

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo, nalepke ali pribor tako z notranjosti kot z zunanosti naprave.
- Očistite žar plošče: sledite navodilom v odstavku "Po uporabi".
- Žar plošče namažite z naoljeno mehko krpo.
- Napravo postavite na trdno ravno podlago. Izogibajte se uporabi mehke podpore, na primer pregrinjala "Bulgomme".

Nikoli ne postavljajte naprave neposredno na občutljivo podporo (steklena miza, pregrinjalo, furnirano pohištvo...).

Nikoli ne postavljajte naprave na pohištvo, pritrjeno na zid ali na police, ali poleg gorljivih materialov, kot so zastori, zavese, tapete.

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

Ne uporabljajte aluminijске folije za zaščito izdelka pred umazanijo.

• Namestitev žar plošč:

- žar ploščo postavite poševno, da pride v mejnik v obeh zadnjih ušescih - 1
- nato pritisnite na ploščo z obeh strani, da se blokira - 2

Za funkcijo žara

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

- Postavite zbiralno posodo pod kljun za odtekanje s plošč, da zberete vso maščobo, ki odteka med peko - 6
- Nastavite termostat glede na navodila v tabeli za peko - 4
- Ponovno zaprite napravo.

Za funkcijo ražnja

Za istočasno peko mesa in zelenjave.

- Postavite zbiralni posodi pod kljun za odtekanje s plošč, da zberete vso maščobo, ki odteka med peko - 6
- Odprite žar.
- Primito za ročaj, močno dvignite gornji pokrov in odprite za 180°: naprava je popolnoma odprta - 7

Za funkcijo mini pečice

Za segrevanje svežih ali zamrznjenih kuhanih jedi (pita, palačinke, predhodno gratinirani sendviči...) in peko krhkih jedi (npr.: ribe, ražnjiči...), ne da bi živila razpadla.

- Odprite žar: vzemite ročaj (izolirni glede na model), gornji del povlecite navzgor.
- Dvignite opornik do obeh mejnikov.
- Gornji del počasi položite na opornik, dokler ne dosežete položaja mini pečice - 9
- Spustite ročaj. Obe plošči ostaneta maksimalno razmaknjeni.

Priključitev in predhodno segrevanje

- Napajalni kabel odvijte do konca.
- Preverite ali električna instalacija ustreza moči in napetosti, navedenima na vaši napravi.
- Napravo lahko priključite samo na ozemljeno vtičnico.
- Če uporabljate električni podaljšek:
 - mora imeti ozemljeno vtičnico;
 - naredite vse, kar je potrebno, da se ne bo nihče zapletel vanj.

V primeru da je vaša naprava opremljena z odstranljivim priključnim kablom: če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s kablom ali posebnim sestavom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem poprodajnem servisu.

V primeru da je vaša naprava opremljena s fiksnim priključnim kablom: če je kabel naprave poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za poprodajne storitve ali podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnosti.

Naprava ni predvidena za vključitev s pomočjo zunanjega časovnika ali posebnega daljinskega upravljalnika.

- Nastavite termostat na položaj, naveden v tabeli za peko - 4
Položaj termostata med predhodnim segrevanjem je enak položaju, ki se uporablja za peko.
- Priključni kabel vtaknite v napravo (glede na model), nato vtaknite kabel v omrežno vtičnico: prižge se rdeča kontrolna lučka in naprava se začne segreti - 5a

Naprave nikoli ne priključite na omrežno napajanje, če je ne uporabljate.

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

Nikoli ne uporabljajte naprave na prazno.

- Pustite, da se naprava predhodno segreva približno 5 minut.
Predhodno segrevanje se konča, ko se prižge zelena kontrolna lučka - 5b

Da ohranite lastnosti obloge proti sprijemanju, se izogibajte predolgemu segrevanju na prazno.

Pri prvi uporabi lahko v prvih minutah pride do rahlega oddajanja neprijetnega vonja in dima.

Nikoli ne uporabljajte naprave brez nadzora.

Peka

- Po predhodnem segrevanju je naprava pripravljena za uporabo.

Da ohranite lastnosti obloge proti sprijemanju:

- za obračanje hrane raje uporabljajte leseno lopatico,
- ne režite hrane neposredno na ploščah,
- ne pecite hrane zavite v aluminjsko folijo.

Ne postavite kuhinjskega orodja, da se segreva na napravi.

Ne dotikajte se kovinskih delov naprave med njenim segrevanjem ali delovanjem, ker so zelo vroči: uporabljajte ročaj in po potrebi oblecite kuhinjske rokavice.

Med uporabo ne premikajte naprave.

- Med peko preverite ali vsebina zbiralnih posod za odtekanje maščobe ni preseгла oznake za najvišji nivo.
Po potrebi ju spraznite. Pazite, da se ne opečete, ker sta zelo vroči.

Za funkcijo žara

- Živila razporedite po spodnji žar plošči .
- Ponovno zaprite napravo.
- Pecite po navodilih v tabeli za peko.
- Razdalja med obema žar ploščama se regulira samodejno (od 0 - 3,5 cm), glede na debelino živil, ki jih pečete - 8

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

Za funkcijo ražnja

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

Za funkcijo mini pečice

- Živila razporedite po spodnji žar plošči.
- Pečete lahko krhka živila, ne da bi razpadla.
- Segrevate lahko sveža ali zamrznjena kuhana živila (pite, palačinke, predhodno gratinirani sendviči itd...).

Opomba: naprava ne omogoča gratiniranja (pice ali druge jedi).

Po uporabi

- Izklopite napravo iz omrežja. Odprite napravo.
- Pustite, da se naprava ohladi (približno 1 uro) v odprtem položaju.
- Izpraznite zbiralni posodi za odtekanje maščobe. Pazite, da ne premaknete naprave, dokler sta zbiralni posodi polni.
- Po ohlajanju zaprite napravo.
- **Odstranjevanje žar plošč:** pritisnite na oba stranska kaveljčka na žar plošči, da jo sprostite, nato pa jo snemite tako, da jo dvignete postrani - 10
- Pokrova in žar plošči se čistijo z gobo, toplo vodo in tekočim sredstvom za pomivanje posode.
- Žar plošče lahko pomivamo tudi v pomivalnem stroju.

Ne uporabljajte kovinske gobice in praška za drgnjenje.

- Pri pogostnem pomivanju v pomivalnem stroju priporočamo, da občasno premažete plošči z malo kuhinjskega olja, da bi ohranili svojo lastnost proti sprijemanju.

Normalno je da vremenom ploče lagano promene boju.

- Po vsaki uporabi pomijte zbiralni posodi za odtekanje maščobe.

Nikoli ne potapljajte naprave in njenega napajalnega kabla v vodo.

- Izdelek lahko pospravite v navpičnem položaju - 11

Pri izdelkih z nastavkom za pečico:

- izdelek postavite v zaprt položaj, zavrtite nastavek za pečico v gornji položaj, nato pa postavite izdelek v navpičen položaj.
- Ovijte kabel okrog naprave in ga pritrdite s sponko za kabel.

Ne prenašajte naprave tako, da jo držite za ročaj.

Časi peke

Navedeni časi so le orientacijski: lahko se spreminjajo glede na količino, okus posameznikov, debelino kosov in njihovo vrsto.

Meso in ražnjiči

Termostat 3	Funkcija	Peka
Goveje zarebrnice	žar	9-11 min
Goveji file	žar	3-4 min
Tournedos	žar	4-5 min
Telečje zarebrnice	raženj	8-9 min/lice
Jagnječje zarebrnice	raženj	7-8 min/lice
Svinjske zarebrnice	žar	7-9 min
Rumsteak zrezek	žar	3-4 min
Mleti zrezek	žar	4 min
Klobase	žar	7-9 min
Jagnječji ražnjiči	raženj	20-22 min
Ražnjiči iz jeter/ledvic	raženj	20-25 min
Piščančji ražnjiči	raženj	20-25 min
Koktajl klobasice	raženj	7-9 min

Ribe

Termostat 3	Funkcija	Peka
Naravni morski jezik	raženj	6-7 min/lice
Fileti sardine	raženj	4-5 min/lice
Rezine lososa	raženj	5-6 min/lice

Zelenjava

Termostat 3	Funkcija	Peka
Šampinjoni	raženj	5-7 min/lice
Paradižnik	raženj	5-7 min/lice
Bučke	raženj	5-10 min/lice
Jajčevci	raženj	5-10 min/lice

Sendviči

Termostat 2	Funkcija	Peka
Popečeni kruhki	žar	7-9 min
Popečen toast s sirom	žar	4-5 min



Sodelujmo pri prizadevanjih za zaščito okolja!


① Vaša naprava vsebuje številne vredne materiale, ki se lahko reciklirajo.

➔ Zato jo odnesite na zbirno mesto, če ga ni pa v pooblaščen servisni center, kjer jo bodo ustrezno predelali.

Zahvaljujemo što ste kupili naš aparat, koji je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Pažljivo pročitajte i čuvajte instrukcije iz uputstva, jer je ono zajedničko za sve modele, u zavisnosti od pribora koji se dostavlja uz Vaš aparat.

U cilju Vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru sa hranom, okolini...).

Naša kompanija zadržava pravo da, u interesu potrošača, modifikuje karakteristike ili komponente svojih proizvoda.

Čvrsta ili tečna hrana koja dođe u dodir sa delovima označenim logom  ne bi trebalo da se konzumira.

