Tefal®

OptiGrill Elite XL

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



Instructions for use - Инструкция по эксплуатации - Instrukcja użytkowania - Інструкція з використання - Pokyny k použití - Használati útmutató - Návod na použitie - Upute za uporabu - Instrucţiuni de utilizare - Инструкции за употреба - Uputstvo za upotrebu - Navodila za uporabo - Uputstvo za upotrebu - Kasutusjuhend - Naudojimo instrukcija - Lietošanas instrukcijas

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

Use, maintenance, cleaning and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.

EN

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

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

Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Never leave the appliance unattended when in use.

Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

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

Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.

Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.

Always plug the appliance into an earthed socket.

Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.

Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

WARNING: Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill. Some foods with a skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat can spit when boiling liquids become trapped. We therefore recommend piercing them with a knife or fork before cooking.

Do

- Read the instructions carefully, common to different models depending on the accessories your appliance with supplied with. Keep the instructions within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 11), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.

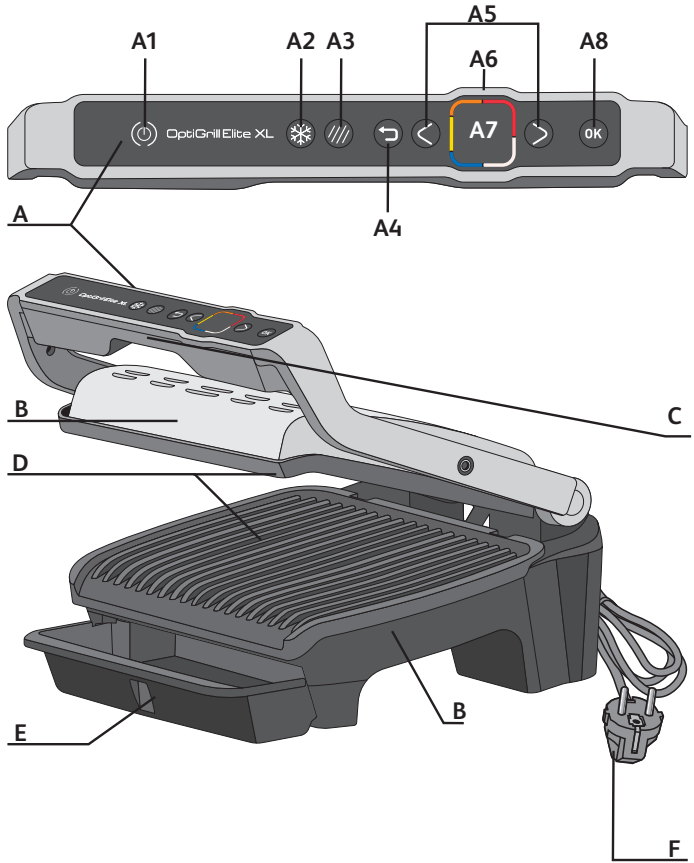
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.
- The instrument panel is fragile: clean, wipe and dry with a dry, soft cloth only. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functions.

Environment

Environment protection first!
Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
Leave it at a local civic waste collection point.



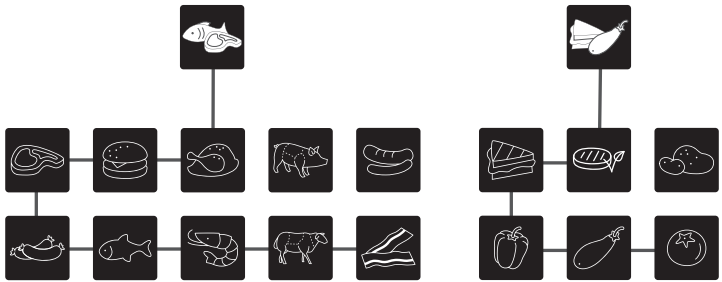
Description

A	Control panel	**A5**	Adjustment and navigation buttons	**B**	Appliance body
A1	On/Off button	**A6**	Preheating indicator and cooking level	**C**	Handle
A2	Frozen food function	**A7**	Display screen	**D**	Cooking plates
A3	Searing function	**A8**	**OK** button	**E**	Drip tray
A4	Return button			**F**	Power cord

Buttons are only activated when they are lit up.

EN

16 automatic cooking programs



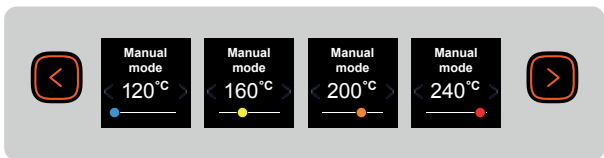
Two additional cooking options in automatic mode

Frozen food function

Searing function

Note: The Frozen food function and Searing function can be used independently or both at the same time.

Manual mode

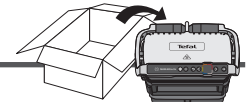


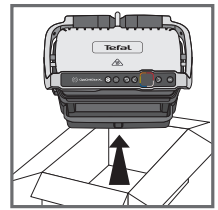
A Return button

If you are in a submenu and wish to return to the main menu, press once on the return button.

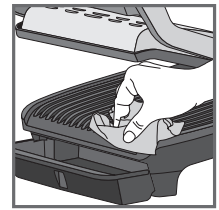
If you have selected the wrong program, press twice on the return button to cancel the function.

1 Before first use

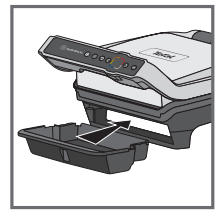




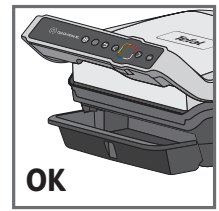
1



2



3

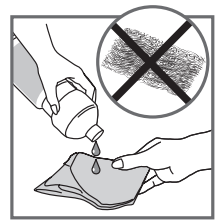


4

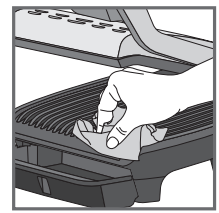
1 Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.

2 Prior to first use, thoroughly clean the cooking plates using some hot water and some washing-up liquid, carefully rinse and dry.

3-4 Install the removable drip tray at the front of the machine.



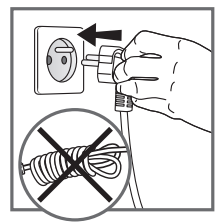
5



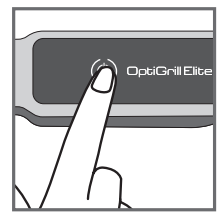
6

5 If you wish, for best results and to improve the effectiveness of the non-stick surface, you can wipe the cooking plates with a paper towel dipped in a little cooking oil.

6 Remove any excess oil with a clean paper towel.



7



8

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

8 Press the On/Off button.

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

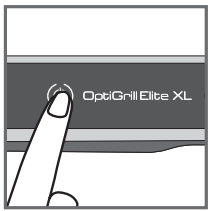
2 Using for the first time

9 Select your language using the arrows then press ok.

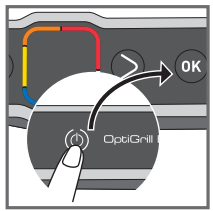


9

3 On/Off button



10



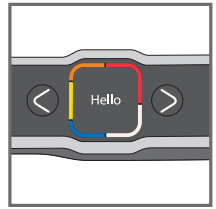
11

10 Switch on fig. 10.

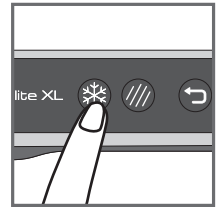
11 To switch off the grill press once on the On/Off button and once on the OK button to switch off the appliance.

EN

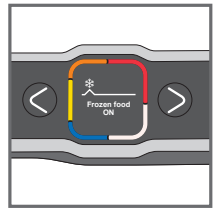
4 Frozen food function in automatic mode only



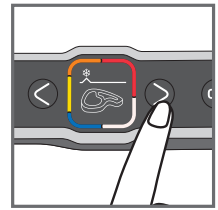
12



13



14



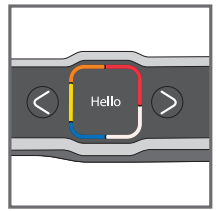
15

13-15 Frozen food function must be activated before starting preheating, if the food to be cooked is frozen/deep frozen.

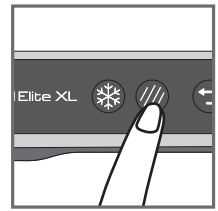
If you forget to activate the option, use the "return" button and repeat the steps.

This function is only available in automatic mode, not in manual mode.

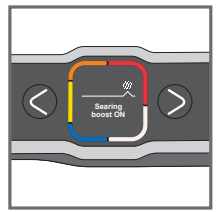
5 Searing function in automatic only



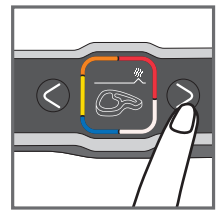
16



17



18



19

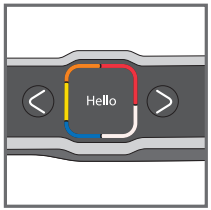
17-19 Searing function must be activated before starting preheating, if you want significant searing on the food to be cooked.

If you forget to activate the option, use the "return" button and repeat the steps.

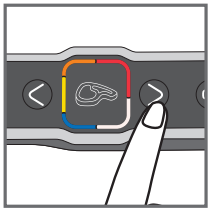
This function is only available in automatic mode, not in manual mode.

6 Cooking in automatic mode

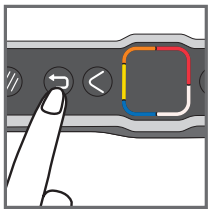
EN



20



21



22

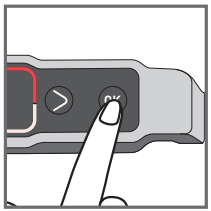
21 Select the appropriate cooking mode according to the type of food to be cooked.

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

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

22 If you would like to change program, you can return to the main menu by pressing once on the return button.

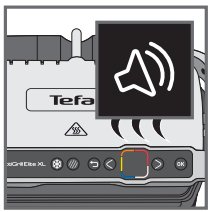
If you are unsure of which cooking mode to use, please refer to the Cooking Guide, page 20.



23



24



25

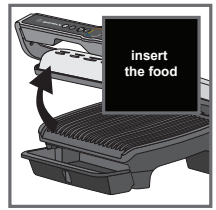
23 Press the **OK** button : the appliance starts to preheat.

Note: if you select the wrong program, use the "return" button.

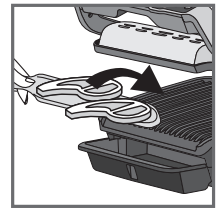
24 Wait 4 to 7 minutes. Once the appliance has started to preheat, if you wish to change the program, press the return button and then the OK button to confirm and return to the main menu. Press the return button again to cancel the function.

25 A beep sounds to signal that preheating is finished.

Caution: if the appliance remains closed for too long after preheating is finished, the safety system will turn off the appliance.



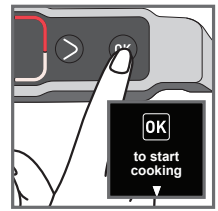
26



27



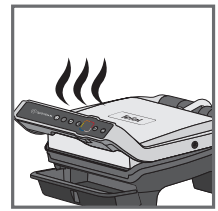
28



29



30



31



32



33

26-27
Once preheating has finished, you can insert your ingredients. Fully lift the grill lid and place the food on the grill.
Caution: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance.

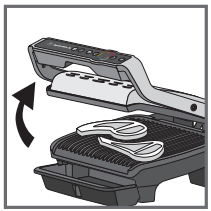
28-31
The appliance automatically calculates the cooking cycle (time and temperature) according to the quantity and thickness of the food.
Close the appliance so that the cooking cycle can start.

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

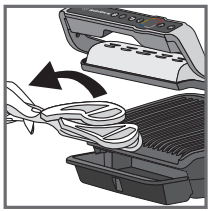
The arrow moves along the cooking level indicator and when it reaches a cooking level, the level is displayed and a beep sounds.
Note: the cooking levels are pre-programmed for each automatic mode.
During cooking, a beep will alert the user each time a cooking level is reached (e.g. rare/yellow).

Depending on the degree of cooking, the indicator changes colour and the cooking progress arrow moves on the screen.
Note, especially for meat, that it is normal for the cooking results to vary according to the type, quality and origin of the food.

32-33
At any time, you can find out the time remaining to reach the different levels of cooking. Press the right arrow if you want to see in how long before the next cooking level is reached. Note that this does not select the cooking levels. The grill continues to cook to the last cooking level and a beep sounds at each level.

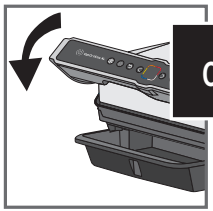


34



35

34-35 When the cooking level of your choice is reached and the beep sounds, open the appliance and remove your food.



36



37

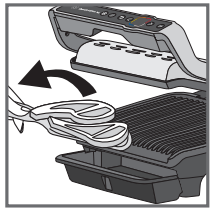
36-37 Close the lid. The screen asks for your confirmation to stop cooking. Confirm with OK if all foods have been removed, otherwise allow it to continue cooking.

If you wish to cook more food, refer to the paragraph 7, page 13.

Note: the safety system will turn off the power automatically if no program is selected after a certain time.

7 How to cook a second batch

Second batch of the same type of food

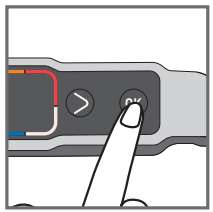


38



39

38-39 At the end of the first cook, an "any refill" screen appears. If you want to grill the same type of food, press OK.



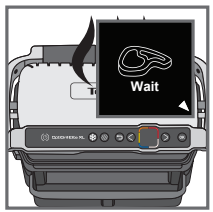
40



41

40 The appliance starts preheating.

41 Wait until preheating has finished.



42



43

42 Put the food on the grill.

43 Then follow steps 26 to 36.

Second cooking with a different type of food

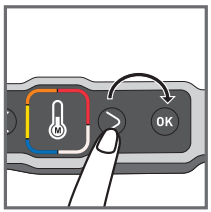
Once cooking your first ingredient has finished:

1. Ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.
2. Select the appropriate cooking program or mode.
3. Press the **OK** button to start preheating. During preheating, the preheating indicator is displayed on the screen.
4. Once preheating has finished, a beep sounds and the preheating information is shown on the screen.
5. The appliance is ready to use once preheating has finished. Lift the grill lid and place the food inside the grill. Then follow steps 26-36.

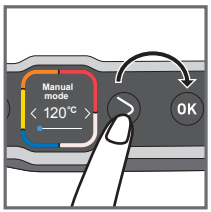
Important:
– Preheating is essential to cooking.
Reminder: before starting preheating, ensure that the appliance is closed and that there is no food inside.
– Wait until preheating is finished before opening the grill and putting food inside.
Note: if the new preheating cycle is started immediately after the end of the previous cycle, the preheating time will be shorter.

EN

8 Cooking in manual mode



44

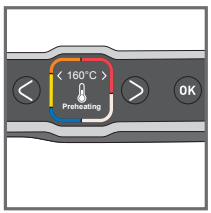


45

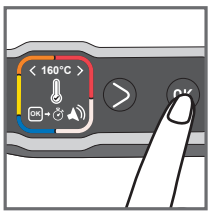
44 Select manual mode and press OK to confirm.

45 Select the desired temperature using the adjustment buttons. Please refer to manual cooking guide page 21.

Press OK to confirm the selected temperature.



46

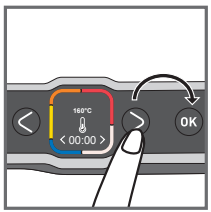


47

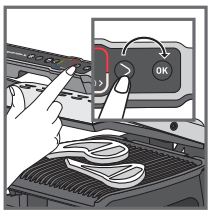
46 Wait until preheating has finished.

47 Once preheating has finished, press OK to start the timer.

Note: the cooking time can also be set from the start of preheating.



48



49

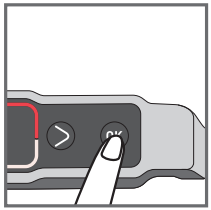
48 Press the adjustment buttons to select the desired cooking time.

49 Insert your food and press OK to start cooking and begin the countdown.

Press OK to adjust the temperature and/or the clock at any time.



50



51

50-51 A beep sounds to indicate when the cooking time has finished. Remove your food.

Press OK to stop the beeping and remove your food.

EN

9 Comments



52



53



54



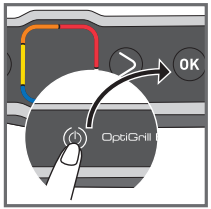
55

52-54

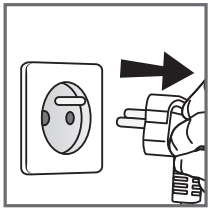
Depending on your personal preferences, open the grill and remove foods that have reached the desired cooking level, then close the grill to continue cooking other foods. The program will continue the cooking cycle until the last cooking level of the selected mode.

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

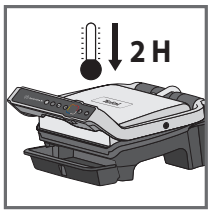
10 End of use



56



57



58

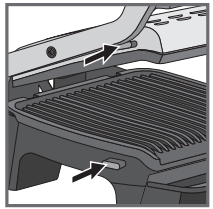
56 Press the On/Off button and confirm by pressing the OK button.

57 Unplug the appliance.

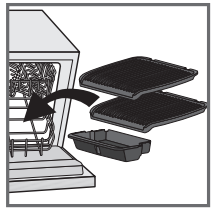
58 Let it cool for at least 2 hours.

To prevent accidental burns, allow the grill to cool completely before cleaning.

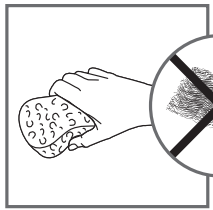
11 Cleaning



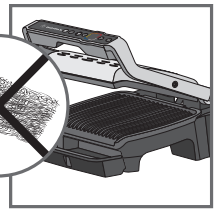
59



60



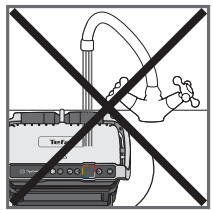
61



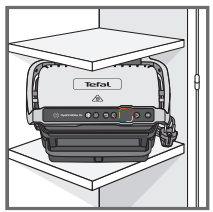
62



63



64



65

59 To unlock the plates, press the release tabs on the left hand side of the appliance. Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking plates.

60 The drip tray and cooking plates are dishwasher safe. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher. If you wash the plates in a dishwasher, always wipe the plates over with a little cooking oil on next use in order to condition the coating and ensure the best performance from the non-stick. The heating elements should never be cleaned after the plates have been removed. If they are very dirty, wait until the appliance has cooled down completely and clean them with a dry cloth.

61-62
To make washing the plates easier, soak them for 1 hour in hot water and some washing-up liquid, then rinse thoroughly to remove all residue. Dry them gently with a paper towel.
Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill or cooking plates, use only nylon or non-metallic cleaning pads suitable for non-stick surfaces.
Empty the drip tray and wash it in warm, slightly soapy water, then wipe it thoroughly with a paper towel.

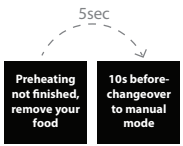
63 To clean the grill lid, wipe with a sponge moistened with warm water and dry with a soft, dry cloth. To clean the control panel, use only a soft, dry cloth.

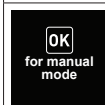
64 The appliance must not be submerged in water or in any other liquid.

65 Always ensure that the appliance is clean, cold and dry prior to storage.
All repairs must be done by an authorised service centre.

EN

Troubleshooting Guide

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

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

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

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

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

Cooking levels for each automatic program

16 AUTOMATIC PROGRAMS					
AUTOMATIC PROGRAMS		**COOKING LEVEL INDICATOR**			
MENUS		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Beef	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well done
	Chicken breast*	-	-	-	Well done
	Sausage	-	-	-	Well done
	Bacon**	-	-	Medium	Crispy
	Beef Burger***	-	-	-	Well done
	Panini	-	Lightly cooked	Toasted	Crispy
	Fish	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Seafood	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Potato	-	-	-	Soft
	Pepper	-	-	Crunchy	Soft
	Aubergine	-	-	-	Grilled
	Tomato	-	-	Crunchy	Soft
	Pork	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Pre-cooked sausages	-	-	-	Soft
	Lamb	-	Medium	Medium to well-done	Well done
	Vegetarian steak	-	-	-	Soft

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

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

OPTIGRILL ELITE PREPARATION ADVICE

For more significant searing, it is best to return the grilled food to the grill before serving it to your guests.

PRODUCTS	PREPARATION ADVICE
POTATO	• Cut lengthways • Coat or brush the potato slices with oil for the best cooking results.
PEPPER	• Cut in half lengthway and remove seeds
AUBERGINE	• Cut lengthways • Coat or brush the aubergine slices with oil for the best cooking results.
TOMATO	• Use round tomatoes • Use tomatoes that are not too ripe • Cut in half widthways • For optimal cooking, place the rounded side of the halved tomato on the bottom plate of the grill.
PORK	* Use the searing function if the thickness is more than 20 mm.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

RU

Руководство по эксплуатации. В целях собственной безопасности, а также бережного и длительного пользования прибором внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующую инфографику.

Этот прибор предназначен только для домашнего бытового использования в помещениях. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:

– в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
– на фермах;
– клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
- в мини-гостиницах.

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.

Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт или знания, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по поводу использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.

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

Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.

Во время использования доступные поверхности устройства могут сильно нагреваться. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.

Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

RU

Перед подключением устройства к электросети полностью разматывайте кабель питания.
Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его технический представитель.
Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителей, то выбирайте только те, которые находятся в хорошем состоянии, имеют вилку с заземлением и соответствуют номинальной мощности устройства. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.
Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.
Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.
Для очистки пластин используйте губку, горячую воду и моющее средство. Никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте гриль без двух пластин, установленных внутрь. Во время приготовления некоторых продуктов, покрытых кожицей (цельные сосиски, язык, птица и т. Д.) или больших кусков мяса могут образовываться брызги, из-за закипающей жидкости внутри. Поэтому мы рекомендуем протыкать кожицу ножом или вилкой перед приготовлением.

Всегда

- Внимательно прочитайте инструкции, общие для разных моделей в зависимости от принадлежностей, поставляемых с устройством, и храните их в пределах досягаемости.
- При случайном получении ожога промойте его холодной водой и немедленно обратитесь к врачу при необходимости.
- Перед первым использованием вымойте пластины (см. раздел 5), налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Разместите кабель питания аккуратно, с удлинителем или без, таким образом, чтобы люди могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабели.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставите их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить пластины устройства, всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку.
- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте подключенное или работающее устройство без присмотра.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или под шкаф у стены.
- Никогда не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или на мягкие поверхности, например на кухонное полотенце.
- Никогда не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или гобелены.
- Никогда не ставьте устройство на горячие или скользкие поверхности либо поблизости от них. Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источнику тепла или острым краям.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Не используйте металлические мочалки и агрессивные чистящие порошки, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Не перемещайте устройство во время эксплуатации.
- Не поднимайте устройство за рукоятку или металлические провода.
- Не используйте устройство без пищи.
- Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы между пластиной и приготовляемой пищей.
- Не извлекайте поддон для жира во время использования устройства. Если поддон для жира заполнился в процессе приготовления пищи, дайте устройству остыть и опустошите поддон.
- Не помещайте горячие пластины на хрупкие поверхности или под воду.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, избегайте чрезмерного предварительного разогрева пустого устройства.
- Никогда не переносите горячие пластины.
- Не готовьте при помощи устройства пищу, завернутую в алюминиевую фольгу.
- Чтобы не испортить устройство, никогда не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте листы алюминия и другие предметы между пластинами и нагревательным элементом.
- Никогда не готовьте на открытом гриле.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.

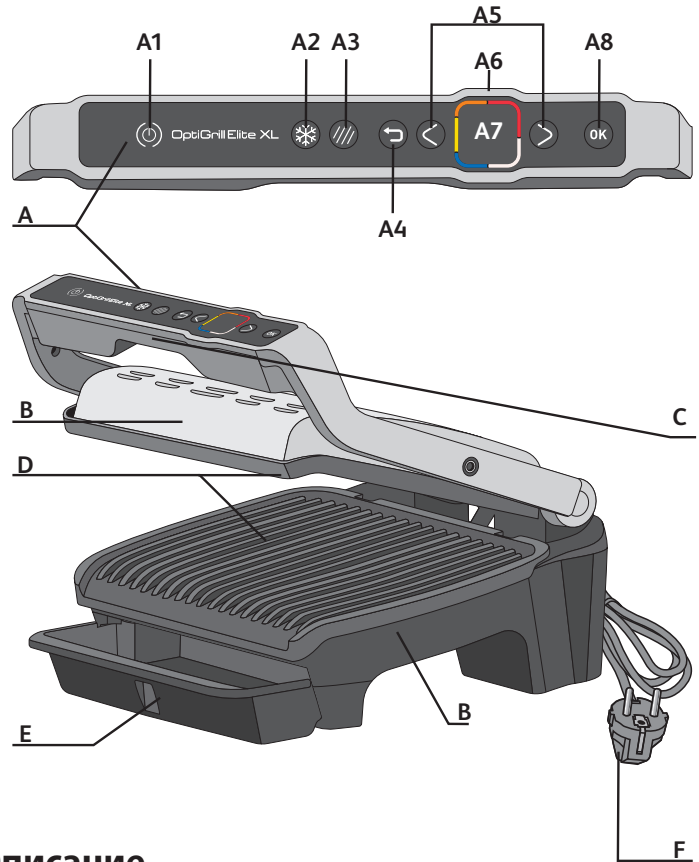
Советы и информация

- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- Во время первых минут использования устройство может испускать легкий запах и дым.
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Не употребляйте в пищу продукты, которые были в непосредственном контакте с частями устройства, имеющими маркировку .
- Если пища слишком толстая, предохранительная система автоматически отключит устройство.
- Панель управления хрупкая. Очищайте ее и протирайте насухо только сухой мягкой тканью. Не чистите ее влажной губкой во избежание повреждения органов управления.

Защита окружающей среды



Защита окружающей среды превыше всего!
Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.



Описание

A Панель управления

A1 Кнопка «Вкл./выкл.»

A2 Функция приготовления замороженных продуктов

A3 Функция зажаристой корочки

A4 Кнопка возврата

A5 Кнопки регулировки и навигации

A6 Индикатор прогрева и уровень приготовления

A7 Экран дисплея

A8 Кнопка **«OK»**

B Корпус устройства

C Рукоятка

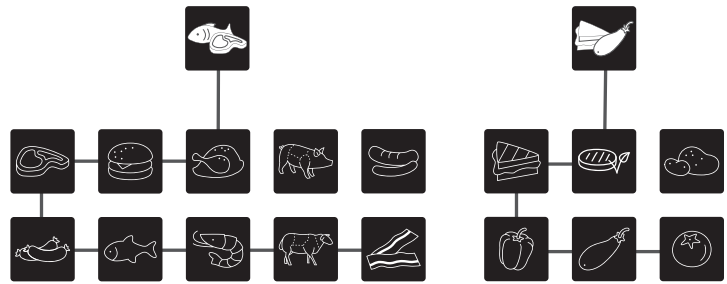
D Рабочие пластины

E Поддон для сока

F Шнур питания

Кнопки активны, только когда подсвечены.

16 автоматических программ приготовления



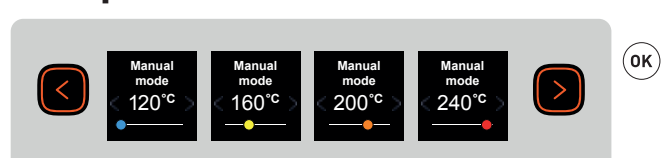
Два варианта приготовления в автоматическом режиме

Функция приготовления замороженных продуктов

Функция зажаристой корочки

Примечание. Функции «Разморозки» и «Суперкорочки» могут использоваться отдельно или одновременно.

Ручной режим

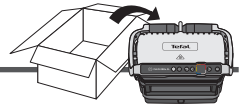


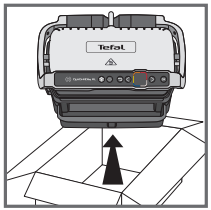
Кнопка возврата

Если вы находитесь в подменю и хотите вернуться в главное меню, нажмите кнопку возврата один раз.

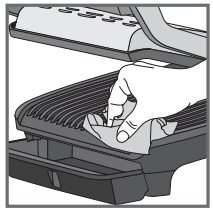
Если выбрана неправильная программа, нажмите кнопку возврата дважды для отмены функции.

1 Подготовка





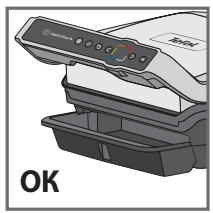
1



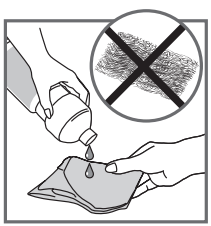
2



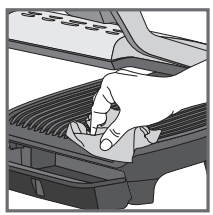
3



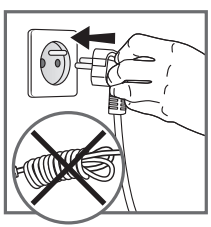
4



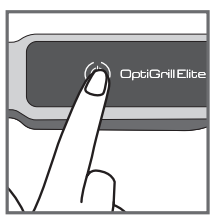
5



6



7



8

1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и любые другие вкладки изнутри и снаружи устройства.

2 Перед первым использованием тщательно очистите все пластины с помощью небольшого количества горячей воды и моющего средства, осторожно сполосните и просушите.

3–4 Расположите съемный поддон для сока в передней части устройства.

5 При желании для достижения наилучших результатов приготовления и повышения эффективности антипригарного покрытия рабочие пластины можно протирать бумажным полотенцем, смоченным небольшим количеством растительного масла.

6 Удалите излишки масла с помощью чистого бумажного полотенца.

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

8 Нажмите кнопку «Вкл./выкл.».

Осторожно! Убедитесь, что между пластинами нет продуктов.

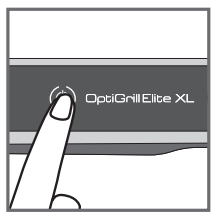
2 Перед первым использованием

9 С помощью кнопок со стрелками выберите язык и нажмите «OK».

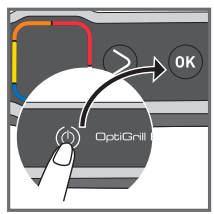


9

3 Кнопка «Вкл./выкл.».



10

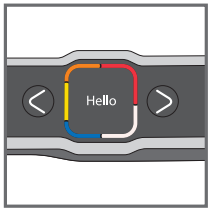


11

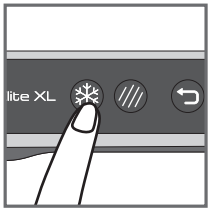
10 Включение

11 Для включения гриля нажмите на кнопку «Вкл./выкл.» два раза или один раз на кнопку «Вкл./выкл.» и один раз на кнопку «OK».

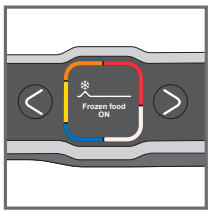
4 Функция приготовления замороженных продуктов в автоматическом режиме



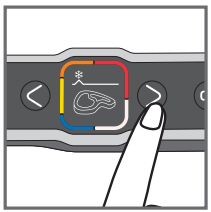
12



13



14

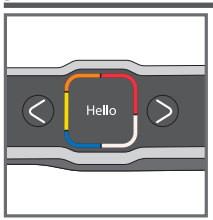

15

13–15 Функцию приготовления замороженных продуктов следует включать до начала прогрева при выборе автоматического режима, если для приготовления используются продукты, подвергнутые (глубокой) заморозке.

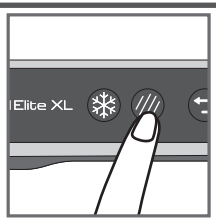
Если вы забыли включить эту функцию, нажмите кнопку возврата и выполните эти шаги заново.

Эта функция доступна только в автоматическом (не в ручном) режиме.

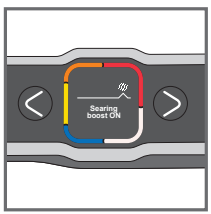
5 Функция зажаристой корочки в автоматическом режиме



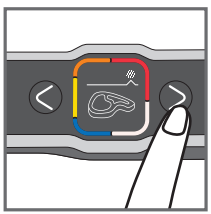
16



17



18

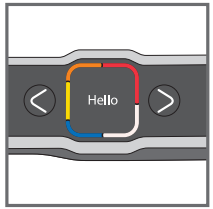

19

17-19 Если вы хотите приготовить продукт с более румяной корочкой, включите функцию зажаристой корочки до начала прогрева при выборе автоматического режима.

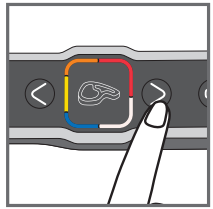
Если вы забыли включить эту функцию, нажмите кнопку возврата и выполните эти шаги заново.

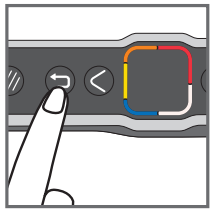
Эта функция доступна только в автоматических программах (но не в ручном режиме).

6 Приготовление в автоматическом режиме



20


21


22

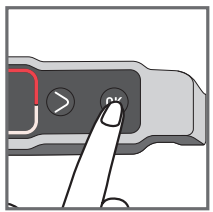
21 Выберите режим приготовления, соответствующий типу продуктов.

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

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

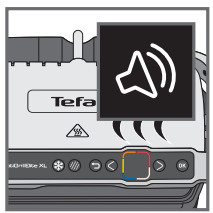
22 Если вы хотите изменить программу, вы можете вернуться в главное меню, нажав кнопку возврата один раз.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать, см. руководство на стр. 41.


23



24



25

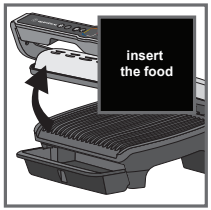
23 Нажмите на кнопку **OK** . Устройство начнет прогреваться.

Примечание: При выборе неправильной программы используйте кнопку возврата.

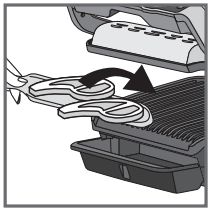
24 Подождите 4–7 минут. Если после начала предварительного нагрева необходимо изменить программу, нажмите кнопку возврата, а затем кнопку «OK» для подтверждения и возврата в главное меню. Нажмите кнопку возврата еще раз для отмены функции.

25 Прозвучит звуковой сигнал, означающий завершение прогрева.

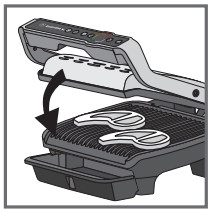
Примечание: если после завершения прогрева оставить устройство закрытым, защитная система автоматически отключит его.



26



27



28



29



30



31

26–27

После завершения прогрева можно поместить продукты в устройство. Откройте крышку и поместите продукты на гриль.

Примечание: если устройство остается открытым слишком долго, защитная система автоматически отключит устройство.

28–31

Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной продуктов.

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

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

Стрелка движется по индикатору уровня приготовления и когда она достигает определенного уровня, он отображается на дисплее, а также звучит сигнал.

Примечание: уровни приготовления предварительно заданы для каждого автоматического режима.

Во время приготовления звуковой сигнал извещает пользователя при каждом достижении следующего уровня приготовления (например, с кровью / желтый).

В зависимости от степени приготовления индикатор будет менять цвет, а стрелка хода приготовления будет двигаться по экрану.

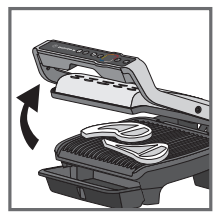
Обратите внимание, особенно во время приготовления мяса: это нормально, что результаты приготовления различны для продуктов разного типа, количества и происхождения.



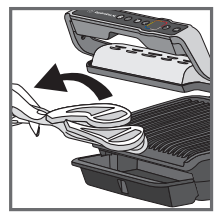
32



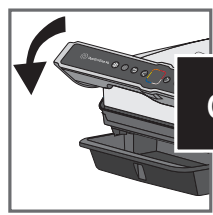
33



34



35





36 37

32–33: В любой момент можно посмотреть время, оставшееся до достижения различных уровней приготовления. Нажмите на стрелку вправо, если хотите посмотреть, сколько времени осталось до следующего уровня приготовления. Обратите внимание, что при этом не происходит выбор уровня приготовления. Гриль будет жарить продукты до окончания последнего уровня и издавать звуковой сигнал на каждом уровне.

34–35

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

36–37 Закройте крышку. На экране появится запрос подтверждения прекращения процесса приготовления. Подтвердите нажатием на «OK», если продукты удалены из устройства. В ином случае продолжайте готовить дальше.

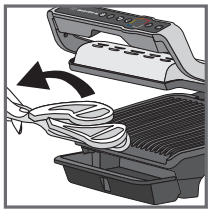
Если необходимо приготовить больше продуктов, См. раздел 7, стр. 34.

Примечание: защитная система автоматически отключит устройство через определенное время при отсутствии выбора программы.

RU

7 Как приготовить вторую партию

Приготовление второй партии

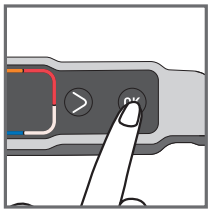


38



39

38–39 В конце приготовления первой партии на экране появится надпись «Хотите приготовить еще?». Если вы хотите приготовить на гриле такие же продукты, нажмите «OK».



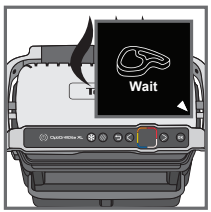
40



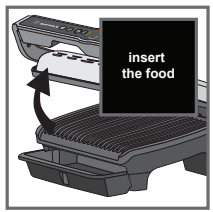
41

40 Устройство начнет прогрев

41 Дождитесь окончания прогрева



42



43

42 Положите продукты на гриль.

43 Выполните шаги 27–37.

Повторное приготовление с использованием других продуктов

После завершения приготовления первого продукта:

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет продуктов.
2. Выберите требуемую программу или режим приготовления.
3. Нажмите кнопку **OK**, чтобы начать прогрев. В ходе прогрева на экране отображается индикатор прогрева.
4. После завершения прогрева раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится информация о прогреве.
5. После окончания прогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите внутрь продукты. Выполните шаги 27–37.

Важно!

– Прогрев важен для процесса приготовления.

Напоминаем: перед началом прогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков продуктов.

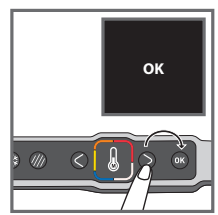
– Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него продукты, дождитесь окончания прогрева.

Примечание. Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время прогрева сокращается.

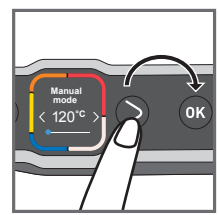
RU

8 Приготовление в ручном режиме





44

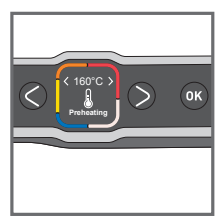


45

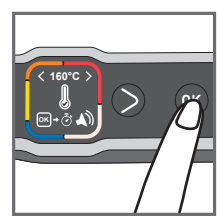
44 Выберите ручной режим и нажмите «OK» для подтверждения.

45 С помощью кнопок регулировки выберите требуемый уровень температуры.

Нажмите «OK» для подтверждения выбранной температуры.



46

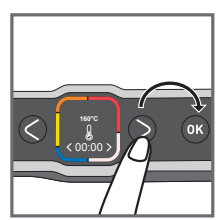


47

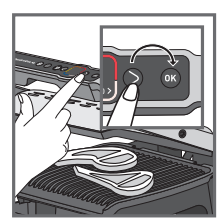
46 Дождитесь окончания прогрева.

47 После завершения прогрева нажмите «OK» для запуска таймера.

Примечание: время приготовления можно задать в момент начала прогрева.



48

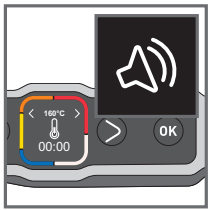


49

48 Используйте кнопки регулировки для выбора нужного времени приготовления.

49 Положите продукты на гриль и нажмите «OK» для запуска процесса приготовления и таймера.

При необходимости нажмите «OK» для регулировки температуры и/или таймера.



50

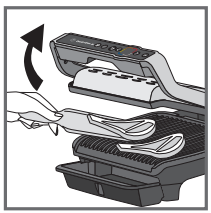


51

50-51 Звуковой сигнал обозначает окончание времени приготовления. Извлеките продукты.

Нажмите «OK», чтобы отключить звуковой сигнал, и извлеките продукты из гриля.

9 Комментарии



52



53

52–54

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



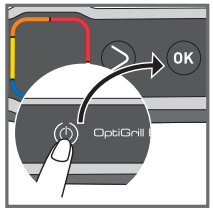
54



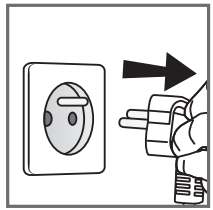
55

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

10 Завершение использования



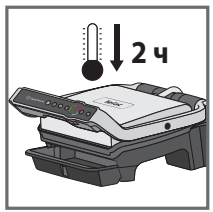
56



57

56 Чтобы выключить устройство, нажмите два раза на кнопку «Вкл./выкл.» или нажмите один раз на кнопку «Вкл./выкл.» и подтвердите действие нажатием на «OK».

57 Отключите прибор от электрической сети.

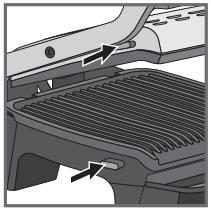


58

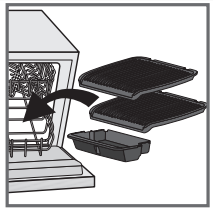
58 Дайте устройству остыть в течение 2 часов.

Чтобы избежать ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.

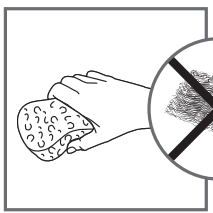
11 Очистка



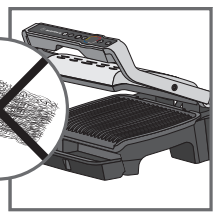
59



60



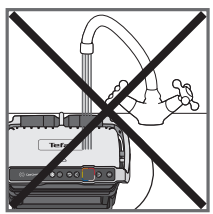
61



62



63



64

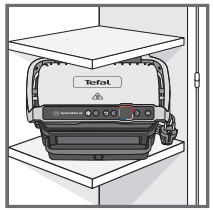
59 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства.

60 Лоток для сока и пластины гриля можно мыть в посудомоечной машине. Ни при каких обстоятельствах не следует помещать устройство и его шнур питания в посудомоечную машину. Не допускается чистить нагревательные элементы (сопротивления) после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью.

61–62
Чтобы упростить мытье пластин гриля, замочите их на 1 час в горячей воде с добавлением моющего средства, затем тщательно промойте их, чтобы удалить остатки пищи. Осторожно вытрите их бумажным полотенцем.
Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки деталей гриля. Используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.
Слейте жидкость из поддона для сока и вымойте его в слабом мыльном растворе теплой воды, после чего тщательно просушите бумажным полотенцем.

63 Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной в теплой воде, после чего протрите насухо мягкой тканью. Для чистки панели управления используйте только мягкую сухую ткань.

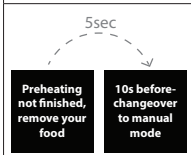
64 Не погружайте устройство в воду или иную жидкость.



65

65 Следите за тем, чтобы перед отправкой на хранение устройство было чистым и сухим.
Любые ремонтные работы должны выполняться в авторизованном сервисном центре.

Инструкции по устранению неполадок

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

RU

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК УСТРОЙСТВА ELITE		
Проблема	**Причина**	**Решение**
Устройство прекращает работу во время прогрева или цикла приготовления.	Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. Устройство слишком долго простаивало после прогрева, либо прогрев был завершен.	Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к сети и включите его.
	Запрос подтверждения окончания приготовления	2 решения: Нажмите «OK», если все продукты были извлечены из устройства или Не нажимайте «OK» и продолжайте готовить продукты
	Продукты не обнаружены, так как они слишком тонкие	Нажмите кнопку «OK», чтобы начать приготовление.
	Слишком большая толщина продукта	2 решения: Нажмите «OK» для продолжения приготовления в ручном режиме или Удалите продукты и нарежьте их тоньше, чтобы готовить в автоматическом режиме
Не могу задать время в ручном режиме	Экран завис на настройке температуры	Нажмите «OK» один раз для перехода к настройке времени и задайте значение с помощью стрелок. Нажмите «OK» для подтверждения. 

Уровни приготовления для автоматических программ

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

СПЕЦИАЛЬНЫЙ РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

СОВЕТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ

RU

Чтобы получить более румяную корочку, лучше всего еще раз обжарить готовые продукты на гриле непосредственно перед подачей гостям.

ПРОДУКТЫ	СОВЕТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ
КАРТОФЕЛЬ	• Нарезайте вдоль • Добавляйте растительное масло для получения наилучших результатов приготовления
ПЕРЕЦ	• Разрезайте пополам вдоль
БАКЛАЖАНЫ	• Нарезайте вдоль • Добавляйте растительное масло для получения наилучших результатов приготовления
ПОМИДОРЫ	• Используйте круглые помидоры • Используйте непереспелые помидоры • Разрезайте пополам поперек • Для получения оптимальных результатов приготовления уложите половинки помидоров выпуклой стороной на нижнюю пластину гриля.
СВИНИНА	* Используйте функцию зажаристой корочки, если толщина продукта превышает 20 мм.

INSTRUKCJE ORAZ WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PL

Wskazówki dotyczące użytkowania, konserwacji, czyszczenia i instalowania produktu: dla własnego bezpieczeństwa należy przeczytać całą instrukcję i zapoznać się z zamieszczonymi w niej piktogramami.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach. Gwarancja nie obejmuje następujących zastosowań, do których urządzenie nie jest przeznaczone:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- domy/gospodarstwa rolne;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.
Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba dorosła odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruowała je wcześniej odnośnie obsługi urządzenia. Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych; nie używać jako zabawki.
Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nigdy nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.

To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
Przed podłączeniem urządzenia, należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent lub jego serwis posprzedażowy.
Nie używać przedłużacza. Pod warunkiem akceptacji odpowiedzialności za takie postępowanie, należy używać wyłącznie przedłużacza będącego w dobrym stanie, wyposażonego we wtyczkę z bolcem uziemiającym oraz dostosowanego do mocy urządzenia. Należy podjąć wszystkie niezbędne kroki mające na celu wykluczenie ryzyka potknięcia się kogokolwiek o przedłużacz.
Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
Należy dopilnować, aby napięcie i moc zasilania były takie, jak podano na spodzie urządzenia.
Do czyszczenia płyt do pieczenia należy używać gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń.
Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie należy nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Bez założonych 2 płyt do pieczenia grilla nie należy podgrzewać ani wstępnie nagrzewać. Niektóre rodzaje mięsa ze skórą (kiełbasy, drób itp.) lub duże porcie mięsa mogą się rozwarstwić podczas wydostawania się soków. Rekomendujemy nakłucie mięsa przed rozpoczęciem grillowania.

Zalecenia

- Należy dokładnie przeczytać instrukcje wspólne dla różnych wersji i akcesoriów dostarczonych z urządzeniem; instrukcje te należy mieć potem pod ręką.
- Jeśli dojdzie do wypadku, należy natychmiast spłukać oparzenie zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć płyty (patrz część 5), rozprowadzić na nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć miękką ściereczką lub papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Niezależnie od tego, czy używany jest przedłużacz, czy też nie, przewód zasilający należy starannie poprowadzić w taki sposób, aby goście mogli się swobodnie poruszać wokół stołu bez ryzyka potknięcia się o przewód.
- Opary powstające podczas pieczenia mogą być niebezpieczne dla zwierząt o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym, np. dla ptaków. Zalecamy, aby właściciele ptaków trzymali je z dala od miejsca pieczenia.
- Urządzenie należy zawsze chronić przed dziećmi.
- Przed użyciem należy dopilnować, aby obydwie strony płyty były czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płyt, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy wkładać ich do piekarnika, kłaść na palnikach gazowych ani na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Należy dopilnować, aby płyty były stabilnie założone i poprawnie zaczepione w urządzeniu. W urządzeniu należy używać wyłącznie płytek dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.

- Aby nie uszkodzić płyt do pieczenia, należy zawsze używać drewnianej lub plastikowej łopatki.
- Należy używać wyłącznie części lub akcesoriów dostarczonych z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta. Nie należy ich używać do innych urządzeń lub niezgodnie z przeznaczeniem.

Zakazy

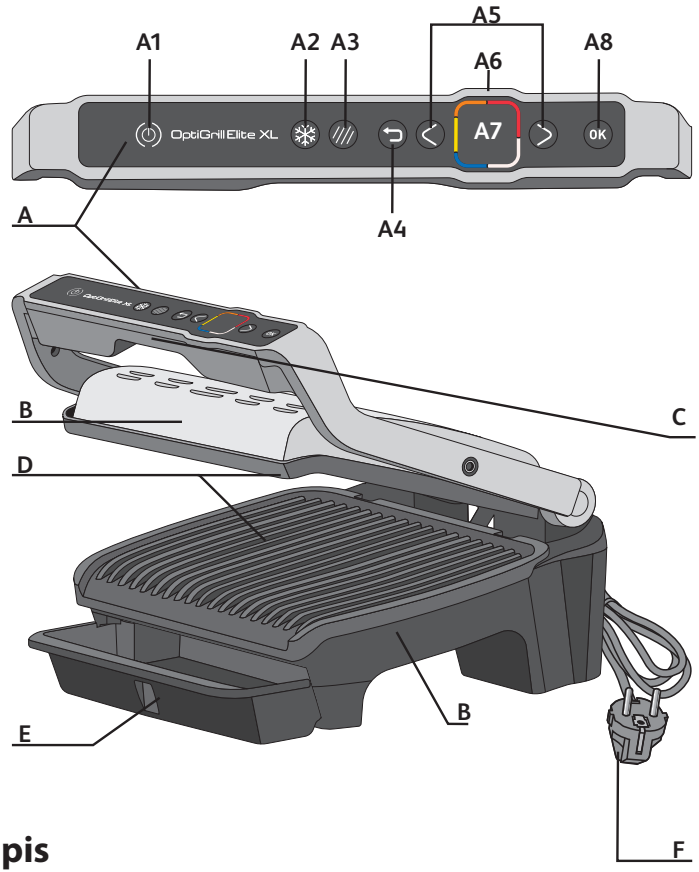
- Nie używać urządzenia na dworze.
- Gdy urządzenie jest podłączone do kontaktu, nigdy nie należy go zostawiać bez nadzoru.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się urządzenia, nie należy ustawiać go w kącie lub pod szafką naścienną.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnych powierzchniach (szklany stół, obrus, meble lakierowane, itp.) lub na miękkich powierzchniach takich jak ścierka do naczyń.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia pod szafką lub półką zawieszoną na ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak rolety/żaluzje, zasłony lub zawieszki naścienne.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia na gorących lub śliskich powierzchniach lub w ich pobliżu; przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani dotykać ich; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytach.
- Ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu, nie należy używać metalowych druciaków i myjek z wełny stalowej ani żrących środków do szorowania.
- Nie należy przestawiać pracującego urządzenia.
- Podczas przenoszenia nie należy trzymać urządzenia za uchwyt lub przewód zasilający.
- Nigdy nie należy włączać pustego urządzenia.
- Między płytą a opiekanymi artykułami spożywczymi nie należy używać folii aluminiowej lub innych przedmiotów.
- Podczas pieczenia nie należy wyjmować tacki do zbierania tłuszczu. Jeśli tacka do zbierania tłuszczu napełni się w czasie pieczenia: przed opróżnieniem należy pozwolić, aby urządzenie ostygło.
- Gorącej płyty nie należy odkładać na delikatnych powierzchniach ani wkładać pod wodę.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej, należy unikać nadmiernego wstępnego nagrzewania pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytami.
- Nie należy zapiekać produktów spożywczych w folii aluminiowej.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go nigdy używać do jakichkolwiek potraw flambirowanych.
- Między płyty a element grzewczy nie należy wkładać folii aluminiowej lub jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nigdy nie należy włączać grzania lub rozpoczynać pieczenia, gdy grill jest otwarty.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płyt do pieczenia.

Wskazówki/informacje

- Dziękujemy za zakup naszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia stosowne normy i przepisy zawarte w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością.
- Przy pierwszym użyciu, przez kilka pierwszych minut może występować lekkie dymienie i swąd.
- Nasza firma prowadzi prace badawczo-rozwojowe i zastrzega sobie prawo do wprowadzania w produktach modyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.
- Nie należy spożywać artykułów spożywczych, które stykały się z częściami oznaczonymi logo .
- Jeśli produkt spożywczy jest zbyt gruby, system zabezpieczający zatrzyma pracę urządzenia.
- Panel urządzenia jest delikatny: czyścić, wycierać i suszyć tylko za pomocą suchej i miękkiej szmatki. Nie czyścić wilgotną gąbką, gdyż można uszkodzić funkcje urządzenia.

Środowisko

Przede wszystkimi ochrona środowiska!
Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
Zostaw więc swoje stare urządzenie w miejscowym punkcie zbiórki odpadów.



Opis

A Panel sterowania

A1 Przełącznik włączone/wyłączone

A2 Tryb do mrożonek

A3 Tryb intensywnego smażenia:

A4 Przycisk powrotu

A5 Przyciski regulacji i nawigacji

A6 Wskaźnik nagrzewania wstępnego i poziomu pieczenia

A7 Wyświetlacz

A8 **Przycisk** OK

B Korpus urządzenia

C Uchwyt

D Płyty do pieczenia

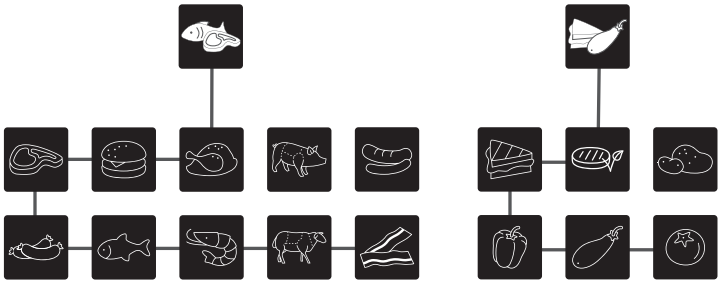
E Tacka ociekowa

F Przewód zasilający

Przyciski są aktywne tylko wtedy, gdy są podświetlone.

PL

16 automatycznych programów pieczenia



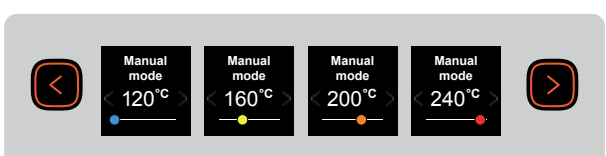
Dwie możliwe opcje pieczenia w trybie automatycznym

Tryb do mrożonek

Tryb intensywnego smażenia:

Uwaga! Z funkcji mrożenia i przysmażania żywności można korzystać niezależnie lub jednocześnie.