Sprečavanje nezgoda u domaćinstvu

- Nije predviđeno da aparat koriste deca ili lica čije su fizičke, čulne i mentalne sposobnosti smanjene, kao ni lica bez iskustva ili poznavanja, osim u prisustvu odgovorne osobe. Decu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- Temperatura pristupačnih površina može da bude povišena kada aparat radi. Nemojte da dodirujete vruće površine aparata.
- Nikada nemojte da priključujete aparat u mrežu kada ga ne koristite.
- Ako dode do nezgode, odmah pustite hladnu vodu na opekotinu i po potrebi pozovite lekara.
- Isparenja iz kuhinje mogu da budu opasna po životinje koje imaju osetljiv respiratorni sistem koji je posebno osetljiv, poput ptica. Mi savetujemo vlasnicima ptica da ih udalje iz kuhinje.

Montaža

Pre prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor u unutrašnjosti kao i na spoljnjem delu aparata.
- Očistite ploče roštilja: pratite instrukcije iz odeljka "Nakon upotrebe".
- Prebršite mekanom nauljenom krpom preko ploča roštilja.
- Postavite svoj aparat na zatvorenu površinu. Izbegavajte da koristite aparat na savitljivoj površini, poput mušeme.

Nikada nemojte da postavljate aparat direktno na krhku podlogu (sto od stakla, stolnjak, lakirani nameštaj...).

Nikada nemojte da postavljate aparat ispod nameštaja koji je pričvršćen za zid ili viseći ormar, u blizini materijala koji su zapaljivi, kao što su zavese, navlake za prozore, roletne.

U cilju izbegavanja pregrevanja aparata, nemojte da ga postavljate u ugao ili uza zid.

Nemojte da koristite aluminijsku hartiju za zaštitu proizvoda od mrlja.

• Pri postavljanju ploča roštilja :

- postavite ploču roštilja ukoso, tako da se krajem uklopi u dva zadnja žljeba - 1
- zatim pritisnite ploču sa dve strane da biste je blokirali - 2

Za funkciju pečenja

Za prepečenice i pravljenje sendviča, prepečenog hleba..

- Postavite fioku za sok ispod kljuna za oticanje na pločama u cilju prikupljanja soka koji bi mogao da istekne - 6
- Podesite termostat u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje - 4
- Ponovo zatvorite aparat.

Za funkciju roštilja

Za istovremeno pečenje mesa i povrća.

- Postavite fiokice za sok ispod kljuna za oticanje na pločama u cilju prikupljanja soka koji bi mogao da isteče - 6
- Otvorite roštilj.
- Uzmite dršku, jako odignite gornji poklopac, za otvaranje na 180° : aparat je potpuno otvoren - 7

Za funkciju mini rerne

Koristi se za zagrevanje svežih ili smrznutih kuvanih jela (pite, palačinke) i za pečenje namirnica poput ribe i čevapa.

- Kada otvorite roštilj uhvatite ručicu (sa izolacijom u zavisnosti od modela) i povucite gornji deo nagore.
- Ponovo postavite podupirače na oba kraja.
- Lagano vratite gornji deo na podupirač sve dok ne postignete poziciju mini rerne - 9
- Oslobodite ručicu. Dve ploče su na maksimalnom odstojanju.

Priključivanje u mrežu i prethodno zagrevanje

- Odmotajte kabl celom dužinom.
- Proverite da li je električna instalacija kompatibilna sa jačinom i naponom naznačenima na Vašem aparatu.
- Aparat uključujte samo u utičnicu sa uzemljenjem.
- Ako se koristi električni produžni kabl :
 - Mora biti sa utičnicom sa uzemljenjem
 - Budite oprezni i pazite da se neko ne uplete u kabl.

Ukoliko Vaš aparat ima demontažni kabl za napajanje : Ako je kabl za napajanje oštećen, odnesite ga u ovlašćeni servis da ga zamene novim.

Ukoliko Vaš aparat ima fiksni kabl za napajanje : Ako je kabl za napajanje oštećen, odnesite ga u ovlašćeni servis da ga zamene novim.

Nije predviđeno da se aparat aktivira spoljnim prekidačem ili odvojenim sisemima daljinske komande.

- Podesite termostat u poziciju naznačenu u tabeli za pečenje - 4
Pozicija termostata tokom prethodnog zagrevanja identična je onoj koja se koristi prilikom pečenja.
- U zavisnosti od modela, priključite kabl na aparat, a zatim na mrežu :
uključuje se crvena lampica i proizvod počinje da se zagreva - 5a

Nikada nemojte da priključujete aparat u mrežu kada se on ne koristi.

Nikada nemojte da priključujete aparat a da niste postavili dve ploče za pečenje.

Nikada nemojte da koristite aparat na prazno.

- Ostavite aparat da se zagreva približno pet minuta. Prethodno zagrevanje je završeno kada se uključi zelena lampica - 5b

Za očuvanje osobina otpornosti obloga na prisanjanje, izbegavajte da ih ostavljate da se dugo zagrevaju na prazno.

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

Nikada nemojte koristiti aparat bez nadzora.

Pečenje

- Nakon prethodnog zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu.

Za očuvanje osobina otpornosti obloga na prisanjanje :

- Preporučljivo je da prilikom okretanja hrane koristite drvenu lopaticu
- nemojte seći hranu direktno na pločama,
- nemojte peći hranu ambalaži.

Nemojte da stavljate kuhinjski pribor da se zagreva na aparatu.

Ne dodirujte metalne delove aparata u zagrejanom stanju ili u radu, jer su veoma vrući : koristite dršku i po potrebi stavite kuhinjske rukavice.

Nemojte da premeštate aparat tokom upotrebe.

- Tokom pečenja, proverite da sadržaj fioka za sok ne pređe maksimalni naznačeni nivo.
Ispraznite ih po potrebi. Pazite da se ne opečete, jer su one jako vruće.

Za funkciju pečenja

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Ponovo zatvorite aparat.
- Ostavite da se peče u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje.
- Udaljenost između dve ploče automatski se reguliše (od 0 cm do 3,5 cm) u zavisnosti od debljine hrane koja se peče - 8

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

Za funkciju roštilja

- Položite ravnomerno hranu na dve ploče roštilja.
- Ako se koristi samo jedna površina za pečenje, izaberite po mogućnosti gornju ploču roštilja.
- Ostavite da se peče u skladu sa instrukcijama iz tabele za pečenje.

Za funkciju mini rerne

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Namirnice koje se lako mrve, mogu se peći tako da se ne oštete.
- Moguće je zagrevati kuvana jela, sveža ili zamrznuta (pite, palačinke, gratinirani sendviči...).

Napomena : Aparat ne omogućava gratiniranje (pica i drugih jela).

Nakon upotrebe

- Isključite uređaj iz mreže. Otvorite aparat.
- Ostavite aparat da se hladi u otvorenoj poziciji približno jedan sat.
- Ispraznite fioke za sok. Pazite da ne pomerate aparat kada su mu fioke pune.
- Nakon hladenja, zatvorite aparat.
- **Kod podizanja ploča roštilja :** pritisnite dve kukice sa strane ploče za kuvanje da biste je oslobodili, a zatim je izvucite odizujući je u nagnutoj poziciji - 9
- Dva poklopca i ploče za pečenje se čiste sunđerom, vrućom vodom i tečnim sredstvom za pranje sudova.
- Ploče roštilja mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

Nemojte da koristite metalni sunđer ni prašak za ribanje.

- U slučaju čestog pranja u mašini za pranje sudova, preporučuje se da se ploče s vremena na vreme namažu krpicom koja je natopljena sa malo jestivog ulja, u cilju očuvanja njihove osobine protiv prljanja.

Normalno je da vremenom ploče malo promene boju.

- Između dve upotrebe obavezno čistite fioke za sok.

Nikada nemojte da potapate aparat i njegov kabl u vodu.

- Aparat možete odlagati u vertikalnoj poziciji - 11
- **Za proizvode sa ražnjem za rernu :** postavite proizvod u zatvorenu poziciju, pustite ražanj rerne da se okrene do gornje pozicije, nakon toga postavite proizvod u vertikalnu poziciju.
- Obmotajte kabl oko aparata i pričvrstite ga kopčom za kabl.

Ne nosite aparat držeći ga za ručicu.

Vreme pečenja

Ovo su indikativni podaci : oni mogu da variraju zavisno od količine i svačijeg ukusa, od veličine komada i njihove prirode.

Meso i ražnjići

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Goveđi odresci	pečenje	9-11 min
Goveđi fileti	pečenje	3-4 min
Šnicle	pečenje	4-5 min
Teleći odresci	roštilj	8-9 min/na svakoj strani
Jagnjeći odresci	roštilj	7-8 min/na svakoj strani
Svinjski odresci	pečenje	7-9 min
Ramstek odrezak	pečenje	3-4 min
Faširane šnicle	pečenje	4 min
Kobasice	pečenje	7-9 min
Jagnjeći ražnjići	roštilj	20-22 min
Ražnjići od peradi/bubrezii	roštilj	20-25 min
Pileći ražnjići	roštilj	20-25 min
Koktel kobasice	roštilj	7-9 min

Riba

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Sama prirodno	roštilj	6-7 min/na svakoj strani
Fileti sardina	roštilj	4-5 min/po strani
Odresci od lososa	roštilj	5-6 min/po strani

Povrće

Termostat 3	Funkcija	Pečenje
Pečurke	roštilj	5-7 min/na svakoj strani
Paradajz	roštilj	5-7 min/na svakoj strani
Tikvice	roštilj	5-10 min/na svakoj strani
Patlidžan	roštilj	5-10 min/na svakoj strani

Sendviči

Termostat 2	Funkcija	Pečenje
Panini	pečenje	7-9 min
Sendviči sa sirom i salamom	pečenje	4-5 min



Štitimo našu okolinu!

- ① Vaš aparat sadrži mnoge vredne materije ili materije koje se mogu reciklirati.
- ➔ Poverite ga centru za prikupljanje ili ovlašćenom centru za servisiranje, gde će se obaviti njegov tretman.

Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata, namijenjenog samo za upotrebu u domaćinstvu.

Pažljivo pročitajte i sačuvajte ove upute, zajedničke za različite verzije, zavisno od pribora koji se dostavlja uz vaš aparat.

U cilju vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu s važećim normama i propisima (direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).

Naša firma zadržava pravo, u interesu potrošača, u svakom trenutku modificirati karakteristike ili komponente svojih aparata.

Sva čvrsta ili tečna hrana koja dođe u dodir s dijelovima označenim ✕ znakom ne smije se konzumirati.

Sprječavanje nezgoda u domaćinstvu

- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se to radi pod nadzorom ili po uputama osobe zadužene za njihovu sigurnost.
Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s aparatom.
- Pristupačne površine aparata u upotrebi mogu biti jako vrelе. Ne dodirujte vruće površine aparata.
- Ne uključujte aparat u struju ako ga ne koristite.
- Ako se opečete, odmah pustite hladnu vodu na opekotinu i po potrebi pozovite doktora.
- Isparenja iz kuhinje mogu biti opasna po životinje sa posebno osjetljivim respiratornim sistemom, kao što su ptice. Vlasnicima ptica savjetujemo da ih udalje iz kuhinje.

Montaža

Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor unutar i van aparata.
- Očistite ploče roštilja: pratite upute iz poglavlja "Nakon upotrebe".
- Mekanom nauljenom krpom obrišite ploče roštilja.
- Aparat postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu površinu.
- Izbjegavajte postavljanje aparata na mekane i savitljive površine, poput stolnjaka od „mušeme“.

Nikada ne postavljajte aparat direktno na krhku podlogu (stakleni sto, stolnjak, lakirani namještaj...).

Nikada ne postavljajte aparat ispod namještaja pričvršćenog uz zid, visećeg ormara ili u blizini zapaljivih materijala, poput zavjesa i roletni.

Da biste spriječili pregrijavanja aparata, nemojte ga postavljati u ugao ili uz zid.

Nemojte koristiti aluminijsku foliju da biste zaštitili aparat od zaprljanja.

• Da biste postavili ploče roštilja :

- ploču postavite ukoso, tako da se krajem uklopi u dva stražnja ureza - 1
- zatim pritisnite ploču sa obje strane kako biste je zaključali - 2

Za funkciju grila

Za pravljenje sendviča, prepečenog hljeba i sl.

- Posudu za skupljanje sokova postavite ispod kljuna za oticanje na pločama, kako biste prikupili masnoću ili sokove koje iscurе - 6
- Podesite termostat u skladu s uputama iz tabele za pečenje - 4
- Zatvorite aparat.

Za funkciju roštilja

Za istovremeno pečenje mesa i povrća.

- Posudu za skupljanje sokova postavite ispod kljuna za oticanje na pločama, kako biste prikupili masnoću ili sokove koje iscurе - 6
- Otvorite roštilj.
- Uхватite dršku, odignite gornji poklopac, zatim zatvorite aparat: aparat je u poziciji pećnice - 7

Za funkciju mini-pećnice

Za zagrijavanje svježih ili smrznutih jela (pite, palačinci, sendviči...) i za pečenje krhkih jela (npr. riba, čevapi), bez gnječenja.

- Otvorite roštilj: uzмите dršku (izolacija, zavisno od modela), izvucite gornji dio prema gore.
- Ponovo postavite podupirač do 2 kraja.
- Lagano vratite gornji dio na podupiraču dok ne postignete poziciju mini-pećnice - 9
- Otpustite dršku. 2 ploče se drže na maksimalnom odstojanju.

Priključivanje u mrežu i prethodno zagrijavanje

- Odmotajte kabl u potpunosti.
- Provjerite da li je električna instalacija kompatibilna sa snagom i naponom naznačenim na Vašem aparatu.
- Aparat uključite samo u utičnicu s uzemljenjem.
- Ako koristite produžni kabl :
 - mora imati uzemljenje;
 - poduzmite sve mjere opreza kako se niko u njega ne bi upetljao.

Ako je vaš aparat opremljen kablom koji se može skidati : ako je kabl za napajanje oštećen, njega se mora zamijeniti kablom ili specijalnim sklopom koji se može nabaviti od proizvođača ili njegovog post-prodajnog servisa.

Ako je vaš aparat opremljen fiksnim kablom : ako je kabl aparata oštećen, potrebno je zamijeniti ga od strane proizvođača, servisnog centra ili ovlaštene osobe, kako biste izbjegli opasnost.

Aparat nije namijenjen za upotrebu putem vanjskog prekidača ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.

- Podesite termostat u položaj naznačen u tabeli za pečenje - 4
Položaj termostata u prethodnom zagrijavanju identičan je onom koji se koristi pri pečenju.
- Priključite kabl na aparat (zavisno od modela), zatim priključite kabl na mrežu:
crvena lampica će se upaliti i aparat se počinje zagrijavati - 5s

Nikada ne priključujte aparat u mrežu ako ga ne koristite.

Nikada ne priključujte aparat bez ploča za roštiljanje.

Nikada ne upotrebljavajte aparat "na prazno".

- Zagrijte aparat 5 minuta. Prethodno zagrijavanje je završeno kada se upali zelena lampica - 5b

Za očuvanje neprijanjajuće obloge, izbjegavajte predugo zagrijavanje aparata.

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

Nikada ne ostavljajte aparat u upotrebi bez nadzora.

Pečenje

- Nakon prethodnog zagrijavanja, aparat je spreman za upotrebu.

Za očuvanje osobina neprijanjajuće obloge:

- po mogućnosti koristite drvenu lopaticu pri okretanju hrane,
- hranu nemojte rezati direktno na pločama,
- ne pecite hranu u ambalaži.

Ne stavljajte kuhinjski pribor da se zagrijava na aparatu.

Ne dodirujte metalne dijelove aparata dok je u upotrebi, jer su jako vrući: koristite dršku i kuhinjske rukavice, ako je potrebno.

Ne premještajte aparat dok je u upotrebi.

- Tokom roštiljanja, provjerite da sadržaj posuda za prikupljanje sokova ne premaši maksimalni naznačeni nivo. Ispraznite ih po potrebi. Pazite da se ne opečete jer su jako vrela.

Za funkciju grila

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
 - Zatvorite aparat.
 - Ostavite hranu da se peče u skladu s uputama iz tabele za pečenje.
 - Udaljenost između dvaju ploča automatski se regulira (od 0 cm do 3,5 cm) zavisno od debljine hrane koja se peče - 8
- Ako pečete meso s kostima, koristite poziciju roštilja, radi bolje homogenosti pečenja.*

Za funkciju roštilja

- Ravnomjerno raspodijelite hranu na dvije ploče roštilja.
- Ako koristite samo jedna površina za pečenje, po mogućnosti odaberite gornju ploču roštilja.
- Ostavite hranu da se peče u skladu s uputama iz tabele za pečenje.

Za funkciju mini-pećnice

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Krhka hrana se može peći, a da se ne zgnječi.
- Moguće je zagrijavati skuhana jela, svježa ili zamrznuta (pite, palačinci, gratinirani sendviči...).

Napomena: ovaj aparat ne omogućava gratiniranje (pica i drugih jela).

Nakon upotrebe/čišćenje

- Isključite aparat iz struje. Otvorite ga.
- Ostavite aparat da se ohladi (približno 1 sat) u otvorenom položaju.
- Ispraznite posude za prikupljanje sokova. Pazite da ne pomjerate aparat kad su mu ladice pune.
- Nakon hlađenja, zatvorite aparat.
- **Da biste odvojili ploče roštilja:** pritisnite dvije kukice koje se nalaze sa strana ploče, kako biste je oslobodili, a potom je izvucite odličujući je u nageotom položaju - 10
- Dva poklopcia i ploče za roštiljanje čiste se spužvom, vrućom vodom i tećnim deterđentom.
- Ploče roštilja mogu se prati u mašini za pranje suđa.

Nemojte koristiti metalnu spužvu niti prašak za ribanje.

- U slučaju pranja u mašini za suđe, preporučuje se s vremena na vrijeme ploče premazati s malo jestivog ulja, da biste očuvali osobine neprijanjajuće obloge.

Savim je normalno je da ploče s vremenom promijene boju.

- Očistite posude za sok između svake upotrebe.

Nikada ne uranjajte aparat niti njegov kabl u vodu.

- Aparat se može odlagati u vertikalnoj poziciji - 11
- **Za proizvode s ražnjem za pećnicu:** postavite aparat u zatvorenu poziciju, okrenite ražanj do gornje pozicije, a nakon toga, postavite aparat u vertikalnu poziciju.
- Zavijte kabl oko aparata i pričvrstite ga uz pomoć kopče za kabl.

Ne koristite dršku prilikom nošenja aparata.

Tabela za pećenje

Ovo su približni podaci: oni mogu varirati zavisno od kolićine i svaćijeg ukusa, od velićine komada i njihove prirode.