Tryb ręczny

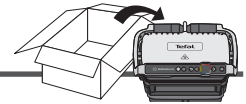


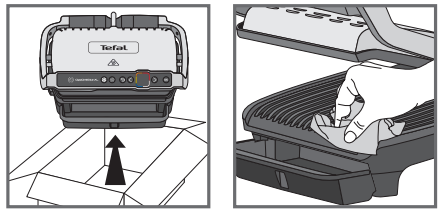
Przycisk powrotu

Gdy jest wyświetlone menu podrzędne, a użytkownik chce wrócić do menu głównego, należy nacisnąć przycisk powrotu.

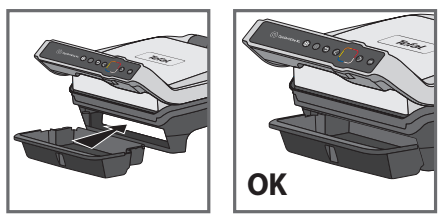
W przypadku wybrania niewłaściwego programu należy nacisnąć przycisk powrotu dwa razy, aby anulować tę funkcję.

1 Przygotowanie

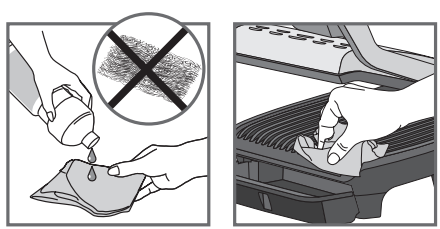




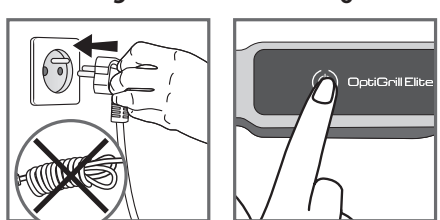
1 2



3 4



5 6



7 8

PL

1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i akcesoria zarówno po stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej urządzenia.

2 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić płytki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, delikatnie opłukać i wysuszyć.

3- 4 Z przodu urządzenia założyć wyjmowaną tacę ociekową.

5 Jeśli chcesz uzyskać lepsze wyniki i polepszyć skuteczność powierzchni nieprzywierającej, możesz wytrzeć płytki do pieczenia ręcznikiem papierowym zamoczonym w małej ilości oleju.

6 Usunąć nadmiar oleju czystym ręcznikiem papierowym.

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

8 Nacisnąć przycisk wł./wył.

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

PL

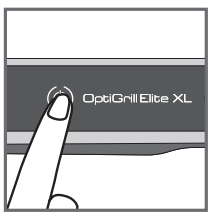
2 Pierwsze użycie

9 Wybierz swój język za pomocą strzałek a następnie wciśnij ok.

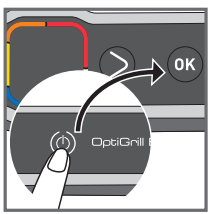


9

3 Przycisk wł./wył



10

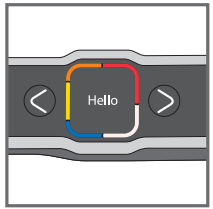


11

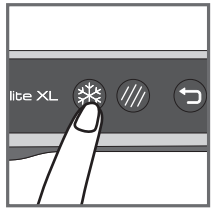
10 Włącz

11 Aby wyłączyć grill, należy wcisnąć dwukrotnie przycisk Wł/Wył lub raz przycisk Wł/Wył i raz przycisk OK. aby wyłączyć urządzenie.

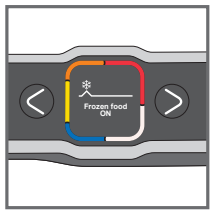
4 Funkcja mrożonek w trybie automatycznym



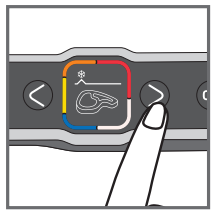
12



13



14



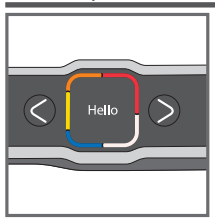
15

13-15 Funkcja mrożonek powinna być włączona przed rozpoczęciem wstępnego nagrzewania przy wybieraniu trybu automatycznego, jeżeli produkt będzie pieczony jako produkt zamrożony.

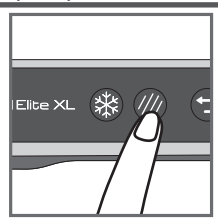
Jeśli użytkownik zapomniał włączyć tę opcję, powinien wyłączyć urządzenie i powtórzyć czynności.

Funkcja ta jest dostępna tylko w trybie automatycznym a nie w trybie ręcznym.

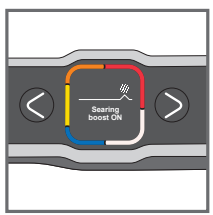
5 Funkcja intensywnego smażenia w trybie automatycznym



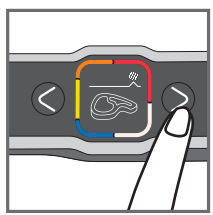
16



17



18



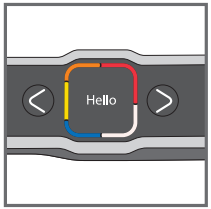
19

17-19 Funkcja intensywnego smażenia powinna być włączona przed rozpoczęciem wstępnego nagrzewania przy wybieraniu trybu automatycznego, jeżeli chcesz mocno podsmażyć wybrany produkt.

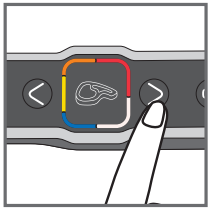
Jeśli użytkownik zapomniał włączyć tę opcję, powinien wyłączyć urządzenie i powtórzyć czynności.

Funkcja ta jest dostępna tylko w trybie automatycznym a nie w trybie ręcznym.

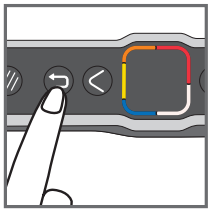
6 Pieczenie w trybie automatycznym



20



21



22

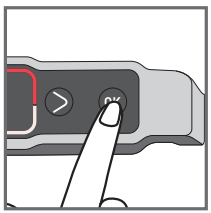
21 Wybrać odpowiedni tryb pieczenia, dobrany do rodzaju produktów spożywczych.

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

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

22 Jeśli użytkownik chce zmienić program, może wrócić do menu głównego przez jednokrotne naciśnięcie przycisku powrotu.

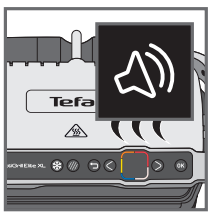
W razie wątpliwości odnośnie do tego, którego trybu pieczenia użyć, należy zapoznać się z przewodnikiem pieczenia na stronie 62.



23



24



25

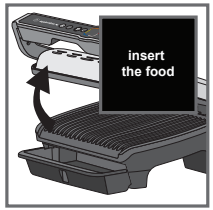
23 Nacisnąć przycisk **OK**: urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne.

Uwaga: w przypadku wybrania niewłaściwego programu należy użyć przycisku powrotu.

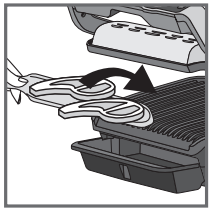
24 Odczekać4 do 7 minut. Jeśli użytkownik chce zmienić program po rozpoczęciu nagrzewania wstępnego, powinien nacisnąć przycisk powrotu, a następnie przycisk OK, aby potwierdzić zamiar i wrócić do menu głównego. Aby anulować tę funkcję, nacisnąć przycisk powrotu ponownie.

25 Sygnał dźwiękowy rozlegnie się po zakończeniu wstępnego nagrzewania.

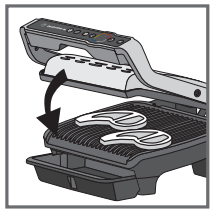
Komentarz: Na końcu etapu nagrzewania wstępnego, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte zbyt długo, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.



26



27



28



29



30



31

26-27
Po zakończeniu wstępnego nagrzewania możesz włożyć składniki. Należy otworzyć przykrywkę grilla i umieścić produkty spożywcze na grillu.

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

28-31
Urządzenie automatycznie obliczy cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do ilości i grubości produktów.
Zamknąć urządzenie, aby rozpocząć cykl pieczenia.

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

Strzałka przesuwa się wzdłuż wskaźnik poziomu pieczenia a gdy osiągnie poziom pieczenia, poziom ten jest wyświetlony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Uwaga: poziomy pieczenia są predefiniowne dla każdego trybu automatycznego.
Podczas pieczenia sygnał dźwiękowy ostrzeże użytkownika za każdym razem, gdy poziom pieczenia jest osiągnięty (np. lekko/ żółty).

W zależności od stopnia pieczenia wskaźnik zmieni kolor a strzałka przebiegu pieczenia przesuwa się po ekranie.
Należy pamiętać, że zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienność efektów pieczenia jest normalnym zjawiskiem, efekty mogą zależeć od rodzaju, jakości i pochodzenia produktów spożywczych.

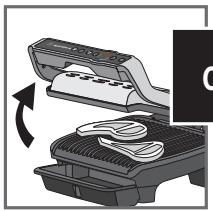


32



33

32-33: W dowolnej chwili możesz znaleźć czas pozostały do osiągnięcia różnych poziomów pieczenia. Nacisnąć prawą strzałkę, jeśli chcesz zobaczyć czas pozostały przed osiągnięciem następnego poziomu pieczenia. Zwróć uwagę, że nie jest to wybór poziomu pieczenia. Grill kontynuuje pieczenie do ostatniego poziomu pieczenia a sygnał dźwiękowy rozlegnie się na każdym poziomie.

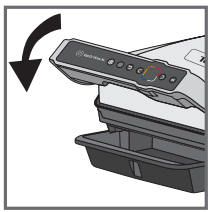


34



35

34-35
Gdy zostanie osiągnięty wybrany poziom pieczenia i gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty spożywcze.



36



37

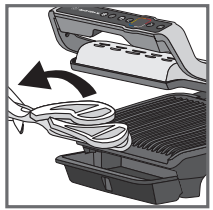
36-37 Zamknij pokrywę. Ekran poprosi o potwierdzenie, czy chcesz wyłączyć pieczenie. Potwierdź za pomocą OK, jeżeli wszystkie produkty zostały wyjęte, w przeciwnym razie należy kontynuować pieczenie.

Aby zapiec więcej produktów spożywczych, Więcej informacji można znaleźć w paragrafie 7 na stronie 55.

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie, jeżeli żaden program nie został wybrany.

7 Pieczenie drugiej partii.

Druga partia tego samego typu produktów

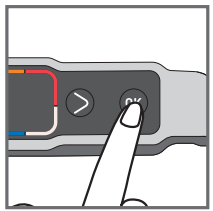


38



39

38-39 Na zakończenie pierwszego pieczenia na ekranie wyświetli się Dodatkowa porcja.. Jeżeli chcesz grillować ten sam rodzaj produktu, naciśnij OK.



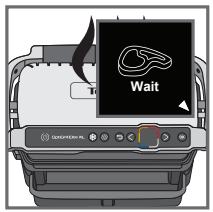
40



41

40 Urządzenie zacznie wstępne nagrzewanie.

41 Odczekaj, aż nagrzewanie się zakończy.



42



43

42 Włóż produkty na grill.

43 Następnie postępuj według kroków 27 do 37.

Kolejne pieczenie z innym składnikiem

Po zakończeniu pieczenia pierwszego składnika:

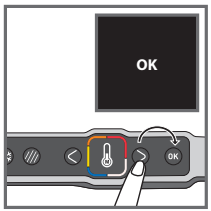
1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybierz odpowiedni program lub tryb do pieczenia.
3. Aby rozpocząć nagrzewanie, nacisnąć przycisk **OK**. W trakcie nagrzewania wskaźnik nagrzewania wyświetlony jest na ekranie.
4. Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na ekranie wyświetli się informacja o nagrzewaniu.
5. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w środku urządzenia. Następnie postępuj według kroków 27 do 37.

Ważne:
– Nagrzewanie wstępne jest niezbędne do pieczenia.
Przypomnienie: Przed włączeniem nagrzewania wstępnego należy upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim resztek produktów spożywczych.
– Przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać aż zakończy się nagrzewanie wstępne.

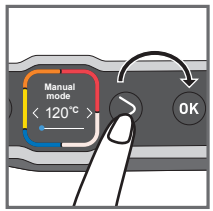
Uwaga: Jeśli nowy cykl nagrzewania zostaje uruchomiony natychmiast po zakończeniu poprzedniego cyklu, wówczas czas nagrzewania ulegnie skróceniu.

PL

8 Pieczenie w trybie ręcznym



44

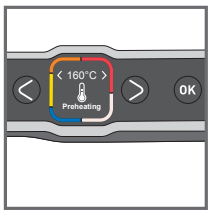


45

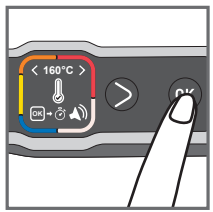
44 Wybrać tryb ręczny i nacisnąć OK, by potwierdzić.

45 Wybrać żądaną temperaturę za pomocą przycisków regulacji.

Nacisnąć OK, by potwierdzić wybraną temperaturę.



46

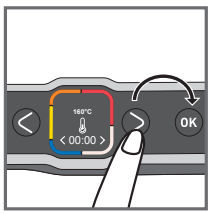


47

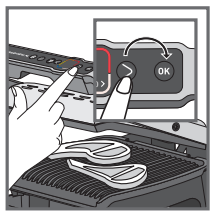
46 Odczekać, aż nagrzewanie się zakończy.

47 Po zakończeniu nagrzewania, nacisnąć OK, by uruchomić zegar.

Uwaga: czas pieczenia można również ustawić od momentu nagrzewania.



48

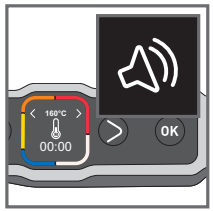


49

48 Przyciskami regulacji wybrać żądany czas pieczenia.

49 Włożyć produkty i nacisnąć przycisk OK, aby rozpocząć zapiekanie i uruchomić odliczanie czasu.

Aby w dowolnym momencie ustawić temperaturę lub zegar, należy nacisnąć przycisk OK.



50



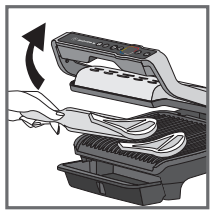
51

50-51 Sygnał dźwiękowy rozlegnie się, by oznaczyć, że czas pieczenia zakończył się. Wyjąć produkty.

Nacisnąć przycisk OK, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, i wyjąć produkty.

PL

9 Uwagi



52



53

52-54

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



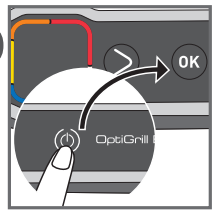
54



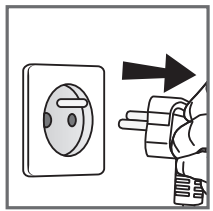
55

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

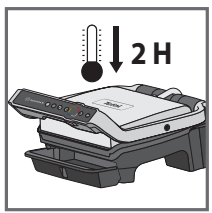
10 Koniec używania



56



57



58

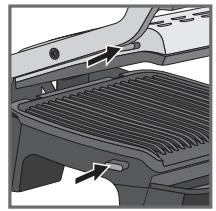
56 Nacisnąć dwukrotnie przycisk Wł/Wył, by wyłączyć urządzenie lub przycisk Wł/Wył i potwierdzić wciskając przycisk OK.

57 Odłączyć urządzenie od zasilania.

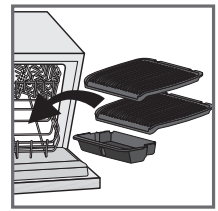
58 Pozwolić, aby urządzenie ostygło przez co najmniej 2 godziny.

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

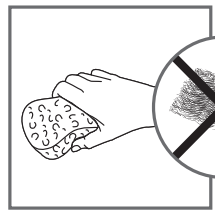
11 Czyszczenie



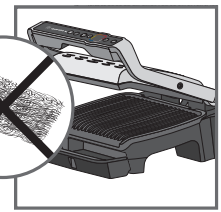
59



60



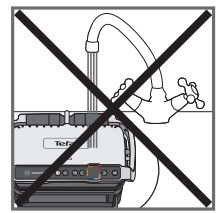
61



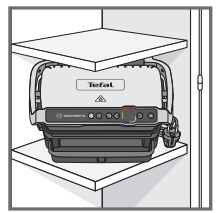
62



63



64



65

59 Przed czyszczeniem, odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia.

60 Tackę ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce. Urządzenia i jego przewodu zasilającego nie wolno wkładać do zmywarki. Elementów grzewczych (rezystorów) nie należy nigdy czyścić po wyjęciu płytek. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić je suchą szmatką.

61-62
Aby mycie płyt było łatwiejsze, należy umieścić je w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i pozostawić w niej na godzinę, a potem dokładnie je opłukać w celu usunięcia wszystkich osadów. Należy je delikatnie wytrzeć papierowym ręcznikiem.
Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać wyłącznie myjek nylonowych lub innych wykonanych z materiałów niemetalowych.
Opróżnić tackę ociekową na soki i umyć ją w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego, następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.

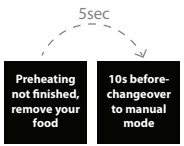
63 W celu wyczyszczenia pokrywy grilla wystarczy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie, a następnie wytrzeć do sucha miękką, suchą ściereczką. Aby wyczyścić panel kontrolny, użyć miękkiej, suchej szmatki.

64 Grilla nie można zanurzać w wodzie ani w innym płynie.

65 Zawsze upewnić się, że grill jest czysty i suchy przed przechowywaniem.
Wszystkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany punkt serwisowy.

Rozwiązywanie problemów – przewodnik

PL

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ELITE – PRZEWODNIK		
Problem	**Przyczyna**	**Rozwiązanie**
Urządzenie przerywa w czasie cyklu nagrzewania wstępnego lub pieczenia.	Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Urządzenie działało bez produktów zbyt długo po nagrzewaniu lub nagrzewanie skończyło się.	Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka minut. Podłączyć następnie urządzenie i włączyć je.
	Zakończenie prośby o potwierdzenie pieczenia	2 rozwiązania: Nacisnąć OK, jeżeli wszystkie produkty zostały wyjęte. Lub Nie naciskać OK i pozostawić produkty trochę dłużej do pieczenia.
	Nie wykryto produktów gdyż są zbyt cienkie.	Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk OK.
	Zbyt cienkie produkty	2 rozwiązania: Nacisnąć OK, by kontynuować pieczenie w trybie ręcznym. Lub Wyjąć produkty, by zmniejszyć grubość i rozpocząć pieczenie w trybie automatycznym.
Nie mogę ustawić czasu w trybie ręcznym.	Ekran jest zablokowany na ustawianiu temperatury.	Nacisnąć OK, by przejść do ustawiania czasu i ustaw go za pomocą strzałek. Nacisnąć OK, by potwierdzić. 

PL

PL

Poziomy przypieczenia do każdego programu automatycznego

16 PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH					
AUTOMATYCZNE PROGRAMY		**WSKAŹNIK POZIOMU PIECZENIA**			
MENU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Wołowina	Krwisty	Lekko	Średnio	Mocno
	Kurczak	-	-	-	Mocno
	Kiełbasa	-	-	-	Mocno
	Bekon	-	-	Średnio	Chrupiący
	Hamburger	-	Lekko	Średnio	Mocno
	Panini	-	Lekko pieczony	Przypieczony	Chrupiący
	Ryba	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Owoce morza	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Ziemniak	-	-	-	Lekko
	Pieprz	-	-	Chrupiący	Lekko
	Bakłażan	-	-	-	Grillowany
	Pomidor	-	-	Chrupiący	Lekko
	Wieprzowina	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Podgotowana kiełbasa	-	-	-	Lekko
	Jagnięcina	-	Średnio	Średnio do mocno	Mocno
	Stek wegetariański	-	-	-	Lekko

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

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

PL

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

Dla intensywniejszego pieczenia zaleca się przekręcenie grillowanych produktów przed podaniem gościom.

PRODUKTY	PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA
ZIEMNIAK	• Potnij wzdłuż • Dodaj olej do składników dla lepszego pieczenia
PIEPRZ	• Potnij wzdłuż na połowę
BAKŁAŻAN	• Potnij wzdłuż • Dodaj olej do składników dla lepszego pieczenia
POMIDOR	• Użyj okrągłych pomidorów • Użyj pomidorów, które nie są zbyt dojrzałe • Przetnij wszerz na połowę • Dla optymalnego gotowania włóż zaokrągloną stronę przekrojonego na pół pomidora na spodzie płyty grillującej
WIEPRZOWINA	* Używać funkcji intensywnego smażenia jeżeli grubość przekracza 20 min.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

Вказівки щодо використання, технічного обслуговування, очищення та встановлення виробу: для власної безпеки ознайомтеся з усіма пунктами посібника з експлуатації, зокрема з відповідними піктограмами.

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

- кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- фермерські будинки;
- готелі, мотелі, та інші заклади для тимчасового проживання;
- домашні готелі типу "ночівля і сніданок".

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

Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями щодо використання приладу та його характеристик, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, аби переконатися, що вони не грають з приладом.

Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи, яким бракує досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або були були попередньо проінструктовані щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють можливу небезпеку. Дітям забороняється очищувати та обслуговувати прилад, якщо вони молодше 8 років й не перебувають під наглядом.

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

Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.

⚠ Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або авторизований сервісний центр.

Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки справний подовжувач, який має штепсель із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Вживіть усіх необхідних запобіжних заходів, щоб уникнути спотикання об подовжувач.

Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.

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

Для очищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.

Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля. Деякі продукти зі шкіркою (цілі сосиски, язик, птиця тощо) або великі шматки м'яса можуть бризкати чрез киплячу рідину, яка в них залишилась. Тому ми рекомендуємо проткнути їх ножем або виделкою перед приготуванням.

Обов'язково

- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами, що входять до комплекту, і зберігайте їх в доступному місці.
- У разі опіку, негайно промийте його холодною водою та, за необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. розділ 5), налийте на них трохи олії і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб люди могли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахів. Ми рекомендуємо власникам птахів тримати їх подалі від зони приготування їжі.

- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтеся, що пластини чисті з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки у приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в авторизованому сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.
- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в авторизованому сервісному центрі. Не використовуйте їх з іншими приладами або для інших цілей.

За жодних обставин

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріванню приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під настінною шафою або полицею, а також поруч з легкозаймистими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або гардини.
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню пластин для приготування.
- Ніколи не нарізайте продукти безпосередньо на пластинах.
- Не користуйтеся металевими скребками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття пластин.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без продуктів всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте піддон для жиру під час приготування їжі. Якщо піддон для жиру заповнився під час приготування їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття пластин, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити прилад, не готуйте за рецептами, що передбачають використання техніки фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

Рекомендації / Інформація

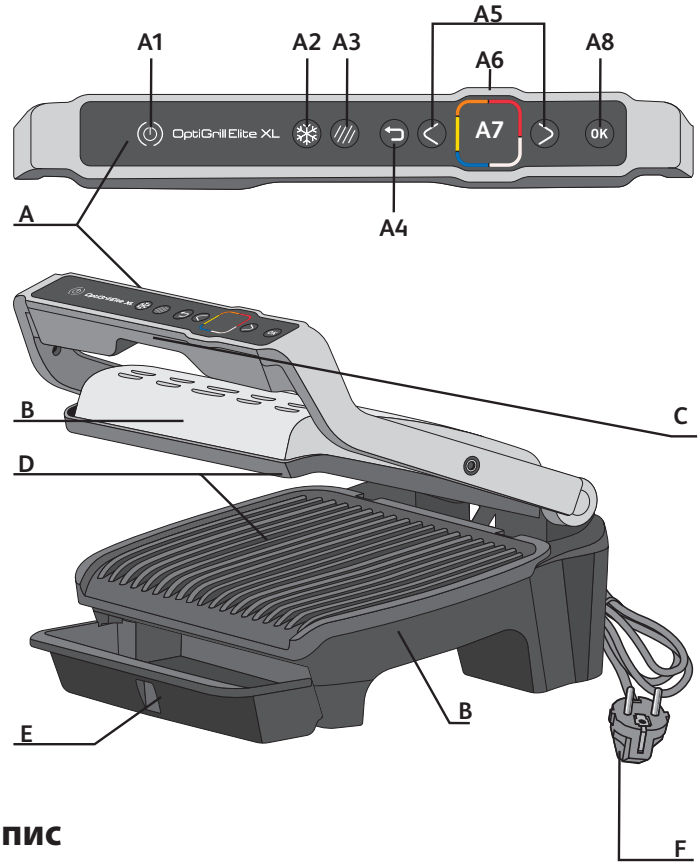
- Дякуємо за придбання цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива про низьковольтне обладнання - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.

- Наша компанія проводить політику постійних наукових досліджень і розробок і може змінювати прилади без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені логотипом .
- Якщо інгредієнт занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.
- Панель керування крихка: очищуйте, протирайте та просушуйте тільки сухою, м'якою тканиною. Не протирайте її вологою губкою, оскільки це може пошкодити її функції.

Захист довкілля

В першу чергу захист довкілля!

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



Опис

A Панель керування

A1 Кнопка On/Off (Увімк./Вимк.)

A2 Функція приготування заморожених продуктів

A3 Функція підрум'янювання

A4 Кнопка повернення

A5 Кнопки налаштування та навігації

A6 Індикатор попереднього нагрівання та рівня приготування

A7 Екран індикатора

A8 Кнопка «ОК»

B Корпус

C Ручка

D Пластини для приготування

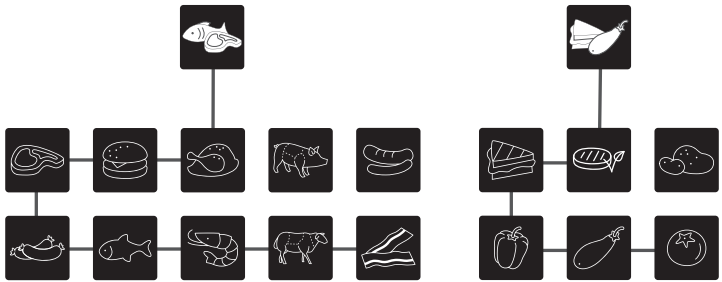
E Піддон для жиру

F Шнур живлення

Якщо кнопка активна, вона підсвічується.

UA

16 програм автоматичного приготування



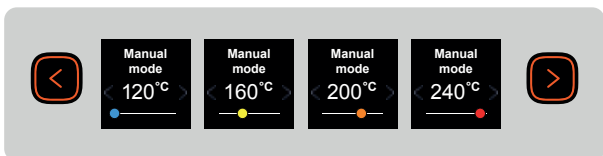
Два можливі варіанти приготування в автоматичному режимі.

Функція приготування заморожених продуктів

Функція підрум'янювання

Примітка. Функції приготування заморожених продуктів і підрум'янювання можна використовувати незалежно або одночасно.

Ручний режим

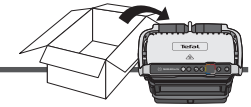


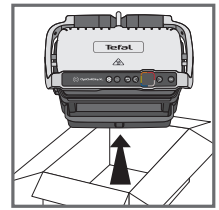
Кнопка повернення

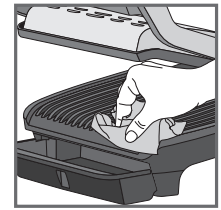
Якщо ви перебуваєте в підменю та хочете повернутися до головного меню, натисніть кнопку повернення один раз.

Якщо ви вибрали неправильну програму, двічі натисніть кнопку повернення для скасування функції.

1 Підготовка

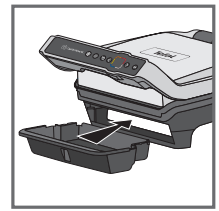


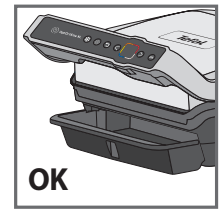

1


2

1 Зніміть весь пакувальний матеріал, наклейки та різні аксесуари як зсередини, так і ззовні приладу.

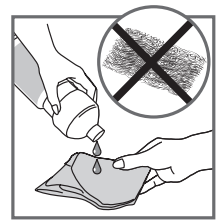
2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини гарячою водою з невеликою кількістю мийної рідини, потім ополосніть і витріть насухо.

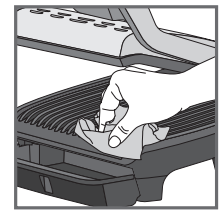

3



4

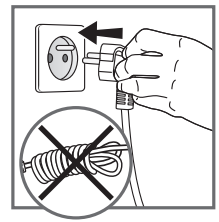
3-4 Встановіть знімний піддон для жиру в передній частині приладу.

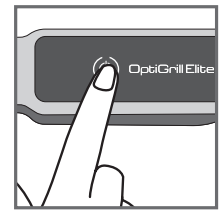

5


6

5 За бажанням, для досягнення найкращих результатів і підвищення ефективності антипригарного покриття, ви можете протерти пластини для приготування паперовим рушником, просоченим невеликою кількістю олії.

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.


7



8

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

8 Натисніть кнопку On/Off.

Увага: Переконайтеся, що між пластинами немає продуктів.

UA

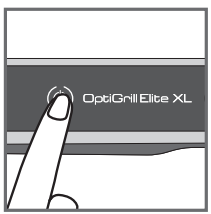
2 Перед першим використанням

9 Виберіть мову за допомогою стрілок, потім натисніть «OK».

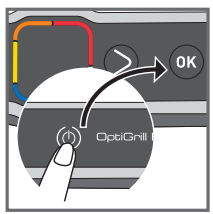


9

3 Кнопка On/Off



10



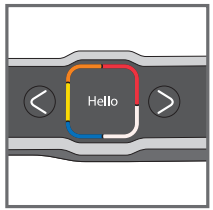
11

10 Увімкнення

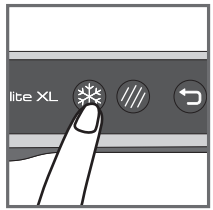
11 Щоб вимкнути гриль, натисніть кнопку On/Off двічі або один раз натисніть кнопку On/Off та один раз кнопку «OK».

4 Функція приготування заморожених продуктів в автоматичному режимі

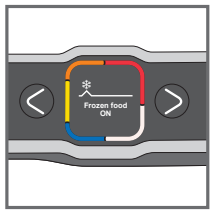




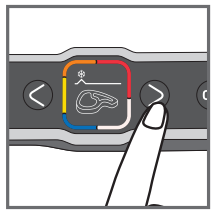
12



13



14



15

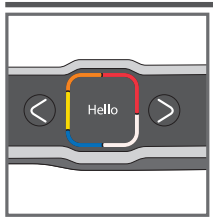
13-15 Функція приготування заморожених продуктів має бути активована до початку попереднього нагрівання при виборі автоматичного режиму, якщо продукти, що готуються, заморожені.

Якщо ви забудете ввімкнути якусь опцію, скористайтеся кнопкою повернення та повторіть дії.

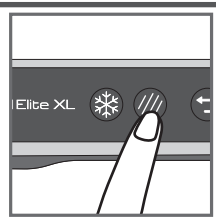
Ця функція доступна лише в автоматичному режимі, але не в ручному режимі.

5 Функція підрум'янювання в автоматичному режимі

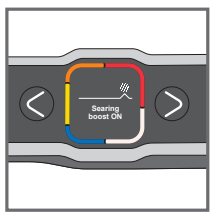




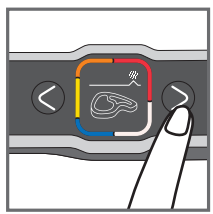
16



17



18



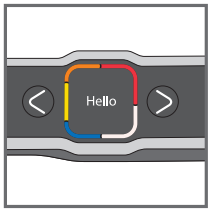
19

17-19 Функція підрум'янювання має бути активована до початку попереднього нагрівання при виборі автоматичного режиму, якщо ви бажаєте, щоб продукти, що готуються, були підрум'янені.

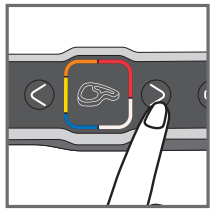
Якщо ви забудете ввімкнути якусь опцію, скористайтеся кнопкою повернення та повторіть дії.

Ця функція доступна лише в автоматичному режимі, але не в ручному режимі.

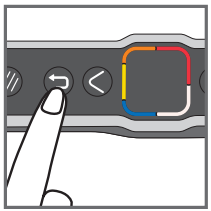
6 Приготування в автоматичному режимі



20



21



22

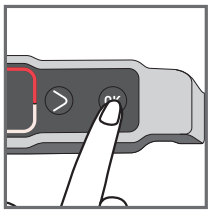
21 Виберіть режим приготування відповідно до типу продуктів, що готується.

Коментар щодо м'яса: результати приготування страв з використанням автоматичної програми можуть відрізнятися залежно від походження, нарізки, та якості продуктів, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах високої якості.

Також потрібно звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати шматки товщиною більше 4 см.

22 Якщо ви бажаєте змінити програму, ви можете повернутися до головного меню одним натисканням кнопки повернення.

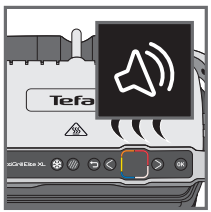
Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати, зверніться до посібника з приготування, стор. 84.



23



24



25

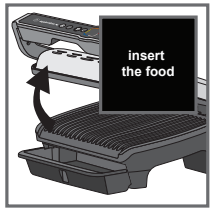
23 Натисніть кнопку OK : прилад почне попереднє нагрівання.

Примітка: якщо ви вибрали неправильну програму, скористайтеся кнопкою повернення.

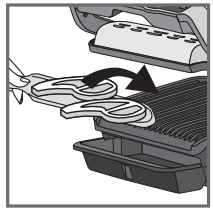
24 Зачекайте 4 - 7 хвилин.Якщо ви хочете змінити програму після того, як прилад почав нагріватися, натисніть кнопку повернення, а потім кнопку «OK», щоб підтвердити дію та повернутися до головного меню. Для скасування функції натисніть кнопку повернення ще раз.

25 Пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що переднє нагрівання завершено.

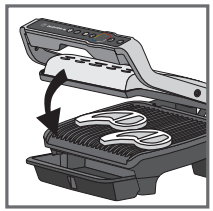
Коментар: якщо після завершення попереднього нагрівання прилад залишається закритим занадто довго, система безпеки вимкне його.



26



27



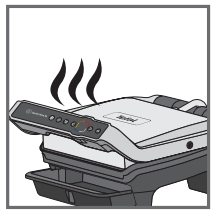
28



29



30



31

26-27

Після завершення попереднього нагрівання ви можете покласти продукти. Відкрийте прилад і покладіть їх на гриль.

Коментар: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично вимкне його.

28-31

Прилад автоматично розраховує цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості продуктів.

Закрийте прилад, щоб почати приготування.

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

Стрілка рухається по індикатору рівня приготування, а коли вона досягне певного рівня приготування, він відображається і лунає звуковий сигнал.

Примітка: рівні приготування попередньо запрограмовані для кожного автоматичного режиму.

Під час приготування звуковий сигнал буде попереджати користувача щоразу, як досягається певний рівень приготування (наприклад, з кров'ю/жовтий).

Залежно від ступеню приготування індикатор буде міняти колір, а стрілка прогресу приготування буде рухатися по індикатору.

Зверніть увагу на те, що це нормально, коли результати приготування залежать від типу, якості та походження продуктів. Особливо це стосується м'яса.

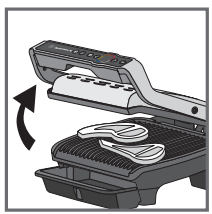


32

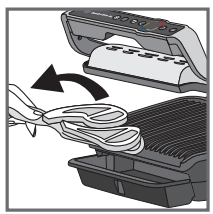


33

32-33: У будь-який час можна дізнатися, скільки часу залишилося до досягнення різних ступенів приготування. Натисніть праву стрілку, якщо ви хочете побачити, скільки часу залишилося до досягнення наступного рівня приготування. Зверніть увагу на те, що таким чином не можна обрати рівні приготування. Гриль продовжує готувати до останнього рівня приготування, а на кожному новому рівні лунає звуковий сигнал.

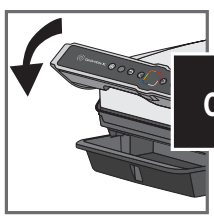


34



35

34-35
Коли досягається бажаний рівень приготування і лунає звуковий сигнал, відкрийте гриль і вийміть страву.



36



37

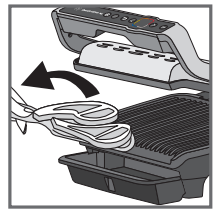
36-37 Закрийте кришку. На індикаторі з'явиться запит на підтвердження припинення приготування. Натисніть «OK» для підтвердження, якщо всі продукти були вийняті, в іншому випадку залиште їх готуватися далі.

Якщо ви бажаєте приготувати інший продукт, Див. розділ 7, стор. 77.

Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад, якщо після певного часу не буде вибрано жодної програми.

7 Приготування другої порції

Друга порція того ж типу продуктів.

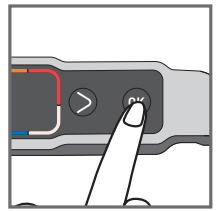


38



39

38-39 Наприкінці першого приготування з'являється запит «Any refill?» ("Наступна порція?). Якщо ви бажаєте приготувати другу порцію продуктів того ж типу, натисніть «OK».



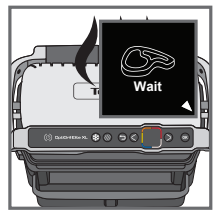
40



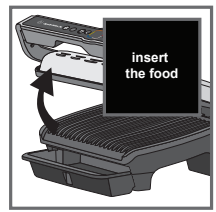
41

40 Прилад почне попереднє нагрівання.

41 Дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.



42



43

42 Покладіть продукти на гриль.

43 Потім дотримуйтеся кроків 27-37.

Наступне приготування з іншими продуктами

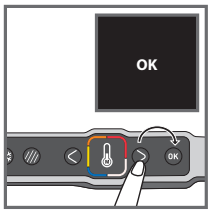
Коли було завершено приготування першої партії страви:

1. Переконайтеся, що прилад закритий, а всередині немає їжі.
2. Виберіть потрібну програму приготування або ручний режим.
3. Натисніть кнопку **OK**, щоб почати попереднє нагрівання. Під час попереднього нагрівання індикатор попереднього нагрівання буде відображатися на екрані індикатора.
4. Після завершення попереднього нагрівання пролунає звуковий сигнал та інформація щодо попереднього нагрівання з'явиться на екрані індикатора.
5. Прилад готовий до використання після завершення попереднього нагрівання. Відкрийте кришку приладу та покладіть їжу всередину гриля. Потім дотримуйтеся кроків 27-37.

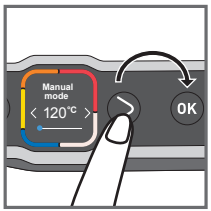
Важливо:
– попереднє нагрівання необхідне для приготування будь-яких страв.
Запам'ятайте: перед активацією попереднього нагрівання переконайтеся, що прилад закритий та всередині немає продуктів.
– Перед тим як відкрити гриль і покласти всередину продукти, дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.
Примітка: якщо новий цикл попереднього нагрівання буде активований одразу після завершення попереднього циклу, час попереднього нагрівання буде зменшений.

UA

8 Приготування в ручному режимі



44

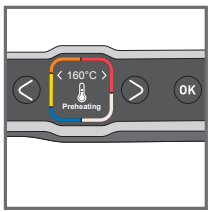


45

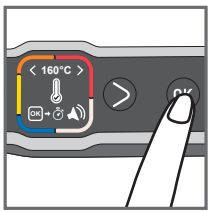
44 Виберіть ручний режим і натисніть «OK» для підтвердження.

45 Виберіть потрібну температуру за допомогою кнопок налаштування.

Натисніть «OK» для підтвердження вибраної температури.



46

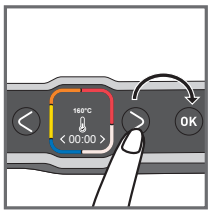


47

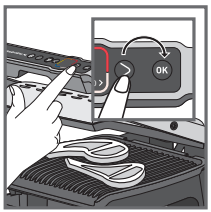
46 Дочекайтеся завершення попереднього нагрівання.

47 Після завершення попереднього нагрівання натисніть «OK», щоб запустити таймер.

Примітка: відлік часу приготування також можна встановити від початку попереднього нагрівання.



48



49

48 Натискайте кнопки налаштування, щоб вибрати бажаний час приготування.

49 Покладіть вашу їжу й натисніть кнопку «OK», щоб почати готування й відлік часу.

Ви можете в будь-який момент натиснути кнопку «OK» для налаштування температури та/або часу готування.



50



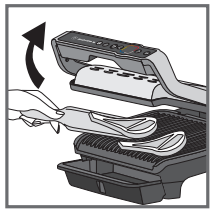
51

50-51 Коли час приготування завершиться пролунає звуковий сигнал. Вийміть готову страву.

Натисніть кнопку «OK», щоб вимкнути звуковий сигнал і вийняти їжу.

UA

9 Рекомендації щодо приготування



52



53

52-54

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



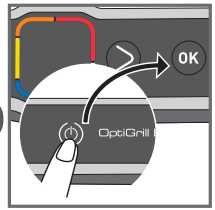
54



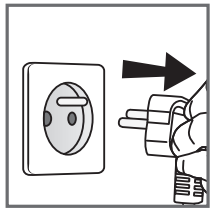
55

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

10 Завершення використання



56



57



58

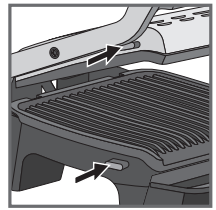
56 Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку On/Off двічі, або натисніть кнопку On/Off один раз і для підтвердження кнопку «OK».

57 Відключіть прилад від мережі живлення.

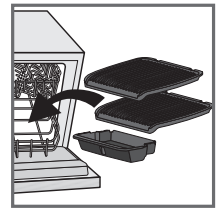
58 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

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

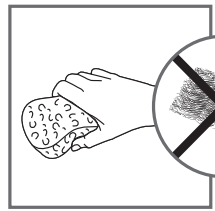
11 Очищення



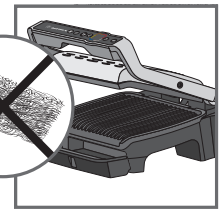
59



60



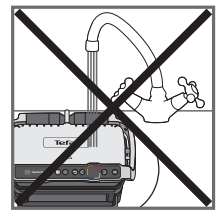
61



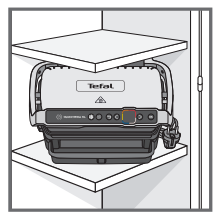
62



63



64



65

59 Перед очищенням розблокуйте та зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження робочої поверхні.

60 Піддон для жиру та пластини можна мити в посудомийній машині. Забороняється мити прилад і його шнур живлення в посудомийній машині. Забороняється очищувати нагрівальні елементи (резистори) після виймання пластин. Якщо вони сильно забруднені, почекайте, доки прилад повністю охолоне, та очистіть їх сухою ганчіркою.

61-62

Щоб полегшити миття тарілок, замочіть їх на 1 годину в гарячій воді з невеликою кількістю мийної рідини, після чого ретельно промийте, щоб видалити всі залишки. Акуратно витріть тарілки досуха паперовим рушником.

Не користуйтеся металевими сребками, жорсткими губками або абразивними засобами, щоб очистити будь-яку частину приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.

Вийміть піддон для жиру та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

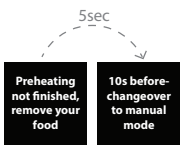
63 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою, м'якою ганчіркою. Для очищення панелі керування використовуйте тільки м'яку, суху тканину.

64 Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

65 Перед зберіганням завжди перевіряйте, щоб гриль був чистим, холодним і сухим.

Всі ремонтні роботи має виконувати авторизований сервісний центр.

Усунення несправностей

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ДЛЯ ГРИЛЯ ELITE		
Проблема	**Причина**	**Рішення**
Прилад вимикається самостійно під час циклу попереднього нагрівання або приготування.	Під час приготування прилад занадто довго був відкритим. Після завершення попереднього нагрівання прилад не працював занадто довго.	Вийміть штепсель з розетки та почекайте кілька хвилин. Потім вставте штепсель в розетку знову та увімкніть його.
	Запит на підтвердження завершення приготування.	2 рішення: Натисніть «OK», якщо всі продукти були вийняті з приладу. Або Не натискайте «OK» і залиште продукти готуватися трохи довше.
	Продукти не розпізнаються, оскільки вони занадто тонкі.	Натисніть «OK», щоб почати приготування.
	Продукти занадто товсті.	2 рішення: Натисніть «OK», щоб продовжити приготування в ручному режимі. Або Вийміть продукти, щоб зменшити товщину шматків для продовження приготування в автоматичному режимі.
Неможливо встановити час в ручному режимі.	Індикатор завис на налаштуванні температури.	Натисніть «OK» один раз, щоб перейти до встановлення часу, а потім встановіть час за допомогою стрілок. Натисніть «OK» для підтвердження. 

Рівні приготування для кожної автоматичної програми

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

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

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

СПЕЦІАЛЬНИЙ РУЧНИЙ РЕЖИМ

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	
Для сильнішого підрум'янення краще повернути продукт на гриль перед подачею на стіл.	
ПРОДУКТИ	РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
КАРТОПЛЯ	• Розрізати уздовж • Додати олії для кращого приготування
ПЕРЕЦЬ	• Розрізати уздовж і навпіл.
БАКЛАЖАН	• Розрізати уздовж • Додати олії для кращого приготування
ТОМАТ	• Використовувати круглі томати • Використовувати не надто стиглі томати • Розрізати по ширині на дві частини • Для оптимального приготування покладіть половину томата круглою стороною на нижню пластину гриля.
СВИНИНА	* Використовуйте функцію підрум'янення, якщо товщина більше 20 мм.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Pokyny k použití, údržbě, čištění a instalaci: pro vaši vlastní bezpečnost si přečtěte všechny odstavce návodu k obsluze včetně souvisejících piktogramů.

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

- v kuchyňkách pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
- chalupy;
- pro klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení;
- prostředí, kde se poskytuje nocleh se snídaní.

Před prvním použitím odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče.

Přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, nejsou-li tyto osoby pod dohledem nebo nejsou-li řádně poučeny ohledně použití spotřebiče dospělou osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dozorem, aby se se zařízením nehrály, nebo ho nepoužívaly jako hračku.

Přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti. Pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dohledem dospělé osoby.

Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zapnuté zařízení nikdy nenechávejte bez dozoru.

⚠ Teplota na přístupných plochách může být vysoká, když je zařízení v provozu. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů přístroje.

Toto zařízení není určeno na provoz ve spojení s externím časovačem nebo

samostatným systémem na dálkové ovládání.
Před připojením spotřebiče úplně odmotejte napájecí kabel.
Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho poprodejním servisem, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Rozhodnete-li se tak udělat, používejte pouze prodlužovací šňůru, která je v dobrém stavu, má zástrčku s uzemněním a je vhodná pro výkonovou zatížitelnost spotřebiče. Přijměte všechna potřebná opatření, aby se zabránilo zakopnutí o prodlužovací kabel.
Spotřebič vždy zapojujte do uzemněné zásuvky.
Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
K čištění varných ploten použijte houbu, teplou vodu a mycí prostředek.
Nikdy neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

VAROVÁNÍ: Neohřívejte, nebo nepředhřívejte bez 2 varných ploten uvnitř grilu. Některé potraviny s kůží (klobásy, jazyk, drůbež atd.) nebo velké kusy masa mohou prskat, pokud se uvnitř nashromáždí vroucí tekutina. Před vařením je proto doporučujeme propíchnout nožem nebo vidličkou.

Co udělat

- Pozorně si přečtěte návod, který je společný pro různé verze v závislosti na příslušenství dodávané s přístrojem, a mějte ho vždy po ruce.
- Pokud dojde k popálení, popálené místo ihned opláchněte studenou vodou a v případě potřeby zavolejte lékaře.
- Před prvním použitím umyjte plotny (viz bod 5), nalijte trochu kuchyňského oleje na plotny a rozetřete měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Umístěte napájecí kabel pečlivě, či už s prodlužovací šňůrou nebo bez ní tak, aby se hosté mohli volně pohybovat kolem stolu bez rizika zakopnutí.
- Kuchyňské výpary mohou být nebezpečné pro zvířata, která mají obzvlášť citlivé dýchací cesty jako např. ptáci. Doporučujeme majitelům ptáků, aby je umístili mimo kuchyň.
- Přístroj uchovávejte vždy mimo dosahu dětí!
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě plochy plotny čisté.
- Aby nedošlo k poškození ploten, používejte je pouze se zařízením, pro které byly navrženy (například neumísťujte je do trouby, na plynové sporáky nebo elektrické varné desky atd.)
- Ujistěte se, že plotny jsou stabilní, dobře umístěny a řádně upevněny na spotřebič. Používejte pouze plotny dodané se zařízením nebo kupené v autorizovaném servisním středisku.
- Vždy používejte dřevěnou nebo plastovou špachtli, aby nedošlo k poškození varné plotny.
- Používejte pouze díly nebo příslušenství dodané s přístrojem nebo koupené v autorizovaném servisním středisku. Nepoužívejte je pro jiná zařízení nebo účely.

Co nedělat

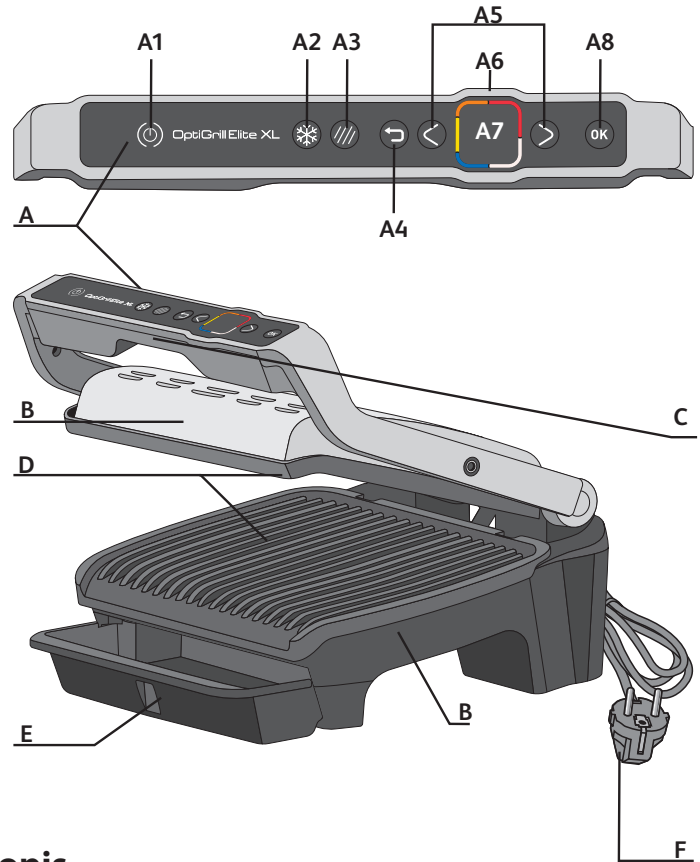
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Zapnutý nebo zapojený přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Aby se zabránilo přehřátí přístroje, neumísťujte ho do rohu nebo pod nástěnné skříňky.
- Spotřebič nikdy nedávejte přímo na křehký povrch (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek, atd.) nebo na měkký povrch, jako je například utěrka.
- Spotřebič nikdy nedávejte pod skříňku zavěšenou na stěně nebo pod polici, nebo vedle hořlavých materiálů, jako jsou žaluzie, záclony nebo závěsy.
- Nikdy nedávejte spotřebič na nebo do blízkosti horkých nebo kluzkých povrchů; napájecí kabel nesmí být nikdy v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti zdrojů tepla nebo zůstat na ostrých hranách.
- Nedávejte kuchyňské náčiní na varné povrchy spotřebiče.
- Nikdy nekrájejte potraviny přímo na plotnách.
- Nepoužívejte kovové drátěnky, abrazivní drátěnky nebo drsné čisticí prášky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Přístroj nepřemisťujte, pokud je v provozu.
- Nepřenášejte spotřebič za sržením za rukojeť nebo kovové dráty.
- Nespouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- Nepoužívejte alobal ani jiné předměty mezi plotnou a vařeným jídlem.
- Neodstraňujte odkapávací misku při vaření. V případě, že se odkapávací miska zaplní během vaření, nechte přístroj vychladnout před jejím vyprázdněním.
- Horké plotny nedávejte do vody ani na citlivé povrchy.
- V zájmu zachování vlastností vrstvy s nepřilnavým povrchem nenechávejte přístroj příliš dlouho zapnutý naprázdno.
- S plotnami nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovém papíru nebo v alobalu.
- Abyste zabránili jakémukoli poškození výrobku, nikdy na něm nepřipravujte flambované pokrmy.
- Nevkládejte alobal ani žádný jiný předmět mezi varné desky a zdroj tepla.
- Nikdy neohřívejte nebo nevařte, když je gril otevřený.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných ploten.

Rady/Informace

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

Prostředí

Ochrana životního prostředí je na prvním místě!
Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
Odevzdejte ho do místního zařízení pro sběr odpadu.



Popis

A Ovládací panel

A1 Tlačítko Zap/Vyp

A2 Funkce Mražené potraviny

A3 Funkce Žebrování

A4 Tlačítko zpět

A5 Nastavení a navigační tlačítka

A6 Kontrolka předehřátí a stupeň propečení

A7 Obrazovka

A8 Tlačítko **OK**

B Spotřebič

C Rukojeť

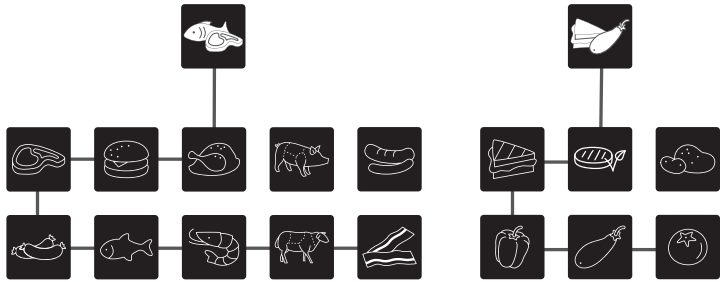
D Varné desky

E Odkapávací miska

F Napájecí kabel

Tlačítka jsou aktivní pouze v případě, že svítí.

16 automatických programů k přípravě pokrmů



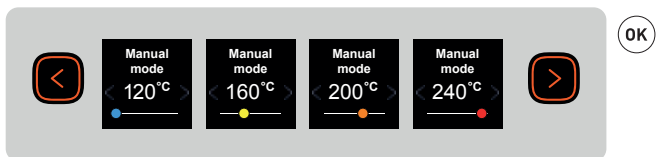
Dvě možnosti grilování v automatickém režimu

Funkce Mražené potraviny

Funkce Žebrování

Poznámka: funkce Mražené potraviny a Žebrování můžete používat nezávisle na sobě nebo současně.