Meso i šiš ćevapi

Termostat 3	Funkcija	Pećenje
Goveđi odresci	Gril	9-11 min
Goveđi fileti	Gril	3-4 min
Šnicle	Gril	4-5 min
Teleći odresci	Roštilj	8-9 min po strani
Janjeći fileti	Roštilj	7-8 min po strani
Svinjski odresci	Gril	7-9 min
Ramstek odrezak	Gril	3-4 min
Faširane šnicle	Gril	4 min
Kobasice	Gril	7-9 min
Janjeći ražnjići	Roštilj	20-22 min
Ražnjići od peradi/ bubrezi	Roštilj	20-25 min
Kotkel kobasice	Roštilj	7-9 min

Riba

Termostat 3	Funkcija	Pećenje
List	Roštilj	6-7 min po strani
Fileti sardine	Roštilj	4-5 min po strani
Losos odresci	Roštilj	5-6 min po strani

Povrće

Termostat 3	Funkcija	Pećenje
Gljive	Roštilj	5-7 min po strani
Paradajz	Roštilj	5-7 min po strani
Tikvice	Roštilj	5-10 min po strani
Patlidžan	Roštilj	5-10 min po strani

Sendvići

Termostat 2	Funkcija	Pećenje
Panini	Gril	7-9 min
Tost sendvić	Gril	4-5 min



Ućestvujmo u zaštitu okoliša !

- ① Vaš aparat sadrži mnoge vrijedne materijale koje se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- ➔ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto!

Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, namijenjenog samo za uporabu u kućanstvu.

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

U cilju vaše sigurnosti, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).

Naša tvrtka zadržava pravo modificirati u svakom trenutku, u interesu potrošača, karakteristike ili komponente svojih proizvoda.

Sva čvrsta ili tekuća hrana koja dođe u dodir s dijelovima označenim logom  ne može se konzumirati.

Spriječavanje nezgoda u kućanstvu

- Uređaj ne smiju rabiti osobe (uključujući djecu) čije su mentalne, psihičke i fizičke sposobnosti smanjene ili osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu. Takve osobe uređaj smiju rabiti samo ako su pod nadzorom odgovorne, odrasle osobe ili ih je ista upozнала s uputama za uporabu. Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.
- Površine u blizini uređaja mogu se malo zagrijati kada je uređaj u radu. Ne dodirujte vruće površine uređaja.
- Nikad ne priključujte uređaj u mrežu kad se on ne rabi.
- Ako dođe do opekline, odmah pustite hladnu vodu na opeklinu i po potrebi se obratite liječniku.
- Isparavanja iz kuhinje mogu biti opasna po životinje koje imaju osjetljiv respiratorni sustav, poput ptica. Savjetujemo vlasnicima ptica da ih udalje iz kuhinje.

Montaža

Prije prve uporabe

- Uklonite sve pakiranje, naljepnice i pribor u unutrašnjosti kao i na vanjskom dijelu uređaja.
- Očistite ploče roštilja : pratite upute iz stavka "Nakon uporabe".
- Prebrišite mekanom nauljenom krpom ploče roštilja.
- Postavite svoj uređaj na čvrstu, ravnu podlogu. Izbjegavajte ga rabiti na savitljivoj površini.

Nikad ne postavljajte uređaj izravno na lomljivu podlogu (stol od stakla, stolnjak, lakirani namještaj...).

Nikad ne postavljajte uređaj ispod namještaja pričvršćenog uza zid ili visećeg ormara, ili u blizini materijala koji su zapaljivi, poput zavjesa, navlaka za prozore, roleta.

U cilju izbjegavanja pregrijavanja uređaja, nemojte ga postavljati u kut ili uza zid.

Nemojte rabiti aluminijsku foliju.

• Pri postavljanju ploča roštilja :

- postavite ploču roštilja ukoso, tako da se krajem uklopi u dva stražnja utora - 1
- potom pritisnite na ploču sa dvije strane da biste ju zaključali - 2

Za funkciju pečenja

Za pečenje istovremeno mesa i povrća.

- Postavite posudu za sok ispod kanalića za otjecanje sokova i masnoća u cilju prikupljanja soka koji bi mogao isteći - 6
- Podesite izbornik temperature sukladno uputama s tablice za pečenje - 4
- Ponovno zatvorite uređaj.

Za funkciju roštilja

Za pečenje istovremeno mesa i povrća.

- Postavite posudu za sok ispod kanalića za otjecanje sokova i masnoća u cilju prikupljanja soka koji bi mogao isteći - 6
- Otvorite roštilj.
- Uzmite ručku, dignite gornji poklopac, otvorite na 180° : uređaj je potpuno otvoren - 7

Za funkciju mini-pećnice

Za podgrijavanje svježe skuhanih ili zamrznutih jela (pita, palačinki, gratiniranih sendviča...) i pečenje osjetljivih jela (npr. ribe, čevapi, ražnjići...), koja bi se oštetila pripremanjem na druga 2 načina.

- Otvorite roštilj: uzmite ručku (termoizolirana, ovisno o modelu), izvucite gornji dio prema gore.
- Postavite potporanj između 2 kraja.
- Lagano vratite gornji dio na potpornju dok ne postignete položaj mini-pećnice - 9
- Pustite ručku. 2 ploče se drže na maksimalnoj razdaljini.

Uključivanje u struju i prethodno zagrijavanje

- Odmotajte priključni vod.
- Provjerite je li električna instalacija kompatibilna s jačinom i naponom naznačenima na vašem uređaju.
- Uređaj uključujte samo u uzemljenu utičnicu.
- Ako se rabi električni produžni priključni vod :
 - on mora biti uključen u uzemljenu utičnicu ;
 - poduzmite neophodne mjere opreza kako se nitko o njega ne bi spotaknuo.

U slučaju da je vaš uređaj opremljen odvojivim priključnim vodom : ako je priključni vod oštećen morate zamijeniti određeni dio ili cijeli priključni vod kod prodavača ili u ovlaštenom servisu.

U slučaju da je vaš uređaj opremljen običnim priključnim vodom : ako je priključni vod oštećen, morate ga zamijeniti u ovlaštenom servisu ili kod drugog podobnog stručnjaka kako biste izbjegli opasnost.

Ovaj uređaj nije namijenjen za stavljanje u rad putem vanjske sklopke ili putem odvojenog sustava daljinske kontrole.

- Podesite izbornik temperature u položaj naznačen u tabeli za pečenje - 4
- Položaj izbornika temperature tijekom prethodnog zagrijavanja je identičan onomu koji se rabi pri pečenju.
- Priključite priključni vod na uređaj (ovisno o modelu), i zatim priključite priključni vod na električnu mrežu : uključuje se crvena lampica i uređaj se počinje zagrijavati - 5d

Nikad ne priključujte uređaj u mrežu kad se on ne rabi.

Nikad ne priključujte uređaj a da niste postavili 2 ploče za pečenje.

Nikad ne rabite uređaj na prazno.

- Ostavite uređaj da se zagrijava približno 5 minuta. Prethodno zagrijavanje je gotovo kad se upali zelena lampica - 5b

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

Pri prvoy uporabi moguće je lagano ispuštanje mirisa i dima koji su normalna pojava za prvi put i ubrzo će nestati.

Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u radu.

Pečenje

- Nakon prethodnog zagrijavanja, uređaj je spreman za uporabu.

Za očuvanje svojstava otpornosti nepriparajućeg sloja :

- *rabite po mogućnosti lopaticu pri okretanju hrane,*
- *nemojte rezati hranu izravno na pločama,*
- *ne pecite hranu u pakiranju.*

Ne stavljajte kuhinjski pribor da se zagrijava na uređaju.

Ne dodirujte metalne dijelove uređaja u zagrijanome stanju ili u radu, jer su oni jako vrući : rabite ručku i po potrebi stavite kuhinjske rukavice.

Ne premještajte uređaj tijekom rada.

- Tijekom pečenja, provjerite da sadržaj posude za sok ne premaši maksimalnu naznačenu razinu. Ispraznite je po potrebi. Pazite da se ne opečete jer je ona jako vruća.

Za funkciju pečenja

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Ponovno zatvorite uređaj.
- Ostavite da se peče sukladno uputama iz tablice s uputama za pečenje.
- Razmak između dvije ploče se automatski regulira (od 0 cm do 3,5 cm) ovisno o debljini hrane koja se peče - 8

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

Za funkciju roštilja

- Položite ravnomjerno hranu na dvije ploče roštilja.
- Ako se rabi samo jedna površina za pečenje, odaberite po mogućnosti gornju ploču roštilja.
- Ostavite da se peče sukladno uputama iz tablice s uputama za pečenje.

Za funkciju mini-pećnice

- Postavite hranu na donju ploču roštilja.
- Na ovaj način možete peći osjetljivu hranu a da se ona pritom ne ošteti.
- Moguće je zagrijavati skuhanu jela, svježa ili zamrznuta (pite, palačinke, gratinirane sendviče...

Napomena: ovaj uređaj se ne može rabiti za pripremu pizze i drugih sličnih gratiniranih jela.

Nakon uporabe

- Isključite uređaj iz mreže. Otvorite uređaj.
- Ostavite uređaj da se hladi (približno 1 sat) u otvorenome položaju.
- Ispraznite posude za sok. Pazite da ne premješate uređaj kad su mu posude pune.
- Nakon hlađenja, zatvorite uređaj.
- **Pri podizanju ploča roštilja :**
pritisnite dvije kopče na ploči za pečenje da biste ju oslobodili, a potom ju izvucite u nagnutom položaju - 10
- Dva poklopca i ploče za pečenje se čiste mekom spužvom, vrućom vodom i tekućim deterdžentom za pranje posuda.
- Ploče roštilja mogu se prati u perilici posuda.

Nemojte rabiti metalnu spužvu niti vim ili neko drugo abrazivno sredstvo.

- U slučaju čestih pranja u perilici posuda, preporuča se ploče s vremena na vrijeme namazati s malo jestivog ulja, u cilju očuvanja njihovog svojstva protiv prljanja.