Manuální režim

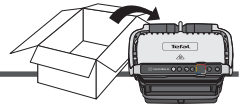


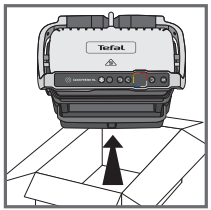
Tlačítko zpět

Pokud se nacházíte v podnabídce a chcete se vrátit do hlavní nabídky, jednou stiskněte tlačítko zpět.

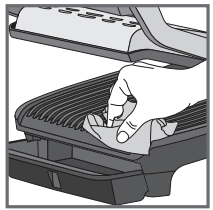
V případě, že jste zvolili nesprávný program, zrušte funkci dvěma stisknutími tlačítka zpět.

1 Příprava





1



2

1 Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a příslušenství zevnitř i vně spotřebiče.

2 Před prvním použitím desky důkladně vyčistěte horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí, pečlivě je opláchněte a osušte.

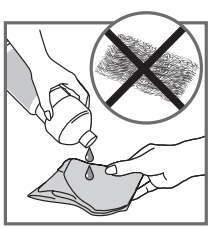


3

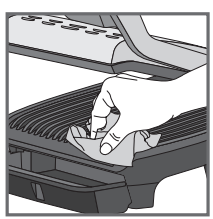


4

3-4 Nainstalujte odnímatelnou odkapávací misku do přední části spotřebiče.



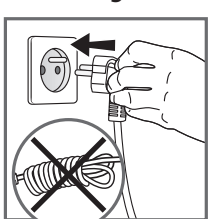
5



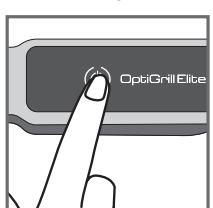
6

5 Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků a zlepšit účinnost nepřilnavého povrchu, můžete varné desky otřít papírovým ubrouskem napuštěným malým množstvím kuchyňského oleje.

6 Přebytečný olej odstraňte čistým papírovým ubrouskem.



7



8

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

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.

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

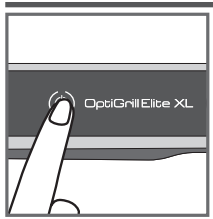
2 První použití

9 Pomocí šipek vyberte jazyk a poté stiskněte OK.

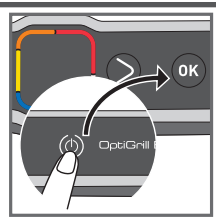


9

3 Tlačítko Zap/Vyp



10

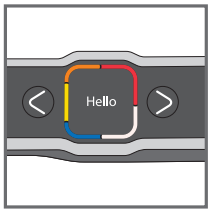


11

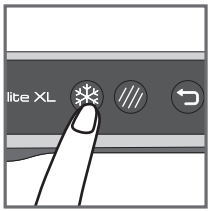
10 Zapněte spotřebič

11 Chcete-li gril vypnout, stiskněte dvakrát tlačítko Zap/Vyp, nebo jednou tlačítko Zap/Vyp a jednou tlačítko OK.

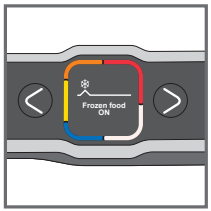
4 Funkce Mražené potraviny v automatickém režimu



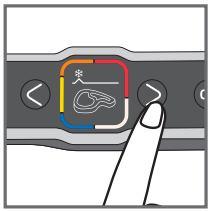
12



13



14



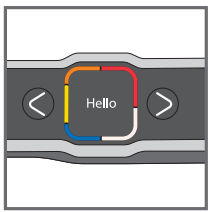
15

13-15 Když zvolíte automatický režim, je nutné funkci Mražené potraviny aktivovat před zahájením předehřívání, pokud jsou potraviny určené ke grilování zmrazené nebo hluboce zmrazené.

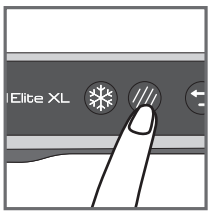
Pokud tuto možnost zapomenete aktivovat, použijte tlačítko zpět a kroky zopakujte.

Tato funkce je dostupná pouze v automatickém režimu, nikoli v režimu manuálním.

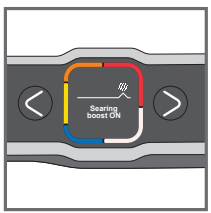
5 Funkce Žebrování v automatickém režimu



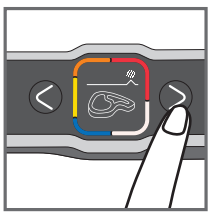
16



17



18



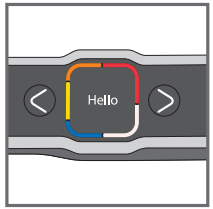
19

17-19 Když zvolíte automatický režim, je nutné funkci Žebrování surovin aktivovat před zahájením předehřívání, pokud si na surovinách určených ke grilování přejete výrazné černé žebrování.

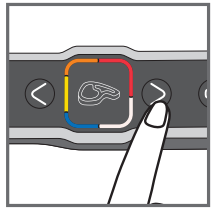
Pokud tuto možnost zapomenete aktivovat, použijte tlačítko zpět a kroky zopakujte.

Tato funkce je dostupná pouze v automatickém režimu, nikoli v režimu manuálním.

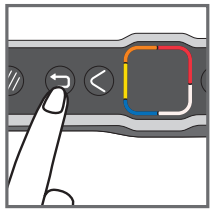
6 Grilování v automatickém režimu



20



21



22

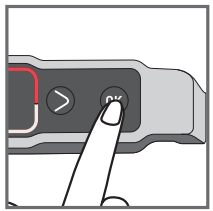
21 Vyberte vhodný režim přípravy pokrmů podle typu zpracovávaných surovin.

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

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

22 Chcete-li změnit program, můžete se vrátit do hlavní nabídky jedním stisknutím tlačítka zpět.

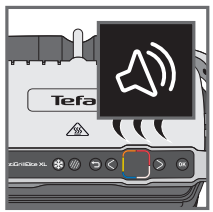
Pokud si nejste jisti, který režim grilování použít, přečtěte si prosím Průvodce přípravou pokrmů na straně 105.



23



24



25

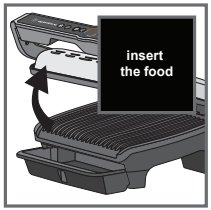
23 Stiskněte **tlačítko** OK : spotřebič se začne předehřívat.

Poznámka: V případě, že zvolíte nesprávný program, použijte tlačítko zpět.

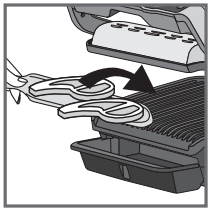
24 Počkejte 4 až 7 minut. Chcete-li změnit program v okamžiku, kdy již spotřebič začal předehřívat, stiskněte tlačítko zpět a pak tlačítko OK, čímž volbu potvrdíte a vrátíte se do hlavní nabídky. Opětovným stisknutím tlačítka zpět zrušte funkci.

25 Ozve se pípnutí, které signalizuje, že je spotřebič nahřátý.

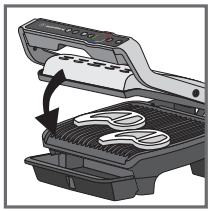
Poznámka: Pokud po dokončení předehřívání zůstane spotřebič zavřený příliš dlouho, bezpečnostní systém spotřebič vypne.



26



27



28



29



30



31



32



33

26-27
Po dokončení předehřátí můžete vložit suroviny. Zvedněte víko grilu a potraviny vložte dovnitř.
Poznámka: Pokud je spotřebič otevřený příliš dlouho, bezpečnostní systém spotřebič vypne.

28-31
Spotřebič automaticky vypočte cyklus grilování (čas a teplotu) podle množství a tloušťky surovin.
Spotřebič zavřete, aby mohl začít cyklus grilování.

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

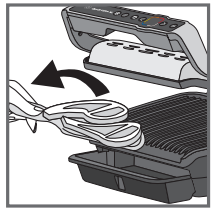
Šipka se pohybuje podél ukazatele úrovně grilování a když dosáhne dané úrovně přípravy, úroveň se zobrazí a ozve se pípnutí.
Poznámka: Úrovně grilování jsou předprogramovány pro každý automatický režim.
Během grilování se při každém dosažení úrovně přípravy (např. rare/žlutá) ozve pípnutí.

V závislosti na stupni grilování změní ukazatel barvu a šipka průběhu grilování se na obrazovce posune.
Upozorňujeme, že zejména u masa je normální, když se výsledky grilování liší. Závisí totiž na typu, kvalitě a původu surovin.

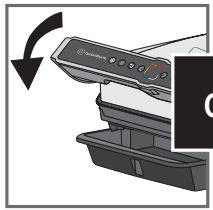
32-33: Kdykoliv můžete zjistit čas zbývající k dosažení různých úrovní přípravy. V takovém případě stiskněte pravou šipku a uvidíte, kolik času je potřeba pro dosažení další úrovně přípravy. Nezapomeňte, že takto úroveň přípravy nezvolíte. Gril pokračuje v přípravě až na poslední úroveň grilování a na každé úrovni se ozve pípnutí.



34



35



36



37

34-35
Když je dosaženo zvolené úrovně přípravy a zazní pípnutí, otevřete gril a potraviny vyjměte.

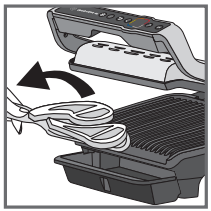
36-37 Zavřete víko. Na obrazovce se zobrazí výzva žádající potvrzení, že má být grilování ukončeno. Potvrďte pomocí OK, pokud byly všechny potraviny vyjmuty, jinak pokračujte ve grilování.

Chcete-li připravovat více potravin, Viz odstavec č. 7, strana 98.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne napájení, pokud není po určité době zvolen žádný program.

7 Jak připravit druhou várku

Druhá várka stejného typu suroviny

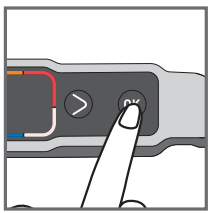


38



39

38-39 Na konci prvního grilování se objeví obrazovka „refill" (doplnění). Chcete-li grilovat stejný typ surovin, stiskněte tlačítko OK.



40



41

40 Spotřebič se začne předehřívat:

41 Počkejte, dokud nebude dokončeno předehřívání



42



43

42 Položte suroviny na gril.

43 Poté postupujte podle kroků 27 až 37.

Druhé grilování s jinou surovinou

Po skončení přípravy první suroviny:

1. Ujistěte se, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezůstaly žádné potraviny.
2. Zvolte vhodný program nebo režim přípravy.
3. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte předehřívání. Během předehřívání se na obrazovce zobrazí kontrolka předehřívání.
4. Po dokončení předehřívání se ozve pípnutí a na obrazovce se zobrazí informace o stavu předehřívání.
5. Po dokončení předehřívání je spotřebič připraven k použití. Zvedněte víko grilu a dovnitř vložte suroviny. Poté postupujte podle kroků 27 až 37.

Důležité:

– Předehřátí je pro přípravu nezbytné.

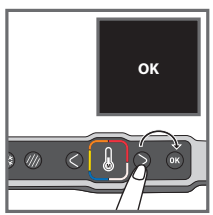
Připomenutí: Před zahájením předehřívání se ujistěte, že je spotřebič zavřený a že uvnitř nezůstaly žádné potraviny.

– Před otevřením grilu a vložením surovin počkejte, až se předehřev dokončí.

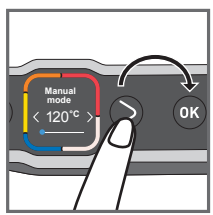
Poznámka: Pokud je nový cyklus předehřívání spuštěn ihned po skončení předchozího cyklu, bude doba předehřívání kratší.

8 Grilování v manuálním režimu





44

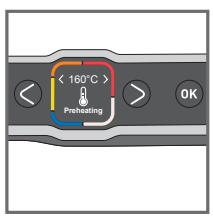


45

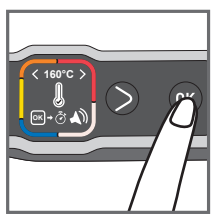
44 Vyberte ikonu manuálního režimu a výběr potvrďte stisknutím tlačítka OK.

45 Pomocí nastavovacích tlačítek vyberte požadovanou teplotu.

Pro potvrzení zvolené teploty stiskněte tlačítko OK.



46

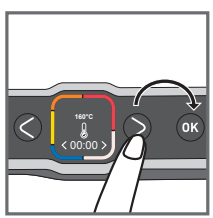


47

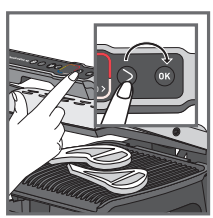
46 Počkejte, dokud nebude dokončeno předehřívání.

47 Po dokončení předehřívání spusťte časovač stisknutím tlačítka OK.

Poznámka: Doba grilování může být také nastavena od začátku předehřívání.



48

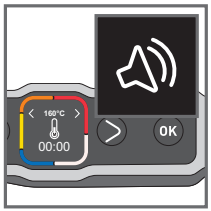


49

48 Stisknutím nastavovacích tlačítek vyberte požadovanou dobu grilování.

49 Vložte potraviny a stisknutím tlačítka OK spusťte vaření a zároveň odpočet.

Teplotu a/nebo čas můžete kdykoli upravit stisknutím tlačítka OK.



50



51

50-51 Ozve se pípnutí, které signalizuje, že doba přípravy skončila. Vyjměte potraviny.

Stisknutím tlačítka OK vypněte pípání a vyjměte potraviny.

9 Poznámky



52



53

52-54

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



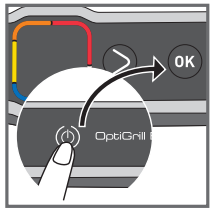
54



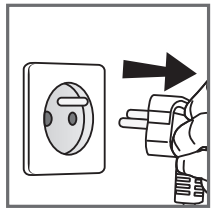
55

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

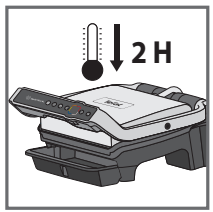
10 Konec používání



56



57



58

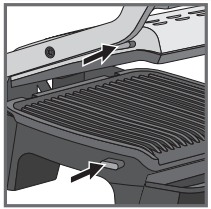
56 Dvakrát stiskněte tlačítko Zap/Vyp, abyste spotřebič vypnuli, nebo stiskněte tlačítko Zap/Vyp a potvrďte stisknutím tlačítka OK.

57 Spotřebič odpojte ze sítě.

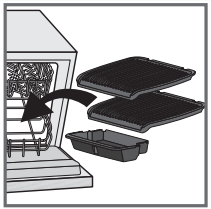
58 Nechte ho vychladnout po dobu alespoň 2hodin.

Aby nedošlo k náhodnému popálení, nechte gril před čištěním zcela vychladnout.

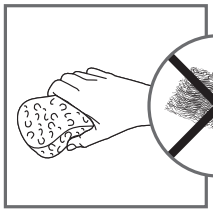
11 Čištění



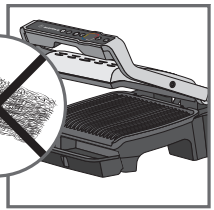
59



60



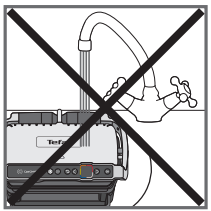
61



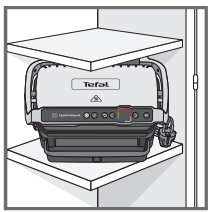
62



63



64



65

59 Před čištěním uvolněte a vyjměte desky, abyste předešli poškození varného povrchu.

60 Odkapávací miska a varné desky je možné mýt v myčce. Spotřebič ani jeho napájecí kabel nesmí být nikdy vloženy do myčky. Ohřívací prvky (rezistory) by nikdy neměly být po odstranění desek čištěny. Pokud jsou velmi znečištěné, počkejte, až spotřebič zcela vychladne a očistěte je suchým hadříkem.

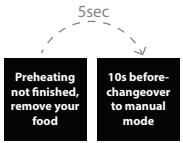
61-62
Nádobí půjde snáze umýt, pokud jej necháte 1 hodinu odmočit v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a poté důkladně opláchnete, abyste odstranili veškeré zbytky. Jemně je osušte papírovým ručníkem. Jemně je osušte papírovým ručníkem. K čištění jakékoli části grilu nepoužívejte kovové drátěnky, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, použijte pouze nylonové nebo nekovové čisticí prostředky. Odkapávací misku vyprázdněte a omyjte ji v teplé, mírně mýdlové vodě. Poté ji důkladně otřete papírovým ručníkem.

63 Víko grilu otřete houbou navlhčenou v teplé vodě a osušte měkkým suchým hadříkem. Ovládací panel očistěte pouze měkkým suchým hadříkem.

64 Grilovací jednotka nesmí být ponořena do vody nebo do jiné kapaliny.

65 Před uskladněním grilu vždy zkontrolujte, zda je čistý, studený a suchý.
Veškeré opravy musí provádět autorizované servisní středisko.

Odstraňování závad

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

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM ZÁVAD ELITE		
Závada	**Příčina**	**Řešení**
Spotřebič se sám vypne během cyklu předehřívání nebo grilování.	Během grilování zůstal spotřebič příliš dlouho otevřený. Po skončení předehřívání nebo předehřívání je spotřebič dlouho ponechán v nečinnosti.	Spotřebič odpojte a počkejte několik minut. Potom spotřebič znovu zapojte a zapněte jej.
	Konec požadavku na potvrzení grilování	2 řešení: Pokud byl odstraněny všechny suroviny, stiskněte tlačítko OK Nebo Tlačítko OK nestiskávejte a nechte pokrm připravovat o něco déle
	Surovina nebyla detekována, protože je příliš tenká	Stiskněte OK, abyste spustili přípravu
	Surovina je příliš silná	2 řešení: Stiskněte OK pro pokračování v manuálním režimu Nebo Vyjměte surovinu, aby se snížila tloušťka a bylo možné vařit v automatickém režimu
V manuálním režimu nelze nastavit čas	Obrazovka se zablokuje při nastavení teploty	Jedním stisknutím tlačítka OK přejděte na nastavení času a poté jej pomocí šipek upravte. Pro potvrzení stiskněte OK. 

CS

Úrovně grilování pro každý automatický program

16 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ					
AUTOMATICKÉ PROGRAMY		**UKAZATEL STUPNĚ PROPEČENÍ**			
SEZNAM POKRMŮ		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Hovězí	Blue	Rare	Medium	Well done
	Kuřecí	-	-	-	Well done
	Klobásy	-	-	-	Well done
	Slanina	-	-	Medium	Dokřupava
	Burger	-	Rare	Medium	Well done
	Panini	-	Lehce opečené	Opečené	Dokřupava
	Ryby	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Plody moře	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Brambory	-	-	-	Doměkka
	Paprika	-	-	Křupavá	Doměkka
	Lilek	-	-	-	Grilovaný
	Rajčata	-	-	Křupavá	Doměkka
	Vepřové	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Předvařené párky	-	-	-	Doměkka
	Jehněčí	-	Medium	Medium až well-done	Well done
	Vegetariánský steak	-	-	-	Doměkka

TIPY KE GRILOVÁNÍ

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

SPECIÁLNÍ MANUÁLNÍ REŽIM

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

POKYNY K PŘÍPRAVĚ

Pro výraznější efekt žebrování doporučujeme opětovně vložit ogrilované potraviny na gril před jejich podáváním hostům.

POTRAVINY	POKYNY K PŘÍPRAVĚ
BRAMBORY	• Řezané podélně • Pro lepší výsledek grilování přidejte olej
PAPRIKA	• Rozříznutá na půl
LILEK	• Řezané podélně • Pro lepší výsledek grilování přidejte olej
RAJČATA	• Použijte kulatá rajčata • Používejte rajčata, která nejsou příliš zralá • Rozřízněte na dvě poloviny přes šířku • Pro optimální grilování umístěte zaoblenou stranu na 2 části rozříznutého rajčete na spodní desku grilu.
VEPŘOVÉ MASO	* Funkce Žebrování pokud je tloušťka větší než 20 mm.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Használati, karbantartási, tisztítási és termékbeszerelési útmutató: Saját biztonsága érdekében tekintse át a használati útmutató összes bekezdését, beleértve a kapcsolódó piktogramokat is.

Ez a készülék kizárólag beltéri, háztartási használatra készült. Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:

- személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra
- szoba reggelivel típusú környezethez;

Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.

Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a Készülék használatára vonatkozóan. A gyerekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel, és ne használják játékszerként.

Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, illetve csökkent csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyeletet alatta vanak, vagy ha fel vannak világosítva a készülék biztonságos használatával kapcsolatban. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felnőtt felügyeli őket.

A készüléket és annak kábelét tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyermekektől.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.

⚠ Az elérhető felületi hőmérséklet magas lehet, amikor a készülék üzemel. Soha ne érjen a készülék felületeihez.

A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.

Teljesen tekerje le a hálózati vezetéket a készülék csatlakoztatása előtt.

Ha a hálózati vezeték megsérült, az áramütés megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy a vásárlás utáni szerviz által végeztesse el.

Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha vállalja a felelősséget azért, ha mégis ezt teszi, akkor csak olyan hosszabbító kábelt használjon, amely jó állapotban van, földelt csatlakozódugóval rendelkezik, és megfelel a készülék teljesítményének.

Tegyen meg minden biztonsági óvintézkedést, hogy senki ne tudjon megbotlani a hosszabbító kábelben.

A készüléket mindig földelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.

Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.

A sütőlapok tisztításához használjon szivacsot, meleg vizet és folyékony mosogatószert.

Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy bármely más folyadékba.

FIGYELMEZTETÉS: Ne melegítsen és ne melegítsen elő, ha a 2 sütőlap nincs a grillsütőben. Egyes ételek, melyeken bőr van (pl. kolbász, nyelv, baromfi hús, stb), vagy nagyobb húsdarabok fröcskölhetnek, miközben forró folyadékba kerülnek. Ezért javasoljuk, hogy főzés előtt szurkálja meg a bőrt késsel vagy villával.

Teendők

- Alaposan olvassa el a használati utasításokat a különböző változatokhoz a készülékéhez mellékelt tartozékoktól függően, és tartsa elérhető helyen.
- Amennyiben baleset történik, azonnal engedjen hideg vizet az égett felületre, és szükség esetén forduljon orvoshoz.
- Az első használat előtt mossa el a sütőlapokat (lásd 5. bekezdés), öntsön egy kevés sütőolajat a sütőlapokra, és törölje le egy puha ruhával vagy konyhai papírtörlővel.
- Óvatosan helyezze el a hosszabbító kábelt úgy, akár használ hosszabbító kábelt, akár nem, hogy a vendégek szabadon tudjanak az asztal körül mozogni, anélkül, hogy megbotlanának benne.
- A sütés közben keletkező gőzök veszélyesek lehetnek főleg azon állatokra nézve, amelyek légzőrendszere érzékeny, például a madaraké. Javasoljuk a madár tulajdonosoknak, hogy tartsák őket távol a sütési területtől.
- Gyermekektől mindig elzárva tárolja a készüléket.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy mindkét sütőlap tiszta-e.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében csak azon a készüléken használja őket, amelyre tervezték (pl. Ne helyezze sütőbe, gázrózsára vagy elektromos sütőlapra stb.).
- Ellenőrizze, hogy a sütőlapok stabilan és megfelelően vannak-e a készülékbe helyezve. Csak a készülékkel mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt sütőlapokat használja.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében mindig használjon fa vagy műanyag lapátot.
- Csak a készülékhez mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt alkatrészeket vagy tartozékokat használja. Ne használja más készülékekben vagy más célra.

Tilos

- Ne használja a készüléket kültéren.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a csatlakoztatott vagy működésben lévő készüléket.
- A készülék túlmelegedésének megakadályozása érdekében ne helyezze sarokba vagy fali szekrény alá.
- Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül törékeny felületre (üvegasztal, asztalterítő, lakkozott bútorok stb.), vagy puha felületre, pl. konyharuhára.
- Soha ne helyezze a készüléket falra szerelt szekrény vagy polc alá, vagy gyúlékony anyagok mellé, pl. reluxa, függönyök vagy faliszőnyegek.
- Soha ne helyezze a készüléket forró vagy csúszós felületekre; a hálózati kábel soha ne legyen közel a készülék forró alkatrészeihez, forró felületekhez közel, és ne lógjon át éles széleken.
- Ne helyezzen főzőedényeket a készülék sütőfelületeire.
- Soha ne vágjon közvetlenül a sütőlapokon.
- Ne használjon fém súrolószivacsot, súroló hatású acélforgácsvattát vagy durva súrolószert, mivel az megrongálhatja a tapadásmentes bevonatot.
- Működtetés közben ne mozgassuk a készüléket.
- Ne vigye a készüléket a kábelnél vagy a fémes vezetékeknél fogva.
- Soha ne működtesse üresen a készüléket.
- Ne használjon alumínium fóliát vagy más tárgyakat a sütőlap és a süttendő étel között.
- Sütés közben ne távolítsa el a zsírfelfogó tálcát. Ha a zsírfelfogó tálca megtelik sütés közben: kiürítés előtt hagyja a készüléket kihűlni.
- Ne helyezze a forró sütőlapot törékeny felületekre vagy víz alá.
- A tapadásmentes tulajdonságok megőrzése érdekében ne melegítse elő túlzottan az üres készüléket.
- A sütőlapokat soha ne kezelje forró állapotban.
- Ne süssön ételt alumínium fólián.
- A készülék sérülésének elkerülése érdekében ne alkalmazzon flambírozást tartalmazó recepteket.
- Ne helyezzen alumínium réteget vagy egyéb más tárgyat a sütőlapok és a fűtőelem közé-
- Soha ne melegítsen vagy süssön, amíg a grillező nyitva van.
- Soha ne melegítse fel a készüléket a sütőlapok nélkül.

Tippek/információ

- Köszönjük, hogy megvásárolta a készüléket, amely kizárólag háztartási használatra készült.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a megfelelő szabályoknak és szabványoknak – az alacsonyfeszültségi irányelvnek – az elektromágneses interferenciáról szóló szabványnak – A környezeti előírásoknak – az ételekkel érintkező anyagokról szóló előírásoknak .
- Az első használatkor enyhe szag és kevés füst keletkezhet az első pár percben.
- A cégünk folyamatosan végez kutatás-fejlesztést, és előzetes értesítés nélkül módosíthatja a termékeket.
- Ne fogyasszon olyan ételeket, amelyek a  logóval ellátott alkatrészekkel érintkeznek.
- Ha az étel túl vastag, akkor a biztonsági rendszer nem engedi működni a készüléket.
- Az eszköz panelje törékeny: csak száraz, puha ruhával tisztítsa, törölje le, és szárítsa. Ne tisztítsa nedves szivaccsal, mivel az megrongálhatja a funkcióit.

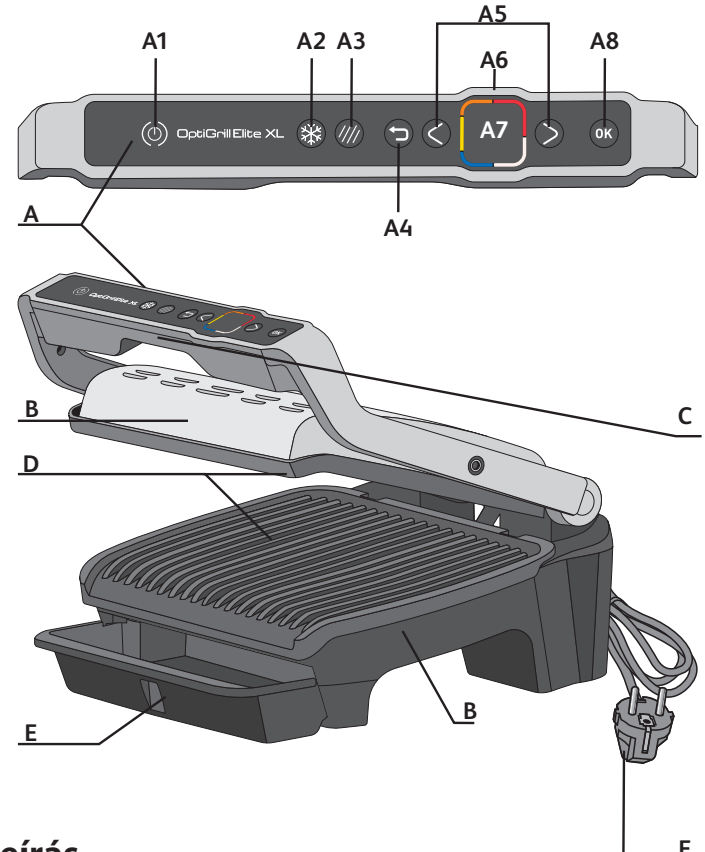
Környezet



A környezetvédelem az első!

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

➲ Adja le a készüléket a helyi önkormányzati hulladékgyűjtő telepen.



Leírás

A Vezérlőpult

A1 Be/ki kapcsoló gomb

A2 Fagyasztott étel funkció

A3 Intenzív sütés funkció

A4 Vissza gomb

A4 Beállítás és navigációs gombok

A5 Előmelegítés jelzőlámpa és sütési szint

A6 Képernyő kijelző

A7 **OK** gomb

B Készülék egység

C Fogantyú

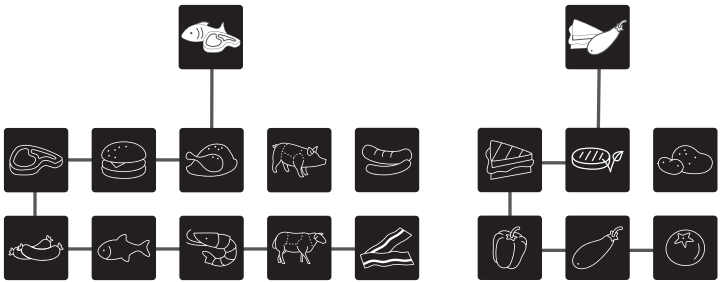
D Sütőlapok

E Csepegtető tálca

F Hálózati kábel

A gombok csak akkor vannak aktiválva, ha világítanak.

16 automatikus sütési program



HU

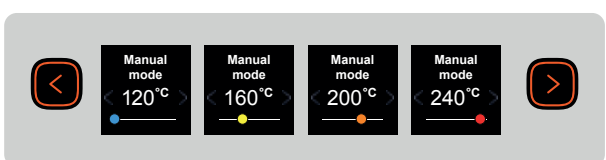
Két lehetséges sütési mód automatikus üzemmódban

Fagyasztott étel funkció

Intenzív sütés funkció

Megjegyzés: A Fagyasztott étel funkció és az Intenzív sütés funkció egymástól függetlenül és egyszerre is használható.

Kézi mód

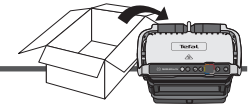


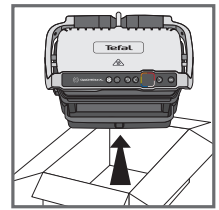
Egy vissza gomb

Ha almenüben van, és vissza kíván térni a főmenübe, nyomja meg egyszer a vissza gombot.

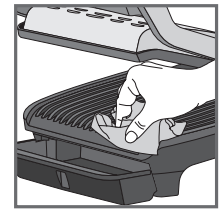
Ha nem a megfelelő programot választotta ki, nyomja meg kétszer a vissza gombot a funkció törléséhez.

1 Előkészítés





1

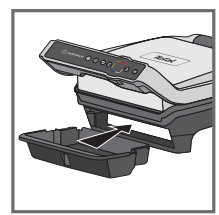


2

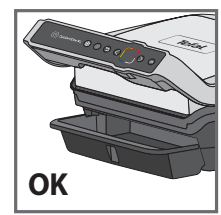
1 Távolítsa el az összes csomagolást, öntapadós matricát, illetve a különböző tartozékokat a készülék belsejéből és külsejéről.

2 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel és mosogatószerrel, óvatosan öblítse le, és szárítsa meg.

HU

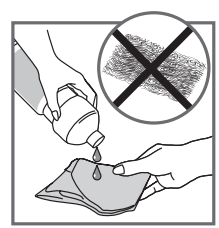


3

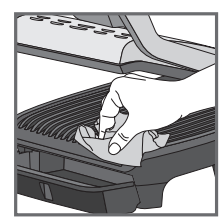


4

3-4 Helyezze be a kivehető szaftfelfogó tálcát a gép elején.



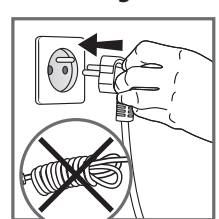
5



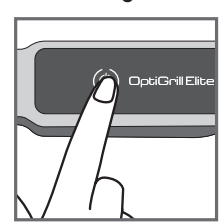
6

5 Ha szeretné, a legjobb eredmény elérése és a tapadásmentes felület hatékonyságának növelése érdekében törölje át a sütőlapokat kevés sütőolajjal átitatott papírtörlővel.

6 Távolítsa el a felesleges olajat egy tiszta papírtörlővel.



7



8

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

8 Nyomja meg a be/ki gombot.

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

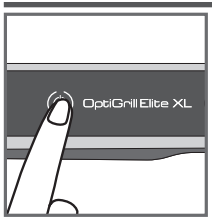
2 Első használat

9 A nyilakkal válassza ki a nyelvet, és nyomja meg az OK gombot.

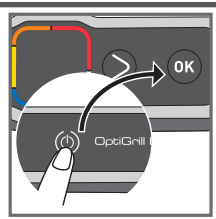


9

3 Be/ki gomb



10

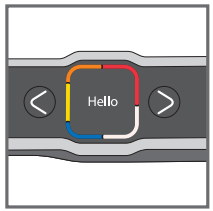


11

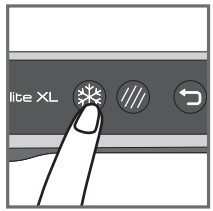
10 Bekapcsolás

11 A grillsütő kikapcsolásához nyomja meg kétszer a be/ki gombot.

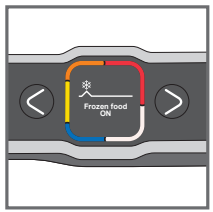
4 Fagyasztott étel funkció automatikus üzemmódban



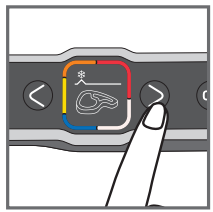
12



13



14



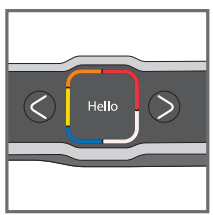
15

13-15 A fagyasztott étel funkció az előmelegítés elindítása előtt kapcsolható be, ha az automatikus üzemmódot választja, ha a sütnivaló étel fagyasztott/ mélyfagyasztott.

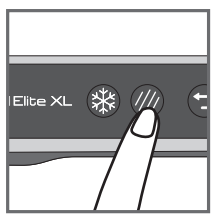
Ha elfelejtette aktiválni az opciót, használja a „vissza" gombot, és ismételje meg a lépéseket.

Ez a funkció csak automatikus üzemmódban érhető el, kézi üzemmódban nem.

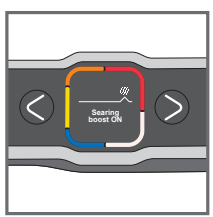
5 Intenzív sütés funkció automatikus üzemmódban



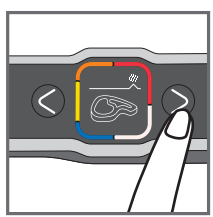
16



17



18



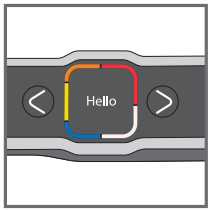
19

17-19 Az intenzív sütés funkció az előmelegítés elindítása előtt kapcsolható be, ha az automatikus üzemmódot választja, ha a sütendő ételt jobban át akarja sütni.

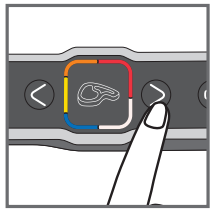
Ha elfelejtette aktiválni az opciót, használja a „vissza" gombot, és ismételje meg a lépéseket.

Ez a funkció csak automatikus üzemmódban érhető el, kézi üzemmódban nem.

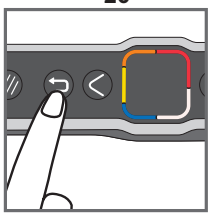
6 Sütés automatikus üzemmódban



20



21



22

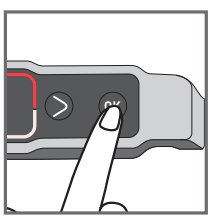
21 A megfelelő sütési üzemmódot a sütni kívánt étel típusának megfelelően válassza ki.

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

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

22 Ha programot szeretne váltani, a vissza gomb egyszeri megnyomásával visszatérhet a főmenübe.

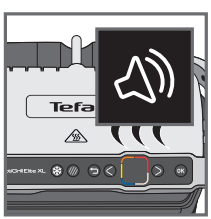
Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, akkor kérjük, nézze meg a(z) 126. oldalon lévő sütési utasításokat.



23



24



25

22 Nyomja meg az **OK** gombot : a készülék elindítja az előmelegítést.

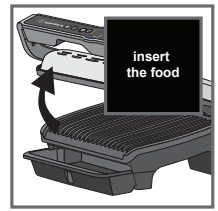
Megjegyzés: ha nem a megfelelő programot választotta ki, használja a „vissza" gombot.

23 Várjon 4-7 percet.Ha a készülék előmelegítése már megkezdődött, és módosítani kívánja a programot, nyomja meg a vissza gombot, majd az OK gombot a megerősítéshez és a főmenübe való visszatéréshez. A funkcióból való kilépéshez nyomja meg ismét a vissza gombot.

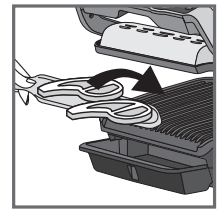
24 Hangjelzést hall, jelezvén, hogy az előmelegítés befejeződött.

Megjegyzés: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, miután az előmelegítés befejeződött, akkor a biztonsági rendszer kikapcsolja a készüléket.

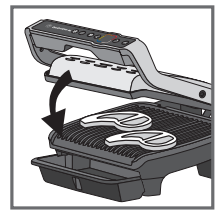
HU



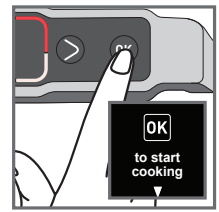
26



27



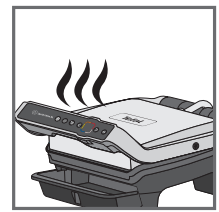
28



29



30



31



32



33

26-27
Amikor az előmelegítés befejeződött, beteheti a hozzávalókat. Nyissa fel a grillsütő fedelét, és helyezze az ételt a grillsütőbe.
Megjegyzés: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer kikapcsolja a készüléket.

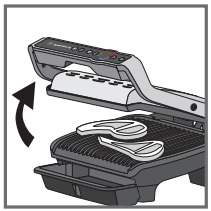
28-31
A készülék automatikusan kiszámítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.
Zárja le a készüléket, hogy el tudjon indulni a sütési ciklus.

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

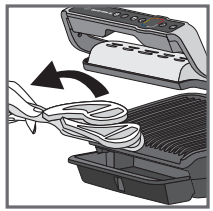
A nyíl a sütési szint jelzőlámpa mentén mozog, és amikor eléri a sütési szintet, az adott szint kijelzésre kerül, és hangjelzés hallható.
MJ: a sütési szintek minden automatikus üzemmódhoz előre be vannak programozva.
Amíg a sütés folyamatban van, minden alkalommal sípoló hangot hall, amikor a készülék elér egy bizonyos sütési szintet (pl. véres/sárga).

A jelzőlámpa a sütés fokától függően változtatja a színét, és a sütési folyamatot jelző nyíl mozog a kijelzőn. Megjegyzés, különösen a húsoknál, hogy normális, hogy a sütési eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.

32-33: A különböző sütési szinteknél fennmaradó időt bármikor megnézheti. Nyomja meg a jobb oldali nyilat, ha azt szeretné látni, mennyi idő van még a következő sütési szint eléréséig. Megjegyzés, hogy ilyenkor nem lehet sütési szintet kiválasztani. A grillsütő folytatja az utolsó sütési szint sütését, és minden szintnél hangjelzés hallható.

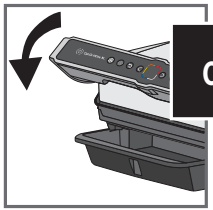


34



35

34-35
Ha a készülék eléri a kiválasztott sütési szintet, és sípoló hangot hall, akkor nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt.



36



37

36-37 Zárja le a fedelet. A képernyő megerősítést kér a sütés leállításához. Erősítse meg az OK gombbal, ha minden ételt kivett, egyéb esetben hagyja a sütés folytatását.

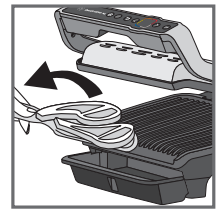
Ha több ételt szeretne sütni, kérjük, Tekintse meg a(z) 7 bekezdést a 119. oldalon.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha egy ideig nem választ ki programot.

HU

7 Második adag sütése

Ugyanolyan ételből második adag étel sütése

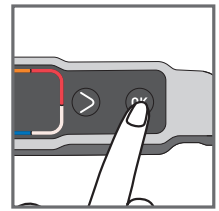


38

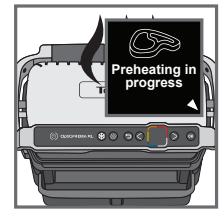


39

38-39 Az első adag végén a kijelzőn megjelenik a „Süt másik adagot". Ha ugyanolyan ételből szeretne második adagot sütni, akkor nyomja meg az OK gombot.



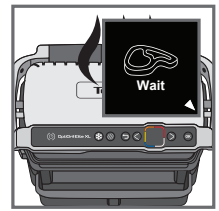
40



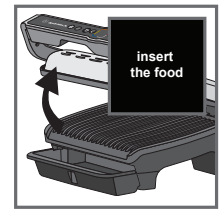
41

40 A készülék elkezdi az előmelegítést

41 Várjon, amíg az előmelegítés befejeződik



42



43

42 Tegyen ételt a grillsütőbe.

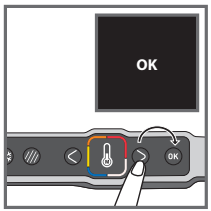
43 Majd kövesse a 27-37. lépéseket.

Második adag sütése eltérő hozzávalókkal
Amikor az első hozzávaló sütése befejeződött:

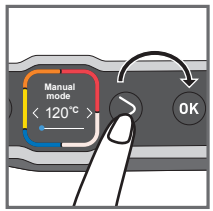
1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt-e a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési programot vagy módot.
3. Nyomja meg az **OK** gombot az előmelegítés elindításához. Az előmelegítés alatt a kijelzőn megjelenik az előmelegítés jelzőlámpa.
4. Amikor az előmelegítés befejeződött, hangjelzés hallható, és az előmelegítés információ megjelenik a kijelzőn.
5. Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütő fedelét, és helyezze az ételt a grillsütőbe. Majd kövesse a 27-37. lépéseket.

Fontos:
– Az előmelegítés döntő fontosságú a sütéshez.
Emlékeztető: az előmelegítés elindítása előtt ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt-e a belsejében étel.
– Várja meg, amíg az előmelegítés befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.
Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az ciklus befejezése után elindítja, akkor csökken az előmelegítési idő.

8 Sütés kézi üzemmódban



44

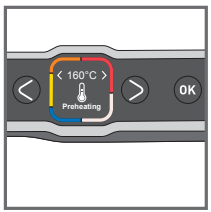


45

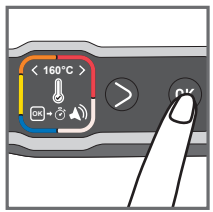
44 Válassza ki a kézi üzemmódot, és a megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

45 A beállító gombokkal válassza ki a hőmérsékletet.

A kiválasztott hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.



46

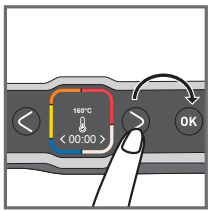


47

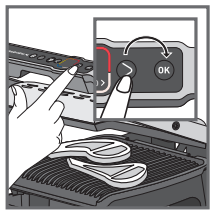
46 Várjon, amíg az előmelegítés befejeződik.

47 Amikor az előmelegítés befejeződött, nyomja meg az OK gombot az időzítő elindításához.

Megjegyzés: a sütési időt be lehet állítani az előmelegítés kezdetétől.



48

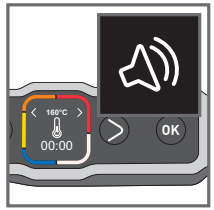


49

48 A kívánt sütési idő kiválasztásához nyomja meg a beállító gombokat.

49 Helyezze be az ételt, majd nyomja meg az OK gombot a főzés és a visszaszámlálás megkezdéséhez.

A hőmérséklet és/vagy az óra beállításához nyomja meg az OK gombot.



50

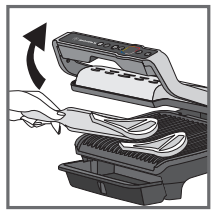


51

50-51 Hangjelzés hallható, jelezvén, hogy a sütési idő befejeződött. Vegye ki az ételt.

A sípolás leállításához és az étel eltávolításához nyomja meg az OK gombot.

9 Megjegyzések



52



53

52-54

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



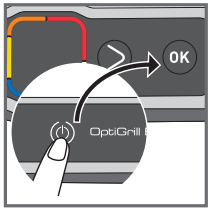
54



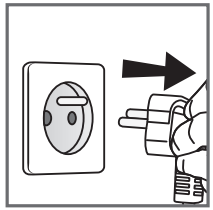
55

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

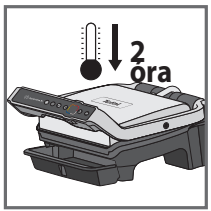
10 A használat vége



56



57



58

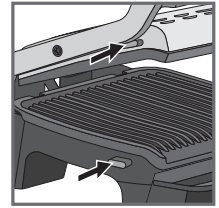
56 Nyomja meg kétszer a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához, vagy nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot, és erősítse meg az OK gombbal.

57 Húzza ki a készülék csatlakozódugóját.

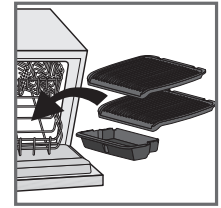
58 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni.

A véletlenszerű égési sérülések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a grillsütőt.

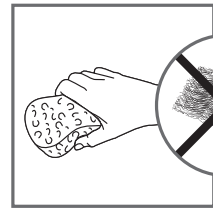
11 Tisztítás



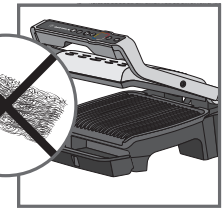
59



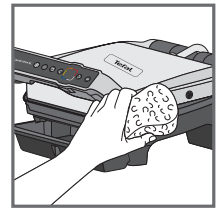
60



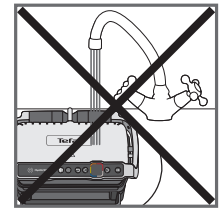
61



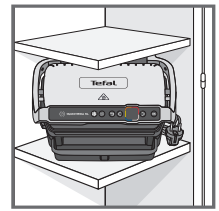
62



63



64



65

59 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében.

60 A szaftfelfogó tálca és a sütőlapok mosogatógépben mosogathatók. A készülék és a kábele soha nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemeket (ellenállások) soha nem szabad tisztítani, miután kivette a sütőlapokat. Ha nagyon piszkosak, akkor várjon, amíg a készülék teljesen lehűlt, majd tisztítsa meg egy száraz ruhával.

61-62

A mosogatás megkönnyítése érdekében áztassa a tányérokat 1 órán keresztül forró, mosogatószeres vízben, majd alaposan öblítse le a maradék eltávolításához. Papírtörlő használatával óvatosan törölje őket szárazra.

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

Ürítse ki a lépelfogó tálcát, és mosogassa el mosogatószeres vízben, majd alaposan szárítsa meg egy papírtörlővel.

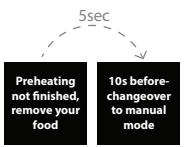
63 A grillsütő fedelének tisztításához törölje át egy meleg, nedves szivaccsal, és szárítsa meg egy puha, száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztításához csak puha, száraz ruhát használjon.

64 A grillsütőt nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

65 Mindig ellenőrizze, hogy a grillsütő tiszta, hideg és száraz-e, mielőtt elrakja.

Minden javítást hivatalos szervizközpontban kell elvégezni.

Hibakeresési útmutató

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

HU

ELITE HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ		
Probléma	**Ok**	**Megoldás**
A készülék az előmelegítés vagy a sütési ciklus alatt leáll.	A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. Az egység az előmelegítés után túl sokáig volt készenléti állapotban, vagy az előmelegítés befejeződött.	Húzza ki a készüléket, és várjon pár percig. Majd csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja be.
	Sütés vége megerősítés kérése	2 megoldás: Nyomja meg az OK gombot, amikor kivett minden ételt Vagy Ne nyomja meg az OK gombot, és hagyja tovább sülni az ételt
	Étel nincs észlelve, mert túl vékony	A sütés elindításához nyomja meg az OK gombot
	Az étel túl vastag	2 megoldás: Nyomja meg az OK gombot a sütés kézi üzemmódban való folytatásához Vagy Vegye ki az ételt, vágja vékonyabbra, és hagyja sülni automatikus üzemmódban
Nem tudom beállítani az időt kézi üzemmódban	A kijelző elakadt a hőmérséklet beállításnál	Nyomja meg egyszer az OK gombot az idő beállításához, majd állítsa be a nyilakkal. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot. 

HU

Sütési szint minden automatikus programhoz

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

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

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

ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Az erősebb sütés érdekében helyezze vissza a grillezendő ételt a grillsütőbe, mielőtt a vendégeknek feltálalná.

TERMÉKEK	ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
BURGONYA	• Hosszában vágja fel • A jobb sütés érdekében tegyen olajat a hozzávalókra
PAPRIKA	• Hosszában vágja ketté
PADLIZSÁN	• Hosszában vágja fel • A jobb sütés érdekében tegyen olajat a hozzávalókra
PARADICSOM	• Kerek paradicsomot használjon • Olyan paradicsomot használjon, amely nincs teljesen megérve • Széltében vágja ketté • Az optimális sütés érdekében helyezze a félbe vágott paradicsom kerek oldalát a grillsütő sütőlapjára.
SERTÉS	* Használja az intenzív sütés funkciót, ha 20 mm-nél vékonyabb.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

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

- kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
- chalupy;
- pre klientov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.

Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.

Prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené z hľadiska použitia prístroja zo strany dospelej osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dohliadnite na to, aby sa deti s prístrojom nehrali a nepoužívali ho ako hračku.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom, alebo boli riadne poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba. ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom dospelej osoby.

Uchovávajte prístroj aj kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zapnutý prístroj nenechávajte bez dozoru.

Teplota na prístupných plochách môže byť vysoká, keď je zariadenie v prevádzke. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov prístroja.

Prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.

SK

Pred pripojením spotrebiča úplne odmotajte napájací kábel.
Poškodený sieťový kábel musí vymeniť výrobca alebo jeho popredajný servis, aby nedošlo k vzniku nebezpečenstva.
Nepoužívajte predlžovaciu šnúru. Ak sa rozhodnete tak urobiť, používajte iba predlžovaciu šnúru, ktorá je v dobrom stave, má zástrčku s uzemnením a je vhodná pre výkonovú zaťažiteľnosť spotrebiča. Prijmite všetky potrebné opatrenia, aby sa zabránilo zakopnutiu o predlžovací kábel.
Spotrebič vždy zapájajte do uzemnenej zásuvky.
Uistite sa, že elektrická inštalácia zodpovedá príkonu a napätia, ktoré sú uvedené na spodnej strane prístroja.
Na čistenie varných platní použite špongiu, teplú vodu a tekutý umývací prostriedok.
Nikdy neponárajte prístroj, kábel či zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

VAROVANIE: Neohrievajte, alebo nepredhrievajte bez 2 varných platní vo vnútri grilu. Niektoré jedlá s kožou (celé klobásy, jazyk, hydina atď.) alebo veľké kusy mäsa môžu prskať, keď je vriacia tekutina uväznená vo vnútri. Pred varením ich preto odporúčame prepichnúť nožom alebo vidličkou.

Čo urobiť

- Pozorne si prečítajte návod, ktorý je spoločný pre rôzne verzie v závislosti na príslušenstve dodávané s prístrojom, a majte ho vždy po ruke.
- Pokiaľ dôjde k popáleniu, popálené miesto ihneď opláchnite studenou vodou a v prípade potreby zavolajte lekára.
- Pred prvým použitím umyte platne (pozrite si bod 5), nalejte trochu kuchynského oleja na platne a rozotrite mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Umiestnite napájací kábel starostlivo, či už s predlžovacou šnúrou alebo bez nej tak, aby sa hostia mohli voľne pohybovať okolo stola bez rizika zakopnutia.
- Kuchynské výpary môžu byť nebezpečné pre zvieratá, ktoré majú obzvlášť citlivé dýchacie cesty ako napr. vtáci. Odporúčame majiteľom vtákov, aby ich umiestnili mimo kuchyne.
- Prístroj uchovávajte vždy mimo dosahu detí!
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe plochy platne čisté.
- Aby nedošlo k poškodeniu platní, používajte ich len so zariadením, pre ktoré boli navrhnuté (napríklad neumiestňujte ich do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné dosky atp.)
- Uistite sa, že platne sú stabilné, dobre umiestnené a riadne upevnené na spotrebič. Používajte iba platne dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku.
- Vždy používajte drevenú alebo plastovú špachtľu, aby nedošlo k poškodeniu varnej platne.
- Používajte iba diely alebo príslušenstvo dodané so zariadením alebo kúpené v autorizovanom servisnom stredisku. Nepoužívajte ich na iné zariadenie alebo iný účel.