Normalno je da s vremenom ploče lagano promijene boju.

- Čistite posude za sok nakon svake uporabe.

Nikad ne uranjajte uređaj i njegov priključni vod u vodu.

- Proizvod se može pohraniti u okomitom položaju - 11
- **Za uređaje s rešetkom za pečnicu :** postavite proizvod u zatvoreni položaj, pustite rešetku pećnice da se okrene do gornjeg položaja, nakon toga postavite proizvod u okomiti položaj.
- Namotajte priključni vod oko uređaja i pričvrstite ga pomoću spojnice.

Ne prenosite uređaj držeći ga za ručku.

Vrijeme pečenja

Ovo su okvirni podaci : oni mogu varirati ovisno od količine i osobnog ukusa, od veličine komada i vrste hrane.

Mesa i ražnjici

Izbornik temperature na 3	Funkcija	Pečenje
Goveđi odresci	pečenje	9-11 min
Goveđi fileti	pečenje	3-4 min
Odrezak	pečenje	4-5 min
Teleći odresci	roštilj	8-9 min/sa svake strane
Janjeći odresci	roštilj	7-8 min/sa svake strane
Svinjski odresci	pečenje	7-9 min
Ramstek odrezak	pečenje	3-4 min
Faširani odrezak	pečenje	4 min
Kobasice	pečenje	7-9 min
Janjeći ražnjici	roštilj	20-22 min
Ražnjici od peradi/bubrez	roštilj	20-25 min
Pileći ražnjici	roštilj	20-25 min
Koktel kobasice	roštilj	7-9 min

Riba

Izbornik temperature na 3	Funkcija	Pečenje
Sama naravno	roštilj	6-7 min/sa svake strane
Fileti sardina	roštilj	4-5 min/sa svake strane
Odresci od lososa	roštilj	5-6 min/sa svake strane

Povrće

Izbornik temperature na 3	Funkcija	Pečenje
Glijive	roštilj	5-7 min/sa svake strane
Rajčica	roštilj	5-7 min/sa svake strane
Tikvice	roštilj	5-10 min/sa svake strane
Patlidžan	roštilj	5-10 min/sa svake strane

Sendviči

Izbornik temperature na 2	Funkcija	Pečenje
Panini	pečenje	7-9 min
Sendviči sa sirom i salamom	pečenje	4-5 min



Sudjelujmo u zaštiti okoliša !

- ① Vaš uređaj sadrži mnoge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati.
- ② Odložite ga na za to predviđeno odlagalište.

Täname teid, et olete otsustanud meie ainult koduseks kasutuseks ettenähtud seadme kasuks!
Lugege tähelepanelikult läbi ja hoidke käepärast juhendis sisalduv info, mis käib seadme erinevate lisatarvikutega varustatud variantide kohta.

Et garanteerida teie turvalisus, vastab seade kohaldatavatele normatiividele ja seadustele (Madalpingeseadmete Direktiividele, Elektromagnetiline Ühilduvus, Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid, Keskkonnakaitse...).

Me jätame enesele õiguse muuta tarbija huvides mistahes hetkel oma toodete ehitust või detaile.

Vedelaid või tahked toiduaineid, mis on kokku puutunud mõne seadme osaga, millel on logo , ei tohi toiduks tarvitada.

Olmetraumade ärahoidmine

- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või siis isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seadme korpus võib selle töötamise ajal kuumeneda. Ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.
- Ärge jätke seadet vooluvõrku, kui te seda ei kasuta.
- Põletuse korral hoidke põletada saanud kohta külma vee alla ja pöörduge vajadusel arsti poole.
- Küpsetamisel eralduvad aarud võivad teatud erakordselt tundliku hingamisaparaadiga lemmikloomadele (mitmesugused linnud) ohtlikud olla. Soovitav on linde mitte kõõgits hoida.

Kokkupanek

Enne esmakordset kasutamist

- Võtke ära kõik võimalikud seadme peal või sees olevad pakkematerjali osad, kleebised ja lisatarvikud.
- Puhastage grilli küpsetusplaadid : selleks järgige juhiseid lõigus "Peale kasutamist".
- Käige grilli plaadid pehme õlise lapiga üle.
- Seadme all olev pind peab olema stabiilne. Ärge pange grilli pehmele alusele (nt. vakstule).

Seadet ei tohi panna purunemisohtlikule või kuumakartlikule pinnale (nt. klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel vms.).

Ärge pange seadet kunagi seinale kinnitatud kappide või riulite alla või tuleohtlike materjalide (rulood, kardinad, drapeeringud) vahetusse lähedusse.

Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge pange seda nurka ega vastu seinu.

Ärge kasutage grilli määrdumise vältimiseks fooliumi.

- **Grilli plaatide paigaldamine :**
 - pange plaat poolviltu vastu seadme tagaosas olevaid nagasid - 1
 - seejärel vajutage kahelt poolt plaatidele, et see paigale lukustada - 2

Grilli režiim

Grillroogade ja mitmesuguste täidisega võileibade valmistamiseks.

- Pange vedelikukoguja plaatide küljes oleva tila alla, et küpsetamisel eralduv lihamahl vms. sinna voolaks - 6
- Seadistage termostaat vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele - 4
- Pange seade kinni.

„Grillipeo“ (barbecue) režiim

Selleks, et grillida korraga liha ja juurvilja.

- Pange vedelikukogujad plaatide küljes oleva tila alla, et küpsetamisel eralduv lihamahl vms. sinna voolaks - 6
- Avage grill.
- Võtke käepidemest kinni ja keerake grill jõuliselt selle ülemisest osast tõmmates 180° all lahti : plaadid moodustavad nüüd ühe tasapinna - 7

Ahju režiim

Värskete või küpsetatud toitade soojendamiseks (lahtised pirukad, pannkoogid, üleküpsetatud võileivad jne.) ja habraste toiduainete grillimiseks (näiteks kala, šašlõkk jne.) ilma neid muljumata..

- Avage grill: võtke käepidemest kinni (mis on teatud mudelitel isoleeritud) ja tõmmake grilli pealmist poolt ülespoole.
- Liigutage alust 2 astme võrra ülespoole.
- Laske pealmine osa ettevaatlikult tagasi alusele, kuni see jääb ahju asendisse - 9
- Laske käepidemest lahti. 2 plaati jäävad teineteisest maksimumkaugusele.

EST

Vooluvõrku ühendamine ja eelsoojendus

- Kerige juhe täielikult lahti.
- Kontrollige, et seadme all oleval infoetiketil äratoodud võimsus ja toitepinge sobivad kasutatava võrgupingega.
- Kasutage ainult maandusega pistikut.
- Pikendusjuhtme kasutamise korral :
 - peab see olema varustatud maandusega;
 - võtke tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, vältimaks seda, et keegi juhtme otsa komistab.

Äravõetava juhtmega seadmete korral : kui toitejuhe on viga saanud, tuleb see asendada uue juhtme või spetsiaalse komplektiga, mis on saadaval tootja juures või tema volitatud teeninduskeskuses.

Fikseeritud juhtmega seadmete korral : kui toitejuhe on katki, tuleb ohuolukordade ärahoidmiseks lasta see tootjal, tema müügijärgsel teenindusel või vastavat kvalifikatsiooni omaval isikul välja vahetada.

Seade ei ole ett nähtud kasutamiseks välise taimeri või muu seadmest eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

- Seadistage termostaat vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele - 4
Termostaat on samas asendis nii küpsetamise kui eelsoojenduse ajal.
- Pange toitejuhe seadme külge (sõltuvalt mudelist) ja ühendage seade seejärel vooluvõrku: punane lambike süttib ja seade hakkab soojenema - 5a

Ärge jätke seadet vooluvõrku, kui te seda ei kasuta.

Ärge ühendage seadet vooluvõrku, kui selle küpsetusplaadid on pealt ära võetud.

Ärge laske seadet kunagi tühjalt sees olla.

- Eelsoojenduseks vajalik aeg on umbes 5 minutit. Eelsoojenduse lõppedes süttib roheline lambike - 5b

Et plaatide katematerjali külgehakkamisvastased omadused säilitada, ärge kuumutage seadet liiga kaua.

Esmakordsel kasutamisel võib seadmest algul eralduda kergelt kõrbelõhna ja veidi suitsu.

Ärge jätke seadet kunagi järelevetva.

Küpsetamine

- Eelsoojenduse järel on seade kasutusvalmis.

Et plaatide katematerjali külgehakkamisvastased omadused säilitada:

- kasutage küpsetatava toidu ümberkeeramiseks soovitatavalt puulabidat,
- ärge löigake toitu otse plaatide peal,
- ärge küpsetage grillis fooliumisse keeratud toitu.

Ärge kasutage seadet köögiriistade soojendamiseks.

Ärge puudutage soojeneva või töötava seadme metallosi, need on tulised: hoidke seadet käepidemest ja kasutage vajadusel pajakindaid.

Seadet ei tohi selle töötamise ajal ümber tõsta.

- Küpsetamise ajal jälgige, et vedelikukogujad poleks liiga täis (üle neile märgitud maksimumi).
Vajadusel tühjendage need. Olge ettevaatlik, et mitte põletada saada, vedelikusahtlid on tulised.

Grilli režiim

- Pange toiduained alumisele plaadile.
- Pange seade kinni.
- Küpsetage vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele.
- Plaadid reguleeruvad (skaalal 0 cm kuni 3,5 cm) vastavalt küpsetatavate toiduainete paksusele ise - 8

Kondiga liha küpsetades on parema läbiküpsetamise huvides soovitatav kasutada barbecue asendit.