Čo nerobiť

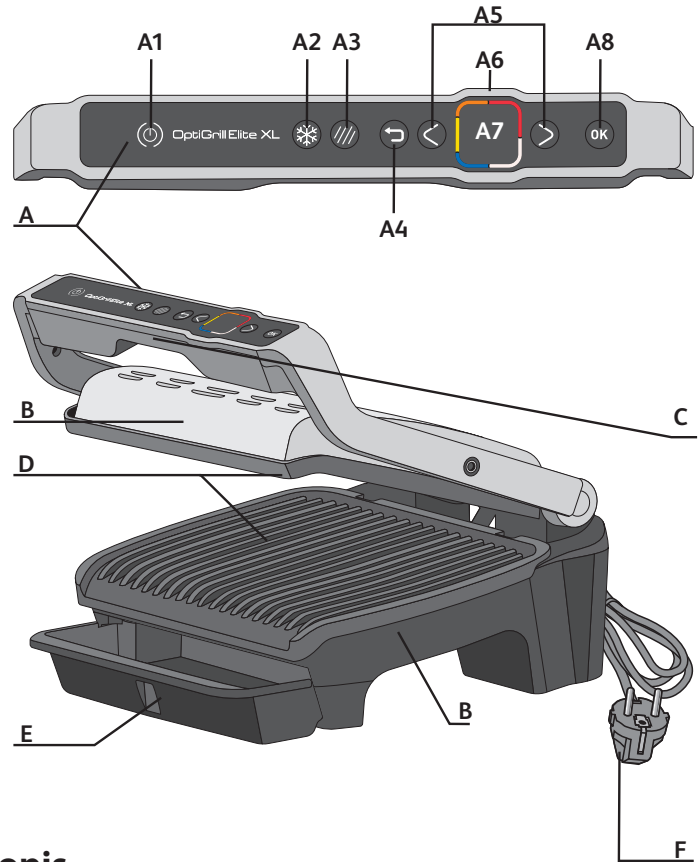
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Zapnutý alebo zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Aby sa zabránilo prehriatiu prístroja, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástenné skrinky.
- Spotrebič nikdy nedávajte priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok, atď.) alebo na mäkký povrch, ako je napríklad utierka.
- Spotrebič nikdy nedávajte pod skrinku zavesenú na stene alebo pod policu, či vedľa horľavých materiálov, ako sú žalúzie, záclony alebo závesy.
- Nikdy nekladte spotrebič na klzké povrchy a do blízkosti horúcich povrchov; napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča, v blízkosti zdroja tepla a nesmie zostávať na ostrých hranách.
- Neklaďte kuchynské náčinie na varné povrchy spotrebiča.
- Nikdy nekrájajte potraviny priamo na platniach.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, abrazívne drôtenky alebo drsné čistiace prášky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.
- Prístroj nepremiestňujte, ak je v prevádzke.
- Neprenášajte spotrebič držaním za rukoväť alebo kovové drôty.
- Nezapínajte prázdny spotrebič.
- Nepoužívajte alobal ani iné predmety medzi platňou a vareným jedlom.
- Neodstraňujte odkvapkávaciu misku počas varenia. V prípade, že sa odkvapkávacia miska zaplní počas varenia, nechajte prístroj vychladnúť pred jej vyprázdnením.
- Horúce platne nedávajte do vody ani na citlivé povrchy.
- V záujme zachovania vlastností vrstvy s nepriľnavým povrchom nenechávajte prístroj príliš dlho zapnutý naprázdno.
- S platňami nikdy nemanipulujte, ak sú horúce.
- Nepečte potraviny zabalené v pergamenovom papieri alebo v alobale.
- Aby ste zabránili akémukoľvek poškodeniu výrobku, nikdy na ňom nepripravujte flambované pokrmy.
- Nevkladajte alobal ani žiaden iný predmet medzi varné dosky a zdroj tepla.
- Nikdy neohrievajte alebo nevarte, ak je gril otvorený.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných platní.

Rady/Informácie

- Ďakujeme za zakúpenie tohto zariadenia, ktoré je určené len pre domáce použitie.
- Pre vašu bezpečnosť je spotrebič v súlade s platnými normami a predpismi - smernica o nízkom napätí - elektromagnetickej kompatibilite - životnom prostredí - materiáloch v kontakte s potravinami.
- Pri prvom použití počas niekoľkých prvých minút môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a malého množstva dymu.
- Naša spoločnosť si vyhradzuje právo kedykoľvek v záujme spotrebiteľa zmeniť vlastnosti alebo použité diely týchto výrobkov.
- Nekonzumujte potraviny, ktoré prišli do kontaktu s časťami označenými logom .
- Ak je vrstva surovín príliš hrubá, bezpečnostný systém preruší chod spotrebiča.
- Ovládací panel je krehký: čistite, utierajte a sušte iba suchou, mäkkou handričkou. Nečistite vlhkou špongiou, pretože by sa mohla poškodiť jeho funkčnosť.

Prostredie

Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!
Váš spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť obnovené alebo recyklované.
Zaneste ho do miestneho strediska na zber odpadu.



Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavný vypínač

A2 Funkcia mrazené potraviny

A3 Funkcia silnejšieho opekania

A4 Tlačidlo pre návrat

A5 Nastavovacie a navigačné tlačidlá

A6 Indikátor predohrevu a úroveň varenia

A7 Obrazovka

A8 **OK** tlačidlo

B Teleso spotrebiča

C Rukoväť

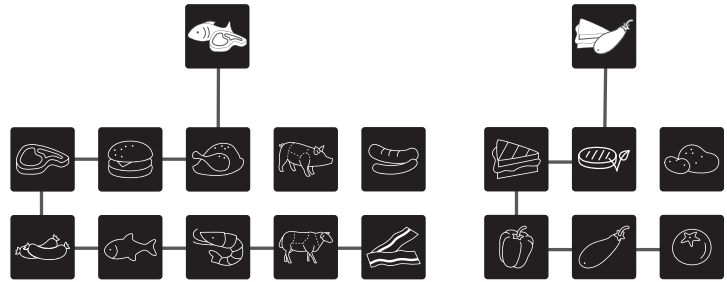
D Varné dosky

E Odkvapkávacia miska

F Napájací kábel

Tlačidlá sú aktivované iba vtedy, keď svietia.

16 automatických programov varenia



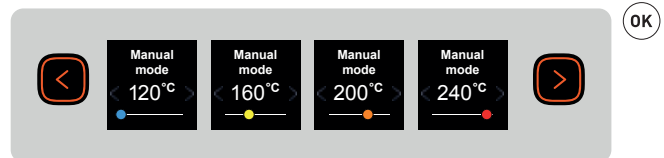
Dve možnosti varenia v automatickom režime

Funkcia mrazené potraviny

Funkcia silnejšieho opekania

Poznámka: Funkcia Mrazené potraviny a funkcia Prudké opečenie sa môžu používať samostatne alebo obe naraz.

Manuálny režim

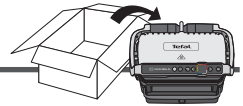


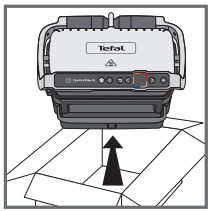
Tlačidlo pre návrat

Ak sa nachádzate vo vedľajšej ponuke a chcete sa vrátiť do hlavnej ponuky, stlačte raz tlačidlo pre návrat.

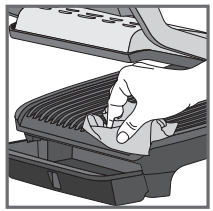
Ak ste zvolili nesprávny program, na zrušenie funkcie stlačte dvakrát tlačidlo pre návrat.

1 Príprava





1



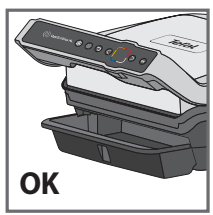
2

1 Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a príslušenstvo zvnútra aj zvonka spotrebiča.

2 Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne horúcou vodou a tekutým prostriedkom na umývanie riadu, dôkladne opláchnite a osušte.

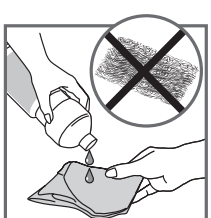


3

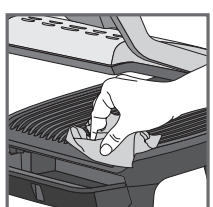


4

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



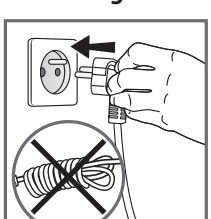
5



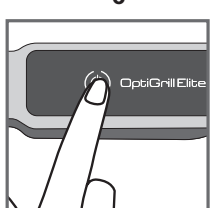
6

5 Ak si želáte, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky a zlepšili účinnosť nepriľnavého povrchu, môžete varné platne utrieť papierovou utierkou napustenou malým množstvom kuchynského oleja.

6 Prebytočný olej odstráňte čistou papierovou utierkou.



7



8

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

8 Stlačte hlavný vypínač.

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

2 Prvé použitie

9 Pomocou šípok vyberte jazyk a potom stlačte tlačidlo OK.

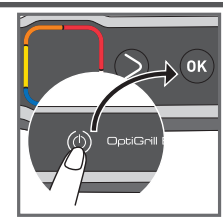


9

3Hlavný vypínač



10

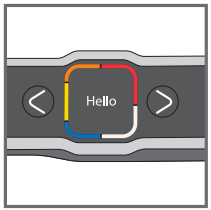


11

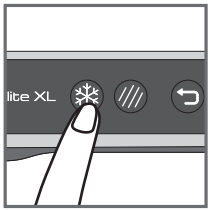
10 Zapnutie

11 Ak chcete gril vypnúť, stlačte dvakrát hlavný vypínač alebo jedenkrát hlavný vypínač a jedenkrát tlačidlo OK.

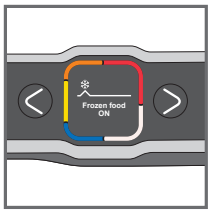
4 Funkcia mrazené potraviny v automatickom režime



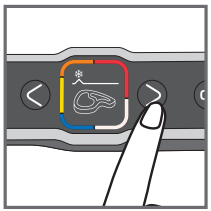
12



13



14



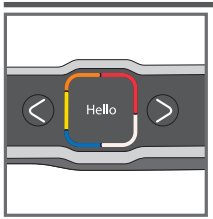
15

13-15 Funkcia mrazené potraviny sa má aktivovať pred začatím predhrievania v automatickom režime, ak potraviny určené na varenie sú zmrazené.

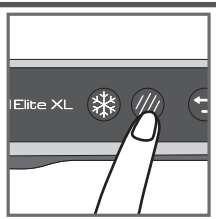
Ak možnosť zabudnete aktivovať, použitím tlačidla pre návrat zopakujte kroky.

Táto funkcia je k dispozícii iba v automatickom režime, nie v manuálnom režime.

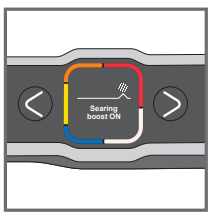
5 Funkcia silnejšieho opekania v automatickom režime



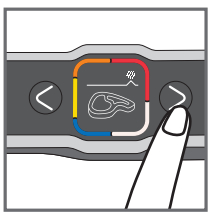
16



17



18



19

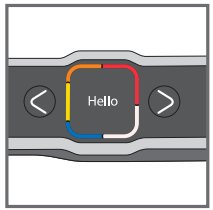
17-19 Funkcia silnejšieho opekania sa má aktivovať pred začatím predhrievania v automatickom režime, ak chcete dosiahnuť podstatne silnejšie opečenie varených potravín.

Ak možnosť zabudnete aktivovať, použitím tlačidla pre návrat zopakujte kroky.

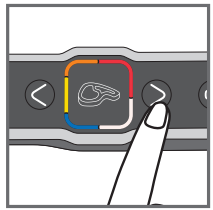
Táto funkcia je k dispozícii iba v automatickom režime, nie v manuálnom režime.

SK

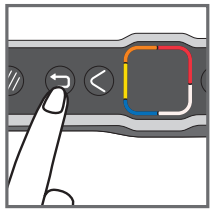
6 Varenie v automatickom režime



20



21



22

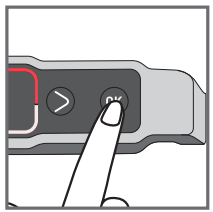
21 Vyberte vhodný režim varenia podľa typu jedla, ktoré chcete variť.

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

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

22 Ak chcete zmeniť program, môžete sa vrátiť do hlavnej ponuky jedným stlačením tlačidla pre návrat.

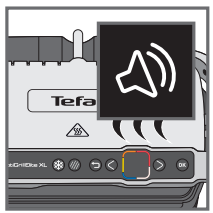
Ak neviete, ktorý spôsob varenia používať, pozrite si príručky pre varenie na strane 147.



23



24



25

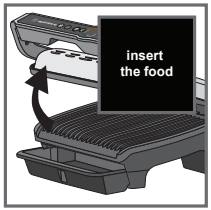
23 Stlačte tlačidlo **OK** : Prístroj sa začne predhrievať.

Poznámka: Ak ste zvolili nesprávny program, použite tlačidlo pre návrat.

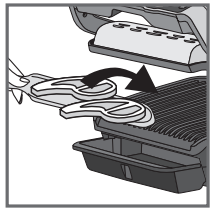
24 Počkajte 4 až 7 minút. Ak si želáte zmeniť program po spustení predohrevu, stlačte tlačidlo pre návrat a potom tlačidlo OK na potvrdenie a návrat do hlavnej ponuky. Funkciu zrušíte opätovným stlačením tlačidla pre návrat.

25 Ozve sa pípnutie, ktoré signalizuje ukončenie predohrevu.

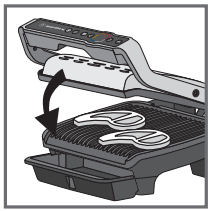
Poznámka: Pokiaľ spotrebič zostane príliš dlho zatvorený po skončení predhrievania, bezpečnostný systém spotrebič vypne.



26



27



28



29



30



31



32



33

26-27
Po ukončení predhrievania môžete vložiť vaše prísady. Otvorte veko grilu a položte potraviny na gril.
Poznámka: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho vypne.

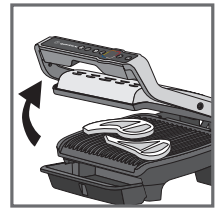
28-31
Spotrebič automaticky vypočíta varný cyklus (čas a teplota) podľa množstva a hrúbky jedla.
Zatvorte spotrebič pre spustenie cyklu varenia.

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

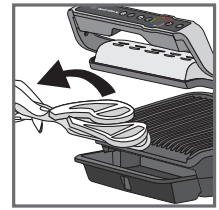
Šípka sa pohybuje pozdĺž indikátora úrovne varenia a keď dosiahne úroveň varenia, zobrazí sa úroveň a zaznie pípnutie.
Poznámka: úrovne varenia sú vopred naprogramované pre každý automatický režim.
Počas varenia zaznie zvukový signál po každom dosiahnutí úrovne varenia (napr. krvavý/žltá).

V závislosti od stupňa varenia indikátor mení farbu a šípka priebehu pečenia sa pohybuje po obrazovke.
Upozorňujeme, najmä pre mäso je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti od druhu, kvality a pôvodu potravín.

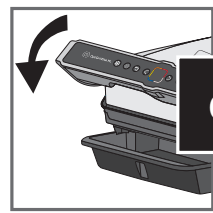
32-33: Kedykoľvek môžete zistiť zostávajúci čas na dosiahnutie rôznych úrovní varenia. Ak chcete vedieť, koľko času zostáva do dosiahnutia nasledujúcej úrovne varenia, stlačte pravú šípku. Nezabudnite, že nejde o výber úrovne varenia. Gril pokračuje vo varení na poslednú úroveň varenia a na každej úrovni zaznie pípnutie.



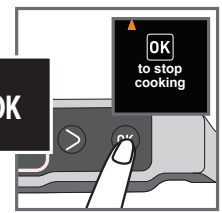
34



35



36



37

34-35
Keď sa dosiahne vami vybraná úroveň varenia a zaznie zvukový signál, otvorte spotrebič a vyberte jedlo.

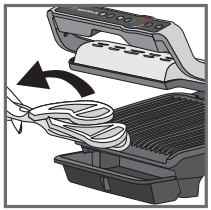
36-37 Zatvorte veko. Na obrazovke sa zobrazí výzva na potvrdenie ukončenia varenia. Potvrďte tlačidlom OK, ak boli všetky potraviny odstránené, inak nechajte varenie pokračovať.

Ak chcete variť viac jedla, Pozrite odstavec 7, strana 140.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne napájanie, ak sa po určitej dobe nevyberie žiadny program.

7 Ako uvariť druhú dávku

Druhá dávka rovnakého typu potraviny

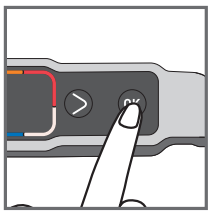


38



39

38-39 Na konci prvého varenia sa objaví obrazovka „nové varenie". Ak chcete grilovať rovnaký typ jedla, stlačte tlačidlo OK.



40



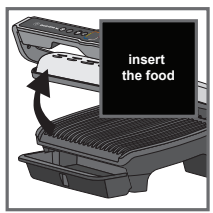
41

40 Spotrebič sa začne predhrievať

41 Počkajte na dokončenie predohrevu



42



43

42 Jedlo položte na gril.

43 Potom postupujte podľa krokov 27 až 37.

Druhé varenie s iným typom potravín

Po uvarení vášho prvého jedla:

1. Uistite sa, že spotrebič je zatvorený a bez jedla vo vnútri.
2. Vyberte príslušný program varenia alebo režim.
3. Stlačte tlačidlo **OK** pre spustenie predhrievania. Počas predohrevu sa na displeji zobrazí indikátor predohrevu.
4. Po skončení predohrevu zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia informácie o predhriatí.
5. Prístroj je pripravený na použitie, keď sa predhrievanie dokončí. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do grilu. Potom postupujte podľa krokov 27 až 37.

Dôležité:

– Predohrev je nevyhnutný pre varenie.

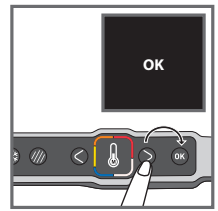
Upozornenie: Pred zapnutím predhrievania sa uistite, že spotrebič je uzavretý a žiadne zvyšky jedla nezostali vo vnútri.

– Počkajte na dokončenie predhrievania, než gril otvoríte a umiestnite do neho novú várku potravín.

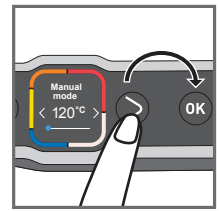
Poznámka: Ak sa nový cyklus predhrievania začne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa skráti.

8 Varenie v manuálnom režime





44

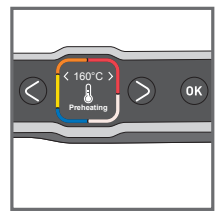


45

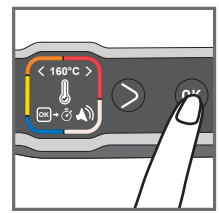
44 Vyberte manuálny režim a stlačte OK na potvrdenie.

45 Pomocou nastavovacích tlačidiel vyberte požadovanú teplotu.

Stlačte OK pre potvrdenie vybranej teploty.



46

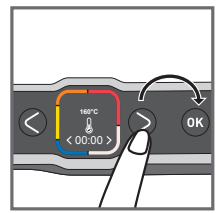


47

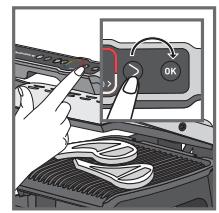
46 Počkajte na dokončenie predohrevu.

47 Po dokončení predohrevu spustite časovač stlačením tlačidla OK.

Poznámka: Dobu varenia možno nastaviť aj na začiatku predhrievania.



48

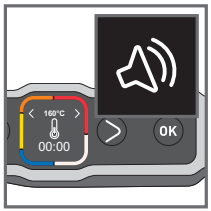


49

48 Stlačením nastavovacích tlačidiel vyberte požadovaný čas varenia.

49 Vložte jedlo a stlačením tlačidla OK spustite varenie a odpočítavanie.

Stlačením tlačidla OK môžete kedykoľvek nastaviť teplotu a/alebo hodiny.



50



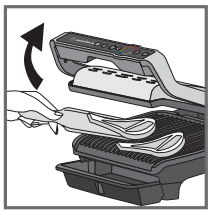
51

50-51 Ozve sa pípnutie, ktoré signalizuje ukončenie času varenia. Vyberte vaše jedlo.

Stlačením OK zastavíte pípanie a vyberte jedlo.

SK

9 Poznámky



52



53



54



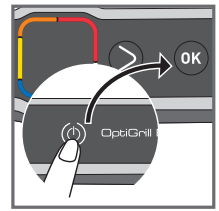
55

52-54

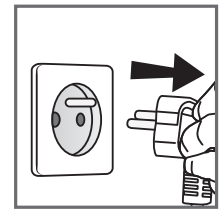
V závislosti od vašich osobných preferencií otvorte gril a odstráňte potraviny, ktoré dosiahli požadovanú úroveň varenia, potom zatvorte gril a pokračujte vo varení iných potravín. Program bude pokračovať v cykle varenia až do poslednej úrovne varenia zvoleného režimu.

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

10 Ukončenie používania



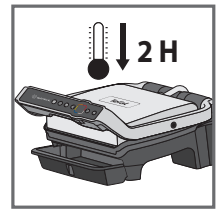
56



57

56 Dvakrát stlačte hlavný vypínač, aby ste spotrebič vypli, alebo stlačte hlavný vypínač a potvrďte stlačením tlačidla OK.

57 Prístroj odpojte z elektrickej siete.



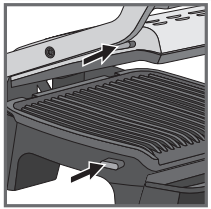
58

58 Spotrebič nechajte vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

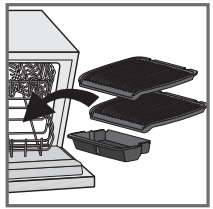
Aby sa zabránilo náhodnému popáleniu, pred čistením nechajte gril celkom vychladnúť.

SK

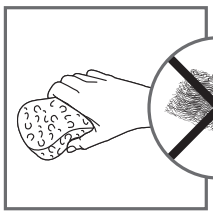
11 Čistenie



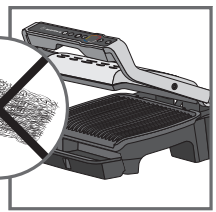
59



60



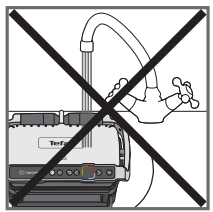
61



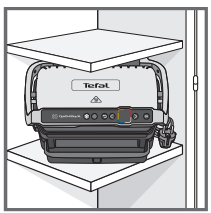
62



63



64



65



59 Pred čistením odblokujte a odstráňte platne, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu.

60 Odkvapkávaciu misku a varné platne možno umývať v umývačke. Prístroj a jeho napájací kábel nesmú byť umývané v umývačke riadu. Ohrievacie prvky (odpory) sa nikdy nesmú čistiť po odstránení platní. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou.

61-62
Na uľahčenie umývania varných platní ich namočte na hodinu do horúcej vody s malým množstvom tekutého čistiaceho prostriedku, potom ich dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Jemne ich poutierajte papierovou utierkou.
Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.
Vylejte šťavu z odkvapkávacej misky, umyte vo vlažnej mydlovej vode a potom dôkladne osušte papierovou utierkou.

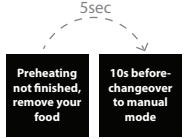
63 Na čistenie veka grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou. Na čistenie ovládacieho panela používajte iba mäkkú suchú handričku.

64 Gril sa nesmie ponoriť do vody alebo inej kvapaliny.

65 Pred uskladnením vždy skontrolujte, či je gril čistý, studený a suchý.
Všetky opravy musí robiť autorizované servisné stredisko.

SK

Príručka na riešenie problémov

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

SK

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

SK

Úroveň varenia pre každý automatický program

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

SK

TIPY NA VARENIE

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

SK

ŠPECIÁLNY MANUÁLNY REŽIM

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

RADY PRE PRÍPRAVU

Pre výraznejšie opečenie je najlepšie vrátiť grilované jedlo na gril ešte pred jeho servírovaním vašim hosťom.

VÝROBKY	RADY PRE PRÍPRAVU
ZEMIAKY	• Nakrájajte pozdĺžne • Pridajte olej na prísady pre lepšie varenie
PAPRIKA	• Nakrájajte na 2 pozdĺžne polovice
BAKLAŽÁNY	• Nakrájajte pozdĺžne • Pridajte olej na prísady pre lepšie varenie
PARADAJKY	• Používajte guľaté paradajky • Používajte pevné paradajky, ktoré nie sú ešte prezreté • Rozrežte na polovicu • Pre optimálne varenie umiestnite zakrivenú stranu rozkrojenej paradajky na spodnú grilovaciu platňu
BRAVČOVINA	* Použite funkciu silnejšieho opekania, ak je hrúbka väčšia ako 20 mm.

SK

SIGURNOSNE UPUTE
VAŽNE SIGURNOSNE MJERE OPREZA

Smjernice za uporabu, održavanje, čišćenje i instalaciju proizvoda: zbog vlastite sigurnosti pročitajte sve odlomke u priručniku s uputama, uključujući priložene piktograme.

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

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

HR

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

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

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

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

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

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

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

Potpuno odmotajte kabel za napajanje prije priključivanja uređaja.

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

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

Uređaj uvijek priključite u uzemljenu zidnu utičnicu.

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

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

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

HR

UPOZORENJE: Nemojte zagrijavati ili predgrijavati bez postavljene 2 ploče za pečenje unutar roštilja. Pojedine namirnice sa kožom (cijele kobasice, jezik, piletina, itd) ili veći komadi mesa mogu nabubriti ili se raspuknuti uslijed kipuće vode. Preporučamo da ih izbodete nožem ili vilicom prije samog kuhanja.

Učiniti sljedeće

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

- **Ne učiniti**
- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je spojen na napajanje ili je u uporabi.

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

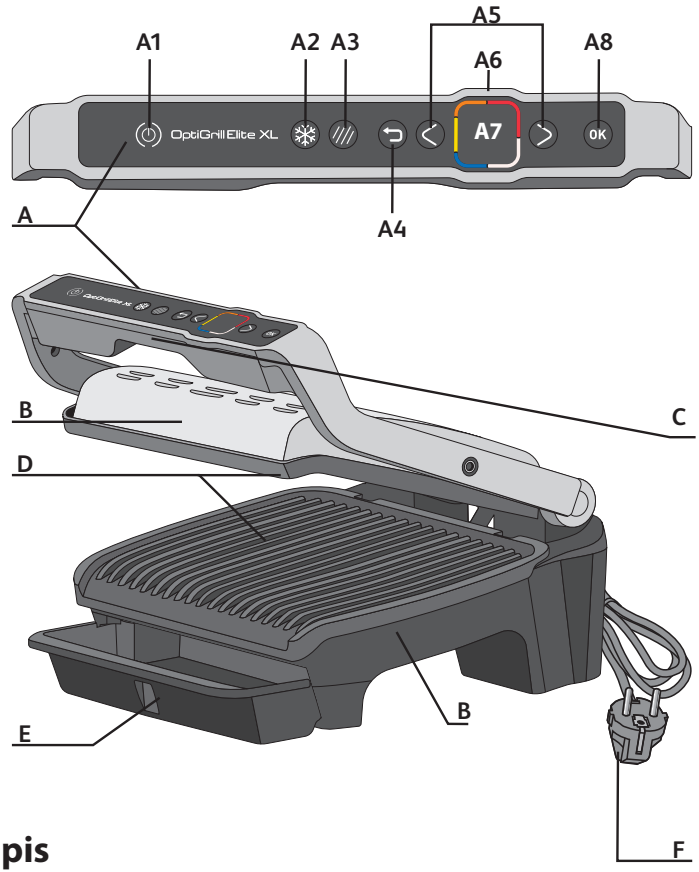
Savjeti/informacije

- Zahvaljujemo na kupnji ovog uređaja, koji je namijenjen samo za kućnu uporabu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj uređaj odgovara svim važećim standardima i propisima - Direktiva o niskom naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima pogodnim za dodir s hranom.
- Tijekom prve uporabe može se na nekoliko minuta pojaviti lagani miris i malo dima.
- Naša tvrtka ima politiku neprekidnog istraživanja i razvoja, te može izmijeniti te proizvode bez prethodne najave.
- Nemojte konzumirajte hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim s logotipom .
- Ako je hrana previše debela sigurnosni sustav spriječit će rad uređaja.
- Ploča s instrumentima je krhka: čistite je, brišite i sušite samo suhom i mekom krpom. Ne čistite je mokrom spužvom, jer tako možete oštetiti njene funkcije.

Okoliš

Vodite računa o zaštiti okoliša!

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

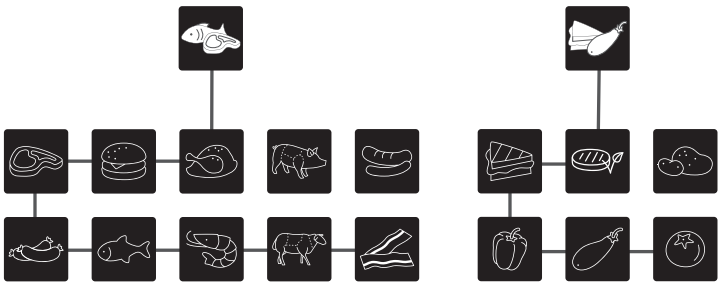


Opis

A Upravljačka ploča
A1 Tipka za uključivanje/ isključivanje
A2 Funkcija za smrznutu hranu
A3 Funkcija naglog pečenja
A4 Tipka za povratak
A5 Tipke za podešavanje i navigaciju
A6 Indikator predzagrijavanja i stupnja pripremljenosti
A7 Zaslon
A8 **Tipka** OK
B Kućište uređaja
C Drška
D Ploče za kuhanje
E Ladica za prikupljanje soka
F Kabel napajanja

Tipke se aktiviraju samo kad su osvijetljene.

16 automatskih programa kuhanja



HR

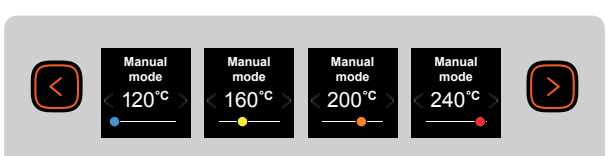
Dvije moguće opcije kuhanja u automatskom načinu rada

Funkcija za smrznutu hranu

Funkcija naglog pečenja

Napomena: Funkcija za zamrznutu hranu i funkcija za pečenje mogu se upotrijebiti neovisno ili istovremeno.

Ručni način rada

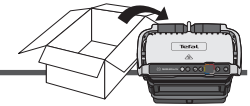


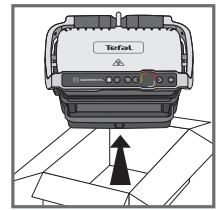
Tipka za povratak

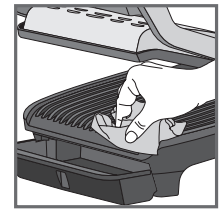
Ako se nalazite u podizborniku i želite se vratiti na glavni izbornik, jednom pritisnite tipku za povratak.

Ako ste odabrali pogrešan program, dvaput pritisnite tipku za povratak kako biste poništili funkciju.

1 Priprema

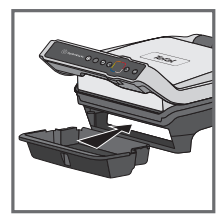


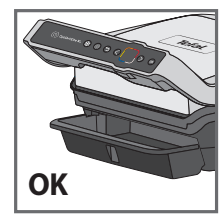

1


2

1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i različite dodatke s unutrašnje i vanjske strane uređaja.

2 Prije prve uporabe, detaljno očistite ploče koristeći vruću vodu i pažljivo isperite pomoću tekućine za ispiranje pa posušite.

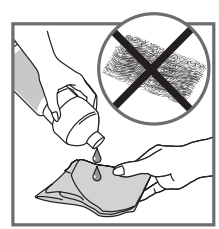

3

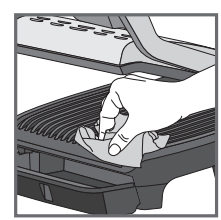


4

3-4 Postavite odvojivu ladicu za sok na prednju stranu uređaja.

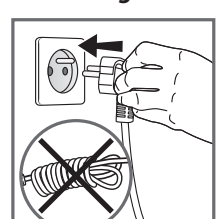
HR

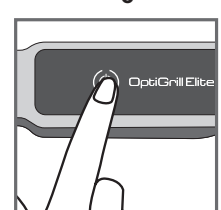

5


6

5 Ako želite najbolje rezultate i poboljšanje učinkovitosti neprianjajuće površine, prebrišite ploče za kuhanje papirnatim ručnikom natopljenim s malom ulja za pripremu hrane.

6 Uklonite višak ulja koristeći čisti papirnati ručnik.


7



8

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

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

Oprez: Pobrinite se da nema hrane između ploča.

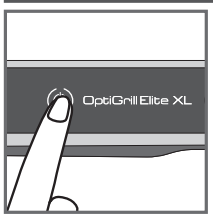
2 Prva uporaba

9 Odaberite jezik koristeći strelice pa pritisnite OK.

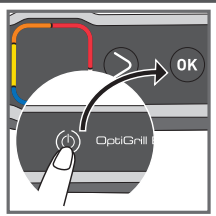


9

3 Tipka za uključivanje/isključivanje



10



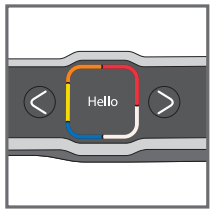
11

10 Uključivanje

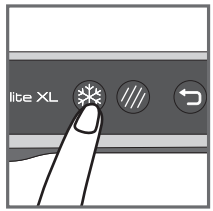
11 Ako želite isključiti roštilj dvaput pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ili jednom tu tipku te jednom tipku OK kako biste isključili uređaj.

HR

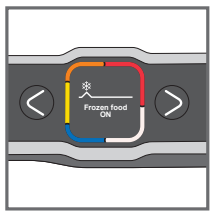
4 Funkcija za smrznutu hranu u automatskom načinu rada



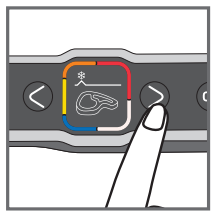
12



13



14



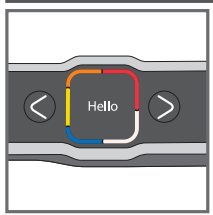
15

13-15 Funkcija za smrznutu hranu mora se aktivirati prije početka zagrijavanja, pri odabiru automatskog načina rada i ako je hrana koja se kuha smrznuta/duboko zaleđena.

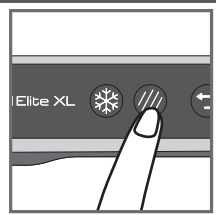
Ako ste zaboravili aktivirati opciju, uporabite tipku za povratak i ponovite korake.

Ova funkcija dostupna je samo u automatskom načinu rada, ne i u ručnom.

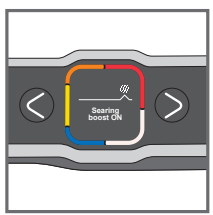
5 Funkcija naglog pečenja u automatskom načinu rada



16



17



18



19

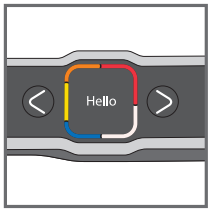
17-19 Funkcija naglog pečenja mora se aktivirati prije početka zagrijavanja, pri odabiru automatskog načina rada i ako želite jako ispeći površinski sloj hrane koju pripremate.

Ako ste zaboravili aktivirati opciju, uporabite tipku za povratak i ponovite korake.

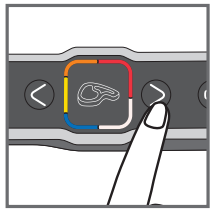
Ova funkcija dostupna je samo u automatskom načinu rada, ne i u ručnom.

HR

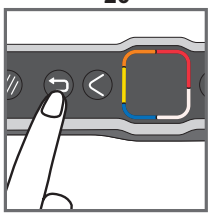
6 Priprema hrane u automatskom načinu rada



20



21



22

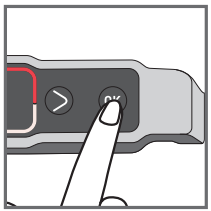
21 Odaberite odgovarajući način kuhanja sukladno vrsti hrane koju ćete pripremati.

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

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

22 Ako želite promijeniti program, na glavni izbornik možete se vratiti tako da jednom pritisnete tipku za povratak.

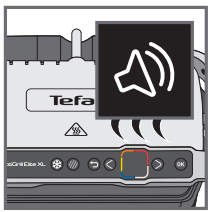
Ako niste sigurni koji način kuhanja biste koristili, pogledajte Vodič za kuhanje na stranici 168.



23



24



25

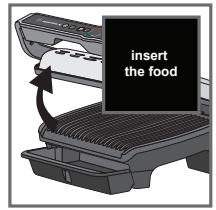
23 Pritisnite tipku **OK** : uređaj će se početi zagrijavati.

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, uporabite tipku za povratak.

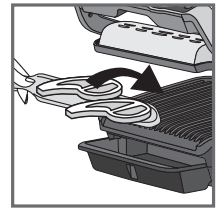
24 Pričekajte 4 do 7 minuta. Ako želite promijeniti program nakon što se uređaj počeo zagrijavati, pritisnite tipku za povratak, a zatim za potvrdu pritisnite tipku OK i vratite se na glavni izbornik. Ponovo pritisnite tipku za povratak kako biste poništili funkciju.

25 Zvučni signal javlja da je zagrijavanje dovršeno.

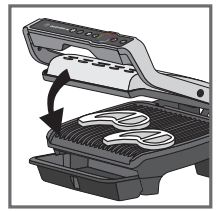
Komentar: ako uređaj ostane zatvoren predugo nakon završetka zagrijavanja, sigurnosni sustav će ga isključiti.



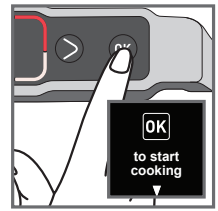
26



27



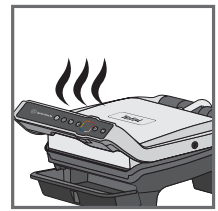
28



29



30



31



32



33

26-27
Po završetku zagrijavanja, možete dodati sastojke. Podignite poklopac roštilja i postavite hranu na roštilj.
Komentar: ako uređaj ostavite predugo otvorenim, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.

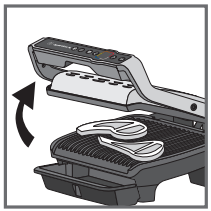
28-31
Uređaj automatski izračunava ciklus kuhanja (vrijeme i temperaturu) sukladno količini i debljini hrane.
Zatvorite uređaj kako bi mogao započeti ciklus kuhanja.

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

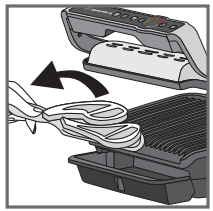
Strelica se pomiče duž indikatora stupnja pripremljenosti, a kada hrana postane pripremljena, prikazat će se stupanj pripremljenosti i oglasiti zvučni signal.
NB: stupnjevi pripremljenosti su unaprijed programirani za svaki automatski način rada.
Tijekom pripreme, zvučni signal će vas obavijestiti kada se dosegne svaki stupanj pripremljenosti (npr. slabo pečeno/ žuto).

Ovisno o stupnju pripremljenosti, indikator će promijeniti boju, a strelica napretka pripreme će se pomaknuti na zaslonu.
Imajte na umu, posebno za meso - uobičajeno je da rezultati pripreme variraju ovisno o vrsti, kvaliteti i porijeklu hrane.

32-33: U bilo kojem trenutku možete saznati vrijeme preostalo do bilo kojeg stupnja pripremljenosti. Pritisnite desnu strelicu ako želite vidjeti koliko je preostalo do sljedećeg stupnja pripremljenosti. Napomena: tako nećete odabrati stupanj pripremljenosti. Roštilj će nastaviti pripremati hranu do posljednjeg stupnja pripremljenosti, a na svakom stupnju oglasit će se zvučni signal.

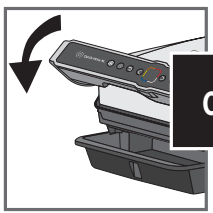


34



35

34-35 Kada je dosegnut stupanj pripremljenosti kojeg ste odabrali i oglasio se zvučni signal, otvorite uređaj i izvadite hranu.



36



37

36-37 Zatvorite poklopac. Na zaslonu će se pojaviti potvrda za prestanak pripreme hrane. Potvrdite s OK ako je uklonjena sva hrana, u suprotnom omogućite nastavak pripreme.

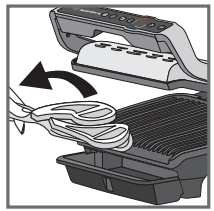
Ako želite pripremiti još hrane, Pogledajte odjeljak 7, stranicu 161.

Komentar: sigurnosni sustav će automatski isključiti napajanje ako u određenom trenutku nije odabran niti jedan program.

HR

7 Kako pripremiti drugu porciju

Druga porcija iste vrste hrane

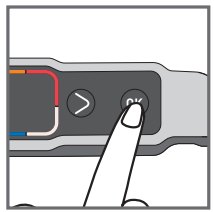


38



39

38-39 Na kraju prvog kuhanja prikazat će se zaslona „any refill" (želite li dopuniti). Ako želite pripremati istu vrstu hrane, pritisnite OK.



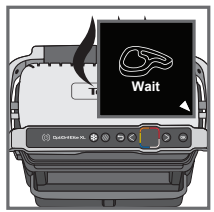
40



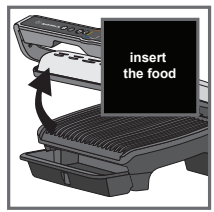
41

40 Uređaj će započeti sa zagrijavanjem

41 Pričekajte do dovršetka zagrijavanja



42



43

42 Stavite hranu na roštilj.

43 Zatim pratite korake 27 do 37.

Druga priprema s drugim sastojcima

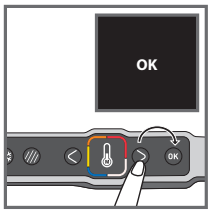
Po završetku pripreme s prvom grupom sastojaka:

1. Zatvorite uređaj i pobrinite se da u njemu nema hrane.
2. Odaberite odgovarajući program kuhanja ili način rada.
3. Pritisnite gumb **OK** za početak zagrijavanja. Tijekom zagrijavanja na zaslonu će biti prikazan indikator zagrijavanja.
4. Po završetku zagrijavanja oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će se prikazati podaci o zagrijavanju.
5. Uređaj je spreman za upotrebu po završetku zagrijavanja. Podignite poklopac roštilja i stavite hranu u roštilj. Zatim pratite korake 27 do 37.

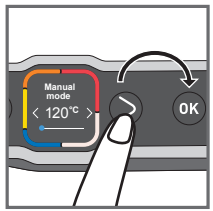
HR

Važno:
– Zagrijavanje je važno za pripremu hrane.
Podsjetnik: prije početka zagrijavanja, pobrinite se da je uređaj zatvoren i da u njemu nema hrane.
– Pričekajte dovršetak zagrijavanja prije otvaranja roštilja i stavljanja hrane u isti.
Napomena: ako odmah po završetku prethodnog ciklusa započnete novi ciklus zagrijavanja, vrijeme zagrijavanja će biti kraće.

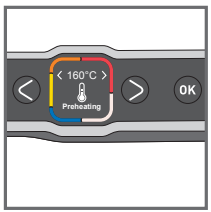
8 Kuhanje u ručnom načinu rada



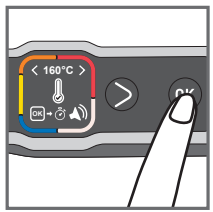
44



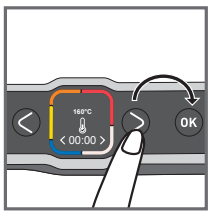
45



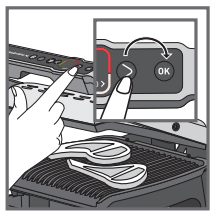
46



47



48



49

44 Odaberite ručni način rada i pritisnite OK za potvrdu.

45 Odaberite željenu temperaturu koristeći tipke za podešavanje.

Pritisnite OK za potvrdu odabrane temperature.

46 Pričekajte dovršetak zagrijavanja.

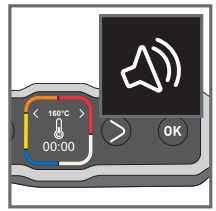
47 Po završetku zagrijavanja, pritisnite OK kako bi se pokrenuo tajmer.

Napomena: od početka zagrijavanja možete postaviti i vrijeme pripreme.

48 Koristeći tipke za podešavanje odaberite željenu vrijeme pripreme.

49 Umetnite hranu i pritisnite OK kako biste počeli s pripremom i odbrojavanjem.

Pritisnite OK kako biste u bilo kojem trenutku prilagodili temperaturu i/ili sat.



50

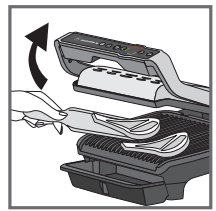


51

50-51 Zvučni signal označava kada je vrijeme pripreme završeno. Izvadite hranu.

Pritisnite OK kako biste prekinuli zvučni signal i izvadili hranu.

9 Komentari



52



53



54



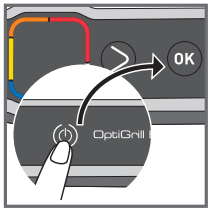
55

52-54

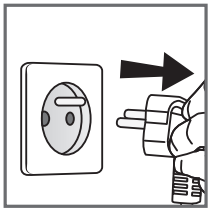
Ovisno o željama, otvorite roštilj i uklonite hranu koja je dosegla željenu pripremljenost, zatim zatvorite roštilj i nastavite s pripremom druge hrane. Program će nastaviti ciklus pripreme hrane do posljednjeg stupnja pripremljenosti za odabrani način rada.

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

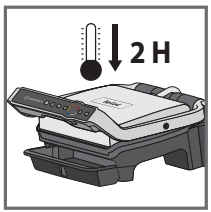
10 Završetak rada



56



57



58

56 Dvaput pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste isključili uređaj ili pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje i potvrdite pritiskom tipke OK.

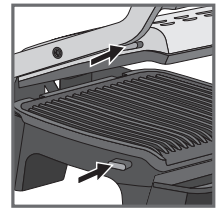
57 Odspojite uređaj.

58 Pričekajte barem 2 sata da se ohladi.

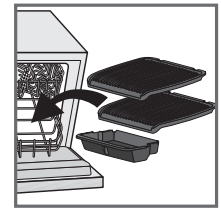
Kako ne bi došlo do nehotičnih opeklina, prije početka čišćenja pričekajte da se roštilj do kraja ohladi.

HR

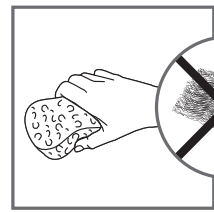
11 Čišćenje



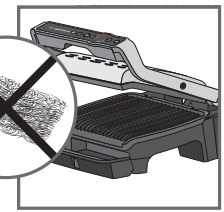
59



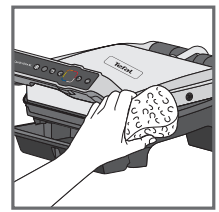
60



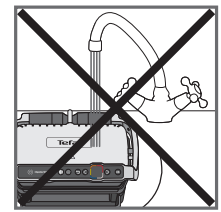
61



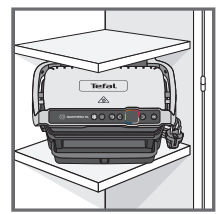
62



63



64



65

59 Prije čišćenja oslobodite i uklonite ploče kako ne bi došlo do oštećenja površine za kuhanje.

60 Posuda za prikupljanje soka i ploče za kuhanje mogu se prati u perilici posuđa. Uređaj i njegov električni kabel nikada ne stavljajte u perilicu posuđa. Grijaće elemente (otpornike) nemojte čistiti nakon uklanjanja ploča. Ako su vrlo prljavi, pričekajte da se uređaj do kraja ohladi pa ih počistite suhom krpom.

61-62

Kako biste tanjure lakše oprali, ostavite ih da se 1 sat namaču u vrućoj vodi i deterdžentu, a zatim ih temeljito isperite kako biste uklonili sve ostatke. Pažljivo ih osušite papirnatim ručnikom.

Ne koristite metalne jastučiće za struganje, čeličnu vunu ili agresivna sredstva za čišćenje kako biste očistili neki dio roštilja, koristite samo plastične ili nemetalne jastučiće za čišćenje.

Ispraznite ladicu za prikupljanje soka i operite je u toploj vodi sa sapunom, zatim je detaljno prebrišite papirnatim ručnikom.

63 Poklopac roštilja očistite tako da ga prebrišete spužvom navlaženom toplom vodom i posušite mekom, suhom krpom. Za čišćenje upravljačke ploče koristite isključivo meku, suhu krpu.

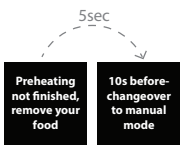
64 Roštilj ne smijete uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

65 Roštilj prije skladištenja uvijek mora biti čist, hladan i suh.

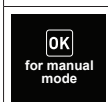
Sve popravke mora izvršiti djelatnik ovlaštenog servisnog centra.

HR

Vodič za rješavanje problema

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

HR

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rješenje**
Uređaj će se automatski isključiti tijekom zagrijavanja ili ciklusa kuhanja.	Uređaj je bio predugo otvoren za vrijeme kuhanja. Uređaj je mirovao predugo nakon zagrijavanja ili dovršetka zagrijavanja.	Odspojite uređaj i pričekajte nekoliko minuta. Zatim ponovno priključite uređaj i uključite ga.
	Kraj zahtjeva za potvrdu kuhanja	2 rješenja: Press OK ako je uklonjena sva hrana Ili Nemojte pritisnuti OK i ostavite hranu da se priprema još neko vrijeme
	Hrana nije prepoznata jer je pretanka	Pritisnite OK za početak kuhanja
	Hrana je predebela	2 rješenja: Pritisnite OK za nastavak kuhanja u ručnom načinu rada Ili Izvadite hranu kako biste smanjili debljinu i kako biste omogućili kuhanje u automatskom načinu rada
Ne mogu postaviti vrijeme u ručnom načinu rada	Zaslon je zaglavio na postavljanju temperature	Pritisnite jednom OK za pristup postavljanju vremenu, a zatim ga postavite koristeći strelice. Pritisnite OK za potvrdu. 

HR

Stupnjevi pripremljenosti za svaki automatski program

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

HR

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

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

HR

SAVJET ZA PRIPREMU	
Ako je želite jače ispeći po površini (naglo), najbolje je hranu pečenu na roštilju vratiti na roštilj prije nego je poslužite gostima.	
PROIZVODI	SAVJET ZA PRIPREMU
KRUMPIR	• Narezan po duljini • Dodajte ulje u sastojke za bolju pripremu
PAPRIKA	• Narezana na dva dijela, po duljini
PLAVI PATLIDŽAN	• Narezan po duljini • Dodajte ulje u sastojke za bolju pripremu
RAJČICA	• Koristite okrugle rajčice • Koristite rajčice koje nisu prezrele • Narežite na dva dijela po širini • Za optimalnu pripremu, postavite zaobljenu stranu rajčice narezane na 2 dijela na donju ploču roštilja.
SVINJETINA	* Koristite funkciju naglog pečenja ako je debljina veća od 20 mm.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Ghid de utilizare, întreținere, curățare și instalare a produsului: pentru siguranța dvs., citiți cu atenție toate paragrafele din manualul de instrucțiuni, inclusiv pictogramele asociate.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic în interior. Acesta nu este destinat a fi utilizat în următoarele situații, iar garanția nu se va aplica pentru:

- bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
- în locații de tip pensiune.

Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că toate materialele de ambalare, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul au fost înlăturate.

RO

Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană adultă responsabilă de securitatea lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și nu folosesc aparatul drept jucărie.

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supraveghiați de către un adult. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

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

Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatului.

Acest aparat nu a fost conceput pentru a putea fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau cu un sistem de control de la distanță.
Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de conectarea aparatului la priză.
Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service, pentru a se evita orice pericol.
A nu se poate folosi un prelungitor electric. Dacă acceptați răspunderea pentru acest lucru, utilizați doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are ștecher cu împământare și este potrivit pentru puterea nominală a aparatului. Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a preveni împiedicarea oricăror persoane de cablul prelungitor.
Conectați întotdeauna aparatul într-o priză cu împământare.
Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este compatibilă cu puterea nominală și tensiunea indicate în partea de jos a aparatului.
Utilizați un burete, apă caldă și detergent lichid pentru vase pentru a curăța plăcile grătarului.
Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă ori în orice alt lichid.

AVERTIZARE: Nu încălziți sau preîncălziți grătarul fără cele 2 plăci de gătit în interior. Anumite ingrediente cu piele (cârnați întregi, limbă, pui, etc.) sau bucăți mari de carne pot împroșca atunci când lichidul este reținut de aceasta. De aceea, vă recomandăm să le înțepați cu un cuțit sau o furculiță înainte de gătire.

Recomandări

- Citiți instrucțiunile cu atenție, comune modelelor diferite, în funcție de accesoriile furnizate împreună cu aparatul dvs. și păstrați-le la îndemână.
- În cazul în care se produce un accident, clătiți imediat arsura cu apă rece și contactați un medic dacă este necesar.
- Înainte de prima utilizare, se spală plăcile (a se vedea paragraful 5), se toarnă puțin ulei de gătit pe plăci și se șterg cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie de bucătărie.
- Poziționați cablul de alimentare cu atenție, indiferent dacă este utilizat un cablu prelungitor sau nu, astfel încât oaspeții să se poată deplasa liber în jurul mesei, fără să se împiedice de acesta.
- Fumul de la gătit poate fi periculos pentru animalele care au un sistem respirator deosebit de sensibil, cum ar fi păsările. Se recomandă proprietarilor de păsări să le țină departe de zona de gătit.
- Depozitați întotdeauna aparatul într-un loc inaccesibil copiilor.
- Verificați ca ambele fețe ale plăcii să fie curate înainte de utilizare.
- Pentru a preveni deteriorarea plăcilor, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu nu le plasați într-un cuptor, pe aragaz sau pe plita electrică etc).
- Asigurați-vă că plăcile sunt stabile, bine poziționate și corect prinse de aparat. Utilizați numai plăcile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.

- Folosiți întotdeauna o spatulă de lemn sau de plastic, pentru a evita deteriorarea plăcilor de gătit.
- Utilizați numai piesele sau accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat. Nu le utilizați la alte aparate sau în alte scopuri.

Interzis

- Nu utilizați aparatul în exterior.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când acesta este în priză sau se află în funcțiune.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu-l plasați într-un colț sau sub un dulap suspendat de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul direct pe o suprafață fragilă (masă de sticlă, față de masă, mobilier lăcuit etc.) sau pe o suprafață moale, cum ar fi un prosop pentru ceai.
- Nu așezați niciodată aparatul sub un dulap suspendat de perete sau un raft sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi jaluzele, perdele sau draperii de perete.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau alunecoase; cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau să se sprijine pe margini ascuțite.
- Nu așezați ustensile pentru gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe plăci.
- Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă abrazivă sau praf dur de curățat, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Nu deplasați aparatul când este în timpul funcționării.
- Nu transportați aparatul de mâner sau de cablurile metalice.
- Nu utilizați niciodată aparatul gol.
- Nu folosiți folie de aluminiu sau alte obiecte între placă și alimentul care se prepară.
- Nu scoateți tava de colectare a grăsimilor în timpul gătitului. În cazul în care tava de colectare se umple atunci când gătiți: lăsați aparatul să se răcească înainte de golire.
- Nu așezați placa fierbinte pe o suprafață fragilă sau sub apă.
- Pentru a păstra proprietățile neaderente ale stratului de acoperire, evitați preîncălzirea excesivă cu aparatul gol.
- Plăcile nu ar trebui să fie manipulate atunci când sunt fierbinți.
- Nu gătiți alimentele în folie de aluminiu.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului dvs., nu utilizați rețete flambate cu acest aparat în niciun moment.
- Nu așezați o folie de aluminiu sau orice alt obiect între plăci și elementul de încălzire.
- Nu încălziți și nu gătiți niciodată în timp ce grătarul este deschis.
- Nu încălziți niciodată aparatul fără plăcile de gătit.