„Grillipeo“ (barbecue) režiim

- Pange toiduained ühtlase kihina mõlemale grilliplaadile.
- Ainult üht grilli poolt kasutades on soovitatav küpsetada ülemisel grilliplaadil.
- Küpsetage vastavalt küpsetustabelis äratoodud juhistele.

Ahju režiim

- Pange toiduained alumisele küpsetusplaadile.
- Hapraid toiduaineid saab grillida ilma neid muljumata.
- Funktsiooni abil saab soojendada värskeid või külmutatud valmistoite (lahtised pirukad, pannkoogid, üle küpsetatud võileivad jne.).

Oluline: seadme abil ei saa toite üle küpsetada (pitsad vms.).

Peale kasutamist

- Võtke seade vooluvõrgust välja. Tehke see lahti.
- Laske seadmel umbes tund aega lahtiselt jahtuda.
- Tühjendage vedelikusahtlid. Ärge liigutage seadet, kui sahtlid on täis.
- Kui seade on jahtunud, sulgege see.
- **Grillimisplaatide äravõtmiseks :**
vajutage kahele küpsetusplaadi külgedel olevale konksule, et see lahti tuleks, siis keerake see poolviltu ja võtke ära - 10
- Grilli korpus ja grillimisplaate saab puhastada käsna, sooja vee ja nõudepesumasinas.
- Plaatide võib pesta nõudepesumasinas.

Ärge kasutage metallnustikut ega küürimispulbrit.

- Juhul kui plaate korduvalt nõudepesumasinas pestakse, on soovitatav neid aeg-ajalt toiduõliga määrida, et plaatide külgehakkamisvastase katte efektiivsus säiliks.

Plaadid võivad aja jooksul veidi värvist ära minna.

- Puhastage vedelikukogujad peale iga kasutuskorda.

Ärge kastke seadet ja selle toitejuhet mitte kunagi vette.

- Seadme saab selle hoiukohta panna püstiasendis - 11

• Ahjuklambriga seadmed :

- pange seade kokku, keerake klamber selle ülemisesse asendisse ja pange seade püsti seisma.
- Kerige toitejuhe seadme ümber ja kinnitage see juhtmeheidjaga.

Ärge kandke seadet käepidemest hoides.

Küpsetusajad

Äratoodud kestused on soovitusliku iseloomuga: need sõltuvad toiduainete kogusest, igapäevastest, tükide suurusest ja nende kujust.

Liha ja šašlökid

Termostaat 3	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Veiseribi	grill	9-11 min
Veisefilee	grill	3-4 min
Veise sisefilee	grill	4-5 min
Vasikaribi	barbecue	8-9 min/kummaltki poolt
Lambaribi	barbecue	7-8 min/kummaltki poolt
Searibi	grill	7-9 min
Romsteek	grill	3-4 min
Hakkbiifsteek	grill	4 min
Vorstid	grill	7-9 min
Lambašašlökk	barbecue	20-22 min
Maksa/rupskišašlökk	barbecue	20-25 min
Kanašašlökk	barbecue	20-25 min
Kokteilivorstikesed	barbecue	7-9 min

Kala

Termostaat 3	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Merikeefilee	barbecue	6-7 min/kummaltki poolt
Fileeritud sardiinid	barbecue	4-5 min/kummaltki poolt
Lõhesteik	barbecue	5-6 min/kummaltki poolt

Köögiviljad

Termostaat 3	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Seened	barbecue	5-7 min/kummaltki poolt
Tomatid	barbecue	5-7 min/kummaltki poolt
Suvikõrvits	barbecue	5-10 min/kummaltki poolt
Baklažaan	barbecue	5-10 min/kummaltki poolt

Võileivad

Termostaat 2	Funktsioon	Küpsetamisaeg
Täidisega pikk sai	grill	7-9 min
Täidisega võileib	grill	4-5 min



Aitame hoida looduskeskkonda!

① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

➔ Viige seade kogumispunkti või selle puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

Dėkojame, kad pasirinkote šį aparatą, kuris yra skirtas tik naudojimui namuose.

Atidžiai perskaitykite ir saugokite šias instrukcijas, kurios yra bendros įvairioms aparato versijoms ir taikomos priklausomai nuo priedų, pristatytų su aparatu.

Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, šis aparatas pagamintas laikantis galiojančių standartų ir teisės aktų (Žemos įtampos, Elektromagnetinio suderinamumo, Medžiagų, kurios liečiasi su maistu, Aplinkos apsaugos direktyvų...).

Atsižvelgdama į vartotojo interesus, mūsų įmonė pasilieka teisę bet kada keisti savo pagamintų prekių savybes ar sudėtines dalis.

Visų kystų ar kietų maisto produktų, kurie prisiliečia prie  ženklų pažymėtų dalių, valgyti negalima.

Nelaimingų atsitikimų namuose prevencija

- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo. Vaikai turi būti prižiūrimi, užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.
- Aparatui veikiant, paviršiai gali būti labai įkaitę. Nelieskite karštų aparato paviršių.
- Niekada nejunkite aparato į tinklą, jei jo nenaudojate.
- Įvykus nelaimingam atsitikimui, nudegusią vietą nedelsdami nuplaukite šaltu vandeniu ir, jei reikia, iškvieskite gydytoją.
- Kepant dūmai gali būti pavojingi gyvūnams, kurių kvėpavimo sistema yra labai jautri, pavyzdžiui, paukščiams. Patariame paukščius auginantiems šeiminiškams laikyti juos toliau nuo virtuvės.

Montavimas

Prieš pirmą kartą naudodami

- Išvyniokite visas įpakotas dalis, nuimkite lipnias etiketes ar išardykite priedus aparato viduje ir išorėje.
- Nuvalykite grotelės: laikykitės dalyje „Baigus naudoti aparatą“ pateiktų nurodymų.
- Groteles valykite alejumi suteptu švelniu skudurėliu.
- Aparatą padėkite ant tvirto paviršiaus. Nenaudokite jo ant slidaus paviršiaus, pavyzdžiui, „Bulgomme“ tipo staltiese uždengto stalo.

Niekada nedėkite aparato tiesiai ant paviršiaus, kurį galima greitai sugadinti (stiklinio stalo, staltiesės, laku padengtų baldų...).

Niekada nedėkite aparato po baldu, kuris pritvirtintas prie sienos, arba po knygų lentyna ar šalia degių medžiagų, tokių kaip uždangos, užuolaidos, sienų apmušalai...

Kad aparatas neperkaistų, nestatykite jo į kamą arba prieš sieną.

Nenaudokite aliuminio popieriaus, kad produktai nesusiteptų.

• Norėdami uždėti groteles:

- jas dėkite įstrižai, du galinius kištukus įstatydami į griovelius - 1
- po to paspauskite groteles iš abiejų pusių, kad jos prisitvirtintų - 2

Grilio funkcija

Mėsai ar žuviai ir sumuštiniams bei skrudintos baltos duonos sumuštiniams (panini) kepti grilyje...

- Sulčių baką padėkite po grotelių angą, kad sultys, kurios gali ištekėti, bėgtų į baką - 6
- Termostatą sureguliuokite pagal kepimo receptą - 4
- Uždarykite aparatą.

Barbekiu funkcija

Mėsai ir daržovėms kepti tuo pačiu metu.

- Sulčių bakus padėkite po grotelių angą, kad sultys, kurios gali ištekėti, bėgtų į baką - 6
- Atidarykite grilį.
- Paimkite už rankenos, stipriai pakelkite viršutinį dangtį, paskui atidarykite 180°: aparatas visiškai atsidaro - 7

Mažos orkaitės funkcija

Šviežiai paruoštiems arba šaldytiems patiekalams (trapios tešlos plokštainiui su jdaru, blynams, skrudintiems sumuštiniams...) pašildyti ir trapiems patiekalams (pvz., žuviai, šašlykams...) kepti, kad jie nebūtų suspausti.

- Atidarykite grilį: paimkite už rankenos (izoliuotos, priklausomai nuo modelio), viršutinę dalį patraukite į viršų.
- 2 paviršius atidarykite iki galo
- Viršutinę dalį atsargiai padėkite ant apatinės, kol aparatas taps panašus į mažą orkaitę - 9
- Paleiskite rankeną. Dabar 2 plokštės yra didžiausiu atstumu viena nuo kitos.

Ijungimas ir kaitinimas

- Išvyniokite visą laidą.
- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su po aparatu nurodyta įtampa ir galia.
- Aparatąjunkite tik į žemintą tinklą.
- Jei naudojate elektros ilgiklį:
 - jis turi būti su žeminiu;
 - reikia imtis visų būtinų atsargumo priemonių, kad už ilgiklio niekas neužkliūtų.

Jei aparato laidas nuimamas: jei maitinimo laidas yra pažeistas, gamintojas arba centras, įgaliotas atlikti priežiūrą po pardavimo, jį turi pakeisti į laidą arba į specialų rinkinį.

Jei aparato laidas yra nenuimamas: jei šio aparato laidas yra pažeistas, gamintojas, centras, kuris yra įgaliotas atlikti priežiūrą po pardavimo, arba panašios kvalifikacijos asmuo jį turi pakeisti, kad nebūtų pavojaus susižeisti.

Šio aparato negalima jungti naudojant išorinį laiko matavimo prietaisą ar atskirą distancinio valdymo sistemą.

- Nustatykite termostatą ties padėtimi, nurodyta kepimo recepte - 4
Termostato padėtis kaitinant aparatą yra ta pati kaip ir kepat.
- Maitinimo laidą įkiškite į aparatą (priklausomai nuo modelio), paskui laidą įjunkite į elektros tinklą : užsidega raudonas signalas ir aparatas pradeda kaisti - 5a

Niekada nejunkite aparato į tinklą, jei jo nenaudojate.