Recomandări/informații

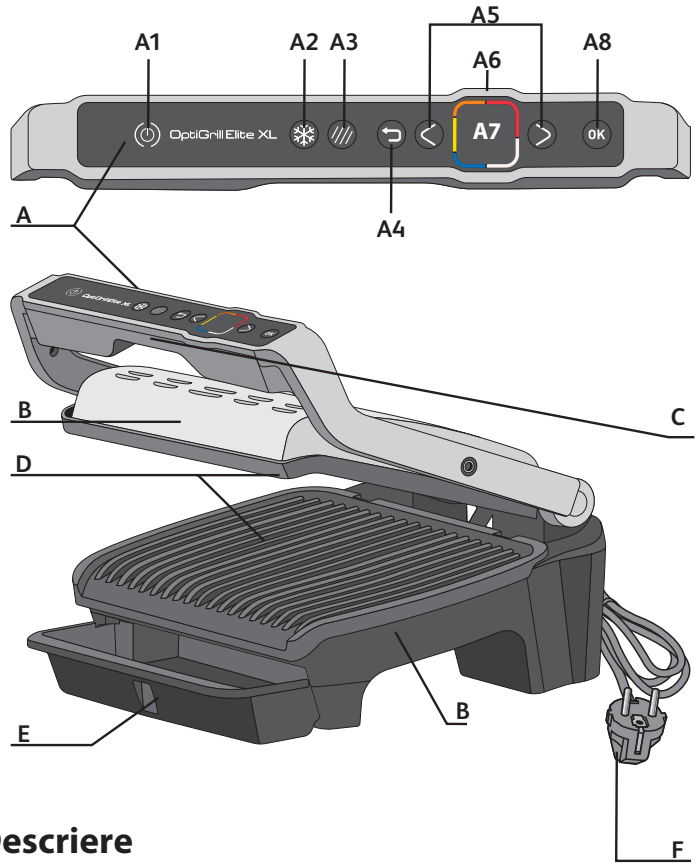
- Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat, care este destinat exclusiv uzului casnic.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este în conformitate cu standardele și reglementările aplicabile - Directiva privind tensiunea joasă - Compatibilitatea electromagnetică - Mediu - Materiale care intră în contact cu produsele alimentare.
- La prima utilizare, poate apărea un miros ușor și puțin fum în timpul primelor câteva minute.
- Compania noastră are o politică de cercetare și dezvoltare continuă și poate modifica aceste produse fără o notificare prealabilă.
- Nu consumați alimente care vin în contact cu părțile marcate cu logo-ul .
- În cazul în care produsul alimentar este prea gros, sistemul de siguranță va opri aparatul din funcționare.
- Panoul de comandă este fragil: curățați-l, ștergeți-l și uscați-l utilizând numai o cârpă moale și uscată. Nu-l curățați cu un burete umed deoarece acesta riscă să-i avarieze funcțiile.

Mediul

Protecţia mediului mai întâi!

Aparatul dumneavoastră conţine materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
Predaţi-l unui centru local de colectare a deşeurilor.

RO



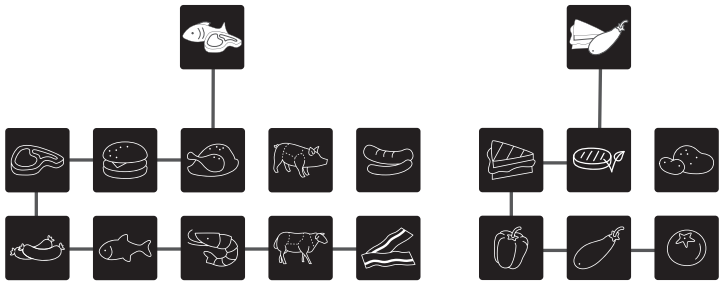
Descriere

A Panou de comandă
A1 Buton Pornit/Oprit
A2 Funcţie pentru alimente congelate
A3 Funcţie de călire intensivă
A4 Buton revenire
A5 Buton revenire
A6 Indicator de preîncălzire şi de nivel de gătire
A7 Ecran
A8 Buton **OK**
B Corp aparat
C Mâner
D Plăci de gătit
E Tavă pentru colectarea grăsimi
F Cablu de alimentare

Butoanele sunt activate numai atunci când sunt aprinse.

RO

16 programe automate de gătit



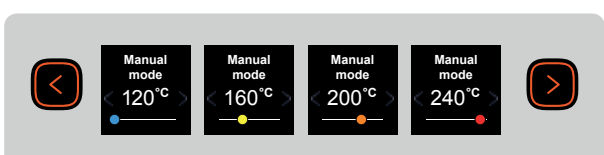
Două opțiuni de gătire posibile în modul automat

Funcție pentru alimente congelate

Funcție de călire intensivă

Notă: Funcția pentru alimente congelate și funcția Searing pot fi utilizate independent sau ambele în același timp.

Modul manual



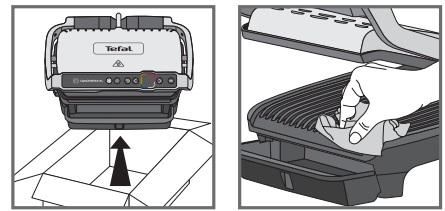
Un buton de revenire

Dacă sunteți într-un submeniu și doriți să reveniți la meniul principal, apăsați o dată pe butonul de revenire.

Dacă ați selectat greșit un program, apăsați de două ori pe butonul de revenire pentru a anula funcția.

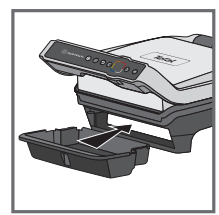
RO

1 Pregătirea

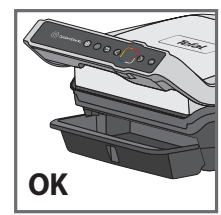


1

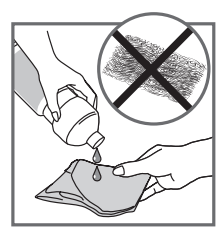
2



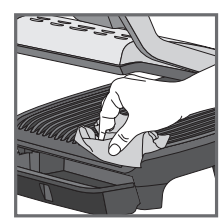
3



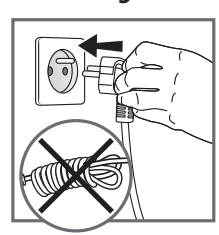
4



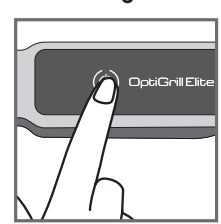
5



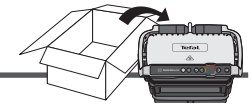
6



7



8



1 Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și alte accesorii atât din exteriorul cât și din interiorul aparatului.

2 Înaintea primei utilizări, curățați bine plăcile utilizând apă caldă și o cantitate mică de detergent de vase, clătiți și uscați cu grijă.

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

5 Dacă doriți, pentru rezultate cât mai bune și pentru a îmbunătăți eficiența suprafeței anti adezive, puteți șterge plăcile de gătit cu un prosop de hârtie îmbibat cu un pic de ulei vegetal.

6 Îndepărtați excesul de ulei folosind un prosop de hârtie curat.

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

8 Apăsați butonul pornit/oprit.

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

RO

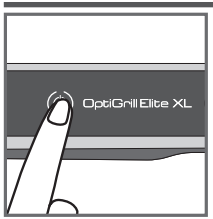
2 La prima utilizare

9 Selectați-vă limba cu ajutorul săgeților, apoi apăsați pe OK.

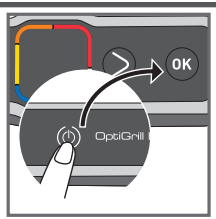


9

3 Buton Pornit/oprit



10



11

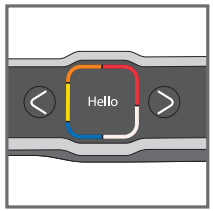
10 Întrerupător

11 Pentru a opri grătarul apăsați o dată butonul Pornit/Oprit și o dată pe butonul OK pentru a opri aparatul.

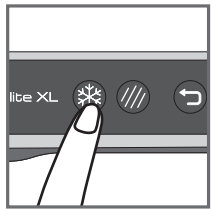
RO

4 Funcția de alimente congelate în modul automat

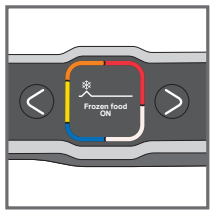




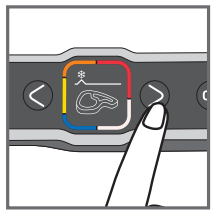
12



13



14



15

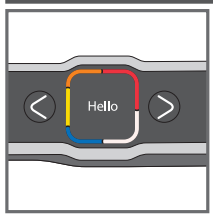
13-15 Funcție pentru alimente congelate trebuie activată înainte de a porni preîncălzirea, când selectați modul automat, dacă alimentele pe care urmează să le gătiți sunt congelate/foarte congelate.

Dacă ați uitat să activați opțiunea, utilizați butonul „revenire" și repetați pașii.

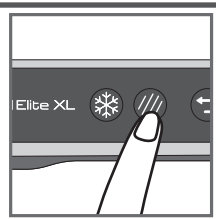
Această funcție este disponibilă numai în modul automat, nu și în cel manual.

5 Funcția de călire intensivă în modul automat

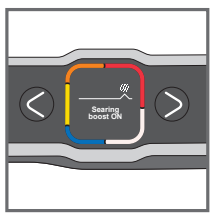




16



17



18



19

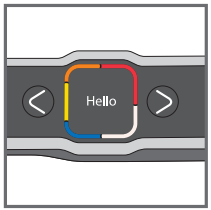
17-19 Funcție de călire trebuie activată înainte de a porni preîncălzirea, când selectați modul automat, dacă doriți alimentele pe care urmează să le gătiți sunt congelate/foarte congelate.

Dacă ați uitat să activați opțiunea, utilizați butonul „revenire" și repetați pașii.

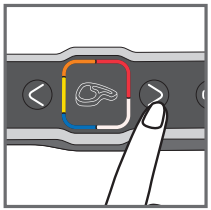
Această funcție este disponibilă numai în modul automat, nu și în cel manual.

RO

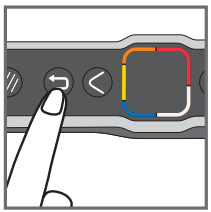
6 Mod automat de gătire



20



21



22

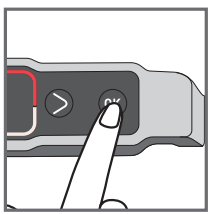
21 Selectați modul de preparare corespunzător în funcție de tipul de aliment pe care doriți să-l gătiți.

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

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

22 Dacă doriți să schimbați programul, puteți să reveniți la meniul principal apăsând o dată pe butonul de revenire.

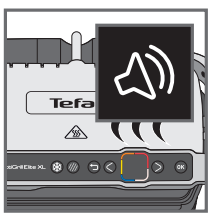
Dacă nu sunteți sigur ce mod de gătit să utilizați, vă rugăm să consultați Ghidul de gătit de la pagina 190.



23



24



25

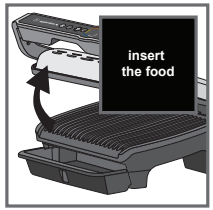
23 Apăsați pe butonul **OK** : aparatul începe preîncălzirea.

Notă: dacă ați selectat greșit programul, utilizați butonul „revenire".

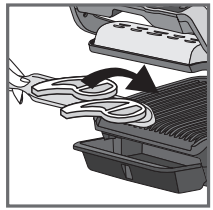
24 Așteptați timp de 4- 7minute. După ce aparatul a început să se preîncălzească, dacă doriți să schimbați programul, apăsați butonul de revenire și apoi butonul OK pentru a confirma și a reveni la meniul principal. Apăsați din nou pe butonul de revenire pentru a anula funcția.

25 Un semnal sonor va fi emis pentru a vă anunța că preîncălzirea s-a terminat.

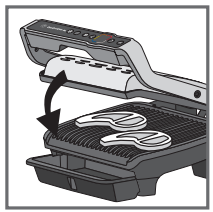
Observație: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul.



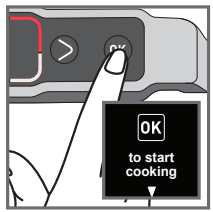
26



27



28



29



30



31



32



33

26-27
Când preîncălzirea s-a încheiat, puteți introduce ingredientele. Ridicați capacul grătarului și amplasați alimentele pe placa de gătit.
Notă: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul.

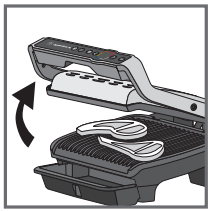
28-31
Aparatul calculează automat ciclul de preparare (timpul și temperatura), în funcție de grosimea și de cantitatea alimentelor.
Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit.

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

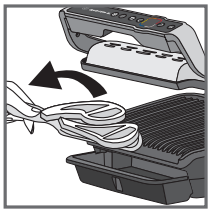
Săgeata se va deplasa de-a lungul indicatorului nivelului de nivelului de gătire și când nivelul de preparare este obținut, nivelul va fi afișat și aparatul va emite un semnal sonor.
Notă: nivelele de gătire sunt presetate pentru fiecare mod automat.
În timpul gătitului, un semnal sonor va avertiza utilizatorul de fiecare dată când un nivel de gătire este atins (de ex. puțin făcut/galben).

În funcție de gradul de gătire, indicatorul își modifică culoarea și săgeata de progresie a gătitului se deplasează pe ecran.
Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produsului alimentar.

32-33: În orice moment, veți putea afla timpul rămas pentru obținerea diferitelor nivele de gătire. Apăsați săgeata dreaptă dacă doriți să aflați cât timp durează până la atingerea nivelului următor de gătit. Rețineți că aceasta nu reprezintă o selectare a gradelor de gătire. Grătarul va continua să gătească până la atingerea ultimului nivel de gătire și un semnal sonor va fi emis pentru fiecare nivel.

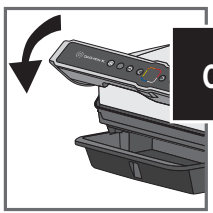


34



35

34-35 Când nivelul de gătit ales este obținut și se aude semnalul sonor, deschideți aparatul și scoateți preparatul.



36



37

36-37 Închideți capacul. Ecranul vă va solicita confirmarea pentru a opri gătitul. Confirmați cu ajutorul butonului OK dacă toate alimentele au fost îndepărtate, în caz contrar, lăsați grătarul să continue gătitul.

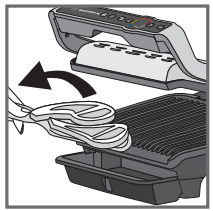
Dacă doriți să gătiți mai multe alimente, Consultați paragraful 7, pagina 183.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul dacă niciun program nu este selectat după un anumit interval de timp.

RO

7 Cum să gătiți încă a doua tranșă de alimente

A doua tranșă de alimente identice

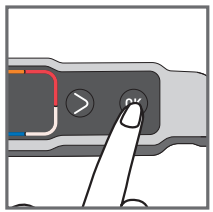


38



39

38-39 La terminarea primului lot, un ecran de „reumplere" va apărea. Dacă doriți să gătiți același tip de aliment, apăsați OK.



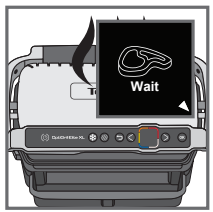
40



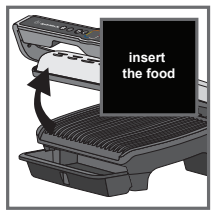
41

40 Aparatul pornește preîncălzirea.

41 Așteptați până când preîncălzirea s-a terminat.



42



43

42 Amplasați alimentele pe grătar.

43 Apoi urmați pașii de la 27 la 37.

Al doilea lot de alimente diferite

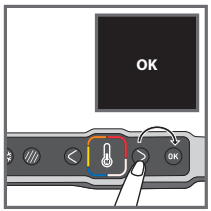
După terminarea gătirii primului ingredient:

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
2. Selectați programul sau modul adecvat de gătire.
3. Apăsați butonul **OK** pentru a porni preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, indicatorul de preîncălzire este afișat pe ecran.
4. După ce preîncălzirea s-a terminat, un semnal sonor va fi emis și informațiile privind preîncălzirea vor fi afișate pe ecran.
5. Aparatul este gata pentru a fi utilizat odată ce preîncălzirea este terminată. Deschideți capacul grătarului și așezați alimentele în interiorul aparatului. Apoi urmați pașii de la 27 la 37.

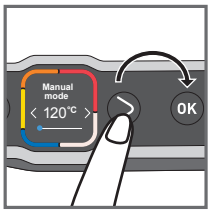
RO

Important:
– Preîncălzirea este esențială pentru gătire.
Rețineți: înainte de activarea preîncălzirii, asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
– Așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grătarul și de a așeza alimentele în interior.
Notă: în cazul în care noul ciclu de preîncălzire se activează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi mai scurtă.

8 Gătirea în modul manual



44

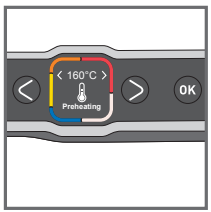


45

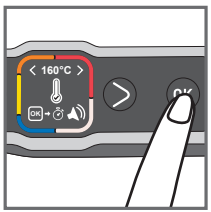
44 Selectați modul manual și apăsați OK pentru confirmare.

45 Selectați temperatura dorită utilizând butoanele de reglare.

Apăsați OK pentru a confirma temperatura selectată.



46

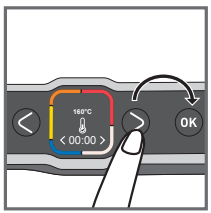


47

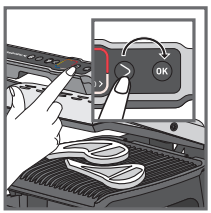
46 Așteptați până când preîncălzirea s-a terminat.

47 După terminarea preîncălzirii, apăsați pe OK pentru pornirea temporizatorului.

Notă: durata de gătire poate fi setată de la începutul preîncălzirii.



48



49

48 Apăsați butoanele de reglare pentru a selecta nivelul de gătire dorit.

49 Introduceți alimentele și apăsați OK pentru a începe gătirea și a porni numărătoarea inversă.

Apăsați OK pentru a regla temperatura și/sau ceasul în orice moment.



50

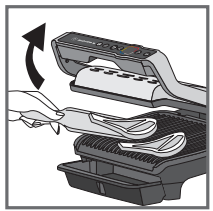


51

50-51 Un semnal sonor va fi emis pentru a indica terminarea duratei de gătire. Îndepărtați alimentele.

Apăsați OK pentru a opri sunetul și a scoate alimentele.

9 Comentarii



52



53

52-54

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



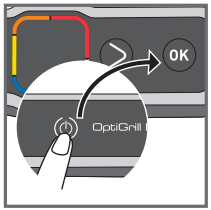
54



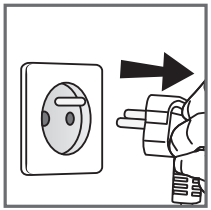
55

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

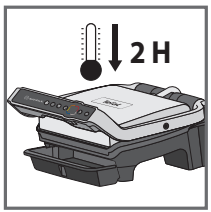
10 Terminarea utilizării



56



57



58

56 Apăsați de două ori butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul sau apăsați butonul Pornit/Oprit și confirmați apăsând butonul OK.

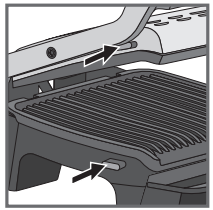
57 Scoateți aparatul din priză.

58 Lăsați-l să se răcească cel puțin 2 ore.

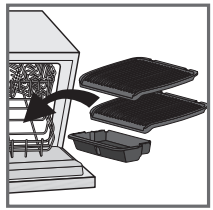
Pentru a evita arsurile accidentale, lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a-l curăța.

RO

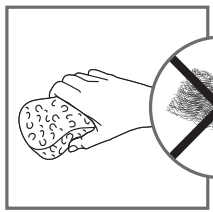
11 Curățarea



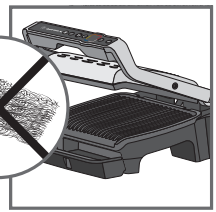
59



60



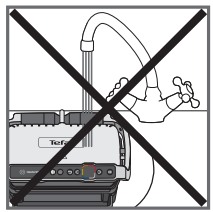
61



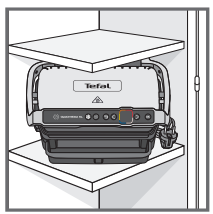
62



63



64



65

59 Înainte de curățare, deblocați și îndepărtați plăcile pentru a preveni deteriorarea suprafeței de gătit.

60 Tava de colectare a grăsimii și plăcile de gătit sunt lavabile în mașina de spălat vase. Aparatul și cablul său de alimentare nu se pot introduce în mașina de spălat vase. Elementul încălzitori (rezistențele) nu trebuie niciodată curățate după ce plăcile au fost îndepărtate. Dacă acestea sunt foarte murdare, așteptați până când aparatul s-a răcit complet și curățați-le cu o cârpă uscată.

61-62
Pentru a facilita spălarea plăcilor, înmuiați-le timp de 1 oră în apă caldă cu puțin detergent de vase, apoi clătiți-le bine pentru a îndepărta toate reziduurile. Uscați-le delicat cu un prosop de hârtie.
Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă de oțel sau produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a grătarului, utilizați numai bureți de nailon sau nemetalici de curățat.
Scurgeți tava colectoare și spălați-o cu apă și puțin săpun, apoi ștergeți-o bine cu un prosop de hârtie.

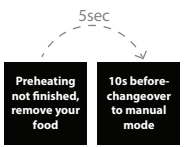
63 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete umezit cu apă călduță și uscați cu o cârpă moale și uscată. Pentru a curăța panoul de comenzi, utilizați numai o cârpă moale și uscată.

64 Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

65 Întotdeauna asigurați-vă că grătarul este curat, rece și uscat înainte de a-l depozita.
Toate reparațiile trebuie efectuate de un centru de service autorizat.

RO

Ghid de depanare

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

RO

GHID DE DEPANARE ELITE		
Problemă	**Cauză**	**Soluţie**
Aparatul se oprește singur în timpul ciclului de preîncălzire sau de gătit.	Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului. Aparatul a fost lăsat să funcționeze gol prea mult timp după preîncălzire sau preîncălzirea a luat sfârșit.	Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Apoi reconectați aparatul la priză și porniți-l din nou.
	Solicitare de confirmare a terminării gătitului	2 soluții: Apăsați OK dacă toate alimentele au fost îndepărtate Sau Nu apăsați OK și lăsați alimentele la gătit un pic mai mult.
	Alimentele nu au fost detectate pentru că sunt prea subțiri.	Apăsați OK pentru a porni gătirea.
	Alimentele sunt prea groase.	2 soluții: Apăsați OK pentru a continua gătitul în modul manual. Sau Îndepărtați alimentele pentru a reduce grosimea, pentru a permite gătitul în modul automat.
Nu pot seta o durată în modul manual	Ecranul este blocat pe setarea temperaturii	Apăsați o dată pe OK pentru a trece la setarea duratei, după care reglați-o cu ajutorul săgeților. Apăsați OK pentru confirmare. 

RO

Nivele de gătit pentru fiecare program automat

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

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

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

RO

RO

SFATURI PRIVIND PREPARAREA

Pentru o călire mai puternică, este mai bine să repuneți pe grătar alimentele prăjite înainte de a le servi oaspeților dumneavoastră.

PRODUSE	SFATURI PRIVIND PREPARAREA
CARTOFI	• Tăiați pe lungime • Adăugați ulei pentru o gătire mai bună
ARDEI	• Tăiați în jumătate, pe lungime
VÂNĂTĂ	• Tăiați pe lungime • Adăugați ulei pentru o gătire mai bună
ROȘII	• Utilizați roșii rotunde • Utilizați roșii care nu sunt prea coapte • Tăiați în două jumătăți, pe lățime • Pentru gătire optimă, amplasați latura curbată a jumătății de roșie pe placa inferioară a grătarului.
PORC	* Utilizați funcția de călire intensivă dacă grosimea depășește 20 mm.

RO

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Напътствия за използването, поддръжката, почистването и инсталацията на продукта: за осигуряване на Вашата безопасност, моля, прочетете всички параграфи на ръководството с инструкции, включително свързаните пиктограми.

Този уред е предназначен за използване само на закрито и в домашни условия. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи за:

- кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- ферми;
- от клиенти в хотели, мотели и други места за жилищно настаняване;
- среди тип "нощувка и закуска".

Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда.

BG

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не получават наблюдение или инструкции относно използването на уреда от възрастно лице, отговарящо за тяхната безопасност. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда и да не го ползват като играчка.

Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако имат навършени 8 години и не го извършват в присъствието на възрастен.

Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.

Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато се използва.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, докато уредът работи. Никога не докосвайте

горещите повърхности на уреда.
Уредът не е предвиден за употреба чрез външен таймер или отделна система за дистанционен контрол.
Развийте захранващия кабел докрай, преди да включите уреда в контакта.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя или негов сервизен представител, за да се избегнат всички рискове.
Не използвайте удължителен проводник. Ако поемете отговорността за това, използвайте само удължителен проводник в добро състояние, с щепсел със заземяваща връзка и подходящ за напрежението на уреда. Вземете всички необходими предпазни мерки, за да не се спъне никой в удължителния кабел.
Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
Уверете се, че подаваното електрозахранване е съвместимо с мощността и волтажа, посочени отдолу на уреда.
Използвайте гъба, топла вода и почистващ препарат за почистване на готвещите плочи.
Никога не потапяйте уреда, захранващия му кабел или щепсела във вода или друга течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не извършвайте нагряване или предварително нагряване, без 2-те плочи за готвене да са в уреда. Някои храни с обвивка (цели колбаси, език, птиче месо и др.) или големи парчета месо могат да се пръснат, когато врящите течности останат в тях. Затова препоръчваме да ги пробиете с нож или вилица преди готвене.

Какво да правите

- Прочетете инструкциите внимателно, включително и за различните версии, в зависимост от аксесоарите, доставени с Вашия уред, и ги дръжте на лесно.
- В случай на инцидент, незабавно изплакнете изгореното със студена вода и повикайте лекар, ако е необходимо.
- Преди първата употреба измийте плочите (вижте параграф 5), налейте малко готварско олио върху плочите и ги избършете с мека кърпа или кухненска хартия.
- Поставете захранващия кабел внимателно, без значение дали се използва удължителен проводник или не, така, че гостите да могат свободно да се движат около масата, без да се спъват в кабела.
- Изпаренията при готвене могат да бъдат опасни за животни, които имат особено чувствителна дихателна система, като например птици. Съветваме стопаните на птици да ги държат далеч от зоната за готвене.
- Винаги дръжте уреда извън обсега на деца.
- Преди употреба проверете дали и двете повърхности на плочата са чисти.
- За да избегнете увреждане на плочите, ги използвайте само с уреда, за който са предназначени (т.е., не ги поставяйте във фурна, върху газов или електрически котлон и т.н.).
- Уверете се, че плочите са стабилни, добре позиционирани и правилно захванати към уреда. Използвайте само плочите, предоставени с уреда, или закупени от одобрен сервизен център.

- Винаги използвайте дървена или пластмасова шпатула, за да не повредите плочите за готвене.
- Използвайте само части или аксесоари, предоставени с уреда или закупени от одобрен сервизен център. Не ги използвайте за други уреди или цели.

Какво да не правите

- Не използвайте уреда на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен в контакта или се използва.
- За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф.
- Никога не поставяйте уреда директно върху деликатна повърхност (стъклена маса, покривка, лакирана мебел и др.), нито върху мека повърхност като кърпа.
- Никога не поставяйте уреда под шкаф, закачен за стена, нито под рафт, нито близо до запалими материали като щори, завеси или стенни картини.
- Никога не поставяйте уреда върху или близо до горещи или хлъзгави повърхности; захранващият кабел никога не бива да е близо до или в контакт с горещите части на уреда, нито близо до източник на топлина, нито върху остри ръбове.
- Не поставяйте кухненски прибори върху повърхностите за готвене на уреда.
- Никога не режете храна директно върху плочите,
- Не използвайте метални четки, абразивна тел или агресивен прах за почистване, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.
- Не местете уреда, докато се използва.
- Не носете уреда за дръжката, нито за металните жици.
- Никога не оставяйте уреда да работи празен.
- Не използвайте алуминиево фолио или други предмети между плочата и храната, която се готви.
- Не отстранявайте тавичката за събиране на мазнина, докато се готви. Ако тавичката за събиране на мазнина се напълни по време на готвене: оставете уреда да изстине, преди да я изпразните.
- Не поставяйте горещата плоча върху чуплива повърхност или под вода.
- За да запазите незалепващите характеристики на покритието, избягвайте прекалено предварително нагряване с празен уред.
- Плочите никога не бива да се пипат, докато са горещи.
- Не гответе храната си в алуминиево фолио.
- За да избегнете повреждане на уреда, никога не използвайте рецепти за фламбиране с него.
- Не поставяйте алуминиев лист или друг предмет между плочите и нагряващия елемент.
- Никога не притопляйте и не гответе, докато грилът е отворен.
- Никога не загрявайте уреда без плочите за готвене.

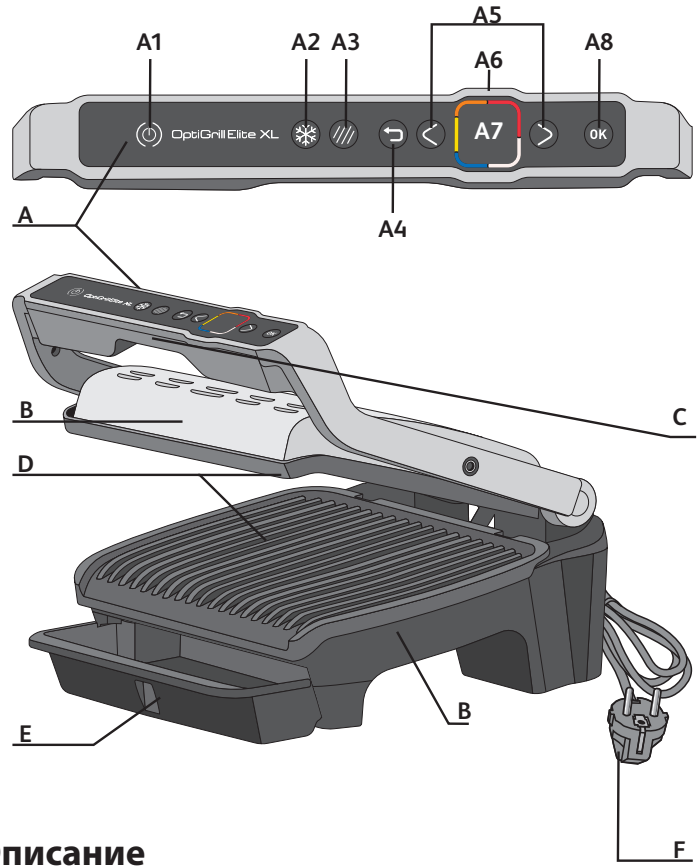
Съвети/информация

- Благодарим Ви, че сте закупили този уред, предназначен само за домашна употреба.
- В името на Вашата безопасност, този уред отговаря на приложимите стандарти и регулации - Директива за ниско напрежение - Електромагнитна съвместимост - Околна среда - Материали в контакт с храни.
- През първите минути на първото ползване може да се появят лека миризма и малко дим.
- Нашата компания има политика за постоянно изследване и развиване и може да модифицира тези продукти без предизвестие.
- Не консумирайте хранителни продукти, които са били в контакт с частите, обозначени с логото .
- Ако храната е прекалено гъста, системата за безопасност ще спре работата на уреда.
- Инструменталният панел е чуплив: почиствайте, избърсвайте и подсушавайте само със суха, мека кърпа. Не го почиствайте с мокра гъба, тъй като това може да повреди неговите функции.

Околна среда

Защита на околната среда преди всичко

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



Описание

A Контролен панел

A1 Бутон за вкл./изкл.

A2 Функция замразена храна

A3 Функция за хрупкава коричка

A4 Бутон за връщане

Бутоните са активирани само когато светят.

A4 Бутони за регулиране и навигация

A5 Индикатор на предварителното загряване и ниво на изпичане

A6 Екран с дисплей

A7 Бутон **OK**

B Тяло на уреда

C Дръжка

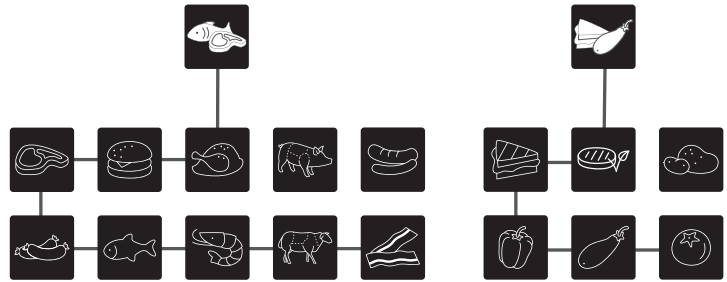
D Плочи за готвене

E Тавичка за оттичане

F Електрически кабел

BG

16 автоматични програми за печене



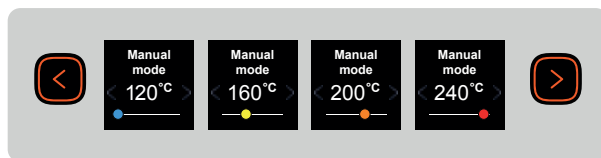
Две възможни опции за печене в автоматичен режим

Функция замразена храна

Функция хрупкава коричка

Забележка: Функцията „замразена храна“ и функцията „хрупкава коричка“ могат да се използват поотделно или заедно по едно и също време.

Ръчен режим

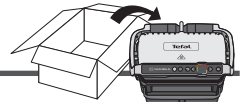


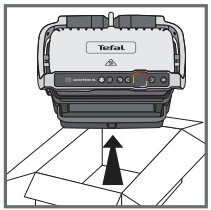
Бутон за връщане

Ако сте в дадено подменю и желаете да се върнете на главното меню, натиснете веднъж бутона за връщане.

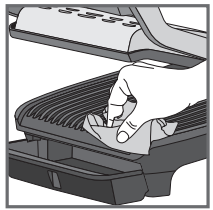
Ако сте избрали грешна програма, натиснете два пъти бутона за връщане за отмяна на функцията.

1 Подготовка





1



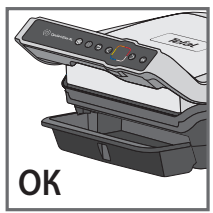
2

1 Отстранете всички опаковки, лепенки и всякакви аксесоари от вътрешната и външната част на уреда.

2 Преди първата употреба старателно почистете плочите като използвате гореща вода и препарат за измиване, изплакнете грижливо и подсушете.

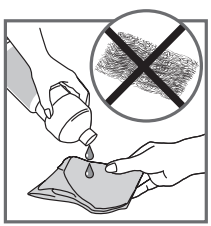


3

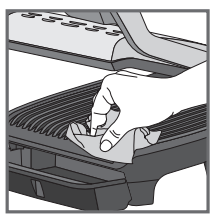


4

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



5



6

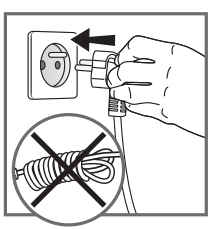
5. Ако желаете, за по-добри резултати и подобряване на ефективността на незалепващата повърхност можете да избършете плочите за печене с хартиена салфетка, напоена с малко масло за готвене.

6 Отстранете излишната мазнина с чиста хартиена салфетка.

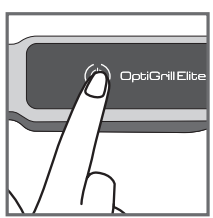
7 Уверете се, че горната и долната плоча са позиционирани правилно в продукта. Не стартирайте предварителното нагряване без плочите. Свържете уреда към електрозахранването (кабелът трябва да бъде напълно развит).

8 Натиснете бутона за включване/изключване.

Внимание: Уверете се, че между плочите няма храна.



7



8

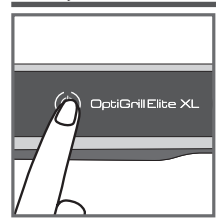
2 Употреба за първи път

9 Изберете своя език като използвате стрелките и натиснете OK.

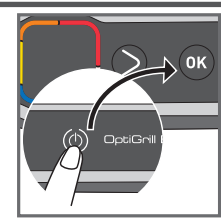


9

3 Бутон за включване/изключване



10

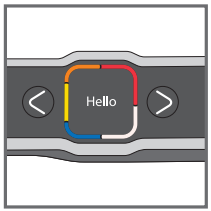


11

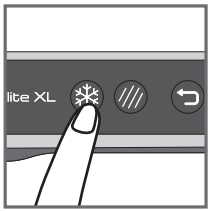
10 Включване

11 За да изключите грила, натиснете бутона за включване/изключване два пъти или веднъж бутона за включване и изключване и веднъж бутона OK, за да изключите уреда.

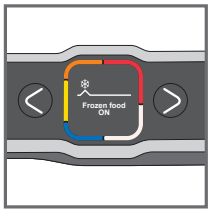
4 Функция замразена храна в автоматичен режим



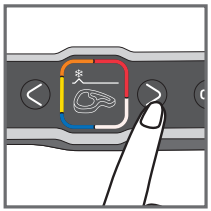
12



13



14



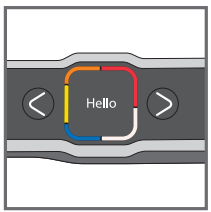
15

13-15 Функцията замразена храна трябва да бъде активирана преди стартиране на предварителното нагряване, когато избирате автоматичен режим, ако храната за печене е замразена/дълбоко замразена.

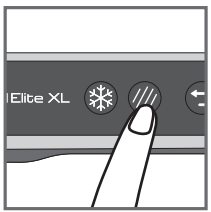
Ако забравите да активирате опцията, използвайте бутона за „връщане“ и повторете стъпките.

Тази функция е налична само в автоматичен режим, но не и в ръчен режим.

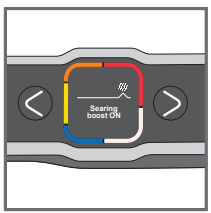
5 Функция обгаряне в автоматичен режим



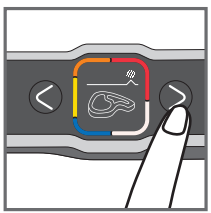
16



17



18



19

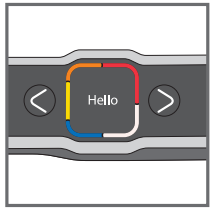
17-19 Функцията хрупкава коричка трябва да бъде активирана преди стартиране на предварителното нагряване, когато избирате автоматичен режим, ако искате значително изпичане на коричката на храната.

Ако забравите да активирате опцията, използвайте бутона за „връщане“ и повторете стъпките.

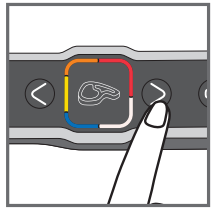
Тази функция е налична само в автоматичен режим, но не и в ръчен режим.

BG

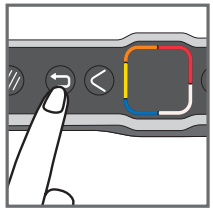
6 Печене в автоматичен режим



20



21



22

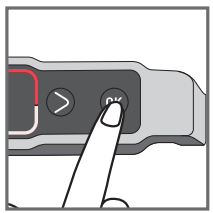
21 Изберете подходящия режим за печене в зависимост от това какъв вид храна искате да печете.

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

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

22 Ако желаете да промените програмата, можете да се върнете на главното меню, като натиснете веднъж бутона за връщане.

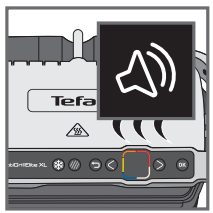
Ако не сте сигурни кой режим за печене да използвате, моля, вижте стр. 211 от ръководството за печене.



23



24



25

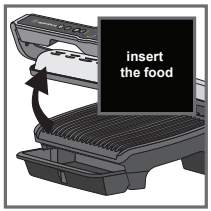
23 Натиснете бутона **OK** : уредът започва предварително загряване.

Забележка: ако сте избрали грешната програма, използвайте бутона за „връщане“.

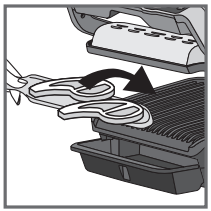
24 Изчакайте 4 до 7 минути. Ако желаете да промените програмата, след като уредът е започнал да загрява предварително, натиснете бутона за връщане и след това бутона OK за потвърждение и се върнете на главното меню. Натиснете бутона за връщане отново за отмяна на функцията.

25 Прозвучава звуков сигнал за завършване на предварителното загряване.

Бележка: ако в края на предварителното нагряване уредът остане затворен твърде дълго, системата за безопасност го изключва.



26

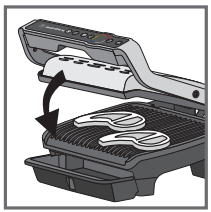


27

26-27

След като предварителното загряване завърши, можете да сложите своите съставки. Повдигнете капака на грила и поставете храната върху грила.

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



28



29

28-31

Уредът автоматично изчислява цикъла за печене (време и температура) в зависимост от количеството и дебелината и количеството на храната.

Затворете уреда, за да може да стартира цикълът за печене.

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

Стрелката се придвижва по индикатора на нивото на печене и когато достигне нивото на печене, нивото се показва и прозвучава звуков сигнал.

Бележка: нивата на печене са предварително програмирани за всеки автоматичен режим.

По време на печене звуков сигнал ще предупреждава потребителя всеки път, когато бъде достигнато ниво на печене (напр. алангле/ жълто).

В зависимост от степента на печене индикаторът променя цвета си и стрелката за напредъка на печенето се придвижва по екрана.

Обърнете внимание, че особено при месото е нормално резултатът от печенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.



30



31



32

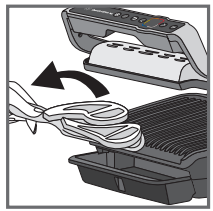


33

32-33: По всяко време можете да установите времето, оставащо до достигане на различните нива на печене. Натиснете дясната стрелка, ако искате да видите колко остава до следващото ниво на печене. Обърнете внимание, че това не избира нива на печене. Грилът продължава да пече до последното ниво на печене и прозвучава звуков сигнал при всяко ниво.



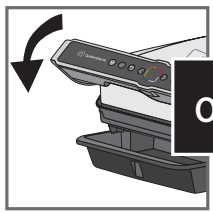
34



35

34-35

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



36



37

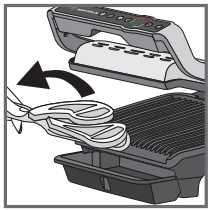
36-37 Затворете капака. Екранът запитва за потвърждение, за да спре печенето. Потвърдете с OK, ако сте отстранили всичката храна, в противен случай позволете продължаване на печенето.

Ако искате да опечете повече храна, Направете справка с параграф 7, страница 204.

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

7 Как да опечем втора партида

Втора партида от същия вид храна

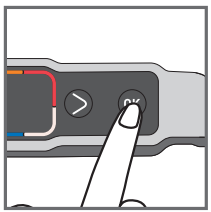


38



39

38-39 В края на първото печене се появява екранът "Ще допълните ли?". Ако искате да печете същия вид храна, натиснете OK.



40



41

40 Уредът започва предварителното загряване.

41 Изчакайте до завършване на предварителното загряване.



42



43

42 Поставете храната върху грила.

43 След това следвайте стъпки 27 до 37.

Второ печене с различна съставка

След като печенето на първата съставка завърши:

1. Уверете се, че уредът е затворен и в него няма храна.
2. Изберете подходящата програма или режим за печене.
3. Натиснете бутона **OK**, за да започнете предварителното загряване. По време на предварителното загряване съответният индикатор се показва на екрана.
4. След като завърши предварителното загряване прозвучава звуков сигнал и на екрана се показва информация за предварителното нагряване.
5. Уредът е готов да се използва, когато предварителното загряване завърши. Отворете капака на грила и поставете храната в грила. След това следвайте стъпки 27 до 37.

Важно:

– Предварителното загряване е важно за печенето.

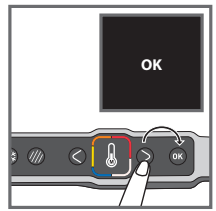
Не забравяйте: преди да стартирате предварителното загряване се уверявайте, че уредът е затворен и в него няма храна.

– Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.

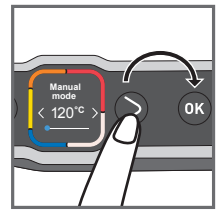
Бележка: ако новият цикъл на предварително загряване се активира незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително загряване ще бъде по-кратко.

8 Печене в ръчен режим





44

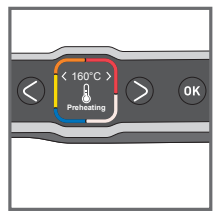


45

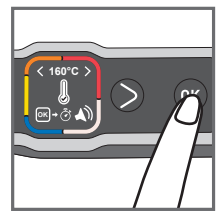
44 Изберете ръчен режим и натиснете OK, за да потвърдите.

45 Изберете желаната температура, като използвате бутоните за настройка.

Натиснете OK, за да потвърдите избраната температура.



46

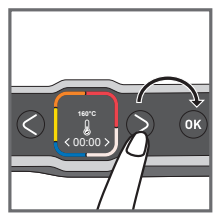


47

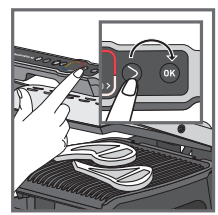
46 Изчакайте до завършване на предварителното загряване.

47 След като предварителното загряване завърши, натиснете OK, за да стартирате таймера.

Бележка: времето на печене може да бъде зададено и от стартирането на предварителното загряване.



48

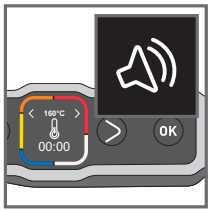


49

48 Натиснете бутоните за настройка, за да изберете желаното време на печене.

49 Поставете храната и натиснете OK за стартиране на печенето и начало на отброяването.

Натиснете OK за регулиране на температурата и/или часовника по всяко време.



50

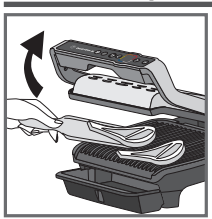


51

50-51 Прозвучава звуков сигнал, за да укаже, че времето на печене е завършило. Извадете своята храна.

Натиснете OK, за да спрете звуковия сигнал, и извадете храната.

9 Коментари



52



53



54



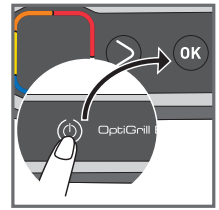
55

52-54

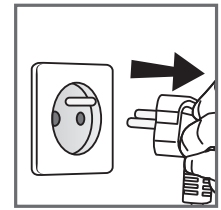
В зависимост от личните предпочитания отворете грила и извадете храната, която е достигнала желаното ниво на печене, след това затворете грила, за да продължите печенето на другата храна. Програмата ще продължи цикъла на пеене до последното ниво на печене на избрания режим.

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

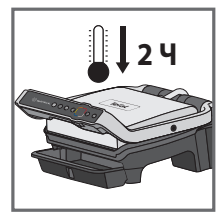
10 Край на употребата



56



57



58

56 Натиснете бутона за вкл./изкл. два пъти, за да изключите уреда или натиснете бутона за вкл./изкл. и потвърдете с натискане на бутона OK.

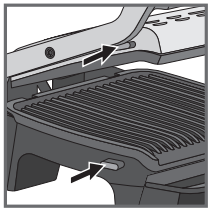
57 Извадете щепсела на уреда.

58 Оставете да изстине за най-малко 2 часа.

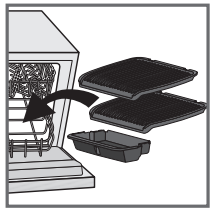
За да предотвратите случайни изгаряния, оставете грила да изстине напълно, преди да го почиствате.

11 Почистване

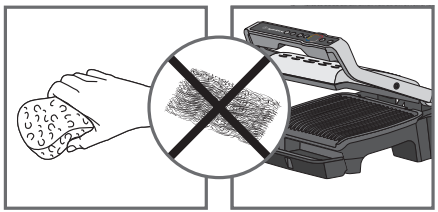




59



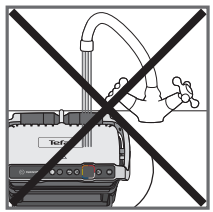
60



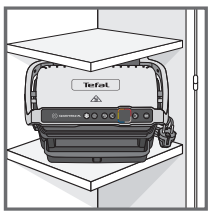
61 62



63



64



65

59 Преди почистване отключете и отстранете плочите, за да предотвратите повреждане на повърхността за печене.

60 Тавата за оттичане и плочите за печене могат да се мият в съдомиялна машина. Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагревателните елементи (резисторите) не трябва никога да бъдат почиствани след изваждане на плочите. Ако са много мръсни, изчакайте уреда да изстине напълно и ги почистете със суха кърпа.

61-62
За по-лесно измиване на плочите ги накиснете за 1 час в гореща вода и малко почистваща течност, след което ги изплакнете обилно за отстраняване на всички остатъци. Подсушете ги внимателно с хартиена салфетка.
Не използвайте метални и телени четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила, използвайте само найлонови или неметални почистващи четки.
Изпразнете тавичката за оттичане и я измийте с леко затоплен разтвор на сапун и вода, след което я изсушете добре с кухненска хартия.

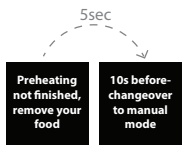
63 За да почистите капака на грила го избършете с гъба навлажнена в топла вода и подсушете със суха, мека кърпа. За почистване на контролния панел използвайте мека, суха кърпа.

64 Този уред не трябва да се потапя във вода или други течности.

65 Винаги се уверявайте, че грилът е чист, студен и сух, преди да го приберете.
Всички ремонти трябва да се извършват от оторизиран сервизен център.

BG

Ръководство за отстраняване на неизправности

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

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ НА ELITE		
Проблем	**Причина**	**Решение**
Уредът се изключва сам по време на цикъла за предварително нагряване или за печене.	Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на печене. Уредът не е използван твърде дълго след предварителното нагряване или последното е завършило.	Извадете щепсела на уреда и изчакайте няколко минути. След това вкарайте щепсела на уреда отново и го включете.
	Край на заявката за потвърждение на печене	2 решения: Натиснете OK, ако всичката храна е извадена Или Не натискайте OK и оставете храната да се пече малко по-дълго.
	Храната не е доловена, защото е твърде тънка	Натиснете OK, за да стартирате печенето
	Храната е твърде дебела	2 решения: Натиснете OK, за да продължите печенето в ръчен режим Или Извадете храната, за да намалите дебелината, за да позволите печене в автоматичен режим
Не може да се зададе време в ръчен режим	Екранът е блокирал на температурната настройка	Натиснете OK отново, за да преминете към настройка на времето и след това го настройте със стрелките. Натиснете OK, за да потвърдите. 

BG

Нива на печене за всяка автоматична програма

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

BG

СЪВЕТИ ЗА ПЕЧЕНЕ

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

СПЕЦИАЛЕН РЪЧЕН РЕЖИМ

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

СЪВЕТ ЗА ПОДГОТОВКА

За по-силно обгаряне е най-добре да обърнете печената храна на грила, преди да я сервирате на своите гости.

ПРОДУКТИ	СЪВЕТ ЗА ПОДГОТОВКА
КАРТОФИ	• Нарежете по дължина • Добавете масло към съставките за по-добро печене
ПИПЕР	• Нарежете на две по дължина
ПАТЛАДЖАНИ	• Нарежете по дължина • Добавете масло към съставките за по-добро печене
ДОМАТИ	• Използвайте кръгли домати • Използвайте домати, които не са много узрели • Нарежете наполовина на ширина • За оптимално печене поставете кривата страна на половината домат върху долната плоча на грила.
СВИНСКО	* Използвайте функцията хрупкава коричка ако дебелината е повече от 20 мм.

BG

SIGURNOSNE UPUTE
VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Upute za korištenje, održavanje, čišćenje i instaliranje proizvoda: zbog vlastite sigurnosti, pročitajte sve pasuse u uputstvu za upotrebu, uključujući i povezane slikovne opise.

Ovaj aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu u zatvorenom prostoru. Aparat nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:

- u kuhinjskim prostorima za osoblje, u trgovinama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
- seoskim kućama;
- za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
- u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.

Prije prve upotrebe uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.

Ovaj aparat nije predviđen da ga koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im daje upute o načinu korištenja aparata. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerili da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.

Ovaj aparat mogu koristiti djeca starosne dobi od 8 godina i starija i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način korištenja aparata te ako su razumjeli opasnosti u vezi s tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Aparat i njegov kabal držite van dohvata djece mlađe od 8 godina.

Kada ga ne koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.

⚠ Temperature dostupnih površina mogu biti visoke kada je aparat u funkciji. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata.

Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću vanjskog vremenskog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljanja.

Prije priključivanja aparata na strujno napajanje potpuno odmotajte kabal.

Ako je strujni kabal oštećen treba ga zamijeniti proizvođač ili centar za pružanje postprodajnih usluga proizvođača kako bi se izbjegla opasnost.

Ne koristite produžni kabal. Ako prihvaćate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabal koji je u dobrom stanju, koji ima utikač s uzemljenim priključkom i koji je prikladan za nazivnu struju aparata. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako biste spriječili spoticanje o produžni kabal.

Aparat uvijek priključite u uzemljenu strujnu utičnicu.

Uvjerite se da strujno napajanje odgovara nazivnoj struji i naponu koji su navedeni na donjem dijelu aparata.

Za čišćenje ploča za pečenje koristite spužvu, vruću vodu i tekuće sredstvo za pranje posuđa.

Aparat, pripadajući strujni kabal ili utikač ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.

UPOZORENJE: Zagrijavanje ili predzagrijavanje ne obavljajte bez 2 ploče za pečenje u roštilju. Neke namirnice s kožicom (cijele kobasice, jezik, perad, itd.) ili veliki komadi mesa mogu prsnuti ukoliko dođe do ključanja mesnih sokova ispod opne. Stoga preporučujemo da ih prije kuhanja probodete nožem ili viljuškom.

Šta je potrebno učiniti

- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite verzije, ovisno o priboru koji je isporučen s vašim aparatom i držite ih nadohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ako je potrebno potražite savjet ljekara.
- Prije prve upotrebe operite ploče (pogledajte odjeljak 5), izlijte malo jestivog ulja na njih i obrišite ih mekanom krpom ili papirnim ubrusom.
- Bez obzira da li koristite produžni kabal ili ne, strujni kabal postavite pažljivo tako da se gosti mogu slobodno kretati oko stola bez spoticanja o kabal.
- Isparavanja tokom pripreme jela mogu biti opasna po životinje koje imaju posebno osjetljiv respiratorni sistem, kao što su ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da ih drže podalje od područja pripreme jela.
- Aparat uvijek držite van dohvata djece.
- Prije upotrebe provjerite da li su obje prednje strane ploče čiste.
- Kako biste izbjegli oštećenje ploča, koristite ih samo na aparatu za koje su konstruirane (npr. ne stavljajte ih u pećnicu, na kolo plamenika plinskog štednjaka ili ploču za kuhanje električnog štednjaka i sl.).
- Uvjerite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene s aparatom ili kupljene u ovlaštenom servisnom centru.

- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu kako biste izbjegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo dijelove ili pribor koji su isporučeni s aparatom ili kupljeni u ovlaštenom servisnom centru. Ne koristite ga za druge aparate ili drugu svrhu.

Šta ne treba raditi

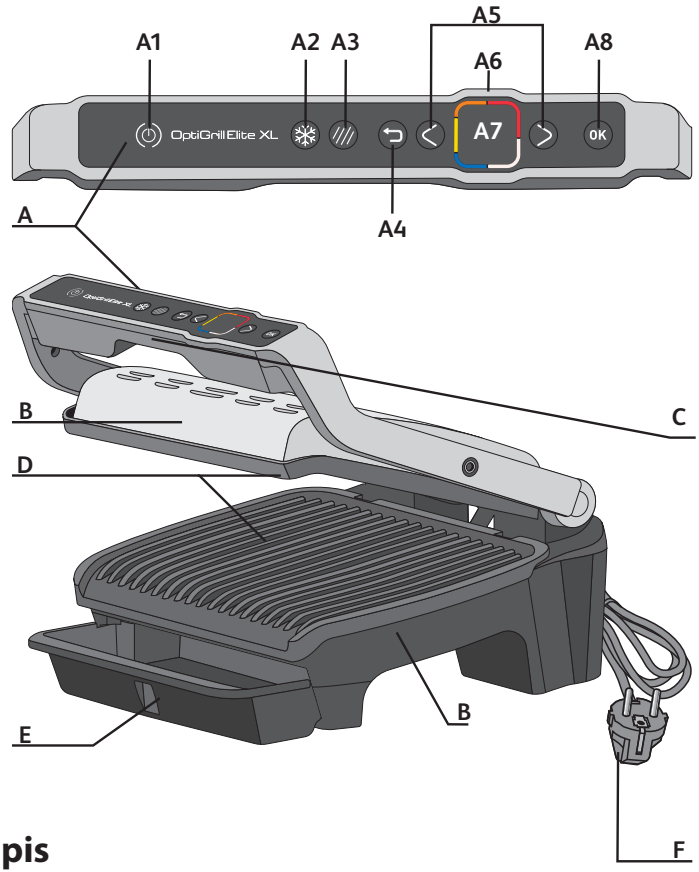
- Ne koristite aparat na otvorenom.
- Kada je priključen na strujno napajanje ili kada ga ne koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Kako biste spriječili pregrijavanje aparata, ne postavljajte ga u ćošak ili ispod zidnog ormarića.
- Aparat nikada ne postavljajte direktno na nježne površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani namještaj i sl.) ili na mekane površine poput kuhinjske krpe.
- Aparat nikada ne postavljajte ispod zidnog ormarića pričvršćenog na zid ili policu ili pored zapaljivih materijala kao što su roletne, zavjese ili zidne krpe.
- Aparat nikada ne postavljajte na vruće ili klizave površine niti u njihovoj blizini; strujni kabal nikada ne smije biti u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima aparata, u blizini izvora toplote niti postavljen preko oštrih ivica.
- Pribor za pripremu jela ne stavljajte na površinu aparata namijenjenu za pečenje.
- Jelo nikada ne režite direktno na pločama.
- Ne koristite metalne abrazivne spužvice, abrazivnu žičanu vunu ili abrazivni praškasti deterdžent jer to može oštetiti neprijanjajući sloj.
- Ne pomjerajte aparat tokom upotrebe.
- Nemojte nositi aparat za dršku ili metalne žice.
- Aparat nikada ne koristite prazan.
- Između ploče ili namirnica koje se peku nikada ne koristite aluminijsku foliju ili druge predmete.
- Ne uklanjajte posudu za sakupljanje masnoće tokom postupka pečenja. Ako se posuda za sakupljanje masnoće tokom postupka pečenja napuni: prije pražnjenja pričekajte da se aparat ohladi.
- Vruću ploču ne stavljajte na nježnu površinu ili pod vodu.
- Kako biste sačuvali neprijanjajuća svojstva sloja, izbjegavajte prekomjerno predzagrijavanje praznog aparata.
- Pločama nikada ne rukujte kada su vruće.
- Ne pripremajte jelo u aluminijumskoj foliji.
- Kako biste izbjegli oštećenje aparata, nikada ne koristite recepte koji zahtijevaju flambiranje.
- Između ploča i grijaćeg elementa ne stavljajte list aluminijumske folije ili drugi predmet.
- Nikada ne zagrijavajte i ne pripremajte jelo dok je roštilj otvoren.
- Nikada ne zagrijavajte aparat bez ploča za pečenje.

Savjeti/informacije

- Zahvaljujemo na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa primjenjivim standardima i propisima - Direktiva o niskonaponskoj opremi - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Prilikom prve upotrebe tokom prvih nekoliko minuta mogu se pojaviti blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja i ove proizvode može mijenjati bez prethodne najave.
- Ne konzumirajte hranu koja dođe u kontakt s dijelovima označenim logotipom .
- Ako su namirnice predebele, sigurnosni sistem će zaustaviti rad aparata.
- Kontrolna ploča je lomljiva: za čišćenje, brisanje i posušivanje upotrebljavajte samo suhu, mekanu krpu. Kontrolnu ploču nemojte čistiti mokrom spužvom jer time se mogu oštetiti njezine funkcije.

Životna sredina

Zaštita životne sredine je na prvom mjestu!
Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.
Aparat odložite na mjesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva.



Opis

A. Kontrolna ploča

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje

A2 Funkcija za zamrznute namirnice

A3 Funkcija brzog pečenja

A4 Tipka "Nazad"

Tipke su aktivirane kad svijetle.

A5 Tipke za podešavanje i navigaciju

A6 Indikator zagrijavanja i nivoa pečenja

A7 Ekran displeja

A8 **Tipka** OK

B Tijelo aparata

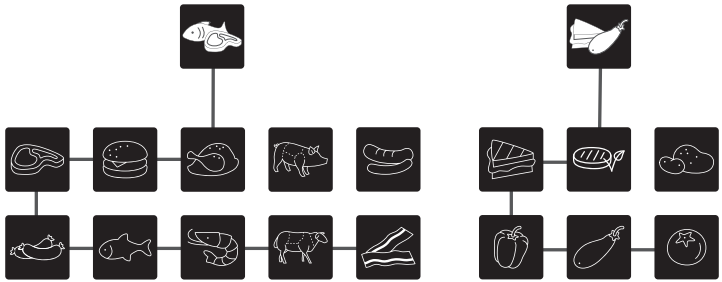
C Drška

D Ploče za pečenje

E Posuda za sakupljanje masnoće

F Strujni kabal

16 automatskih programa pečenja



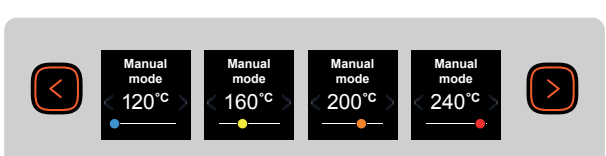
Dvije moguće opcije pečenja u automatskom režimu rada

Funkcija za zamrznute namirnice

Funkcija brzog pečenja

Napomena: Funkcija za zaleđenu hranu i funkcija za prženje mogu se koristiti neovisno ili istovremeno.

Ručni režim rada

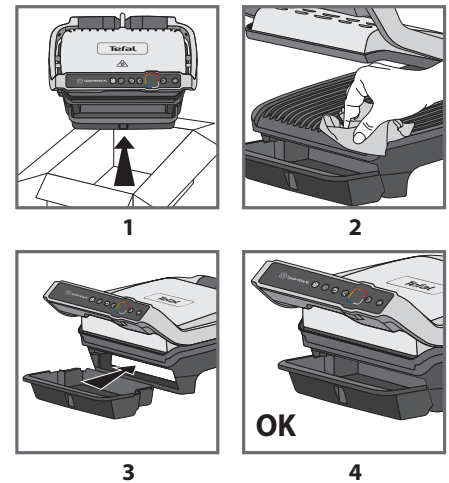


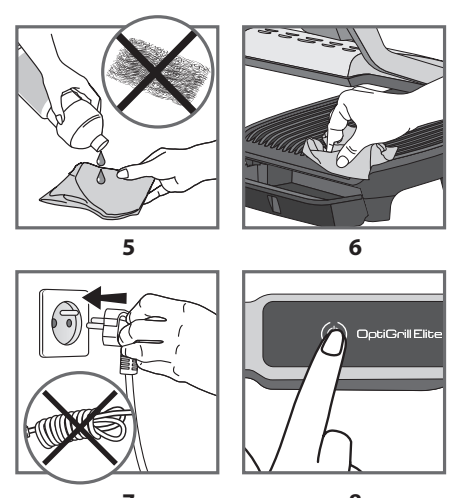
Tipka za vraćanje nazad

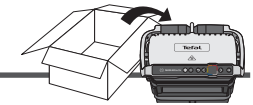
Ako ste u podmeniju i želite se vratiti u glavni meni, jednom pritisnite tipku za vraćanje nazad.

Ako ste odabrali pogrešan program, dva puta pritisnite tipku za vraćanje nazad kako biste otkazali funkciju.

1 Priprema







1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i razni pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.

2 Prije prve upotrebe temeljito očistite ploče toplom vodom i s malo tekućeg deterdženta za pranje posuđa, pažljivo ih isperite i posušite.

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

5 Ako želite, za najbolje rezultate i poboljšanje učinkovitosti neprijanjajuće površine, ploče za pečenje možete obrisati papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja.

6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

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

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

Oprez! Uvjerite se da između ploča nema namirnica.

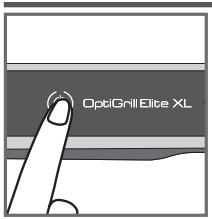
2 Prva upotreba

9 Odaberite svoj jezik pomoću tipki sa strelicama, a zatim pritisnite tipku OK.

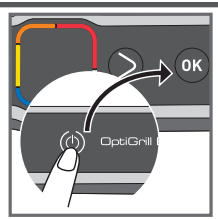


9

3 Tipka za uključivanje/isključivanje



10



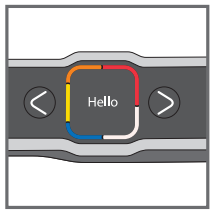
11

10 Uključite aparat.

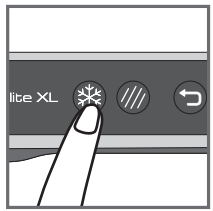
11 Za uključivanje roštilja dva puta pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ili za isključivanje roštilja jednom pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje i jednom tipku OK.

BS

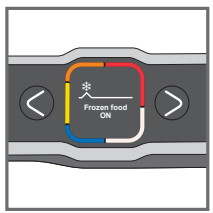
4 Funkcija za zamrznute namirnice u automatskom režimu rada



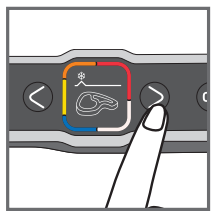
12



13



14



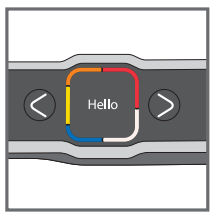
15

13 - 15 Funkciju za zamrznute namirnice potrebno je aktivirati prije pokretanja postupka zagrijavanja pri odabiru automatskog režima rada ako su namirnice koje se peku smrznute/zamrznute.

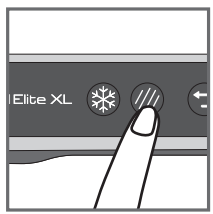
Ako zaboravite aktivirati opciju, koristite tipku "Nazad" i ponovite korake.

Ova funkcija dostupna je samo u automatskom režimu rada, ali ne i u ručnom režimu rada.

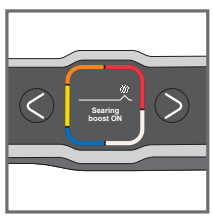
5 Funkcija brzog pečenja u automatskom režimu rada



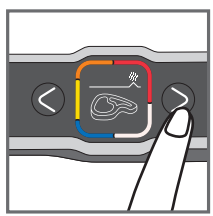
16



17



18



19

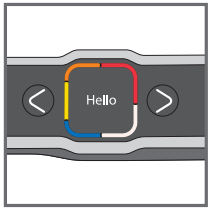
17 - 19 Funkciju brzog pečenja potrebno je aktivirati prije pokretanja postupka zagrijavanja pri odabiru automatskog režima rada ako želite da se namirnice koje pečete intenzivnije ispeku.

Ako zaboravite aktivirati opciju, koristite tipku "Nazad" i ponovite korake.

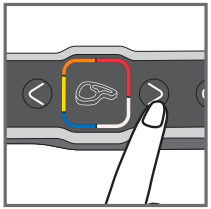
Ova funkcija dostupna je samo u automatskom režimu rada, ali ne i u ručnom režimu rada.

BS

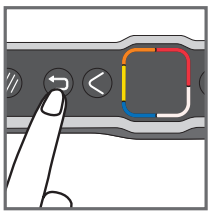
6 Pečenje u automatskom režimu rada



20



21



22

21 Odaberite odgovarajući režim pečenja u skladu s vrstom namirnica koje želite ispeći.

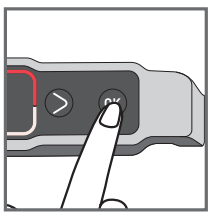
Napomena o mesu: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati zavisno od porijekla, rezanja i kvaliteta namirnica koje se peku; programi su zadani i ispitani s namirnicama dobrog kvaliteta.

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

22 Ako želite promijeniti program, možete se vratiti u glavni meni tako što ćete jednom pritisnuti tipku za vraćanje nazad.

BS

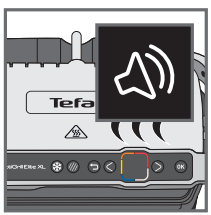
Ako niste sigurni koji režim pečenja primijeniti, pogledajte Vodič za pečenje na stranici 232.



23



24



25

23 Pritisnite tipku **OK** : aparat započinje postupak zagrijavanja.

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, koristite tipku "Nazad".

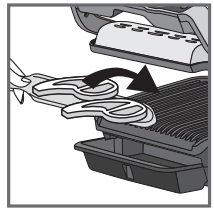
24 Pričekajte 4 do 7 minuta. Nakon što se aparat počne zagrijavati, ako želite promijeniti program, pritisnite tipku "Nazad" i zatim tipku "U redu" kako biste potvrdili i vratili se u glavni meni. Ponovo pritisnite tipku "Nazad" kako biste otkazali funkciju.

25 Završetak postupka zagrijavanja označava se zvučnim signalom.

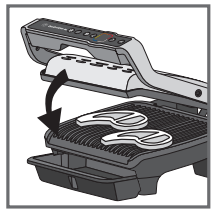
Napomena! Ako aparat po završetku postupka zagrijavanja ostane predugo zatvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.



26



27



28



29



30



31



32



33

26 - 27
Po završetku postupka zagrijavanja možete staviti namirnice. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice na roštilj.

Napomena! Ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem će ga isključiti.

28 - 31
Aparat automatski izračunava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s količinom i debljinom namirnica.
Zatvorite aparat kako biste započeli ciklus pečenja.

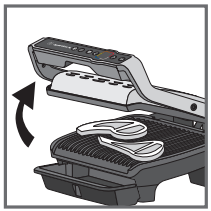
Napomena za vrlo tanke namirnice, kao što je slanina: Tipka "OK" je uključena. Zatim pritisnite tipku "OK" kako biste se uvjerili da je aparat prepoznao namirnicu i da ciklus pečenja počinje.

Strelica se kreće duž indikatora nivoa pečenja i kada dostigne nivo pečenja, prikazat će se nivo i oglasit će se zvučni signal.
Napomena! Nivoi pečenja prethodno su programirani za svaki automatski režim rada.
Dok je postupak pečenja u toku, zvučni signal korisnika upozorava svaki put kada aparat dostigne nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto).

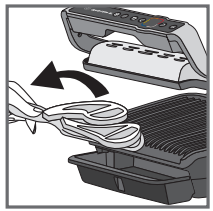
Zavisno od stepena pečenja, indikator mijenja boju, a strelica toka pečenja pomjera se na displeju.
Napominjemo da je posebno za meso uobičajeno da se rezultati pečenja razlikuju zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.

32 - 33: U svakom trenutku možete saznati preostalo vrijeme za dostizanje različitih nivoa pečenja. Ako želite vidjeti koliko još vremena ima do dostizanja sljedećeg nivoa pečenja, pritisnite desnu strelicu. Napominjemo da se time ne obavlja odabir nivoa pečenja. Roštilj nastavlja ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja, a na svakom nivou oglašava se zvučni signal.

BS

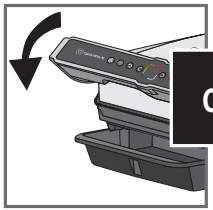


34



35

34 - 35
Po dostizanju nivoa pečenja po vašem izboru i oglašavanja zvučnog signala otvorite aparat i izvadite namirnice.



36



37

36 - 37 Zatvorite poklopac. Na displeju se traži vaša potvrda za zaustavljanje ciklusa pečenja. Potvrdite pritiskom na tipku OK ako ste izvadili sve namirnice, u suprotnom neka aparat nastavi ciklus pečenja.

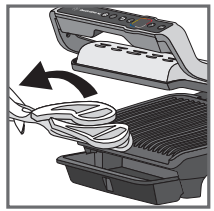
Ako želite peći više namirnica, Pogledajte pasus 7, stranica 225.

Napomena! Sigurnosni sistem automatski će isključiti aparat ako program nije odabran nakon izvjesnog vremena.

BS

7 Kako peći drugu seriju namirnica

Druga serija pečenja iste vrste namirnica

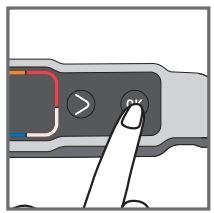


38



39

38 - 39 Po završetku prve serije pečenja, na displeju se prikazuje poruka "Ponovno punjenje". Ako želite peći istu vrstu namirnica, pritisnite tipku OK.



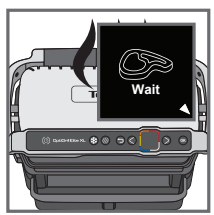
40



41

40 Aparat započinje postupak zagrijavanja.

41 Pričekajte do završetka postupka zagrijavanja.



42



43

42 Stavite namirnice na roštilj.

43 Zatim slijedite korake od 27 do 37.

Druga serija pečenja s različitim sastojcima

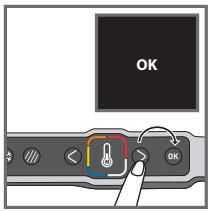
Po završetku postupka pečenja prvih sastojaka:

1. Uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Odaberite odgovarajući program pečenja ili režim rada.
3. Za početak postupka zagrijavanja pritisnite tipku **OK**. Tokom postupka zagrijavanja na displeju se prikazuje svjetlosni indikator zagrijavanja.
4. Po završetku postupka zagrijavanja oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuju informacije o zagrijavanju.
5. Po završetku postupka zagrijavanja aparat je spreman za upotrebu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice u roštilj. Zatim slijedite korake od 27 do 37.

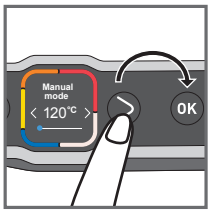
BS

Važno!
– Postupak zagrijavanja je važan za postupak pečenja.
Podsjetnik: prije početka postupka zagrijavanja uvjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
– Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica u roštilj pričekajte da postupak zagrijavanja završi.
Napomena! Ako novi ciklus zagrijavanja počne neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će biti kraće.

8 Pečenje u ručnom režimu rada



44

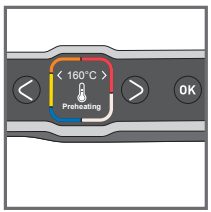


45

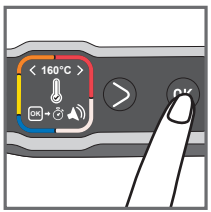
44 Odaberite ručni režim rada i za potvrdu pritisnite tipku OK.

45 Odaberite željenu temperaturu pomoću tipki za podešavanje.

Za potvrdu odabrane temperature pritisnite tipku OK.



46

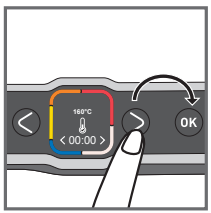


47

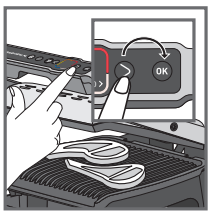
46 Pričekajte do završetka postupka zagrijavanja.

47 Po završetku postupka zagrijavanja pritisnite tipku OK za pokretanje vremenskog programatora.

Napomena! Vrijeme postupka pečenja može se podesiti na početku postupka zagrijavanja.



48

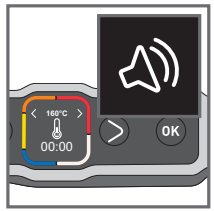


49

48 Za odabir željenog vremena postupka pečenja pritisnite tipke za podešavanje.

49 Dodajte namirnice i pritisnite "U redu" kako biste započeli s kuhanjem i pokrenuli odbrojavanje.

U svakom trenutku možete pritisnuti "U redu" kako biste podesili temperaturu i/ili sat.



50

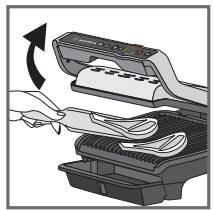


51

50 - 51 Po isteku vremena postupka pečenja oglašava se zvučni signal. Izvadite namirnice.

Pritisnite "U redu" kako biste zaustavili zvučno oglašavanje i izvadite namirnice.

9 Napomene!



52



53

52-54

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



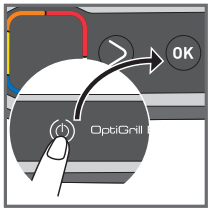
54



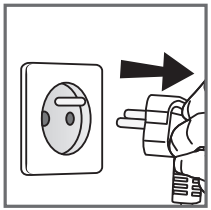
55

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

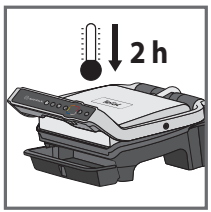
10 Završetak upotrebe



56



57



58

56 Za isključivanje aparata dva puta pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ili pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje i potvrdite pritiskom na tipku OK.

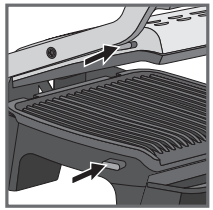
57 Isključite aparat iz strujnog napajanja.

58 Pričekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

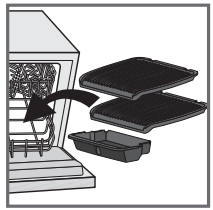
Radi izbjegavanja iznenadnih opekotina, prije čišćenja pričekajte da se roštilj potpuno ohladi.

BS

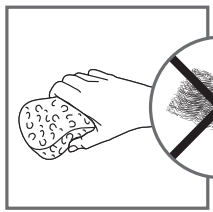
11 Čišćenje



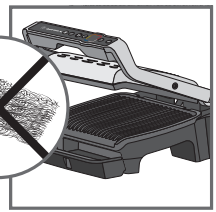
59



60



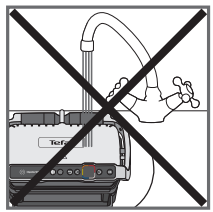
61



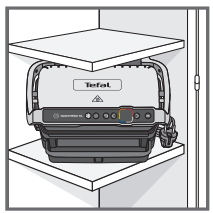
62



63



64



65

59 Prije čišćenja otključajte i izvadite ploče kako biste izbjegli oštećenja površine za pečenje.

60 Posuda za sakupljanje masnoće i ploče za pečenje mogu se prati u mašini za pranje posuđa. Aparat i pripadajući strujni kabal ne smiju se stavljati u mašinu za pranje posuđa. Grijači elementi (otpornici) nikada se ne smiju čistiti nakon vađenja ploča. Ako su vrlo zaprljani, pričekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suhom krpom.

61 - 62
Da bi pranje tanjira išlo lakše, držite ih 1 sat natopljene u toploj vodi pomiješanoj s malo deterdženta, a zatim ih dobro isperite kako biste uklonili sve ostatke. Pažljivo ih osušite papirnim ubrusom.
Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja nemojte upotrebljavati metalne abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.
Ispraznite posudu za sakupljanje masnoće i operite je u toploj, blagoj sapunici, a zatim dobro osušite papirnim ubrusom.

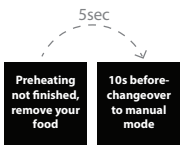
63 Poklopac roštilja obrišite spužvom natopljenom u toploj vodi i posušite ga mekanom, suhom krpom. Za čišćenje kontrolne ploče upotrebljavajte samo mekanu, suhu krpu.

64 Jedinica roštilja ne smije se uranjati u vodu ili druge tekućine.

65 Prije odlaganja uvijek se uvjerite da je roštilj čist, hladan i suh.
Sve popravke treba obavljati ovlašteni servisni centar.

BS

Vodič za otklanjanje problema

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

ELITE VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rješenje**
Aparat se isključuje sam tokom ciklusa zagrijavanja ili pečenja.	Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Jedinica je bila uključena, a nije se upotrebljavala previše dugo nakon postupka zagrijavanja ili završetka postupka zagrijavanja.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Aparat zatim ponovo priključite na strujno napajanje i uključite ga.
	Zahtjev za potvrdu postupka pečenja je istekao.	2 rješenja: Pritisnite tipku OK ako su sve namirnice izvađene iz roštilja. Ili Nemojte pritisnuti tipku OK i ostavite namirnice da se peku malo duže.
	Namirnice nisu detektovane jer su previše tanke.	Za početak postupka pečenja pritisnite tipku OK.
	Namirnice su previše debele.	2 rješenja: Pritisnite tipku OK za nastavak postupka pečenja u ručnom režimu rada. Ili Izvadite namirnice kako biste smanjili debljinu i omogućili postupak pečenja u automatskom režimu rada.
Nije moguće podesiti vrijeme u ručnom režimu rada.	Ekran displeja blokira na postavkama temperature.	Jednom pritisnite tipku OK kako biste dospjeli u postavke temperature, a zatim podesite temperaturu pomoću strelica. Za potvrdu pritisnite tipku OK. 

BS

BS

Nivoi pečenja za svaki automatski program

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

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

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

BS

BS

SAVJET ZA PRIPREMU	
Za bolje pečenje najbolje je vratiti ispečene namirnice na roštilj prije serviranja gostima.	
PROIZVODI	SAVJET ZA PRIPREMU
KROMPIR	• Izrežite uzdužno. • Dodajte ulje u sastojke radi boljeg pečenja.
PAPRIKA	• Izrežite uzdužno na dva dijela.
PATLIDŽAN	• Izrežite uzdužno. • Dodajte ulje u sastojke radi boljeg pečenja.
PARADAJZ	• Upotrebljavajte okrugli paradajz. • Upotrebljavajte paradajz koji nije previše zreo. • Izrežite po širini na dva dijela. • Za optimalno pečenje stavite zaobljenu stranu paradajza izrezanog na 2 dijela na donju ploču roštilja.
SVINJETINA	* Upotrijebite funkciju brzog pečenja ako su namirnice deblje od 20 mm.

BS

VARNOSTNA NAVODILA
POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Smernice za uporabo, vzdrževanje, čiščenje in sestavljanje izdelka: Za svojo varnost preberite vse odstavke navodil za uporabo in si oglejte povezane slike.

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

- kuhinjsko osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- počitniške hiše;
- s strani gostov v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
- objektov za nočitev z zajtrkom.

Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave.

Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne zmogljivosti ter nimajo dovolj izkušenj ali znanja, razen če jih pri uporabi naprave nadzorujejo in usmerjajo osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroke je treba nadzirati, da se z napravo ne bodo igrali in jo ne uporabljali kot igračo.

Tisto napravo lahko uporabljajo otroci v starosti od 8 let in starejši in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe ki nimajo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila glede uporabe na varen način in razumejo tveganja povezana z uporabo. Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, razen, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

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

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

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

Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom prek zunanje stikalne ure ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

Popolnoma odvijte napajalni kabel pred priključitvijo naprave.

Če se električni kabel poškoduje, da se izognete nevarnosti, ga mora nadomestiti proizvajalec ali usposobljena oseba.

Ne uporabljajte podaljška. Če sprejmete odgovornost za to, uporabite samo

podaljšek ki je v dobrem stanju, ki ima povezavo z ozemljitvi in je primeren za napravo te napetosti. Sprejmite vse potrebne ukrepe da se prepreči da kdorkoli naleti na podaljšek.
Napravo vedno povežite na ozemljeni stenski priključek.
Poskrbite da je napajalna mreža združljiva z močjo in napetostjo navedenimi na dnu naprave.
Za čiščenje kuhalnih plošč uporabite gobico, toplo vodo in čistilo za pomivanje posode.
Enoto, napajalni kabel in vtikač ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.

OPOZORILO: Ne grejte ali predgrejte brez določitve 2 plošče v notranjosti žara. Nekatera živila s kožo (cele klobase, jezik, perutnina itd.) ali večji kosi mesa lahko med vretjem v vodi brzigajo sokove. Zato priporočamo, da jih pred kuhanjem prebodemo z nožem ali vilicami.

Narediti

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

Ne narediti

- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Napravo nikoli ne zapustite brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje ali je v uporabi.
- Da bi preprečili pregrevanje, jo ne postavite v kot ali ob steno.
- Naprave nikoli ne pustite neposredno na občutljivo površino (steklo mize, prt, lakirano pohištvo, itd) ali na mehko površino kot je papirnata brisača.
- Naprave nikoli ne pustite v omarici pritrjeni na steno, na polici ali v bližini vnetljivih materialov kot so rolete, zavese ali tapete.
- Nikoli ne postavljajte napravo na ali v bližini vročih površin. Napajalni kabel ne sme biti blizu ali v stiku z vročimi komponentami enote blizu vira toplote ali počivati na ostrih robov.
- Ne dajte posode na površino naprave.

- Nikoli ne kosite hrano neposredno na ploščah.
- Ne uporabljajte kovinske čistilne gobice, jedke žične volne ali ostra rezila, saj s tem lahko poškodujete premaz proti prijemanju.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Ne prenašajte napravo za ročaj ali za kovinske žice.
- Nikoli ne upravljate aparata ko je prazen.
- Ne uporabljajte aluminijasto folijo ali podobnega materiala med ploščo in hrano katera se peče.
- Ne odstranite pladenj za zbiranje maščobe med pečenjem. Če se pladenj za zbiranje maščobe napolni med pečenjem: pustite da se naprava ohladi, preden ga praznite.
- Ne postavljajte ploščo za pečenje na krku površino in jo ne potapljajte v vodo.
- Da se ohrani premaz proti prijemanja, se izogibajte pretiranemu pregrevanju prazne naprave.
- Z ploščami se nikoli ne sme ravnati ko so vroče.
- Ne pecite hrane v aluminijasti foliji.
- Da bi se izognili poškodbam izdelka, na tej napravi ne uporabljajte metodo flambiranih priprav.
- Ne postavljajte list aluminija ali drugih predmetov med ploščo in grelec.
- Nikoli ne segrevajte ali pecite medtem ko je žar odprt.
- Naprave nikoli ne segrevajte brez plošč za pečenje.

Nasveti/informacije

- Zahvaljujemo se vam za nakup tiste naprave ki je namenjena samo za domačo uporabo.
- Za vašo varnost, ta naprava ustreza vsem standardom in predpisom - nizke napetosti, elektromagnetne združljivosti, materialov primernih za stik z hrano.
- Pri prvi uporabi se lahko za nekaj minut pojavi rahel vonj in nekaj dima.
- Naše podjetje ima politiko nenehnih raziskav in razvoja in lahko spremeni te izdelke brez predhodnega obvestila.
- Ne uživajte hrane, ki prihaja v stik z deli označeni z logotipom 
- Če je hrana predebela, varnostni sistem preprečuje delovanje naprave.
- Plošča naprave je občutljiva, zato jo čistite, brišite in osušite le z nežno suho krpo. Ne čistite z mokro gobico, ker lahko s tem vplivate na njeno delovanje.

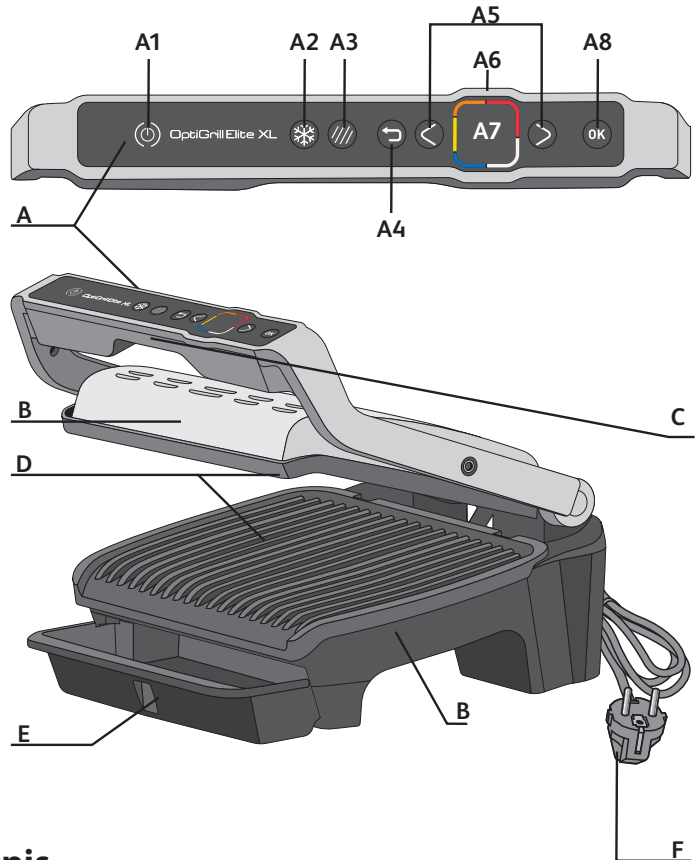
Okolje



Bodite pozorni na zaščito okolja!

Naprava vsebuje dragocene materiale ki jih je mogoče predelati ali reciklirati.

Napravo pustite na lokalni objekt za zbiranje tovrstnih odpadkov.



Opis

A Nadzorna plošča

A1 Gumb za vklop/izklop

A2 Način za zamrznjeno hrano

A3 Način za intenzivno pečenje

A4 Gumb za vrnitev

A5 Gumbi za nastavljanje in pomikanje

A6 Oznake za predgretje in stopnjo pečenja

A7 Zaslon

A8 Gumb OK (V redu)

B Ohišje naprave

C Ročaj

D Plošči za pečenje

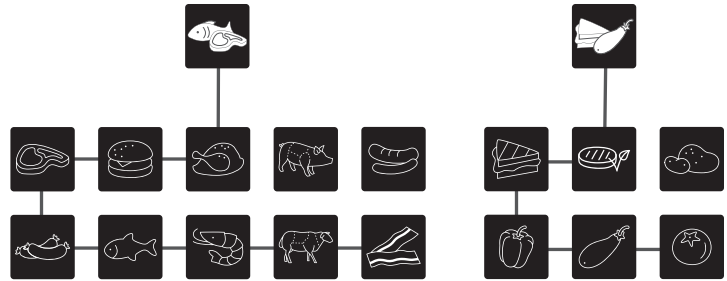
E Pladenj za odcejanje

F Električni kabel

Gumbi so aktivirani samo, ko so osvetljeni.

SL

16 programov za samodejno pečenje



Dva možna načina pečenja pri samodejnih programih

Način za zamrznjeno hrano

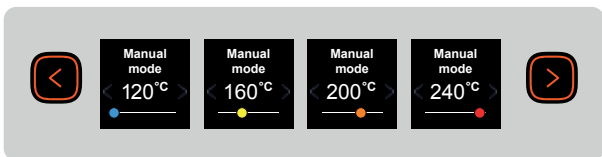
Način za intenzivno pečenje

Opomba: Funkcijo za zamrznjeno hrano in funkcijo pečenja lahko uporabljate ločeno ali hkrati.

SL

Ročni način

OK

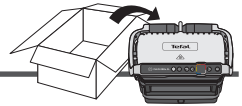


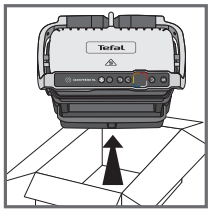
Gumb za vrnitev

Če ste v podmeniju in se želite vrniti v glavni meni, enkrat pritisnite gumb za vrnitev.

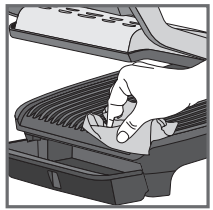
Če ste izbrali napačen program, dvakrat pritisnite gumb za vrnitev, da prekličete funkcijo.

1 Priprava





1



2

1 Odstranite vso embalažo, nalepke in dodatke v notranjosti in na zunanji strani naprave.

2 Pred prvo uporabo plošči temeljito operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, previdno sperite in osušite.

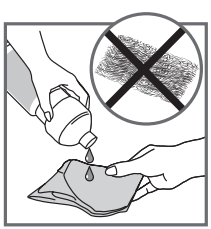


3

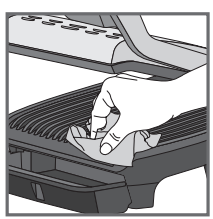


4

3–4 Odstranljiv pladenj za odcejanje vstavite v sprednji del naprave.



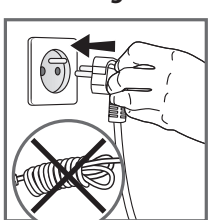
5



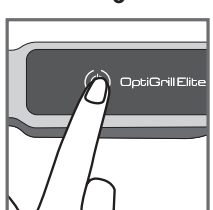
6

5 Če želite zagotovite najboljše rezultate in izboljšati učinkovitost premaza proti prijemanju, obrišite plošči za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja.

6 Odvečno olje odstranite s čisto papirnato brisačo.



7



8

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

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.

Pozor: Prepričajte se, da med ploščama ni hrane.

SL

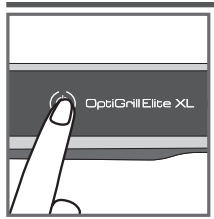
2 Prva uporaba

9 Izberite jezik s pomočjo puščic in pritisnite gumb „OK“.

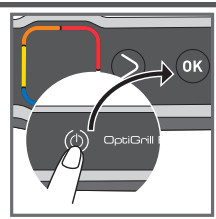


9

3 Gumb za vklop/izklop



10



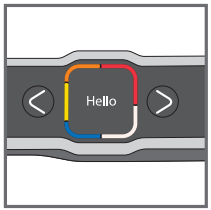
11

10 Vklop

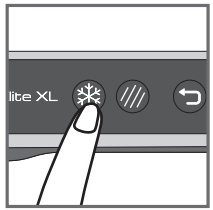
11 Če želite žar izklopiti, dvakrat pritisnite gumb za vklop/izklop ali pa pritisnite gumb za vklop/izklop enkrat in enkrat gumb „OK“.

SL

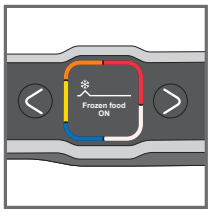
4 Zamrznjena hrana v samodejnem načinu



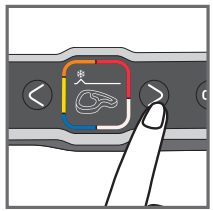
12



13



14



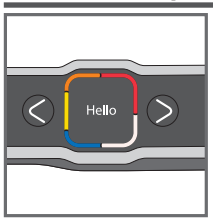
15

13–15 Če boste pekli (globoko) zamrznjeno hrano v samodejnem načinu, morate pred predgretjem najprej vključiti način za zamrznjeno hrano.

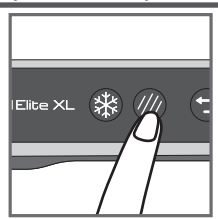
Če ste pozabili aktivirati možnost, pritisnite gumb za vrnitev in ponovite korake.

Ta možnost je na voljo le v samodejnem načinu in ne v ročnem.

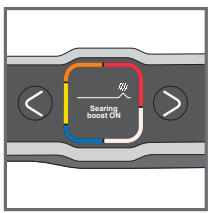
5 Intenzivno pečenje v samodejnem načinu



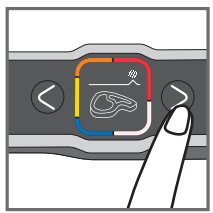
16



17



18



19

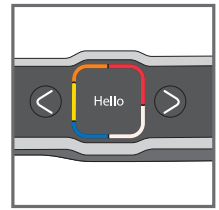
17–19 Če želite hrano intenzivno zapeči v samodejnem načinu, morate pred predgretjem najprej vključiti način za intenzivno pečenje.

Če ste pozabili aktivirati možnost, pritisnite gumb za vrnitev in ponovite korake.

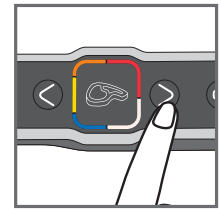
Ta možnost je na voljo le v samodejnem načinu in ne v ročnem.

SL

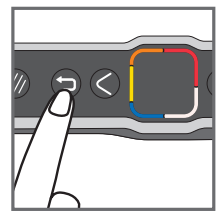
6 Pečenje v samodejnem načinu



20



21



22

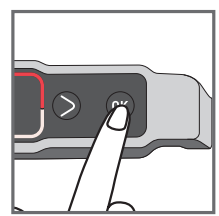
21 Izberite ustrezen način pečenja glede na vrsto hrane, ki jo želite peči.

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

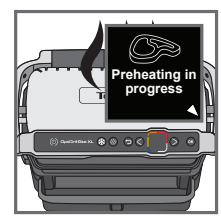
Prav tako je pri pečenju treba upoštevati debelino mesa. Kosov, ki so debelejši od 4 cm, ne smete peči.

22 Če želite spremeniti program, se lahko vrnete v glavni meni tako, da enkrat pritisnete gumb za vrnitev.

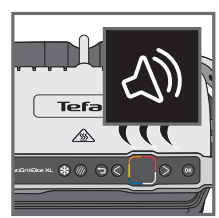
Če niste prepričani, kateri način pečenja morate uporabiti, poglejte vodnik na strani 253.



23



24



25

23 Pritisnite gumb „ **OK** “ : naprava začne s predgretjem.

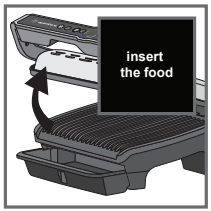
Opomba: Če ste izbrali napačen program, pritisnite gumb za vrnitev.

23 Počakajte od 4 do 7 minut. Če želite zamenjati program, ko se naprava že ogreva, pritisnite gumb za vrnitev in nato gumb OK, da potrdite in se vrnete v glavni meni. Znova pritisnite gumb za vrnitev, da prekličete funkcijo.

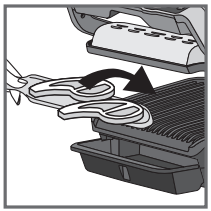
25 Ko je predgretje zaključeno, boste zaslišali zvočni signal.

Opomba: Če po koncu predgretja naprava predolgo ostane zaprta, bo varnostni sistem napravo izklopil.

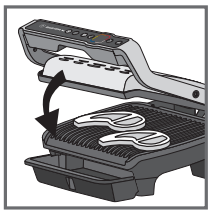
SL



26



27



28



29



30



31



32



33

26–27
Ko je predgretje končano, lahko na žar položite sestavine. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje.
Opomba: Če naprava predolgo ostane odprta, varnostni sistem napravo samodejno izklopi.

28–31
Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane.
Za zagon cikla pečenja napravo zaprite.

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

Puščica se pomika po oznakah za stopnje pečenja. Ko žar doseže določeno stopnjo, boste zaslišali zvočni signal, puščica pa označi stopnjo na zaslonu.
Opomba: Stopnje pečenja so predhodno nastavljene za vsak samodejni način.
Med pečenjem vas bo zvočni signal opozoril na vsako doseženo stopnjo pečenja (npr. rumena označuje rdeče zapečeno).

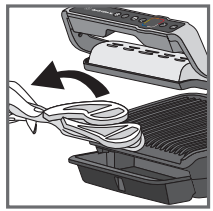
Oznake za stopnjo pečenja spreminjajo barvo glede na doseženo stopnjo, med pečenjem pa se puščica pomika na zaslonu.
Ne pozabite, da se rezultat pečenja, zlasti pri mesu, spreminja glede na vrsto, kakovost in izvor hrane.

32–33: Preostali čas do določene stopnje pečenja lahko preverite kadar koli. Če želite izvedeti, koliko je do naslednje stopnje pečenja, pritisnite desno puščico. S to možnostjo ne izberete stopnje pečenja. Žar nadaljuje s pečenjem do zadnje stopnje, ob dosegu vsake stopnje pa boste zaslišali zvočni signal.

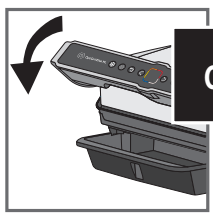
SL



34



35



36



37

34–35
Ko žar doseže želeno stopnjo pečenja in zaslišite zvočni signal, ga odprite in odstranite hrano.

36–37 Zaprite pokrov. Na zaslonu lahko potrdite konec pečenja. Če ste odstranili vso hrano, potrdite s pritiskom na gumb „OK", sicer pustite, da se pečenje nadaljuje.

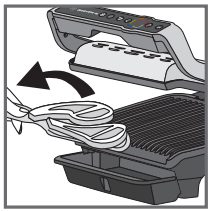
Če želite speči novo porcijo hrane, Glejte odstavek 7, stran 246.

Opomba: Varnostni sistem bo po določenem času napravo izključil, če ne boste izbrali nobenega programa.

SL

7 Pečenje druge porcije

Pečenje druge porcije iste vrste hrane

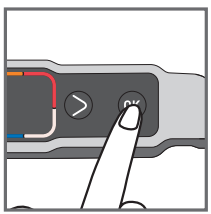


38



39

38–39 Po zaključku pečenja se na zaslonu pokaže „Ponovno pečenje?". Če želite nadaljevati s pečenjem iste vrste hrane, pritisnite gumb „OK".



40



41

40 Naprava začne s predgretjem.

41 Počakajte, da se predgretje zaključi.



42



43

42 Položite hrano na žar.

43 Nato sledite korakom 27–37.

Ponovno pečenje druge vrste hrane

Ko zaključite s pečenjem prvih sestavin:

1. Preverite, da je naprava zaprta in da v njej ni hrane.
2. Izberite ustrezen program ali način pečenja.
3. Pritisnite gumb „**OK**", da vključite predgretje. Med predgretjem sveti na zaslonu znak za predgretje.
4. Ko je predgretje končano, boste zaslišali zvočni signal, na zaslonu pa se bodo pojavili podatki o predgretju.
5. Po zaključku predgretja je naprava pripravljena za uporabo. Odprite pokrov žara in položite hrano v notranjost naprave. Nato sledite korakom 27–37.

Pomembno:

– Predgretje je ključnega pomena za pečenje.

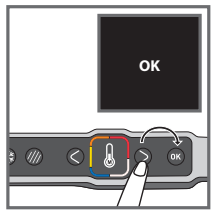
Opomnik: Pred začetkom predgretja poskrbite, da je naprava zaprta in da v njej ni hrane.

– Počakajte, da se predgretje konča, šele nato odprite žar in vanj položite hrano.

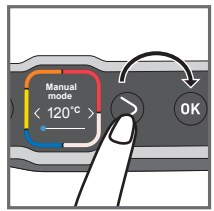
Opomba: Če nov cikel predgretja aktivirate takoj po koncu prejšnjega cikla, se čas predgretja skrajša.

8 Pečenje v ročnem načinu





44

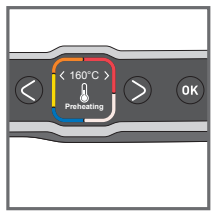


45

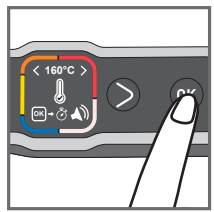
44 Izberite ročni način in potrdite s pritiskom na gumb „OK".

45 Izberite želeno temperaturo z gumbi za nastavljanje.

Izbrano temperaturo potrdite s pritiskom na gumb „OK".



46

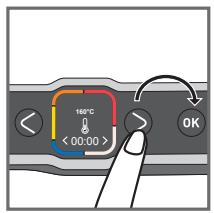


47

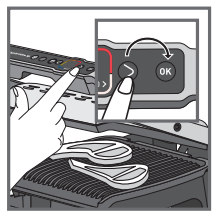
46 Počakajte, da se predgretje zaključi.

47 Ko se predgretje zaključi, pritisnite gumb „OK", da vključite časovnik.

Opomba: Čas pečenja lahko nastavite tudi od začetka predgretja.



48

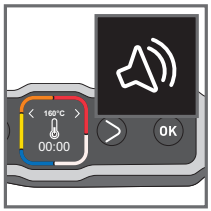


49

48 Z gumbi za nastavljanje določite želen čas pečenja.

49 V napravo položite hrano in pritisnite OK za začetek kuhanja in odštevanje.

Temperaturo in/ali uro lahko kadar koli prilagodite tako, da pritisnete gumb OK.



50

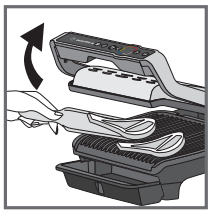


51

50–51 Zvočni signal vas opozori na iztek časa za pečenje. Odstranite hrano.

Pritisnite gumb OK, da prekinete piskanje, in odstranite hrano.

9 Opombe



52



53

52–54

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



54

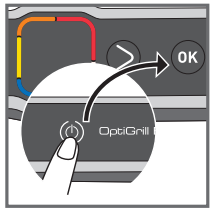


55

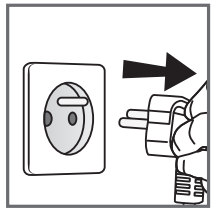
55 Opomba: Varnostni sistem bo po določenem času napravo izključil.

SL

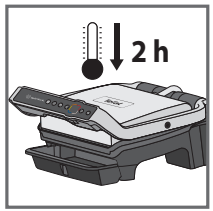
10 Konec uporabe



56



57



58

56 Če želite napravo izklopiti, dvakrat pritisnite gumb za vklop/izklop ali pritisnite gumb za vklop/izklop in potrdite s pritiskom na gumb „OK".

57 Odklopite napravo.

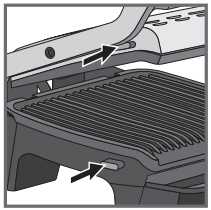
58 Naprava naj se ohlaja vsaj 2 uri.

Da bi preprečili nenamerne opekline, počakajte, da se žar pred čiščenjem popolnoma ohladi.

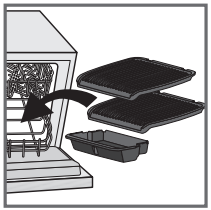
SL

11 Čiščenje

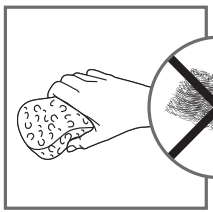




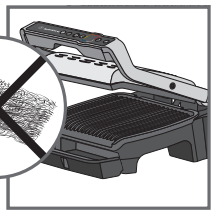
59



60



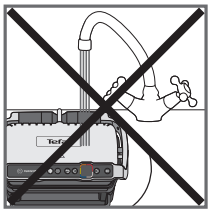
61



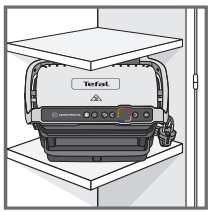
62



63



64



65

59 Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite plošči, da preprečite poškodbe na ploščah.

60 Pladenj za odcejanje in plošči za pečenje lahko pomivate v pomivalnem stroju. Naprave in kabla ne smete dati v pomivalni stroj. Ko odstranite plošči, ne smete čistiti grelnih elementov (upornikov). Če so zelo umazani, počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, in jih obrišite s suho krpo.

61–62
Za preprostejše čiščenje plošči eno uro namakajte v vroči vodi, ki ste ji dodali malo tekočine za pomivanje posode, nato pa ju temeljito splaknite, da odstranite vse ostanke. Nežno ju obrišite s papirnato brisačo.
Za čiščenje katerega koli dela naprave ne uporabljajte kovinskih čistilnih gobic, jeklene volne ali abrazivnih čistil. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice.
Spraznite pladenj za odcejanje in ga sperite z milnico, nato pa obrišite s papirnato brisačo.

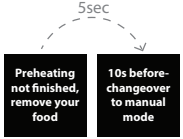
63 Pokrov žara očistite s toplo vlažno gobico in ga osušite z mehko in suho krpo. Za čiščenje nadzorne plošče uporabite samo mehko suho krpo.

64 Žara ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.

65 Pred shranjevanjem morate žar očistiti, ohladiti in osušiti.
Vsa popravila morajo biti izvedena v pooblaščenem servisnem centru.

SL

Vodnik za odpravljanje težav

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

SL

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

SL

Stopnja pečenja pri samodejnih programih

16 SAMODEJNIH PROGRAMOV					
SAMODEJNI PROGRAMI		**OZNAKE ZA STOPNJE PEČENJA**			
MENIJI		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Govedina	Krvavo zapečeno	Rdeče zapečeno	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
	Piščanec	-	-	-	Dobro zapečeno
	Klobasa	-	-	-	Dobro zapečeno
	Slanina	-	-	Srednje pečeno	Hrustljavo
	Hamburger	-	Rdeče zapečeno	Srednje pečeno	Dobro zapečeno
	Sendvič	-	Rahlo pečeno	Pečeno	Hrustljavo
	Ribe	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Morski sadeži	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Krompir	-	-	-	Mehko
	Paprika	-	-	Hrustljavo	Mehko
	Jajčevec	-	-	-	Pečeno
	Paradižnik	-	-	Hrustljavo	Mehko
	Svinjina	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Vnaprej skuhane klobase	-	-	-	Mehko
	Jagnjetina	-	Srednje pečeno	Srednje do dobro pečeno	Dobro zapečeno
	Vegetarijanski zrezek	-	-	-	Mehko

SL

NASVETI ZA PEČENJE

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

POSEBNI ROČNI NAČIN

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

NASVETI ZA PRIPRAVO

Za bolj zapečen učinek je najbolje pečeno hrano ponovno zapeči na žaru, tik preden jo postrežete.

IZDELKI	NASVETI ZA PRIPRAVO
KROMPIR	• Narežite po dolžini. • Za boljše pečenje sestavinam dodajte olje.
PAPRIKA	• Narežite po dolžini na dva kosa.
JAJČEVEC	• Narežite po dolžini. • Za boljše pečenje sestavinam dodajte olje.
PARADIŽNIK	• Uporabite okrogle paradižnike. • Ne uporabite preveč zrelih paradižnikov. • Razpolovite po širini. • Za optimalno pečenje položite zaobljeno polovico paradižnika na spodnjo grelno ploščo.
SVINJINA	* Uporabite način za intenzivno pečenje, če je meso debelejše od 20 mm.