Niekada nejunkite aparato į tinklą, neįdėję abiejų kepimo grotelių.

Niekada nenaudokite aparato neįdėję produktų.

- Aparatą kaitinkite apie 5 minutes. Aparatas yra įkaitęs, kai užsidega žalias signalas - 5b

Kad prie dangos nesviltų produktai, tuščio aparato nekaitinkite per ilgai.

Pirmą kartą naudojant aparatą, pirmosiomis minutėmis gali skliti nestiprus kvapas ir dūmai.

Niekada nenaudokite aparato be priežiūros.

Kepimas

- Aparatui įkaitus, jis yra paruoštas naudojimui.

Kad prie dangos nesviltų produktai, patariame:

- naudoti medinę mentelę kepiniui apversti,
- kepinio nepjauti tiesiai ant grotelių,
- nenaudoti aliuminio popieriaus kepimui.

Nedėkite kepimo indų ant aparato, norėdami pašildyti.

Nelieskite metalinių įkaičiusio ar veikiančio aparato dalių, nes jos labai karštos: imkite už rankenos ir užsimaukite kulinarines pirštines, jei reikia.

Naudodami aparatą jo nekilnokite.

- Kepdami patikrinkite, ar sulčių bakuose skysčio nėra daugiau nei leidžiama.
Jei reikia, skystį iš baku išpilkite, nes sulčių bakai labai karšti.

Grilio funkcija

- Maisto produktus dėkite ant apatinių grotelių.
- Uždarykite aparatą.
- Kepkite pagal kepimo receptą.
- Atstumas tarp dviejų grilio grotelių nustatomas automatiškai (nuo 0 cm iki 3,5 cm), pagal kepatų produktų storį - 8

Kai kepatė mėsa su kaulu, pasirinkite barbekiu padėtį, kad mėsa apkeptų vienodai.

Barbekiu funkcija

- Maisto produktus uždėkite vienodai ant abiejų grilio grotelių.
- Jei naudojamas tik vienas paviršius, patariame pasirinkti viršutinę grotelę.
- Kepkite pagal kepimo receptą.

Mažos orkaitės funkcija

- Uždėkite maisto produktus ant apatinių grotelių.
- Gali būti kepami trapūs maisto produktai – jie nebus suspausti.
- Galima pašildyti šviežiai pagamintus arba šaldytus produktus (trapios tešlos plokštainį su įdaru, blynus, skrudintus sumuštinus ir pan. ...)

Pastaba: šiame aparate patiekalų negalima skrudinti (picų ar kitų patiekalų).

Baigus naudoti aparatą

- Aparatą išjunkite iš maitinimo tinklo. Atidarykite jį.
- Leiskite aparatui atvėsti (apie 1 val.), palikę jį atidarytą.
- Iš sulčių bakų išpilkite skystį. Dėmesio: nekilnokite aparato, jei bakai yra pilni.
- Aparatui atvėsus jį uždarykite.
- **Norėdami išimti groteles:**
paspauskite abu kepimo grotelių šoninius spaustukus, kad jos atsidarytų, paskui išimkite traukdami jas įstrižai - 10
- Abu dangčius ir groteles valykite kempine, karštu vandeniu ir indų plovikliu.
- Groteles galima plauti indaplovėje.

Nenaudokite metalinės kempinės ir valymo mitelių.

- Jei groteles dažnai plaunate indaplovėje, rekomenduojame retkarčiais jas ištepti nedideliu kiekiu maistinio alie jaus, kad kepiniai nedegtų prie jų.

Bėgant laikui grotelės praranda spalvą – tai yra natūralu.

- Sulčių bakus valykite kaskart baigę naudotis aparatu.

Aparato ir jo laido niekada nenardinkite į vandenį.

- Gaminį galima laikyti vertikaliai - 11

• Naudodami gaminius su orkaitės laikikliu :

- Įdėkite produktą ir uždarykite aparatą, pasukite orkaitės laikiklį į viršų, paskui produktą pastatykite į vertikalią padėtį
- Apvyniokite maitinimo laidą apie aparatą ir pritvirtinkite jį su laido gnybtuku.

Neneškite aparato už rankenos.

Kepimo laikas

Nurodytas laikas nėra privalomas: jis gali keistis priklausomai nuo kiekio, kiekvieno vartotojo skonio, gabalėlių storio ir kepinio savybių.

Mėsa ir šašlykai

Termostatas 3	Funkcija	Kepimas
Jautienos šonkauliai	grilis	9-11 min
Jautienos filė	grilis	3-4 min
Jautienos filė riekutėmis	grilis	4-5 min
Veršienos šonkauliai	barbekiu	8-9 min/viena pusė
Avienos šonkauliai	barbekiu	7-8 min/viena pusė
Kiaulienos šonkauliai	grilis	7-9 min
Kumpio kepsnys	grilis	3-4 min
Pjaustytas kumpis	grilis	4 min
Dešrelės	grilis	7-9 min
Avienos šašlykai	barbekiu	20-22 min
Kepenų/ inkstų gabalėliai	barbekiu	20-25 min
Vištienos gabalėliai	barbekiu	20-25 min
Dešrelės užkandai	barbekiu	7-9 min

Žuvis

Termostatas 3	Funkcija	Kepimas
Natūrali plekšinė	barbekiu	6-7 min/viena pusė
Sardinių filė	barbekiu	4-5 min/viena pusė
Lašišos griežinėliai	barbekiu	5-6 min/viena pusė

Daržovės

Termostatas 3	Funkcija	Kepimas
Grybai	barbekiu	5-7 min/viena pusė
Pomidorai	barbekiu	5-7 min/viena pusė
Aguročiai	barbekiu	5-10 min/viena pusė
Baklažanai	barbekiu	5-10 min/viena pusė

Sumuštiniai

Termostatas 2	Funkcija	Kepimas
Skrudintos duonos sumuštiniai (panini)	grilis	7-9 min
Karšti sumuštiniai su kumpiu ir sūriu	grilis	4-5 min



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

- ① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.
- ➔ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

Paldies, ka esat iegādājušies šo ierīci, kas paredzēta vienīgi lietošanai mājās apstākļos.

Uzmanīgi izlasiet un noglabāiet viegli pieejamā vietā ierīces aprakstu un lietošanas instrukciju, kas kopīga dažādām šīs ierīces versijām atkarībā no piederumiem, kas ietilpst komplektā ar to.

Lai rūpētos par Jūsu drošību, šī ierīce ir pielāgota lietošanas normām un noteikumiem (Zema spiediena direktīva, Elektromagnētiskā atbilstība, Materiāli, kas ir kontaktā ar ēdienu, Vide, ...).

Mūsu kompānija patur tiesības jebkurā brīdī patērētāja interešu labā nomainīt ierīces raksturīpašības vai sastāvdaļas.

Pārtikas produktus, kas nonāk saskarē ar daļām, kas apzīmētas ar ✕ zīmi, aizliegts lietot uzturā.

Nelaiemes gadījumu novēršana mājās apstākļos

- Šis aparāts nav paredzēts tādām personām (tai skaitā bērniem), kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādām personām, kurām trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vadībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par aparāta lietošanas noteikumiem.
Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai pārliecinātos, ka viņi nespējās ar šo aparātu.
- Kamēr ierīce darbojas, ārējo virsmu temperatūra var būt paaugstināta. Neaiztikt ierīces karstās virsmas.
- Nekad nepievienojiet ierīci strāvai, ja tā netiek lietota.
- Ja noticis nelaimes gadījums, nekavējoties atvērsiniet apdedzināto vietu ar aukstu ūdeni un, ja nepieciešams, izsauciet ārstu.
- Dūmi, kas rodas cepšanas laikā, var būt bīstami dzīvniekiem ar jūtīgu elpošanas sistēmu, piemēram, putniem. Iesakām putnu īpašniekiem tos turēt pēc iespējas tālāk no virtuves.

Uzstādīšana

Pirms ierīces pirmreizējās izmantošanas

- Noņemiet iesaiņojumu, uzlimes vai citus svešķermeņus no aparāta ārējās daļas, kā arī iekšējās daļas.
- Notīriet grilvirsmas : sekojiet instrukcijām, kas aprakstītas paragrāfā „Pēc lietošanas”.
- Noslaukiet grilvirsmas ar mistu sūklīti, kas samitrināts eļļā.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas un stabilas virsmas. Izvairieties no tās lietošanas uz plastikāta virsmas.

Nekad nenovietojiet ierīci tiešā saskarē ar trauslām virsmām (stikla galds, galdauts, lakotas mēbeles ...).

Nekad nenovietojiet ierīci uz mēbelēm, kas piestiprinātas pie sienas, plauktos vai blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem, kā aizkari, žalūzijas, sienas paklāji.

Lai izvairītos no ierīces pārkaršanas, nenovietojiet to stūrī vai tuvu pie sienas.

Nelietojiet alumīnija foliju, lai pasargātu produktus no nosmērēšanās.

• Lai uzliktu grilvirsmas:

- novietojiet grilvirsmu, balstot to uz abiem turekļiem plāksnes ārmaļās - 1
- pēc tam piespiediet grilvirsmu no abām pusēm, lai to nostiprinātu - 2

Grilēšana

Lai veiktu grilēšanu un pagatavotu karstmaizes...

- Novietojiet trauku šķidrūmam, kas var izdalīties cepšanas laikā, zem snipja, kas paredzēts tā novadīšanai - 6
- Noregulējiet termostatu atbilstoši norādījumiem cepšanas temperatūru tabulā - 4
- Aizveriet ierīci.