SL

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA
VAŽNE MERE ZAŠTITE

Smernice za upotrebu, održavanje, čišćenje i instalaciju proizvoda: radi vaše bezbednosti, pročitajte sve odeljke u priručniku za upotrebu, uključujući pripadajuće piktograme.

Ovaj aparat je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu. Aparat nije namenjen za upotrebu u sledećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom:

- u kuhinjama namenjenim osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
- seoskim imanjima;
- za goste hotela, motela i drugih stambenih ustanova;
- u smeštajnim objektima koji pružaju usluge noćenja i doručka.

Pre prve upotrebe, uklonite svu ambalažu, nalepnice i pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata.

Nije predviđeno da aparatom rukuju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, osim ako nisu pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost, a koja im je dala uputstva o upotrebi aparata. Decu je potrebno nadzirati da biste se uverili da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.

SR

Ovaj proizvod mogu da koriste deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način korišćenja proizvoda i ako su razumeli opasnosti u vezi sa tim. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

Kada ga koristite, aparat nikada ne ostavljajte bez nadzora.

⚠ Temperature dostupnih površina mogu da budu visoke kada aparat radi. Nikada ne dodirujte vruće površine aparata.

Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

Pre priključivanja aparata na napajanje strujom, potpuno odmotajte kabl.

Ako je strujni kabl oštećen, treba da ga zameni proizvođač ili ovlašćeni servis kako bi se izbegla opasnost.

Ne koristite produžni kabl. Ako prihvatate odgovornost za taj postupak, koristite samo produžni kabl koji je u dobrom stanju, koji ima utikač sa uzemljenim priključkom i koji odgovara nazivnoj struji proizvoda. Preduzmite sve potrebne mere predostrožnosti da biste sprečili saplitanje o produžni kabl.

Aparat uvek uključite u uzemljenu utičnicu.

Uverite se da napajanje strujom odgovara nominalnoj struji i naponu, koji su navedeni na donjem delu aparata.

Za čišćenje ploča za pečenje koristite sunđer, vruću vodu i tečno sredstvo za pranje sudova.

Aparat, pripadajući strujni kabl ili utikač nemojte nikada da potapate u vodu ili druge tečnosti.

UPOZORENJE: Zagrevanje ili predzagrevanje nemojte da vršite bez 2 ploče za pečenje u roštilju. Neka hrana sa kožom (cele kobasice, jezici, živinsko meso, i sl.) ili veliki komadi mesa mogu prskati kada tečnost u njima proključa. Iz tog razloga savetujemo da ih pre kuvanja probodete nožem ili viljuškom.

Šta je potrebno učiniti

- Pažljivo pročitajte uputstva uobičajena za različite modele aparata, u zavisnosti od pribora koji se isporučuje i držite ih na dohvat ruke.
- Ako se nesreća dogodi, opekotinu odmah isperite hladnom vodom i ako je potrebno potražite savet lekara.
- Pre prve upotrebe, operite ploče (pogledajte odeljak 5), sipajte malo jestivog ulja na ploču i obrišite je mekom krpom ili papirnim ubrusom.
- Bez obzira da li koristite produžni kabl ili ne, strujni kabl postavite pažljivo tako da se ukućani mogu kretati slobodno oko stola bez spoticanja o kabl.
- Isparenja od pripreme jela mogu biti opasna za životinje koje imaju posebno osetljiv disajni sistem, kao što su ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da ih drže dalje od područja pripreme jela.
- Aparat uvek držite van domašaja dece.
- Pre upotrebe proverite da li su obe prednje strane ploče čiste.
- Da biste izbegli oštećenje ploča, koristite ih samo na aparatu za koje su konstruisane (npr. nemojte da ih stavljate u rernu, na kolo plinskog šporeta ili ploču za kuvanje električnog šporeta i sl.)
- Uverite se da su ploče stabilne, dobro postavljene i ispravno pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene sa aparatom ili kupljene u ovlašćenom servisnom centru.
- Uvek koristite drvenu ili plastičnu lopaticu da biste izbegli oštećenje ploča za pečenje.
- Koristite samo delove ili pribor koji su isporučeni sa aparatom ili kupljeni u ovlašćenom servisnom centru. Nemojte da ga koristite za druge aparate ili drugu svrhu.

SR

Šta ne treba raditi

- Nemojte da koristite aparat na otvorenom.
- Kada je uključen ili kada ga koristite, aparat nemojte nikada da ostavljate bez nadzora.
- Da biste sprečili pregrevanje aparata, nemojte da ga postavljate u ćošak ili uz sam zid.
- Nemojte nikada da postavljate aparat direktno na osetljive površine (stakleni sto, stolnjak, lakirani nameštaj i sl.) ili na meke površine, kao što je kuhinjska krpa.
- Nemojte nikada da postavljate aparat na vruće ili klizave površine ili u njihovoj blizini; strujni kabl nikada ne sme da bude u blizini ili u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili postavljen preko oštrih ivica.
- Pribor za pripremu jela nemojte da stavljate na površinu aparata namenjenu za pripremu jela.
- Namirnice nemojte nikada da sečete direktno na pločama.
- Nemojte da koristite metalne abrazivne sunđere, abrazivnu žicu za ribanje ili abrazivni deterdžent u prahu, jer to može daošteti nelepljivi sloj.
- Nemojte da pomerate aparat tokom upotrebe.
- Nemojte da nosite aparat za ručku ili metalne žice.
- Nemojte nikada da koristite aparat kada je prazan.
- Između ploče ili rešetke i hrane koja se priprema nemojte nikada da koristite aluminijumsku foliju.
- Nemojte da uklanjate posudu za kapanje masnoće tokom postupka pečenja. Ako se posuda za kapanje masnoće tokom postupka pečenja napuni: sačekajte da se aparat ohladi pre pražnjenja.
- Nemojte da stavljate vruću ploču na nežnu površinu ili pod vodu.
- Da biste sačuvali nelepljiva svojstva obloge, izbegavajte prekomerno predzagrevanje praznog aparata.
- Nemojte nikada da rukujete pločama kada su vruće.
- Nemojte da pripremate jelo u aluminijumskoj foliji.
- Da biste izbegli oštećenje aparata, nemojte nikada da koristite recepte koji zahtevaju flambiranje.
- Nemojte da stavljate list aluminijumske folije ili drugi predmet između ploča i grejača.
- Nemojte nikada da zagrevate i pripremate jelo kada je roštilj otvoren.
- Nemojte nikada da zagrevate aparat bez ploča za pečenje.

SR

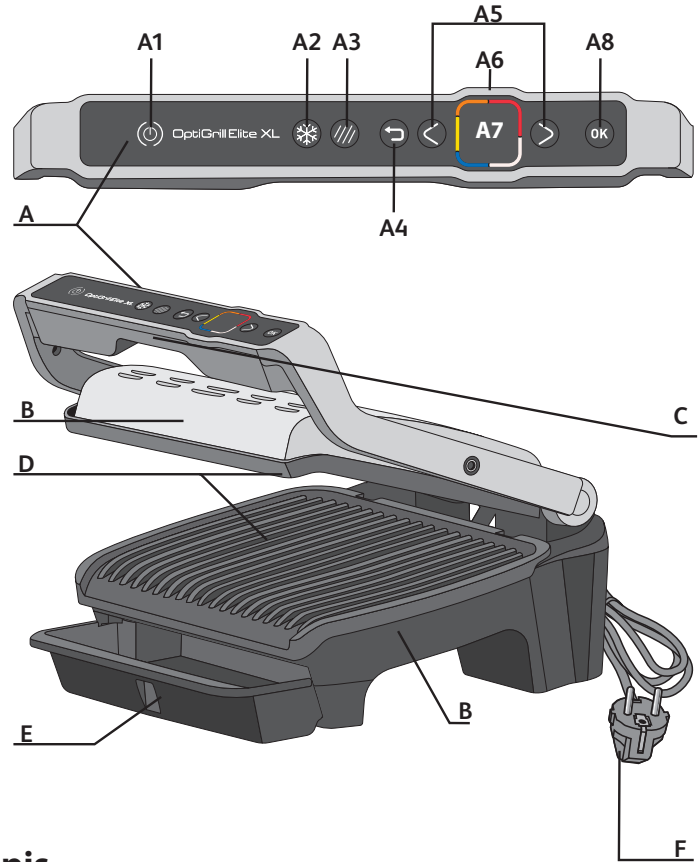
Saveti/informacije

- Zahvaljujemo vam na kupovini ovog aparata koji je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj aparat je u skladu sa primenjivim standardima i propisima (Direktiva o niskom naponu - elektromagnetnoj kompatibilnosti - zaštiti životne sredine - materijalima koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Prilikom prve upotrebe tokom prvih nekoliko minuta, mogu se pojaviti blagi miris i malo dima.
- Naša kompanija ima kontinuiranu politiku istraživanja i razvoja, i ove proizvode može menjati bez prethodnog obaveštenja.
- Nemojte da konzumirate hranu koja dođe u kontakt sa delovima koji su označeni sa logotipom .
- Ako su namirnice previše debele, bezbednosni sistem će zaustaviti rad aparata.
- Kontrolna ploča je lomljiva: za čišćenje, brisanje i sušenje upotrebljavajte samo suvu, meku krpu. Nemojte da je čistite mokrim sunđerom jer tako mogu da se oštete njene funkcije.

Životna sredina

Zaštita životne sredine je na prvom mestu!

Vaš aparat sadrži vredne materijale koje je moguće ponovo koristiti ili reciklirati.
Aparat odložite na mesto za sakupljanje otpada iz domaćinstva.



Opis

A Kontrolna ploča

A1 Taster za uključivanje/isključivanje

A2 Funkcija za zamrznute namirnice

A3 Funkcija brzog pečenja

A4 Taster za povratak

A5 Tasteri za podešavanje i navigaciju

A6 Indikator predgrevanja i nivoa pečenja

A7 Ekran displeja

A8 **Taster** OK

B Telo aparata

C Ručka

D Ploče za pečenje

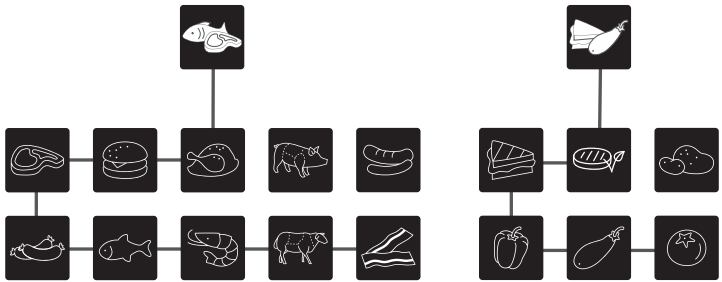
E Posuda za kapanje masnoće

F Strujni kabl

Tasteri su uključeni samo kada svetle.

SR

16 automatskih programa pečenja



Dve moguće opcije pečenja u automatskom režimu rada

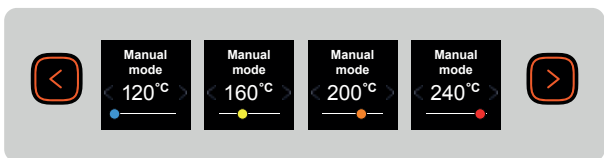
Funkcija za zamrznute namirnice

Funkcija brzog pečenja

Napomena: Funkcija zamrzavanja i pečenja mogu da se upotrebe nezavisno ili istovremeno.

SR

Ručni režim rada

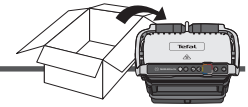


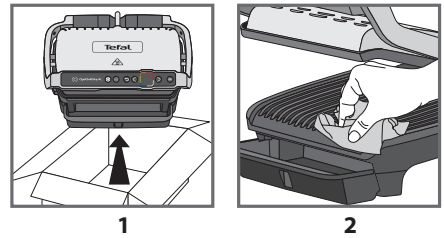
Taster za povratak

Ako se nalazite u podmeniju i želite da se vratite u glavni meni, jednom pritisnite taster za povratak.

Ako ste odabrali pogrešan program, dvaput pritisnite taster za povratak da biste otkazali funkciju.

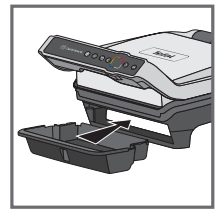
1 Priprema



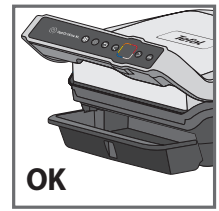


1

2



3

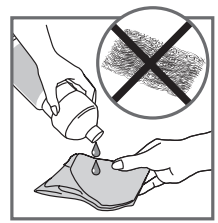


4

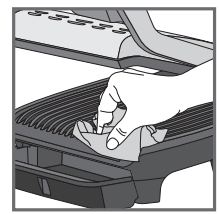
1 Uklonite svu ambalažu, nalepnice i razni pribor iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata.

2 Pre prve upotrebe, dobro očistite ploče toplom vodom i sa malo tečnog deterdženta za pranje sudova, pažljivo ih isperite i osušite.

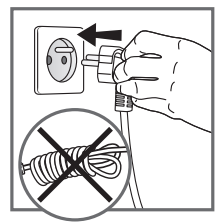
3 - 4 Stavite odvojivu posudu za kapanje masnoće ispred aparata.



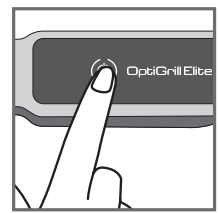
5



6



7



8

5 Ako želite, za najbolje rezultate i poboljšanje efikasnosti neprijanjajuće površine, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja.

6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

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

8 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje.

Oprez! Uverite se da između ploča nema namirnica.

SR

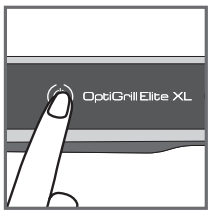
2 Prva upotreba

9 Izaberite svoj jezik pomoću tastera sa strelicama, a zatim pritisnite taster OK.

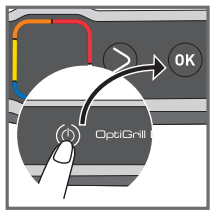


9

3 Taster za uključivanje/isključivanje



10



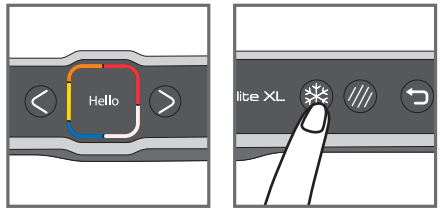
11

10 Uključite aparat.

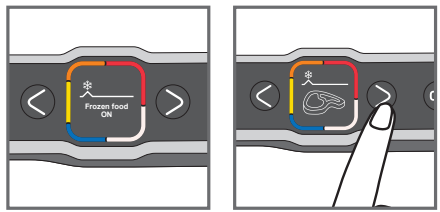
11 Za uključivanje roštilja dva puta pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ili za isključivanje roštilja jednom pritisnite taster za uključivanje/isključivanje i jednom taster OK.

SR

4 Funkcija za zamrznute namirnice u automatskom režimu rada



12 13



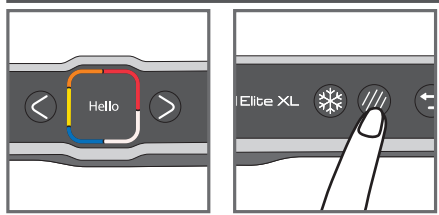
14 15

13 - 15 Funkciju za zamrznute namirnice je potrebno aktivirati pre pokretanja postupka predgrevanja prilikom izbora automatskog režima rada, ako su namirnice koje se peku smrznute/zamrznute.

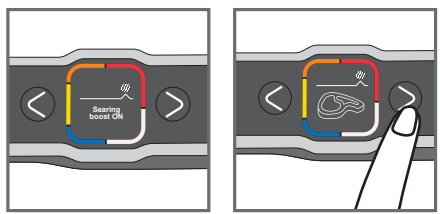
Ako ste zaboravili da uključite opciju, koristite taster za povratak i ponovite korake.

Ova funkcija je dostupna samo u automatskom režimu rada, ali ne i u ručnom režimu rada.

5 Funkcija brzog pečenja u automatskom režimu rada



16 17



18 19

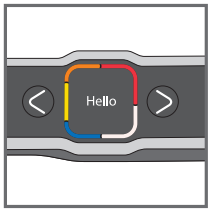
17 - 19 Funkciju brzog pečenja je potrebno aktivirati pre pokretanja postupka predgrevanja prilikom izbora automatskog režima rada, ako želite da se namirnice koje pečete intenzivnije ispeku.

Ako ste zaboravili da uključite opciju, koristite taster za povratak i ponovite korake.

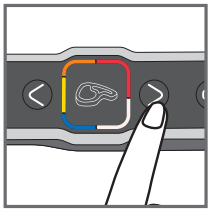
Ova funkcija je dostupna samo u automatskom režimu rada, ali ne i u ručnom režimu rada.

SR

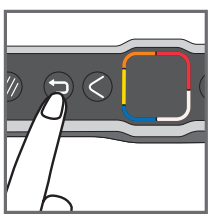
6 Pečenje u automatskom režimu rada



20



21



22

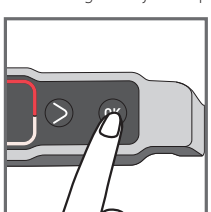
21 Izaberite odgovarajući režim pečenja u skladu sa vrstom namirnica koje želite da pečete.

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

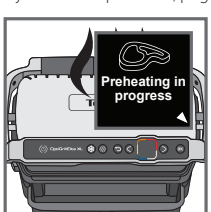
Tokom postupka pečenja u obzir treba da se uzme i debljina mesa; ne bi trebalo da pečete namirnice koje su deblje od 4 cm.

22 Ako želite da promenite program, možete se vratiti u glavni meni jednim pritiskom na taster za povratak.

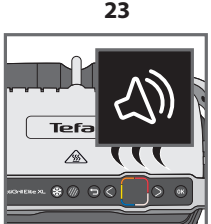
Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da upotrebite, pogledajte Vodič za pečenje na strani 274.



23



24



25

23 Pritisnite taster **OK** : aparat počinje sa postupkom predgrevanja.

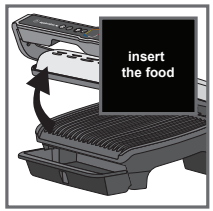
Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, koristite taster za povratak.

24 Sačekajte 4 do 7 minuta. Ako želite da promenite program nakon što je aparat počeo sa predgrevanjem, pritisnite taster za povratak, a zatim pritisnite taster OK za potvrdu i povratak u glavni meni. Ponovo pritisnite taster za povratak da biste otkazali funkciju.

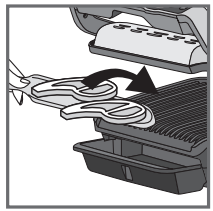
25 Završetak postupka predgrevanja označava se zvučnim signalom.

Napomena!Ako aparat ostane predugo otvoren posle završetka postupka predgrevanja, bezbednosni sistem će automatski da ga isključi.

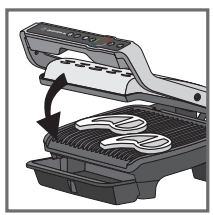
SR



26



27



28



29



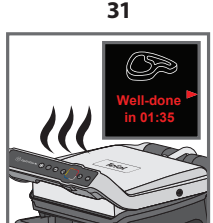
30



31



32



33

26 - 27
Posle završetka postupka predgrevanja možete da stavite namirnice. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice na roštilj.
Napomena! Ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će da ga isključi.

28 - 31
Aparat automatski izračunava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa količinom i debljinom namirnica.
Zatvorite aparat da postupak pečenja počne.

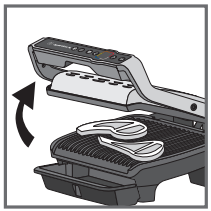
Napomena za vrlo tanke namirnice, kao što je slanina: Taster "OK" je uključen. Zatim pritisnite taster "OK" da omogućite da aparat prepozna namirnice i da se pokrene ciklus pečenja.

Strelica se pomera duž indikatora nivoa pečenja i kada dostigne nivo pečenja, prikazaće se nivo i oglasiće se zvučni signal.
Napomena! Nivoi pečenja su prethodno programirani za svaki automatski režim rada.
Dok je postupak pečenja u toku, zvučni signal upozorava korisnika svaki put kada aparat dostigne nivo pečenja (npr. krvavo pečeno/žuto).

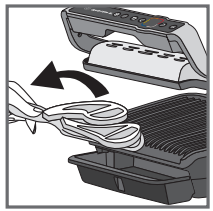
Zavisno od stepena pečenja, indikator menja boju, a strelica toka pečenja pomera se na ekranu.
Napominjemo da je posebno za meso normalno da se rezultati pečenja razlikuju, zavisno od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

32 - 33: U svakom trenutku možete da saznate preostalo vreme za dostizanje različitih nivoa pečenja. Ako želite da vidite koliko još vremena ima do dostizanja sledećeg nivoa pečenja, pritisnite desnu strelicu. Napominjemo da se na taj način ne biraju nivoi pečenja. Roštilj nastavlja ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja, a na svakom nivou se oglašava zvučni signal.

SR

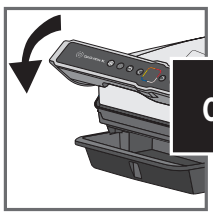


34



35

34 - 35 Kada aparat dostigne nivo pečenja koji ste izabrali i kada se oglasi zvučni signal, otvorite aparat i izvadite namirnice.



36



37

36 - 37 Zatvorite poklopac. Na ekranu se traži vaša potvrda za zaustavljanje ciklusa pečenja. Potvrdite pritiskom na taster OK ako ste izvadili sve namirnice, u suprotnom neka aparat nastavi ciklus pečenja.

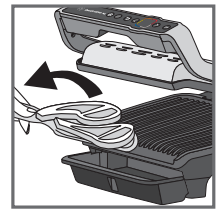
Ako želite da pečete više namirnica, Pogledajte odlomak 7, strana 267.

Napomena! Bezbednosni sistem će automatski da isključi strujno napajanje ako program nije izabran posle izvesnog vremena.

SR

7 Kako peći drugu seriju namirnica

Druga serija pečenja iste vrste namirnica

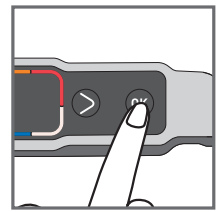


38

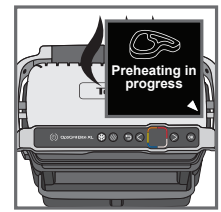


39

38 - 39 Posle završetka prve serije pečenja, na ekranu se prikazuje poruka "Ponovno punjenje". Ako želite da pečete istu vrstu namirnica, pritisnite taster OK.



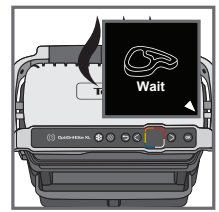
40



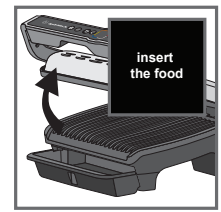
41

40 Aparat počinje sa postupkom predgrevanja.

41 Sačekajte do završetka postupka predgrevanja.



42



43

42 Stavite namirnice na roštilj.

43 Zatim sledite korake od 27 do 37.

Druga serija pečenja sa različitim sastojcima

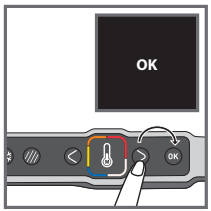
Posle završetka postupka pečenja prvih sastojaka:

1. uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Izaberite odgovarajući program pečenja ili režim rada.
3. Za pokretanje postupka predgrevanja, pritisnite taster **OK**. Tokom postupka predgrevanja na ekranu se prikazuje svetlosni indikator predgrevanja.
4. Posle završetka postupka predgrevanja oglašava se zvučni signal, a na ekranu se prikazuju informacije o predgrevanju.
5. Posle završenog postupka predgrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice u aparat. Zatim sledite korake od 27 do 37.

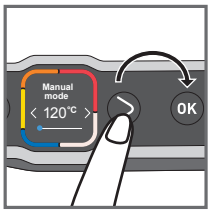
SR

Važno!
– Postupak predgrevanja je važan za postupak pečenja.
Podsetnik: pre pokretanja postupka predgrevanja, uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
– Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, sačekajte da se postupak predgrevanja završi.
Napomena! Ako novi ciklus predgrevanja počne odmah posle završetka prethodnog ciklusa, vreme predgrevanja će da bude kraće.

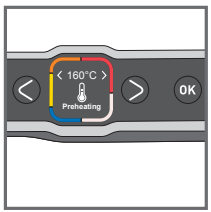
8 Pečenje u ručnom režimu rada



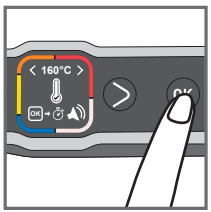
44



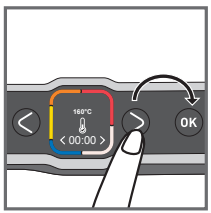
45



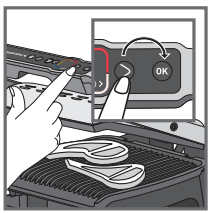
46



47



48



49

44 Izaberite ručni režim rada i za potvrdu pritisnite taster OK.

45 Izaberite željenu temperaturu pomoću tastera za podešavanje.

Za potvrdu izabrane temperature pritisnite taster OK.

46 Sačekajte do završetka postupka predgrevanja.

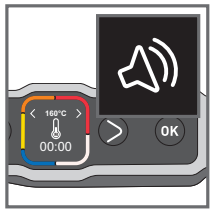
47 Posle završetka postupka predgrevanja pritisnite taster OK za pokretanje tajmera.

Napomena! Vreme postupka pečenja može da se podesi na početku postupka predgrevanja.

48 Za izbor željenog vremena pečenja pritisnite tastere za podešavanje.

49 Ubacite hranu i pritisnite OK da biste počeli sa kuvanjem i pokrenuli odbrojavanje.

Pritisnite OK da biste podesili temperaturu i/ili sat u bilo kom trenutku.



50

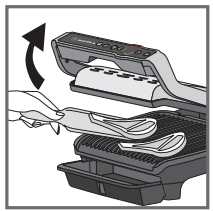


51

50 - 51 Posle isteka vremena postupka pečenja oglašava se zvučni signal. Izvadite namirnice.

Pritisnite OK da biste prekinuli zvučni signal i izvadili hranu.

9 Napomene!



52



53



54



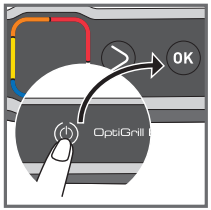
55

52 - 54

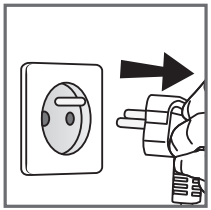
Zavisno od vaši ličnih preferenci, otvorite roštilj i izvadite namirnice koje su dostigle željeni nivo pečenja, zatim zatvorite roštilj za nastavak pečenja drugih namirnica. Program će da nastavi ciklus pečenja do zadnjeg nivoa pečenja izabranog režima rada.

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

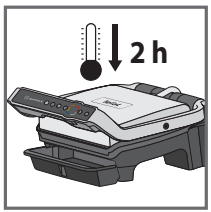
10 Završetak upotrebe



56



57



58

56 Za isključivanje aparata dva puta pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ili pritisnite taster za uključivanje/isključivanje i potvrdite pritiskom na taster OK.

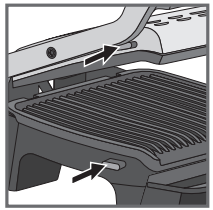
57 Isključite aparat iz strujnog napajanja.

58 Sačekajte da se ohladi najmanje 2 časa.

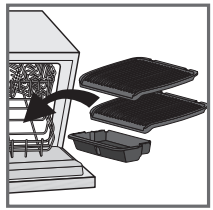
Radi izbegavanja iznenadnih opekotina, pre čišćenja sačekajte da se roštilj potpuno ohladi.

SR

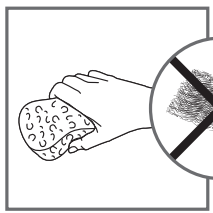
11 Čišćenje



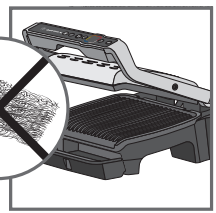
59



60



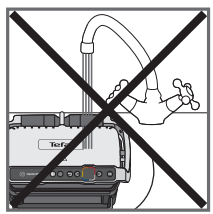
61



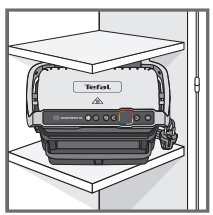
62



63



64



65

59 Pre čišćenja odbravite i izvadite ploče da izbegnete oštećenja površine za pečenje.

60 Posuda za kapanje masnoće i ploče za pečenje mogu da se peru u sudomašini. Aparat i njegov strujni kabl ne smeju da se stavljaju u sudomašinu. Grejni elementi (otpornici) nikada ne smeju da se čiste posle vađenja ploča. Ako su stvarno zaprljani, sačekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suvom krpom.

61 - 62
Da biste lakše oprali ploče, potopite ih na 1 sat u vruću vodu sa malo tečnosti za pranje, a zatim ih temeljno isperite da biste uklonili sve ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom.
Za čišćenje bilo kojeg dela roštilja nemojte da upotrebljavate metalne abrazivne sunđere, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.
Ispraznite posudu za kapanje masnoće i operite je u toploj, blagoj sapunici, a zatim dobro obrišite papirnim ubrusom.

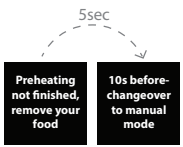
63 Poklopac roštilja obrišite sunđerom natopljenim u toploj vodi i osušite ga mekom, suvom krpom. Za čišćenje kontrolne ploče upotrebljavajte samo meku, suvu krpu.

64 Roštilj ne sme da se potapa u vodu ili drugu tečnost.

65 Pre odlaganja uvek se uverite da je roštilj čist, hladan i suv.
Sve popravke treba da obavlja ovlašćeni servisni centar.

SR

Vodič za otklanjanje problema

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

SR

ELITE VODIČ ZA OTKLANJANJE PROBLEMA		
Problem	**Uzrok**	**Rešenje**
Aparat se sam isključuje tokom postupka predgrevanja ili ciklusa pečenja.	Aparat je predugo bio otvoren tokom ciklusa pečenja. Jedinica je bila uključena, a nije se upotrebljavala predugo posle postupka predgrevanja ili završetka postupka predgrevanja.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Aparat zatim ponovo priključite na strujno napajanje i uključite ga.
	Zahtev za potvrdu postupka pečenja je istekao.	2 rešenja: Pritisnite taster OK ako su sve namirnice izvađene iz roštilja. Ili Nemojte da pritiskate taster OK i ostavite da se namirnice peku malo duže.
	Namirnice nisu detektovane jer su previše tanke.	Za pokretanje postupka pečenja, pritisnite taster OK.
	Namirnice su previše debele.	2 rešenja: Pritisnite taster OK za nastavak postupka pečenja u ručnom režimu rada. Ili Izvadite namirnice da smanjite debljinu i omogućite postupak pečenja u automatskom režimu rada.
Vreme ne može da se podesi u ručnom režimu rada.	Ekran blokira na postavkama temperature.	Jednom pritisnite taster OK da dođete u postavke temperature, a zatim podesite temperaturu pomoću strelica. Za potvrdu pritisnite taster OK. 

SR

Nivoi pečenja za svaki automatski program

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

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

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

SR

SAVET ZA PRIPREMU	
Za bolje pečenje najbolje je da se ispečene namirnice vrate na roštilj pre serviranja gostima.	
PROIZVODI	SAVET ZA PRIPREMU
KROMPIR	• Isecite uzdužno. • Dodajte ulje u sastojke radi boljeg pečenja.
PAPRIKA	• Isecite uzdužno na dva dela.
PATLIDŽAN	• Isecite uzdužno. • Dodajte ulje u sastojke radi boljeg pečenja.
PARADAJZ	• Upotrebljavajte okrugli paradajz. • Upotrebljavajte paradajz koji nije previše zreo. • Isecite po širini na dva dela. • Za optimalno pečenje stavite zaobljenu stranu paradajza isečenog na 2 dela na donju ploču roštilja.
SVINJETINA	* Upotrebite funkciju brzog pečenja. ako su namirnice deblje od 20 mm.

SR

OHUTUSJUHISED
OLULISED KAITSEMEETMED

Kasutus-, hooldus-, puhastamis- ja toote paigaldamise juhised: lugege oma ohutuse huvides läbi kasutusjuhendi kõik punktid, sealhulgas nendega seotud piktogrammid.

Käesolev seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks siseruumides. Seade pole ette nähtud kasutamiseks ja garantii ei kehti järgmistel juhtudel:

- töötajate köögid kauplustes, kontorites või muudes töökeskkondades;
- talumajad;
- kasutamine klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
- kodumajutuse tüüpi keskkonnad.

Eemaldage seadme ümbert ja seest kogu pakkematerjal, kleebised ja tarvikud.

Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud (sh lapsed) ega seadme kasutamise kogemuseta ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul, kui nende üle teostab järelvalvet ja annab seadme kasutamise kohta juhiseid nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks ega kasutaks seda mänguasjana.

ET

Seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste või teadmistega isikud, kui neile tehakse järelevalvet või antakse seadme ohutu kasutamise kohta juhiseid ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Vähemalt 8-aastased lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada, kui nad teevad seda täiskasvanu järelevalve all.

Hoidke seadet ja selle juhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

⚠ Seadme kasutamise ajal võivad selle ligipääsetavad pinnad olla kuumad. Ärge kunagi puudutage seadme kuumi pindu.

Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldiseisva

kaugjuhtimissüsteemiga.
Kerige toitejuhe täielikult lahti enne, kui ühendate seadme pistikupesaga.
Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb see mistahes ohu ennetamiseks lasta tootjal või tema müügijärgsel teenindusel välja vahetada.
Ärge kasutage pikendusjuhet. Omal vastutusel võite kasutada pikendusjuhet, mis on heas korras, millel on maandatud pistikupesa ja mis vastab seadme võimsustarbele. Rakendage kõik vajalikud ettevaatusabinõud, et vältida pikendusjuhtme taha komistamist.
Ühendage seadme toitejuhtme pistik alati maandatud pistikupessa.
Veenduge, et elektrivarustus ühilduks seadme põhjale märgitud võimsuse ja pingega.
Kasutage küpsetusplaatide puhastamiseks käsna, kuuma vett ja pesuvedelikku.
Ärge kunagi pange seadet, selle toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.

HOIATUS! Ärge kuumutage ega eelsoojendage, kui grillis pole 2 küpsetusplaati. Mõned nahaga toiduained (terved vorstid, keel, linnuliha jms) või suured lihatükid võivad keevate vedelike lõksu jäädes lõhkeda. Seega soovitame nendesse enne küpsetamist noa või kahvliga augud teha.

Tehke järgmist

- Lugege hoolikalt läbi juhised, mis on erinevatele mudelitele ühised, olenevalt tarvikutest, mis teie seadmega kaasas on. Hoidke juhiseid käeulatuses.
- Õnnetuse korral loputage põletushaava kohe külma veega ja vajadusel kutsuge arst.
- Enne esmakordset kasutamist peske plaate (vt lõiku 11), valage neile veidi toiduõli ja pühkige pehme riidelapi või köögipaberrätikuga.
- Paigutage toitejuhe hoolikalt, olenemata sellest, kas kasutatakse pikendust või mitte, nii et külalised saaksid laua ümber vabalt liikuda, ilma et selle otsa komistataks.
- Küpsetussuits võib olla ohtlik eriti tundlike hingamiselunditega loomadele (näiteks lindudele). Soovitame lindude omanikel hoida neid toiduvalmistamisalast eemal.
- Hoidke seadet alati lastele kättesaamatus kohas.
- Veenduge enne kasutamist, et plaadi mõlemad küljed oleks puhtad.
- Plaatide kahjustamise ennetamiseks kasutage neid ainult seadmes, mille jaoks need on ette nähtud (nt ärge pange neid ahju, gaasipliidile või elektripliidi kuumutusplaadile).
- Veenduge, et plaadid oleks stabiilsed, korralikult paigutatud ja õigesti seadme külge kinnitatud. Kasutage ainult seadme komplekti kuuluvaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud plaate.
- Küpsetusplaatide kahjustamise vältimiseks kasutage alati puidust või plastist spaatlit.
- Kasutage ainult seadme komplekti kuuluvaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud osi või tarvikuid. Ärge kasutage neid muude seadmetega või muuks otstarbeks.

Ärge tehke järgmist

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge jätke vooluvõrku ühendatud või töötavat seadet järelevalveta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või rippseinakapi alla.
- Ärge kunagi paigutage seadet vahetult kergestipurunevale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel jne) või pehmele pinnale (nt köögirätik).
- Ärge kunagi paigutage seadet seinale kinnitatud kapi või riiuli alla või kergestisüttiva materjali (nt rulood, kardinad või eesriided) lähedale.
- Ärge kunagi asetage seadet kuumade või libedate pindade lähedale; toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade lähedal ega nendega kokku puutuda, soojusallika lähedal ega toetuda teravatele servadele.
- Ärge asetage köögiriistu seadme küpsetuspindadele.
- Ärge kunagi lõigake toiduaineid otse plaatidel.
- Ärge kasutage metallnuustikuid, abrasiivset traatvilla ega karmitoimelist küürimispulbrit, kuna see võib mittenakkuvat katet kahjustada.
- Ärge liigutage seadet, kui see on kasutuses.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalltraatidest.
- Ärge kunagi käitage seadet tühjalt.
- Ärge kasutage plaadi ja valmistatava toidu vahel alumiiniumfooliumi ega muid esemeid.
- Ärge eemaldage toiduvalmistamise ajal rasvakogumisalust. Kui rasvakogumisalus saab toiduvalmistamise ajal täis, laske seadmel enne tühjendamist jahtuda.
- Ärge pange kuuma plaati haprale pinnale ega vee alla.
- Katte mittenakkuvate omaduste säilitamiseks vältige liigset eelsoojendamist tühja seadmega.
- Kuumi plaate ei tohi palja käega käsitseda.
- Ärge küpsetage toitu alumiiniumfooliumis.
- Seadme rikkumise vältimiseks ärge kunagi kasutage sellega seoses flambé-retsepte.
- Ärge asetage alumiiniumlehte ega muid esemeid plaatide ja kuumutuselemendi vahele.
- Ärge kunagi kuumutage ega küpsetage, kui grill on avatud.
- Ärge kunagi kuumutage seadet ilma küpsetusplaatideta.

Nõuanded/teave

- Täname, et ostsite selle seadme, mis on mõeldud ainult kodukasutuseks.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade kõigile kohaldatavatele standarditele ja määrustele (madalpinge, elektromagnetiline ühilduvus, keskkond, toiduainetega kokkupuutuvad materjalid).
- Esmakordsel kasutamisel võib esimestel minutitel tekkida kerge lõhn ja veidi suitsu.
- Meie ettevõttel on pidev teadus- ja arendustegevuse poliitika ning võime neid tooteid ette teatamata muuta.
- Ärge tarbige toitu, mis puutub kokku logoga tähistatud osadega .
- Kui toit on liiga paks, peatab turvasüsteem seadme töö.
- Juhtpaneel on habras: puhastage, pühkige ja kuivatage ainult kuiva pehme riidelapiga. Ärge puhastage seda märja käsnaga, kuna see võib kahjustada selle funktsioone.

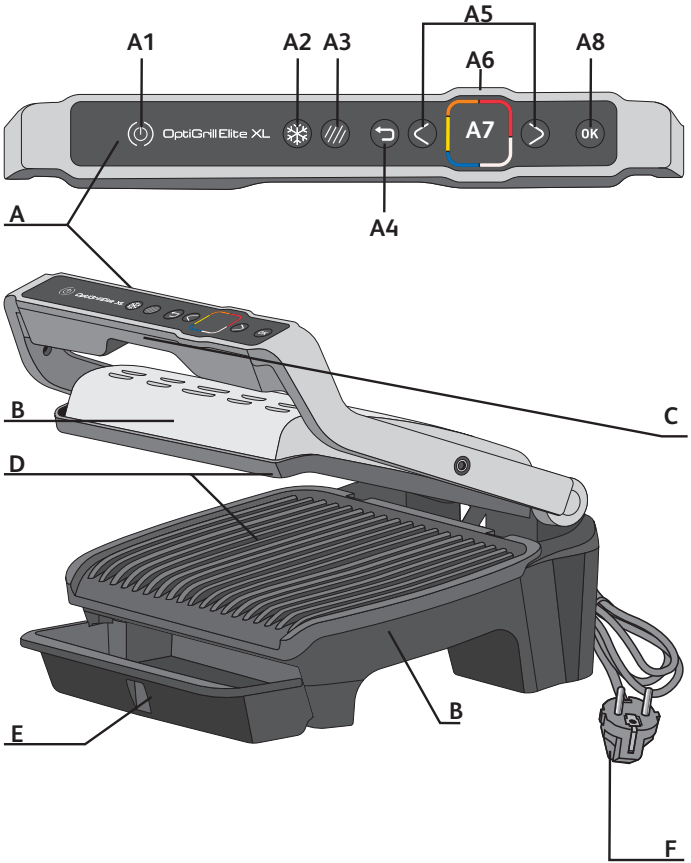
Keskkond



Keskkonnakaitse ennekõike!

Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.

Viige see kohalikku jäätmekäitluskeskusesse.



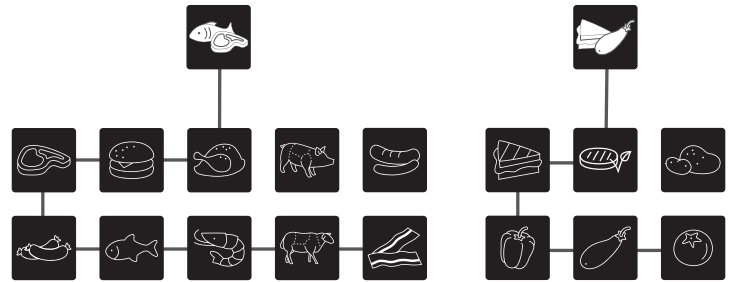
Kirjeldus

A	Juhtpaneel	**A5**	Reguleerimis- ja navigeerimisnupud	**B**	Seadme korpus
A1	Toitenupp	**A6**	Eelsoojenduse indikaator ja küpsetustase	**C**	Käepide
A2	Külmutatud toidu funktsioon	**A7**	Ekraan	**D**	Küpsetusplaadid
A3	Kõrvetamisfunktsioon	**A8**	Nupp **OK**	**E**	Tilkumisalus
A4	Naasmisnupp			**F**	Toitejuhe

Nupud on aktiveeritud ainult siis, kui nendes olevad tuled põlevad.

ET

16 automaatset toiduvalmistusprogrammi



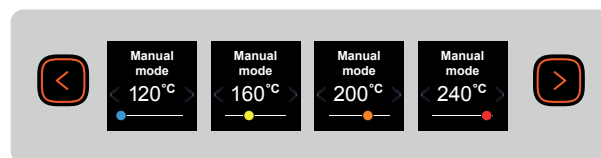
Kaks täiendavat toiduvalmistusvalikut automaatrežiimis

Külmutatud toidu funktsioon

Kõrvetamisfunktsioon

Märkus. Külmutatud toidu funktsiooni ja kõrvetamisfunktsiooni saab kasutada teineteisest sõltumatult ja samal ajal.

Käsirežiim



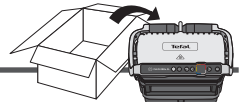
Naasmisnupp

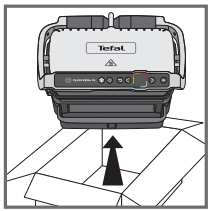
Kui olete alammenüüs ja soovite naasta peamenüüsse, vajutage naasmisnuppu üks kord.

Kui olete valinud vale programmi, vajutage funktsiooni tühistamiseks naasmisnuppu kaks korda.

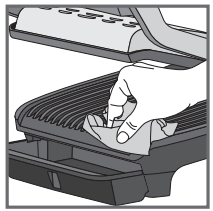
ET

1 Enne esmakordset kasutust





1



2

1 Eemaldage seadme seest ja väljast kogu pakkematerjal, kleebised ja erinevad lisatarvikud.

2 Enne esmakordset kasutust puhastage küpsetusplaadid põhjalikult kuuma vee ja natukese nõudepesuvahendiga, loputage hoolikalt ja kuivatage.

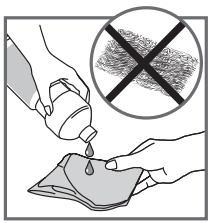


3

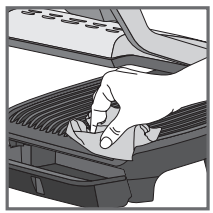


4

3–4 Paigaldage eemaldatav tilkumisalus seadme esiküljelt.



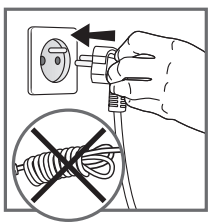
5



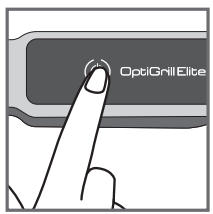
6

5 Soovi korral võite parima tulemuse saamiseks ja mittenakkuva pinna tõhususe parandamiseks pühkida küpsetusplaadid üle vähesesse toiduõlisse kastetud paberrätikuga.

6 Eemaldage kogu liigne õli puhta paberrätikuga.



7



8

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

8 Vajutage toitenuppu.

Ettevaatust! Veenduge, et plaatide vahel poleks toitu.

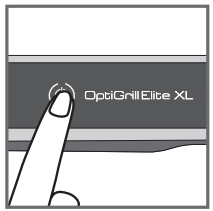
2 Esmakordne kasutamine

9 Valige noolte abil keel ja seejärel vajutage nuppu OK.



9

3 Toitenupp



10

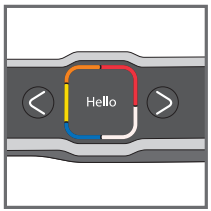


11

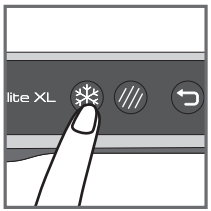
10 Lüliti joonisel 10.

11 Grilli väljalülitamiseks vajutage üks kord toitenuppu ja seadme väljalülitamiseks üks kord nuppu OK.

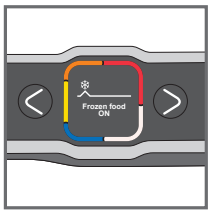
4 Külmutatud toidu funktsioon ainult automaatrežiimis



12



13



14



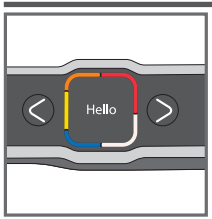
15

13–15 Kui valmistatav toit on külmutatud/sügavkülmutatud, tuleb külmutatud toidu funktsioon aktiveerida enne eelsoojendamise alustamist.

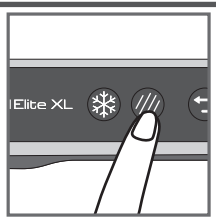
Kui unustate selle valiku aktiveerida, kasutage naasmisnuppu ja korrake toiminguid.

See funktsioon on saadaval ainult automaatrežiimis, mitte käsirežiimis.

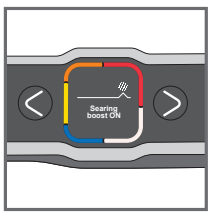
5 Kõrvetamisfunktsioon ainult automaatrežiimis



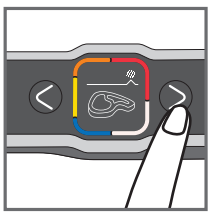
16



17



18



19

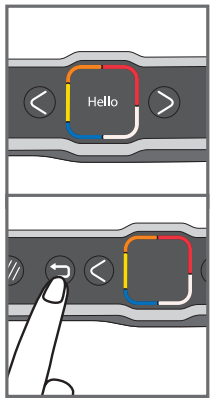
17–19 Kui soovite valmistatava toidu märkimisväärset kõrvetamist, tuleb kõrvetamisfunktsioon aktiveerida enne eelsoojenduse alustamist.

Kui unustate selle valiku aktiveerida, kasutage naasmisnuppu ja korrake toiminguid.

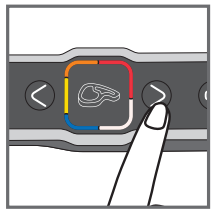
See funktsioon on saadaval ainult automaatrežiimis, mitte käsirežiimis.

ET

6 Küpsetamine automaatrežiimis



22



21

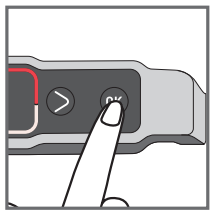
21 Valige sobiv küpsetusrežiim vastavalt valmistatava toidu tüübile.

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

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

22 Kui soovite programmi vahetada, saate naasta peamenüüsse, vajutades üks kord naasmisnuppu.

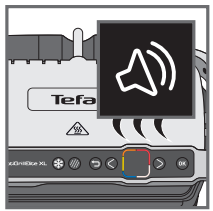
Kui te pole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada, lugege küpsetamisjuhendit lk 295.



23



24



25

23 Vajutage nuppu **OK**: seade alustab eelsoojendust.

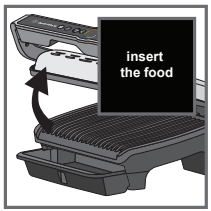
Märkus: kui valite vale programmi, kasutage naasmisnuppu.

24 Oodake 4 kuni 7 minutit. Kui seade on alustanud eelsoojendust ja soovite programmi vahetada, vajutage kinnitamiseks ja põhimenüüsse naasmiseks naasmisnuppu ning seejärel nuppu OK. Funktsiooni tühistamiseks vajutage uuesti naasmisnuppu.

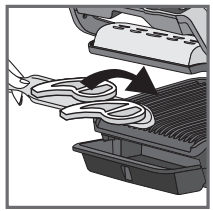
25 Eelsoojenduse lõppemisest annab märku piiks.

Ettevaatust! Kui seade jääb pärast eelsoojenduse lõppu liiga kaua suletuks, lülitab turvasüsteem seadme välja.

ET

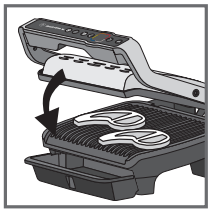


26



27

26–27
Kui eelsoojendus on lõppenud, saate lisada oma koostisosad. Tõstke grilli kaas täielikult üles ja asetage toit grillile.
Ettevaatust! Kui seade jääb liiga kauaks avatuks, lülitab turvasüsteem seadme välja.



28



29

28–31
Seade arvutab küpsetustsükli (aeg ja temperatuur) automaatselt vastavalt toidu kogusele ja paksusele.
Sulgege seade, et küpsetustsükkel saaks alata.

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

Nool liigub piki küpsetusastme näidikut ja kui see on küpsetustasemeni jõudnud, kuvatakse tase ja kõlab piiks.
Märkus: küpsetustasemed on eelprogrammeeritud iga automaatrežiimi jaoks.
Küpsetamise ajal annab piiks kasutajale märku iga kord, kui küpsetustase on saavutatud (nt väheküpsetatud/kollane).

Sõltuvalt küpsetusastmest muudab indikaator värvi ja küpsetamise edenemise nool liigub ekraanil.
Pange tähele (eriti liha puhul), et küpsetustulemused varieeruvad sõltuvalt toidu tüübist, kvaliteedist ja päritolust.



30



31



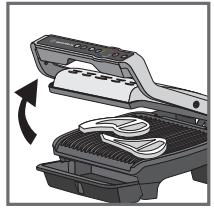
32



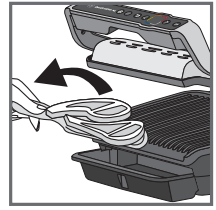
33

32–33
Igal ajal saate teada, kui palju aega on jäänud küpsetamise erinevate tasemete saavutamiseks. Vajutage paremnoolt, kui soovite näha, kui kaua aega kulub järgmise küpsetustaseme saavutamiseni. Pange tähele, et siin küpsetustasemeid ei valita. Grill jätkab küpsetamist viimase küpsetustasemeni ja igal tasemel kõlab piiks.

ET

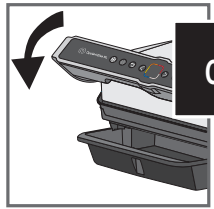


34

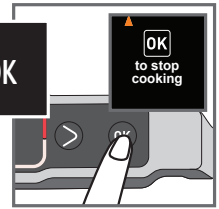


35

34–35 Kui teie küpsetustase on saavutatud ja kõlab piiks, avage seade ja eemaldage toit.



36



37

36–37 Sulgege kaas. Ekraanil küsitakse teie kinnitust küpsetamise lõpetamiseks. Kui kõik toidud on eemaldatud, kinnitage nupuga OK, vastasel juhul laske seadmel jätkata küpsetamist.

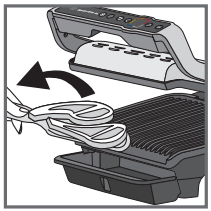
Kui soovite valmistada rohkem toitu, vt lõiku 7 lk 13.

Märkus: kui teatud aja pärast ei valita ühtegi programmi, lülitab turvasüsteem toite automaatselt välja.

ET

7 Teise jao küpsetamine

Teine jagu sama tüüpi toitu

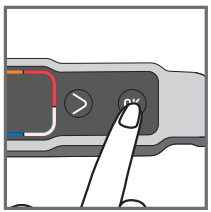


38



39

38–39 Esimese küpsetamise lõpuks kuvatakse kuva „Lisate uue?". Kui soovite grillida sama tüüpi toitu, vajutage nuppu OK.



40



41

40 Seade alustab eelsoojendust.

41 Oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.



42



43

42 Pange toit grillile.

43 Seejärel järgige toiminguid 26–36.

Teine jagu erinevat tüüpi toitu

Kui teie esimene koostisosa on küpsetatud, tehke järgmist.

1. Veenduge, et seade oleks suletud ja et selles poleks toitu.
2. Valige asjakohane toiduvalmistusprogramm või -režiim.
3. Vajutage eelsoojenduse alustamiseks nuppu **OK**. Eelsoojenduse ajal kuvatakse ekraanil eelsoojenduse indikaator.
4. Eelsoojenduse lõppemisel kõlab piiks ja ekraanil kuvatakse eelsoojenduse teave.
5. Pärast eelsoojenduse lõppu on seade kasutusvalmis. Tõstke grilli kaas üles ja pange toit grilli. Seejärel järgige toiminguid 26–36.

Oluline!

– Eelsoojendamine on toiduvalmistamiseks hädavajalik.

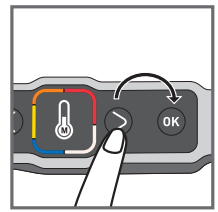
Meeldetuletus: veenduge enne eelsoojenduse alustamist, et seade oleks suletud ja et selles poleks toitu.

– Enne grilli avamist ja toidu sissepanemist oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.