Barbekjū pagatavošana

Lai vienlaicīgi grilētu gaļu un dārzeņus.

- Novietojiet trauku šķidrūmam, kas var izdalīties cepšanas laikā, zem snipja, kas paredzēts tā novadīšanai - 6
- Atveriet grilu.
- Paņēmiert rokturi, spēcīgi paceliet uz augšu ārējo vāku un atveriet to par 180°. Ierīce ir atvērta krāsns pozīcijā - 7

Minikrāsniņa

Lai uzsildītu svaigi gatavotus vai saldētus ēdienus (piem., pīrāgus, pankūkas, gatavas sviestmaizes) vai grilētu kaut ko nelielu (piem., zivi, uz iesma gatavotus ēdienus) tā, lai produkti netiktu saspiesti.

- Atveriet grilu: satverot rokturi (izolācijas veids atbilstošs attiecīgajam modelim) un paraujiet augšējo daļu/vāku uz ausu.
- Paceliet paliktņi līdz otro (2) turekļu līmenim.
- Uzmanīgi novietojiet augšējo daļu uz paliktņa tā, lai iegūtu minikrāsniņas pozīciju - 9
- Palaidiet rokturi. Abas virsmas atrodas maksimāli tālu viena no otras.

Ierīces pieslēgšana un uzsildīšana

- Pilnībā atritiniet vadu.
- Pārbaudiet, vai elektroinstalācijas jauda un spriegums sakrīt ar to, kas norādīts uz ierīces.
- Pieslēdziet ierīci tikai zemētām kontaktām.
- Ja lietojat elektrisko pagarinātāju:
 - tam jābūt ar saņemtu kontaktu ;
 - ievērojiet nepieciešamo piesardzību, lai apkārtējie nesapītos pagarinātāja vadā.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar noņemamu vadu: ja barošanas kabelis ir bojāts, to jāaizvieto ar kabeli vai speciālu komplektu, kuru varat iegādāties pie ražotāja vai viņa garantijas apkalpošanas servisa.

Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar fiksētu vadu: ja ierīces kabelis ir bojāts lai izvairītos no iespējamām briesmām, to drīkst aizvietot tikai ražotājs, apkopes serviss vai līdzīgas kvalifikācijas darbinieks.

Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējā taimera vai tālvadības pults palīdzību.

- Noregulējiet termostatu pozīcijā, kas norādīta cepšanas temperatūru tabulā - 4
Termostāta pozīcija ierīces uzsildīšanai ir vienāda ar cepšanai nepieciešamo.
- Vispirms pieslēdziet vadu ierīcei (atkarībā no modeļa), pēc tam pieslēdziet to strāvai :
iedegas sarkanā signāla lampa un ierīce sāk uzsilt - 5a

Nekad nepievienojiet ierīci strāvai, ja tā netiek lietota.

Nekad neieslēdziet ierīci, ja abas sildvirsmas nav novietotas tām paredzētajās vietās.

Nekad nelietot tukšu ierīci.

- Ļaujiet ierīcei apmēram piecas minūtes uzsilt. Ierīce ir uzsilusi, kad iedegas zaļā signāla lampa - 5b

Lai saglabātu ierīces pretpiedeguma īpašības, nekarsējiet pārāk ilgi tukšu ierīci.

Lietojot ierīci pirmo reizi, sākumā var izdalīties viegls aromāts un dūmi.

Nekad nelietojiet ierīci bez uzraudzības.

Cepšana

- Pēc uzsildīšanas ierīce ir gatava lietošanai.

Lai saglabātu pretpiedeguma pārklājuma īpašības:

- ieteicams lietot koka lāpstīņu, lai apgrīztu produktus,
- negriez produktus tieši uz grilvirsmas,
- necept produktus iesaiņojumā.

Nenovietojiet cepšanas piederumus uz ierīces sildvirsmas, lai tie nesakarstu.

Nepieskarieties ierīces metāla daļām, kamēr tās ir uzsildīšanas vai lietošanas procesā, jo tās ir ļoti karstas: lietojiet rokturi un, ja nepieciešams, virtuves cimds.

Nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek lietota.

- Cepšanas laikā pārļiecinieties, vai šķidrums līmenis traukā, kas paredzēta tā novadīšanai, nepārsniedz maksimāli pieļaujamo. Ja nepieciešams, iztukšojiet bļodiņu. Uzmanieties, lai neapdedzinātos, jo šķidrums ir ļoti karsts.

Grilēšana

- Novietojiet produktus uz apakšējās grilvirsmas.
- Aizveriet ierīci.
- Cepiet, ievērojot cepšanas tabulas instrukcijas.
- Attālums (no 0 cm līdz 3,5 cm) starp abām grilvirsmām noregulējas automātiski atkarībā no cepamajiem produktiem - 8

Ja cepat gaļu ar kauliem, izvēlieties barbekjū pozīciju, lai ēdiena pagatavošana noritētu viendabīgi.

Barbekjū pagatavošanai

- Vienmērīgi izvietojiet cepšanai paredzētos produktus uz abām grilvirsmām.
- Kad tiek lietota viena cepšanas virsma, ieteicams izvēlēties grila augšējo virsmu.
- Cepiet, ievērojot cepšanas tabulas instrukcijas.

Minikrāsniņa

- Novietojiet produktus uz apakšējās grilvirsmas.
- Mazus gabaliņus var grilēt nesasmalcinātus.
- Var uzsildīt svaigi gatavotus vai saldētus ēdienus (piem., pīrāgus, pankūkas, gatavas sviestmaizes, utt.).

Piezīme: šajā ierīcē nevar apcept (piem., picu vai citus ēdienus).

Pēc lietošanas

- Ierīce jāatvieno no strāvas. Atveriet ierīci.
- Ļaujiet ierīcei atdzist (apmēram 1 stundu) atvērtā veidā.
- Iztukšojiet cepšanas šķidrumam paredzēto trauku. Uzmaniību, nepārvietojiet ierīci, kamēr trauks ir pilns.
- Kad ierīce atdzisis, aizveriet to.
- **Lai noņemtu grilvirsmas:** uzspiediet uz abiem āķiņiem cepšanas virsmas sānos, lai tos atslēgtu, pēc tam noņemiet plāksni, to paceļot pa lenķi - 10
- Abi pārsegi un grilvirsmas var tikt tīrītas ar sūkli, siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli.
- Grilvirsmas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Nelietot metāla birstītes un tīrāmo pulveri.

- Ja atkārtoti mazgājāt plāksnes trauku mazgājamā mašīnā, ieteicams tās ik pa laikam pārklāt ar plānu pārtikas eļļas kārtu, lai pasargātu virsmu no piedegšanas.

Laikam ritot, plāksnes var nedaudz zaudēt krāsu.

- Izīrēti šķidrumam paredzētos traukus pēc katras lietošanas reizes.

Nekad nemērciet ierīci un tās vadu ūdenī.

- Ierīci var glabāt vertikālā stāvoklī - 11

• Ierīcēm ar režģi :

- aizveriet ierīci, pagrieziet režģi ap savu asi, turot to augstu, un tad novietojiet ierīci vertikālā stāvoklī.
- Aptiniet vadu ap ierīci un nostipriniet to, izmantojot vada fiksatoru.

Nepārvietojiet ierīci, turot aiz roktura.

Cepšanas tabula

Cepšanas laiki ir doti ieteikuma formā un var mainīties atkarībā no gaumes, ēdiena daudzuma, lieluma un to veida.

Gaļa un šašliki

Termostats 3	Funkcija	Cepšana
Liellopa ribiņas	grilēšana	9-11 min
Liellopa fileja	grilēšana	3-4 min
Liellopa gaļas šķēle	grilēšana	4-5 min
Tēļa ribiņas	barbekjū	8-9 min/puse
Jēra ribiņas	barbekjū	7-8 min/puse
Cūkgaļas ribiņas	grilēšana	7-9 min
Steiks	grilēšana	3-4 min
Maltā gaļa	grilēšana	4 min
Desiņas	grilēšana	7-9 min
Jēra gaļas šašliks	barbekjū	20-22 min
Aknu/nieru šašliks	barbekjū	20-25 min
Vistas gaļas šašliks	barbekjū	20-25 min
Cisiņi	barbekjū	7-9 min

Zivis

Termostats 3	Funkcija	Cepšana
Bute	barbekjū	6-7 min/puse
Sardines fileja	barbekjū	4-5 min/puse
Laša steiks	barbekjū	5-6 min/puse

Warzywa

Termostats 3	Funkcija	Cepšana
Sēnes	barbekjū	5-7 min/puse
Tomāti	barbekjū	5-7 min/puse
Kabači	barbekjū	5-10 min/puse
Baklažāni	barbekjū	5-10 min/puse

Sviestmaizes

Termostats 3	Funkcija	Cepšana
Karstmaizes	grilēšana	7-9 min
Karstmaize ar sieru un šķiņķi	grilēšana	4-5 min



Iesaistāmie vides aizsardzībā!

- ① Ierīces ražošanā izmantoti vairāki materiāli, kas ir lietojami atkārtoti vai atsevišķi pārstrādājami.
- ② Nododiet to elektroierīču savākšanas punktā vai, defekta gadījumā, autorizētā servisa centrā, lai nodrošinātu tās pārstrādi.

RUS	5 - 7
UA	8 - 10
PL	11 - 13
CZ	14 - 16
SK	17 - 19
H	20 - 22
BG	23 - 25
RO	26 - 28
SLO	29 - 31
SCG	32 - 33
BIH	35 - 37
HR	38 - 40
EST	41 - 43
LT	44 - 46
LV	47 - 49