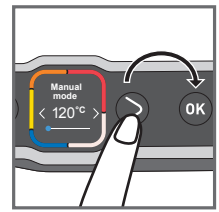
Märkus: kui uut eelsoojendustsüklit alustatakse kohe pärast eelmise tsükli lõppu, on eelsoojendusaeg lühem.

8 Küpsetamine käsirežiimis





44

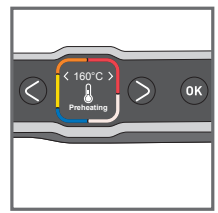


45

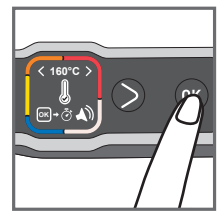
44 Valige käsirežiim ja vajutage kinnitamiseks nuppu OK.

45 Valige reguleerimisnuppude abil soovitud temperatuur. Lugege käsirežiimis toiduvalmistamise juhiseid lk 296.

Vajutage valitud temperatuuri kinnitamiseks nuppu OK.



46

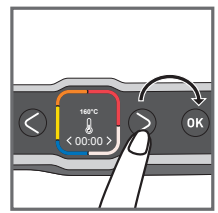


47

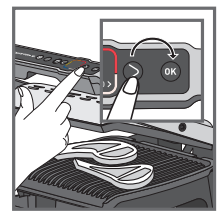
46 Oodake, kuni eelsoojendus on lõppenud.

47 Kui eelsoojendus on lõppenud, vajutage taimeri käivitamiseks nuppu OK.

Märkus: küpsetusaja saab määrata ka eelsoojenduse algusest.



48

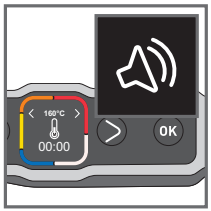


49

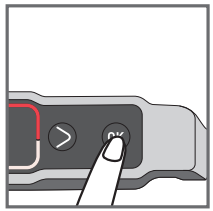
48 Vajutage soovitud küpsetusaja valimiseks reguleerimisnuppe.

49 Pange toit sisse ja vajutage küpsetamise alustamiseks ning pöördloenduse käivitamiseks nuppu OK.

Temperatuuri ja/või kellaaega saate nupu OK vajutamisega igal ajal reguleerida.



50

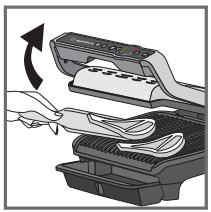


51

50–51 Kui küpsetusaeg on lõppenud, kõlab piiks. Eemaldage toit.

Vajutage piiksumise lõpetamiseks nuppu OK ja eemaldage toit.

9 Kommentaarid



52



53

52–54

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



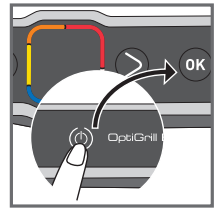
54



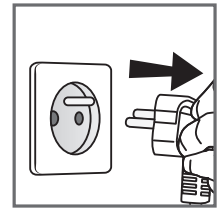
55

55 Märkus: turvasüsteem lülitab teatud aja möödudes toite automaatselt välja.

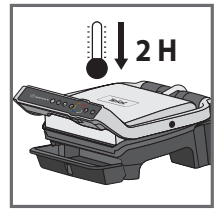
10 Kasutamise lõpetamine



56



57



58

56 Vajutage toitenuppu ja kinnitamiseks nuppu OK.

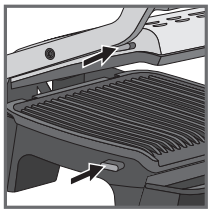
57 Ühendage seade vooluvõrgust lahti.

58 Laske sel jahtuda vähemalt 2 tundi.

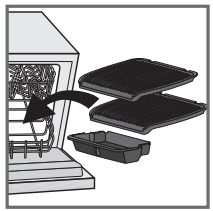
Juhuslike põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

ET

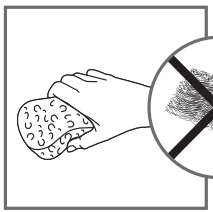
11 Puhastamine



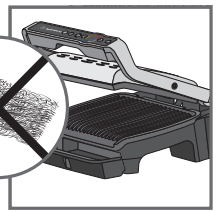
59



60



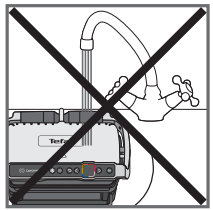
61



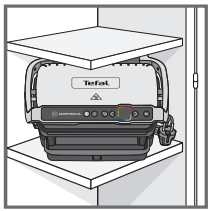
62



63



64



65

59 Plaatide lukustuse avamiseks vajutage seadme vasakul küljel olevaid vabastussakke. Enne puhastamist avage lukustusest ja eemaldage plaadid, et vältida küpsetusplaatide kahjustamist.

60 Tilkumisalust ja küpsetusplaate võib pesta nõudepesumasinas. Seadet ja selle toitejuhet ei tohi kunagi panna nõudepesumasinasse. Kui pesete plaate nõudepesumasinas, pühkige plaadid järgmisel kasutamisel alati vähese toiduõliga üle, et mittenakkuv kattekiht oleks ettevalmistatud ja parimate omadustega. Kuumutuselemente ei tohi kunagi puhastada pärast plaatide eemaldamist. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult jahtunud, ja puhastage need kuiva riidelapiga.

61–62
Plaatide pesemise hõlbustamiseks leotage neid 1 tund kuumas vees, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvedelikku, ning seejärel loputage põhjalikult kõigi jääkide eemaldamiseks. Kuivatage need ettevaatlikult paberrätikuga.
Ärge kasutage grilli mis tahes osa või küpsetusplaatide puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult mittenakkuvate pindade jaoks sobivaid nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid.
Tühjendage tilkumisalus ja peske seda sooja, kergelt seebise veega, seejärel pühkige see põhjalikult paberrätikuga.

63 Grilli kaane puhastamiseks pühkige sooja veega niisutatud käsnaga ja kuivatage pehme kuiva riidelapiga. Juhtpaneeli puhastamiseks kasutage ainult pehmet kuiva riidelappi.

64 Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.

65 Enne hoiustamist tuleb seade alati puhastada ja kuivatada.
Kõik remonditööd tuleb lasta teha volitatud teeninduskeskuses.

ET

Tõrkeotsingu juhend

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

ET

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

ET

* Ainult Ühendkuningriigi puhul: ärge küpsetage külmutatud kanarinda. Sulatage alati esmalt täielikult.

** Kuna peekon on õhuke toit, vajutage pärast kaane sulgemist nuppu „OK“, veendumaks, et seade tunneb toidu ära ja küpsetustsükkel algab.

*** Ainult Ühendkuningriigi puhul: Toiduohutuse kaalutlustel ei soovita Food Standards Agency (Toidustandardiamet) serveerida väheküpsetatud või keskmiselt küpsetatud burgereid. Serveerige ainult läbiküpsetatud burgereid.

Küpsetustasemed iga automaatprogrammi jaoks

16 AUTOMAATPROGRAMMI					
AUTOMAATSED PROGRAMMID		**KÜPSETUSTASEME INDIKAATOR**			
MENÜÜD		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Veiseliha	Väga vähe küpsetatud (sinine)	Väheküpsetatud	Keskmiselt küpsetatud	Läbiküpsetatud
	Kanarind*	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Vorst	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Peekon**	-	-	Keskmiselt küpsetatud	Krõbe
	Veiselihaburger***	-	-	-	Läbiküpsetatud
	Panini	-	Kergelt küpsetatud	Röstitud	Krõbe
	Kala	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Mereannid	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Kartul	-	-	-	Pehme
	Pipar	-	-	Krõmpsuv	Pehme
	Baklažaan	-	-	-	Grillitud
	Tomat	-	-	Krõmpsuv	Pehme
	Sealiha	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Eelnevalt kuumtöödeldud vorstid	-	-	-	Pehme
	Lambatalleliha	-	Keskmiselt küpsetatud	Keskmiselt kuni läbiküpsetatud	Läbiküpsetatud
	Taimeburger	-	-	-	Pehme

ET

KÜPSETAMISNÕUANDED MUUDE TOITUDE KOHTA

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

KÄSIREŽIIM

PUUVILI VÕI KÖÖGIVILJAD

From 180°C to 195°C	From 220°C to 235°C	From 225°C to 270°C
-	-	Suvekõrvits (viilud)
-	-	Spargel (terve)
-	-	Seen
-	Sibul	-
Brokoli õisikud	-	-
Beebiporgand	-	-
-	Apteegitill	-
Bataat (viilud)	-	-
-	Õun (viilud)	-
-	Banaan	-
-	Virsik (kivitustatud ja viilutatud)	-

SEADME OPTIGRILL ELITE VALMISTAMISSOOVITUS

Põhjalikumaks kõrvetamiseks on soovitatav panna grillitud toit enne külalistele serveerimist tagasi grillile.

TOOTED	VALMISTAMISSOOVITUS
KARTUL	• Lõigake pikuti • Parimate küpsetustulemuste saamiseks katke või pintseldage kartuliviilud õliga.
PIPAR	• Lõigake pikuti pooleks ja eemaldage seemned
BAKLAŽAAN	• Lõigake pikuti • Parimate küpsetustulemuste saamiseks katke või pintseldage baklažaaniviilud õliga.
TOMAT	• Kasutage ümaraid tomateid • Kasutage tomateid, mis pole üle küpsenud • Lõigake laiuti pooleks • Optimaalseks küpsetamiseks asetage poolitatud tomati ümar külg grilli alumisele plaadile.
SEALIHA	* Kui paksus on üle 20 mm, kasutage kõrvetamisfunktsiooni.

ET

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS
SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietošanas, apkopes, tīrīšanas un produkta uzstādīšanas vadlīnijas: savai drošībai, lūdzu, izlasiet visus instrukciju rokasgrāmatas punktus, ietverot saistītās piktogrammas.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai telpās mājsaimniecības vajadzībām.

To nav paredzēts lietot šādiem nolūkiem, un tai netiks piemērota garantija:
- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- dzīvojamās ēkās lauku saimniecībā;
- klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;
- pansijām pielīdzināmā vidē.

Pirms lietošanas sākšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus no ierīces iekšpuses un ārpuses.
Personas (tai skaitā arī bērni), kas ierobežotu fizisko, uztveres un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par drošību atbildīgais pieaugušais, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu. Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām ir nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi saistībā ar drošu ierīces lietošanu un ir izprasti saistītie riski. Ierīces tīrīšanu un vienkāršu apkopi drīkst uzticēt bērniem vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz 8 gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.
Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
⚠ Ierīces darbības laikā virsmu temperatūra var būt augsta. Nekad nepieskarieties ierīces sakarsušajām virsmām.
Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Pilnībā atritiniet strāvas vadu pirms ierīces pievienošanas tīklam.
Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam vai ražotāja pēcpārdošanas servisa pārstāvim.
Nelietojiet pagarinātājvadu. Ja uzņematies atbildību un to lietojat, tad izvēlieties pagarinātājvadu, kas ir labā stāvoklī, kuram ir spraudnis ar zemējuma savienojumu un kas ir piemērots ierīces jaudas nominālam.
Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu cilvēku aizķeršanos aiz pagarinātājvada.
Vienmēr pievienojiet ierīci tikai sazemētai elektrotīkla kontaktligzdai.
Pārliecinieties, ka strāvas padeve ir atbilstīga ierīces apakšā norādītajam strāvas stiprumam un spriegumam.
Cepšanas plātņu tīrīšanai izmantojiet sūkli, karstu ūdeni un tīrīšanas līdzekli.
Nedz pašu ierīci, nedz tās elektrības vadu vai kontaktdakšu nekad nedrīkst iegremdēt ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

BRĪDINĀJUMS! Nekarsējiet grilu, ja tajā nav ievietotas 2 cepšanas plātnes.
Daži pārtikas produkti ar apvalku (desiņas, mēles, mājputnu gaļa u.c.) vai lieli gaļas gabali var pārsprāgt, kad tajos sāk izplesties vārošs šķidrums. Tāpēc pirms gatavošanas ieteicams tos sadurstīt ar nazi vai dakšiņu.

Obligātās darbības

- Uzmanīgi izlasiet instrukcijas, kas ir kopīgas dažādiem modeļiem atkarībā no piederumiem, ar ko piegādāta jūsu ierīce. Glabājiet instrukcijas pieejamā vietā.
- Ja notiek negadījums, nekavējoties skalojiet apdegumu ar aukstu ūdeni un izsauciet ārstu, ja nepieciešams.
- Pirms sākotnējās lietošanas nomazgājiet plātnes (skatiet 11. punktu), uzlejiet uz plātnēm mazliet cepamās eļļas un noslaukiet ar mīkstu drānu vai papīra dvieli.
- Rūpīgi izvietojiet strāvas vadu, neatkarīgi no tā, vai izmantojat pagarinātāju, lai jūsu ciemiņi varētu brīvi pārvietoties ap galdu un neaizķerties.
- Gatavošanas dūmi var būt bīstami dzīvniekiem ar īpaši jutīgu elpošanas sistēmu, piemēram, putniem. Putnu īpašniekiem ieteicams turēt putnus drošā attālumā no gatavošanas zonas.
- Ierīci vienmēr glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai abas plātnes puses ir tīras.
- Lai nesabojātu plātnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīcēm, kurām tās ir paredzētas (piemēram, nelieciet cepeškrāsnī, uz gāzes plīts vai elektriskās plīts virsmas).
- Pārliecinieties, ka plātnes ir stabilas, pareizi novietotas un piestiprinātas pie ierīces. Izmantojiet tikai kopā ar ierīci piegādātās vai pilnvarotā servisa centrā iegādātās plātnes.
- Vienmēr izmantojiet koka vai plastmasas lāpstiņu, lai nesabojātu gatavošanas plātnes.
- Izmantojiet tikai kopā ar ierīci piegādātās vai pilnvarotā servisa centrā iegādātās daļas un piederumus. Nelietojiet tos kopā ar citām ierīcēm vai nolūkiem.

Nepieļaujamās darbības

- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Kad tā ir pievienota tīklam vai lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nenovietojiet to stūrī vai zem sienas skapīša.
- Nekad nenovietojiet ierīci tieši uz trauslas virsmas (piemēram, stikla galda, galdauta, lakotas mēbeles) vai uz mīkstas virsmas, piemēram, dvieļa.
- Nekad nenovietojiet ierīci zem skapīša, kas piestiprināts pie sienas, vai zem plaukta, vai blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, žalūzijām, aizkariem vai drapērijām.
- Nekad nenovietojiet ierīci uz karstām vai slīdīgām virsmām (vai to tuvumā); strāvas vads nedrīkst atrasties tuvu vai nonākt saskarē ar ierīces karstajām daļām, tuvu siltuma avotam vai uz asām malām.
- Nenovietojiet virtuves rīkus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Negrieziet produktus tieši uz plātnēm.
- Neizmantojiet metāliskas švammes, abrazīvas lupatiņas vai abrazīvu tīrīšanas pulveri, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek izmantota.
- Nenesiet ierīci, turot aiz roktura vai metāla stieplēm.
- Nekad nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus priekšmetus starp plātni un gatavojamo ēdienu.
- Gatavošanas laikā neizņemiet ārā tauku savākšanas paplāti. Ja tauku savākšanas paplāte gatavošanas laikā kļūst pilna: ļaujiet ierīcei atdzist, pirms to iztukšot.
- Nenovietojiet karsto plātni uz trauslas virsmas un neiegremdējiet ūdenī.
- Lai saglabātu pārklājuma nepiedegošās īpašības, izvairieties no pārliekas priekšsildīšanas, kad ierīce ir tukša.
- Nekad nepārvietojiet karstas plātnes.
- Negatavojiet produktus alumīnija folijā.
- Lai nesabojātu ierīci, negatavojiet tajā flambē receptes.
- Nenovietojiet alumīnija loksnes vai citus priekšmetus starp plātnēm un sildelementu.
- Nekad nesildiet un negatavojiet, kad grils ir atvērts.
- Nekad nesildiet ierīci bez gatavošanas plātnēm.

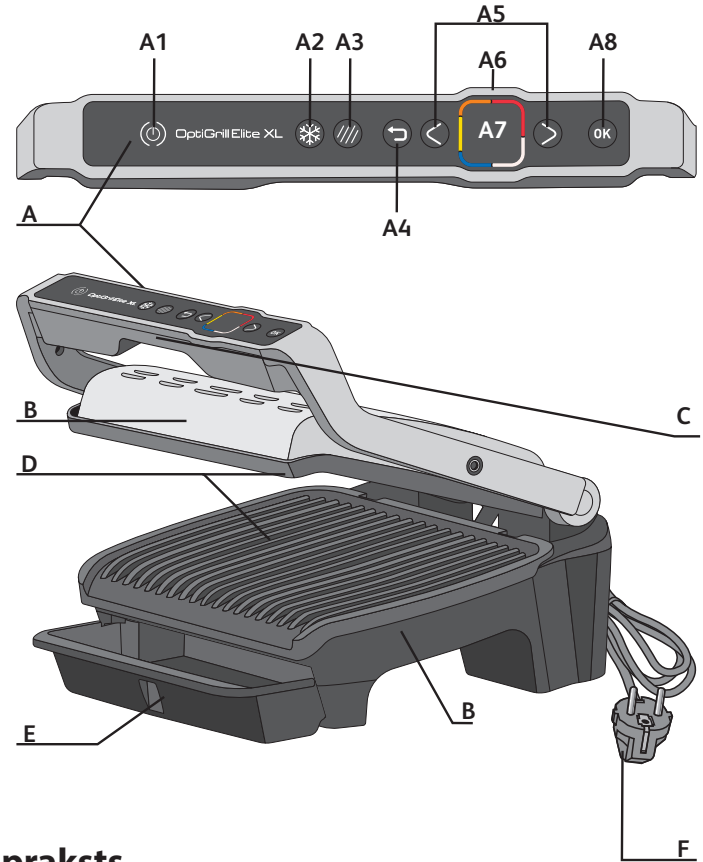
Padomi/informācija

- Paldies, ka iegādājāties šo ierīci, kas paredzēta tikai mājsaimniecības lietošanai.
- Rūpējoties par jūsu drošību, šī ierīce atbilst visiem piemērojamajiem standartiem un noteikumiem - Zemsprieguma direktīva - Elektromagnētiskā saderība - Vides aizsardzība - Materiāli, kas nonāk saskarē ar ēdienu
- Pirmajā lietošanas reizē, iespējams, būs neliela smaka un dūmi pirmo dažu minūšu laikā.
- Mūsu uzņēmums veic nepārtrauktu izpētes un izstrādes procesu, tāpēc šie produkti var tikt mainīti bez iepriekšēja brīdinājuma.
- Neēdiet pārtiku, kas nonākusi saskarē ar tām daļām, kas marķētas ar logotipu .
- Ja produkti ir pārāk biezi, drošības sistēma apturēs ierīces darbību.
- Instrumentu panelis ir trausls: tīriet, slaukiet un žāvējiet to tikai ar sausu, mīkstu drānu. Netīriet ar mitru sūkli, jo varat sabojāt tā funkcijas.

Vide

Vides aizsardzība ir pirmajā vietā!

Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atgūt vai atkārtoti pārstrādāt.
Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

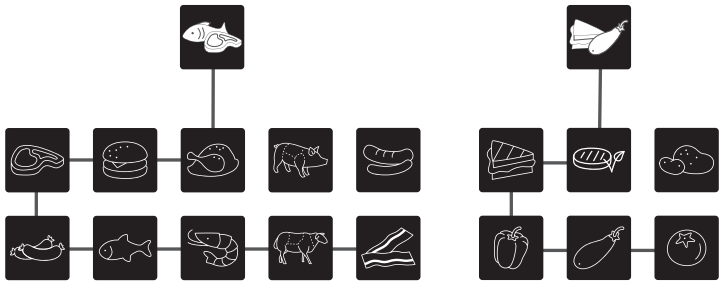


Apraksts

A	Vadības panelis	**A4**	Atgriešanas poga	**B**	Ierīces korpuss
A1	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga	**A5**	Regulēšanas un navigācijas pogas	**C**	Rokturis
A2	Sasaldētas pārtikas funkcija	**A6**	Priekšsildīšanas indikators un gatavošanas līmenis	**D**	Cepšanas plātnes
A3	Apcepšanas (Searing) funkcija	**A7**	Displeja ekrāns	**E**	Notecināšanas paplāte
		A8	Poga **OK**	**F**	Barošanas vads

Pogas tiek aktivizētas tikai tad, kad tās ir izgaismotas.

16 automātiskās gatavošanas programmas



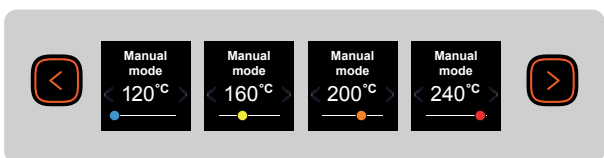
Divas papildu gatavošanas opcijas automātiskajā režīmā

Sasaldētas pārtikas funkcija

Apcepšanas (Searing) funkcija

Piezīme. Sasaldētas pārtikas funkciju un apcepšanas (Searing) funkciju var izmantot neatkarīgi vai abas vienlaikus.

Manuālais režīms



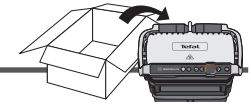
Atgriešanas poga

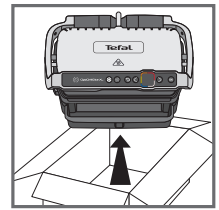
Ja esat apakšizvēlnē un vēlaties atgriezties galvenajā izvēlnē, vienreiz nospiediet atgriešanās pogu.

Ja esat atlasījis nepareizo programmu, divreiz nospiediet atgriešanās pogu, lai atceltu funkciju.

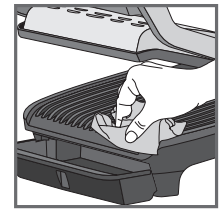
LV

1 Pirms pirmās lietošanas reizes

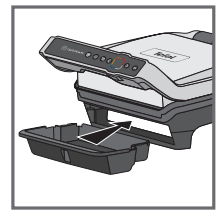




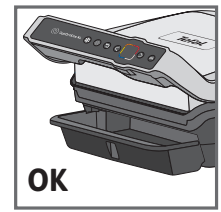
1



2



3

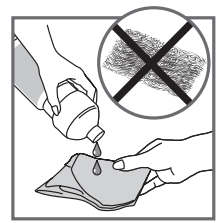


4

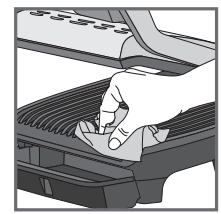
1 Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē.

2 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet cepšanas plātnes, izmantojot karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.

3-4 Uzstādiet noņemamo notecināšanas paplāti ierīces priekšpusē.



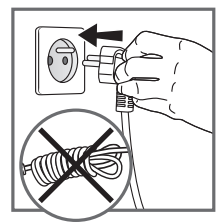
5



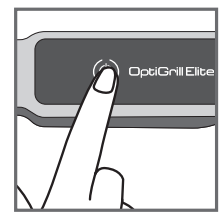
6

5 Ja vēlaties, lai iegūtu labākus rezultātus un uzlabotu nepiedegošās virsmas efektivitāti, varat noslaucīt cepšanas plātnes ar papīra dvieli, kas samērcēts cepamajā eļļā.

6 Notīriet lieko eļļu ar tīru papīra dvieli.



7



8

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

8 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Uzmanību! Pārliecinieties, ka starp plātnēm nav pārtikas.

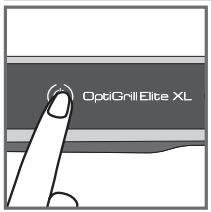
2 Pirmā izmantošanas reize

9 Atlasiet valodu, izmantojot bultiņas, pēc tam nospiediet OK.

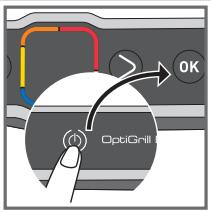


9

3 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga



10

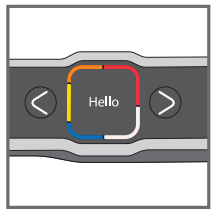


11

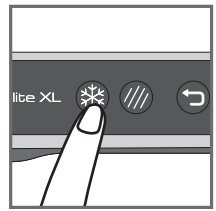
10 Ieslēgšana 10. att.

11 Lai izslēgtu grilu, vienreiz nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu un OK pogu, lai izslēgtu ierīci.

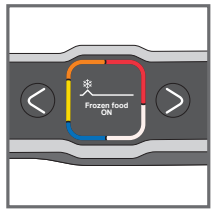
4 Saldētas pārtikas funkcija tikai automātiskajā režīmā



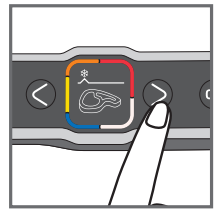
12



13



14



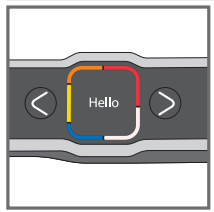
15

13-15 Saldētas pārtikas funkcija ir jāaktivizē pirms priekšsildīšanas sākšanas, ja gatavojamā pārtika ir sasaldēta/dziļi sasaldēta.

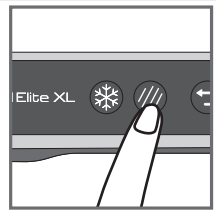
Ja aizmirstat aktivizēt opciju, izmantojiet atgriešanās pogu un atkārtojiet darbības.

Šī funkcija ir pieejama tikai automātiskajā režīmā, nevis manuālajā režīmā.

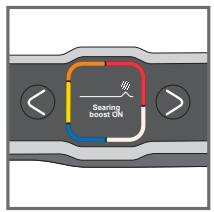
5 Apcepšanas (Searing) funkcija ir tikai automātiska



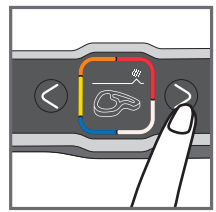
16



17



18



19

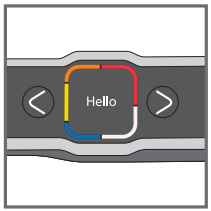
17-19 Apcepšanas (Searing) funkcija ir jāaktivizē pirms priekšsildīšanas sākšanas, ja vēlaties ievērojami apcept gatavojamo pārtiku.

Ja aizmirstat aktivizēt opciju, izmantojiet atgriešanās pogu un atkārtojiet darbības.

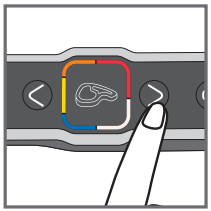
Šī funkcija ir pieejama tikai automātiskajā režīmā, nevis manuālajā režīmā.

LV

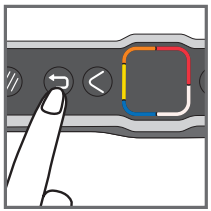
6 Gatavošana automātiskajā režīmā



20



21



22

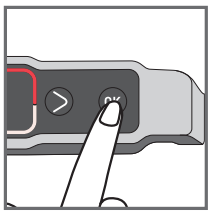
21 Atlasiet atbilstošu gatavošanas režīmu saskaņā ar pagatavojamo ēdienu.

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

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

22 Ja vēlaties mainīt programmu, varat atgriezties galvenajā izvēlnē, vienreiz nospiežot atgriešanās pogu.

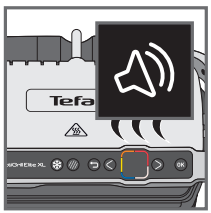
Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot, skatiet gatavošanas instrukciju 316. lpp.



23



24



25

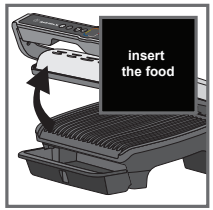
23 Nospiediet pogu **OK**: ierīce sāk priekšsildīšanu.

Piezīme. Ja atlasāt nepareizo programmu, izmantojiet atgriešanās pogu.

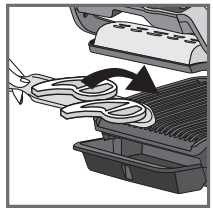
24 Uzgaidiet 4 līdz 7 minūtes. Kad ierīce ir sākusi priekšsildīšanu, ja vēlaties mainīt programmu, nospiediet atgriešanās pogu un pēc tam pogu OK, lai apstiprinātu un atgrieztos galvenajā izvēlnē. Vēlreiz nospiediet atgriešanās pogu, lai atceltu funkciju.

25 Atskan pīkstiens, lai signalizētu, ka priekšsildīšana ir pabeigta.

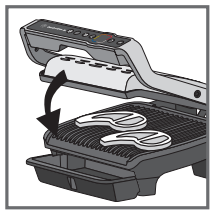
Uzmanību! Ja ierīce ir aizvērta pārāk ilgi pēc priekšsildīšanas pabeigšanas, drošības sistēma izslēgs ierīci.



26



27



28



29



30



31



32



33

26-27
Kad priekšsildīšana ir pabeigta, varat ievietot produktus. Pilnībā paceliet grila vāku un novietojiet produktus uz grila.
Uzmanību! Ja ierīce ir atvērta pārāk ilgi, drošības sistēma izslēgs ierīci.

28-31
Ierīce automātiski aprēķina gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši produktu daudzumam un biezumam.
Aizveriet ierīci, lai sāktu gatavošanas ciklu.

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

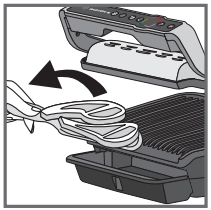
Bultiņa pārvietojas gatavošanas līmeņa indikatorā, kad tā sasniedz nepieciešamo gatavošanas līmeni, tas tiek attēlots un atskan pīkstiens.
Piezīme. Gatavošanas līmeņi ir iepriekš programmēti katram automātiskajam režīmam.
Gatavošanas laikā pīkstiens brīdinās lietotāju katru reizi, kad tiek sasniegts nepieciešamais gatavošanas līmenis (piemēram, jēls/dzeltens indikators).

Atkarībā no gatavošanas pakāpes indikators maina krāsu un gatavošanas norises bultiņa pārvietojas ekrānā.
Piezīme, īpaši attiecībā uz gaļu: tas ir normāli, ja gatavošanas rezultāti atšķiras atkarībā no pārtikas veida, kvalitātes un izcelsmes.

32-33
Jebkurā laikā varat redzēt atlikušo laiku līdz dažādu gatavošanas līmeņu sasniegšanai. Nospiediet bultiņu pa labi, ja vēlaties redzēt, cik ilgs laiks nepieciešams, pirms tiek sasniegts nākamais gatavošanas līmenis. Ņemiet vērā, ka tādējādi netiek atlasīts gatavošanas līmenis. Grils turpina gatavošanu līdz pēdējam gatavošanas līmenim, un katrā līmenī atskan pīkstiens.

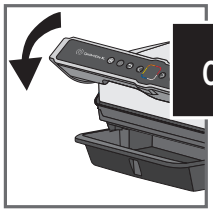


34



35

34-35 Kad sasniegts jūsu izvēlētais gatavošanas līmenis un atskan pīkstiens, atveriet ierīci un izņemiet pārtiku.



36



37

36-37 Aizveriet vāku. Ekrānā tiek lūgts jūsu apstiprinājums, lai pabeigtu gatavošanu. Apstipriniet ar OK, ja visi pagatavotie produkti ir izņemti, pretējā gadījumā ļaujiet turpināt gatavošanu.

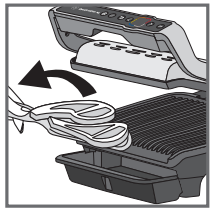
Ja vēlaties pagatavot vairāk, skatiet 7. punktu 13. lpp.

Piezīme. Drošības sistēma automātiski izslēgs strāvas padevi, ja pēc noteikta laika nav atlasīta neviena programma.

LV

7 Kā pagatavot otru partiju

Otra partija ar tā paša veida produktiem

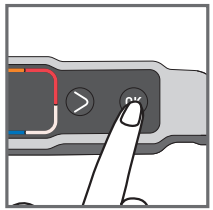


38



39

38-39 Gatavošanas beigās parādās ekrāns "Papildināt?". Ja vēlaties grilēt tā paša veida produktus, nospiediet OK.



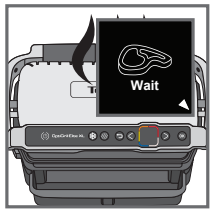
40



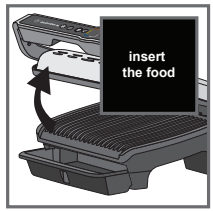
41

40 Ierīce sāk priekšsildīšanu.

41 Uzgaidiet, līdz priekšsildīšana ir pabeigta.



42



43

42 Novietojiet produktus uz grila.

43 Pēc tam izpildiet 26. līdz 36. darbību.

Otrās partijas gatavošana ar cita veida produktiem

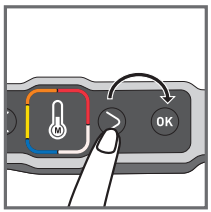
Kad esat pabeidzis sākotnējās produktu partijas gatavošanu:

1. Pārliecinieties, ka ierīce ir aizvērta un iekšā nav produktu.
2. Atlasiet atbilstošu gatavošanas programmu vai režīmu.
3. Nospiediet pogu **OK**, lai sāktu priekšsildīšanu. Priekšsildīšanas laikā ekrānā parādās priekšsildīšanas indikators.
4. Kad priekšsildīšana ir pabeigta, atskan pīkstiens un ekrānā parādās priekšsildīšanas informācija.
5. Ierīce ir gatava lietošanai, kad priekšsildīšana ir pabeigšana. Paceliet grila vāku un ievietojiet produktus grilā. Pēc tam izpildiet 26.-36. darbību.

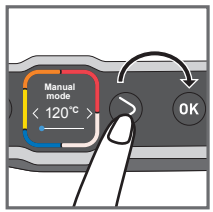
LV

Svarīgi!
– Priekšsildīšana ir ļoti svarīga gatavošanai.
Atgādinājums: pirms sākt priekšsildīšanu, pārliecinieties, ka ierīce ir aizvērta un iekšā nav pārtikas.
– Uzgaidiet, līdz priekšsildīšana ir pabeigta, pirms atvērt grilu un ievietot produktus.
Piezīme. Ja pēc iepriekšējā priekšsildīšanas cikla beigām uzreiz sākas jauns priekšsildīšanas cikls, priekšsildīšanas laiks būs īsāks.

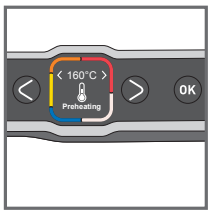
8 Gatavošana manuālajā režīmā



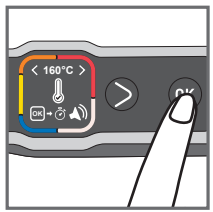
44



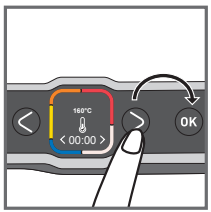
45



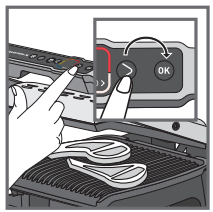
46



47



48



49

44 Atlasiet manuālo režīmu un nospiediet OK, lai apstiprinātu.

45 Atlasiet vēlamo temperatūru, izmantojot regulēšanas pogas. Lūdzu, skatiet manuālās gatavošanas instrukcijas 317. lpp.

Nospiediet OK, lai apstiprinātu atlasīto temperatūru.

46 Uzgaidiet, līdz priekšsildīšana ir pabeigta.

47 Kad priekšsildīšana ir pabeigta, nospiediet OK, lai sāktu taimeri.

Piezīme. Gatavošanas laiku var iestatīt arī no priekšsildīšanas sākuma.

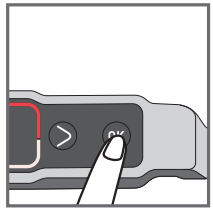
48 Nospiediet regulēšanas pogas, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku.

49 Ievietojiet produktus un nospiediet OK, lai sāktu gatavošanu un laika atskaiti.

Nospiediet OK, lai noregulētu temperatūru un/vai pulksteni jebkurā laikā.



50

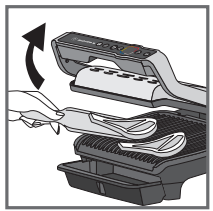


51

50-51 Atskan pīkstiens, lai norādītu, kad gatavošanas laiks ir beidzies. Izņemiet produktus.

Nospiediet OK, lai pārtrauktu pīkstēšanu un izņemtu produktus.

9 Komentāri



52



53



54



55

52-54

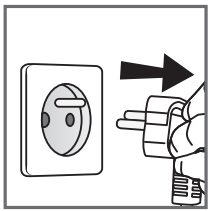
Atkarībā no savām vēlmēm atveriet grilu un izņemiet produktus, kas ir sasnieguši vēlamo gatavošanas līmeni, pēc tam aizveriet grilu, lai turpinātu gatavot citus produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu līdz atlasītā režīma pēdējam gatavošanas līmenim.

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

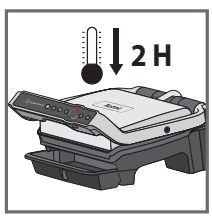
10 Lietošanas beigas



56



57



58

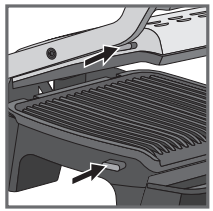
56 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu un apstipriniet, nospiežot pogu OK.

57 Atvienojiet ierīci.

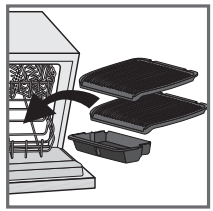
58 Ļaujiet atdzist vismaz 2 stundas.

Lai novērstu nejaušus apdegumus, pirms tīrīšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

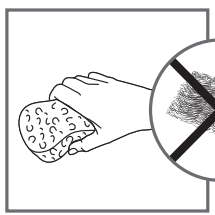
11 Tīrīšana



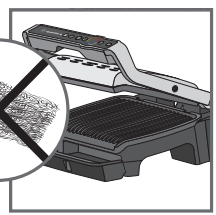
59



60



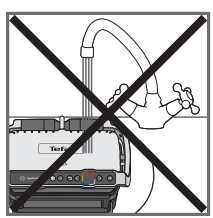
61



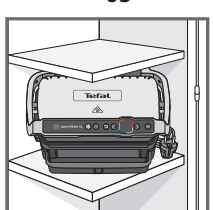
62



63



64



65

59 Lai atvienotu plātnes, nospiediet atvienošanas ciļņus ierīces kreisajā pusē. Pirms tīrīšanas atvienojiet un izņemiet plātnes, lai novērstu cepšanas plātņu bojājumu.

60 Notecināšanas paplāte un cepšanas plātnes ir mazgājamas trauku mašīnā. Ierīci un tās barošanas vadu nekad nedrīkst ievietot trauku mašīnā. Ja mazgājat plātnes trauku mašīnā, vienmēr noslaukiet plātnes ar nelielu daudzumu cepamās eļļas pirms nākamās lietošanas reizes, lai uzturētu nepiedegošo pārklājumu un nodrošinātu tā vislabāko rezultātu. Pēc plātņu izņemšanas nekādā gadījumā nedrīkst tīrīt sildelementus. Ja tās ir ļoti netīras, uzgaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi, un notīriet ar sausu drānu.

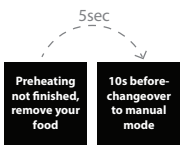
61-62
Lai padarītu plātņu mazgāšanu vieglāku, iegremdējiet tās karstā ūdenī ar nelielu mazgāšanas līdzekļa piedevu uz 1 stundu, pēc tam pilnībā noskalojiet, lai notīrītu visus atlikumus. Saudzīgi nožāvējiet ar papīra dvieli.
Neizmantojiet grilēšanas vai cepšanas plātņu daļu tīrīšanai metāla sukas, abrazīvus stieples beržamos vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus nepiedegošo virsmu tīrīšanai.
Iztukšojiet notecināšanas paplāti un nomazgājiet to siltā, mazliet ziepjainā ūdenī, pēc tam noslaukiet ar papīra dvieli.

63 Lai notīrītu grila vāku, noslaukiet ar sūkli, kas samitrināts siltā ūdenī, un noslaukiet ar mīkstu, sausu drānu. Lai notīrītu vadības paneli, izmantojiet mīkstu, sausu drānu.

64 Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

65 Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, vai ierīce ir tīra un sausa.
Visi remontdarbi jāveic pilnvarota servisa centra darbiniekiem.

Problēmu novēršanas instrukcija

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

LV

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

LV

* Tikai Apvienotajā Karalistē: negatavojiet vistas krūtiņu no sasaldēta stāvokļa. Vienmēr vispirms pilnībā atkausējiet.

** Tā kā bekons ir plāns produkts, pēc vāka aizvēršanas nospiediet pogu "OK", lai pārliecinātos, ka ierīce atpazīst produktus un sākas gatavošanas cikls.

*** Tikai Apvienotajā Karalistē: lai produktu lietošana būtu droša, pārtikas standartu aģentūra neiesaka pasniegt jēli vai vidēji apceptus burgerus. Gatavojiet tikai rūpīgi apceptus burgerus.

Gatavošanas līmeņi katrai automātiskajai programmai

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

LV

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

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

LV

OPTIGRILL ELITE GATAVOŠANAS PADOMI

Lai iegūtu lielāku apcepšanas efektu, ieteicams grilēto pārtiku nolikt atpakaļ uz grila, pirms pasniegt viesiem.

PRODUKTI	PAGATAVOŠANAS PADOMS
KARTUPEĻI	• Sagrieziet gareniski • Pārklājiet kartupeļu šķēles ar eļļu, lai iegūtu labākus gatavošanas rezultātus.
PIPARI	• Sagrieziet gareniski un izņemiet sēkliņas
BAKLAŽĀNI	• Sagrieziet gareniski • Pārklājiet baklažānu šķēles ar eļļu, lai iegūtu labākus gatavošanas rezultātus.
TOMĀTI	• Izmantojiet apaļus tomātus • Izmantojiet tomātus, kas nav pārgatavojušies • Pārgrieziet uz pusēm • Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, sagriezto tomātu ar apaļo pusi novietojiet uz grila apakšējās plātnes.
CŪKGAĻA	* Izmantojiet apcepšanas funkciju, ja biezums pārsniedz 20 mm.

LV

SAUGOS NURODYMAI
SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojimo, techninės priežiūros, valymo ir gaminio montavimo nurodymai: savo pačių saugumui perskaitykite visą nurodymų vadovą, įskaitant susijusius paveikslėlius.

Šis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti tik vidaus patalpų buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytoms paskirtims ir garantija nebus taikoma, jei:

- jis bus naudojamas parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
- jis bus naudojamas ūkio namuose;
- jį naudos klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
- jis bus naudojamas nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.

Prieš naudodami pirmą kartą iš prietaiso vidaus ir nuo jo išorės nuimkite visą pakuotę, lipdukus ir priedus.

Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems pakankamai žinių ir įgūdžių, nebent už jų saugumą atsakingas suaugusysis prižiūri ir suteikia naudojimosi prietaisu instrukcijas. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.

Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus arba neturintys patirties ir pakankamai žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba kai jiems suteikiamos saugaus naudojimosi prietaisu instrukcijos, ir tik kai jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturėtų užsiimti prietaiso valymu ar technine priežiūra, nebent jiems daugiau nei 8 metai ir juos prižiūri suaugęs asmuo.

Laikykite buitinį prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Niekada naudodami nepalikite buitinio prietaiso be priežiūros.

⚠ Prietaisui veikiant jo neapsaugoti paviršiai gali būti įkaitę. Niekada nelieskite įkaitusių prietaiso paviršių.

Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti naudojant išorinį laikmatį ar

atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo visiškai išvyniokite maitinimo laidą.
Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas arba techninės priežiūros centras, kad būtų išvengta pavojaus.
Nenaudokite ilgintuvo. Jei prisiimate atsakomybę dėl ilgintuvo naudojimo, naudokite tik geros būklės ilginimo laidą, turintį kištuką su įžeminimo jungtimi ir tinkantį pagal buitinio prietaiso galią. Imkitės visų reikiamų apsaugos priemonių, kad niekas neužkliūtų už ilginamojo laido.
Prietaisą visada junkite prie įžeminto elektros lizdo.
Įsitikinkite, kad elektros tinklas atitinka prietaiso apačioje nurodytą galią ir įtampą.
Kepimo plokšteles valykite kempine, karštu vandeniu ir indų plovikliu.
Niekada nemerkite prietaiso, jo maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.

ĮSPĖJIMAS. Nekaitinkite keptuvo, jei jame nėra 2 kepimo plokštelių. Kai kurie maisto produktai su odele (dešrelės, liežuvis, paukštiena ir t. t.) arba dideli mėsos gabalai gali pradėti „spjaudytis“, kai užvirę skysčiai negali pasišalinti. Todėl rekomenduojame prieš gaminant juos pradurti peiliu ar šakute.

Atlikite šiuos veiksmus

- Atidžiai perskaitykite skirtingų modelių instrukcijas priklausomai nuo to, su kokiais priedais tiekiamas jūsų prietaisas. Instrukcijas laikykite lengvai pasiekiamoje vietoje.
- Įvykus nelaimingam atsitikimui, nudegusią vietą nedelsdami pakiškite po šaltu vandeniu ir esant reikalui kreipkitės į gydytoją.
- Prieš pirmą kartą naudodami nuplaukite plokšteles (žr. 11 pastraipą), užpilkite ant jų šiek tiek kepimo aliejaus ir nuvalykite švelnia šluoste arba popieriniu virtuvės rankšluosčiu.
- Parinkite tokią maitinimo laido padėtį (nepriklausomai nuo to, ar naudojamas ilgintuvas), kad svečiai galėtų laisvai judėti aplink stalą neužkliūdami už jo.
- Kepimo metu susidarantys dūmai gali būti pavojingi gyvūnams, turintiems ypač jautrią kvėpavimo sistemą, pavyzdžiui, paukščiams. Paukščių augintojams patariame gyvūnus laikyti toliau nuo kepimo vietos.
- Visada laikykite šį buitinį prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar abi plokštelių pusės yra švarios.
- Siekdami nepažeisti plokštelių, naudokite jas tik su prietaisu, kuriam jos buvo skirtos (pvz., nedėkite jų į orkaitę, ant viryklės ar elektrinės kaitvietės ir pan.).
- Įsitikinkite, kad plokštelės yra stabilios, gerai padėtos ir tinkamai pritvirtintos prie prietaiso. Naudokite tik tas plokšteles, kurios buvo gautos kartu su buitiniu prietaisu arba įsigytos iš įgalioto aptarnavimo centro.
- Visada naudokite medinę arba plastikinę mentelę, kad nepažeistumėte kepimo plokštelių.
- Naudokite tik tas dalis ar priedus, kurios (-ie) buvo gautos (-i) kartu su buitiniu prietaisu arba įsigytos (-i) iš įgalioto aptarnavimo centro. Nenaudokite jų su kitais buitiniais prietaisais ar kitiems tikslams.

LT

Draudžiami veiksmai

- Naudoti prietaisą lauke.
- Niekada nepalikite buitinio prietaiso be priežiūros, kai jis yra prijungtas prie elektros tinklo arba naudojamas.
- Siekdami, kad šis buitinis prietaisas neperkaistų, nestatykite jo į kampą ar po baldu, pritvirtintu prie sienos.
- Niekada nestatykite buitinio prietaiso tiesiai ant trapių paviršių (ant stiklinio stalo, staltiesės, lakuotų baldų ir kt.) arba ant minkšto paviršiaus, pvz., virtuvinio rankšluosčio.
- Niekada nestatykite prietaiso po baldu, pritvirtintu prie sienos, arba po lentyna, arba šalia degios medžiagos, tokios kaip žaluzės, užuolaidos ar portjeros.
- Niekada nestatykite prietaiso ant karšto ar slidaus paviršiaus arba greta jo; maitinimo laidas niekada negali būti greta įkaitusių prietaiso dalių arba liestis su jomis, jis negali būti šalia karščio šaltinio arba ant aštrių kampų.
- Kepimo įrankių nedėkite ant kepimui skirtų prietaiso paviršių.
- Niekada nepjaustykite maisto tiesiai ant plokštelių.
- Nenaudokite metalinių šveistukų, abrazyvinių metalinių plaušinių ar stipraus poveikio šveičiamųjų miltelių, nes jie gali sugadinti nelimpančią dangą.
- Nejudinkite prietaiso, kai jį naudojate.
- Neneškite prietaiso laikydami už rankenos ar metalinių laidų.
- Niekada nenaudokite tuščio prietaiso.
- Kepdami maistą ant plokštelės nedėkite aliuminio folijos ar kitų objektų.
- Kepdami nenuimkite riebalų surinkimo padėklo. Jei kepant riebalų surinkimo padėklas prisipildo, prieš jį ištuštindami palaukite, kol prietaisas atvės.
- Karštos plokštelės nedėkite ant trapaus paviršiaus ir nekiškite po vandeniu.
- Norėdami išsaugoti nelimpančios dangos savybes venkite per daug kaitinti tuščią prietaisą.
- Niekada negalima dirbti su plokštelėmis, kai jos yra karštos.
- Nekepkite maisto aliuminio folijoje.
- Kad nesugadintumėte prietaiso, niekada jame negaminkite maisto pagal „flambé“ receptus.
- Tarp plokštelių ir kaitinimo elemento nedėkite aliuminio folijos ar kitų objektų.
- Niekada nekaitinkite ir nekepkite, kai keptuvas yra atidarytas.
- Niekada nekaitinkite prietaiso neįdėję kepimo plokštelių.

Patarimai / informacija

- Dėkojame, kad įsigijote šį prietaisą, kuris yra skirtas tik buitiniam naudojimui.
- Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, šis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir reglamentus (žemos įtampos, elektromagnetinio suderinamumo, aplinkosaugos ir sąlyčiui su maistu tinkamų medžiagų direktyvas).
- Pirmą kartą naudojant, pirmąsias kelias minutes prietaisas gali skleisti silpną kvapą ir šiek tiek dūmų.
- Mūsų įmonė vadovaujasi tyrimų ir plėtros politika ir gali keisti šiuos gaminius be išankstinio įspėjimo.
- Nevartokite maisto, susilietusio su šiuo logotipu pažymėtomis dalimis: .
- Jei maistas per storas, saugos sistema sustabdys prietaiso veikimą.
- Prietaisų skydelis yra trapus, jį valykite tik su sausa ir švelnia šluoste. Nevalykite jo šlapia kempine, nes taip galite jį sugadinti.

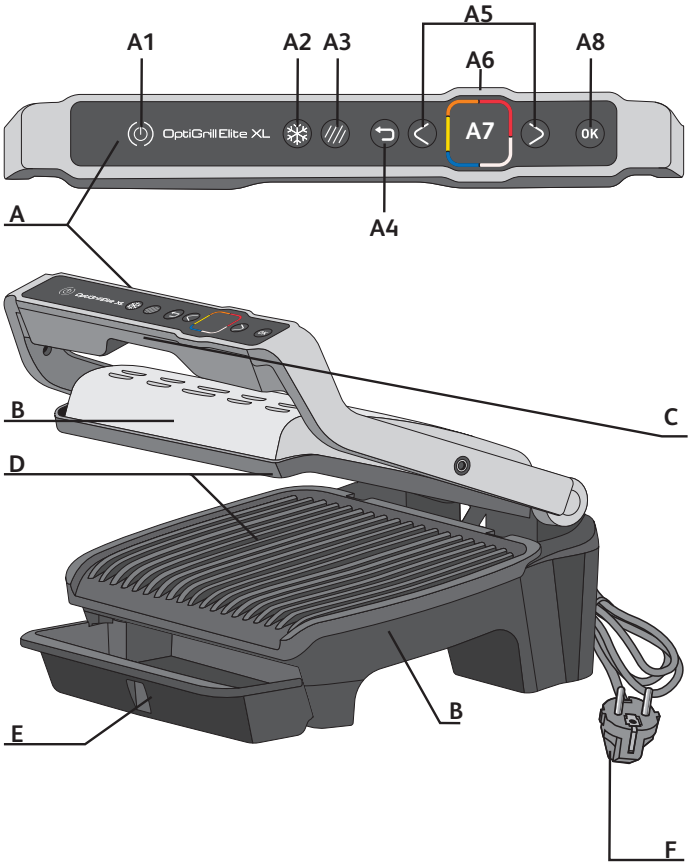
Aplinka



Mums labai svarbi aplinkos apsauga!

- Jūsų buitiniame prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.
- Pristatykite jį į buitinių atliekų surinkimo vietą.

LT

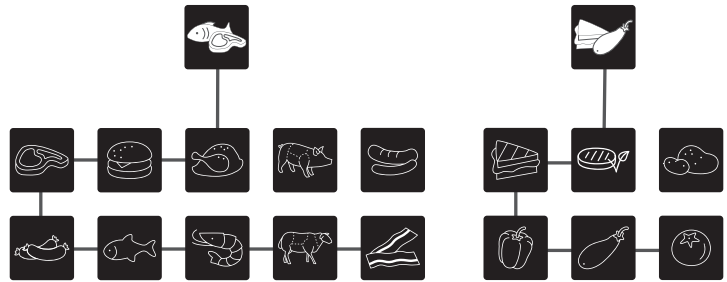


Aprašymas

A	Valdymo pultas	**A5**	Reguliavimo ir naršymo mygtukai	**B**	Prietaiso korpusas
A1	Įjungimo / išjungimo mygtukas	**A6**	Įkaitinimo indikatorius ir kepimo lygis	**C**	Rankena
A2	Šaldyto maisto funkcija	**A7**	Ekranas	**D**	Kepimo plokštelės
A3	Skrudinimo funkcija	**A8**	Mygtukas **OK** (gerai)	**E**	Surinkimo padėklas
A4	Grįžimo mygtukas			**F**	Maitinimo laidas

Mygtukai yra suaktyvinti tik tuomet, kai jie šviečia.

16 automatinių kepimo programų



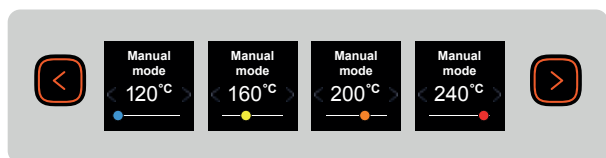
Dvi papildomos automatinio režimo kepimo parinktys

Šaldyto maisto funkcija

Skrudinimo funkcija

Pastaba. Šaldyto maisto ir skrudinimo funkcijas galima naudoti atskirai arba abi vienu metu.

Rankinis režimas

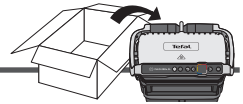


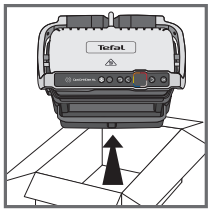
A Grįžimo mygtukas

Jei esate antriniame meniu ir pageidaujate grįžti į pagrindinį meniu, vieną kartą spustelėkite grįžimo mygtuką.

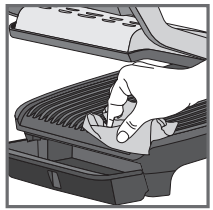
Jei pasirinkote netinkamą programą, dukart spustelėkite grįžimo mygtuką ir atšauksite funkciją.

1. Prieš naudojant pirmą kartą





1



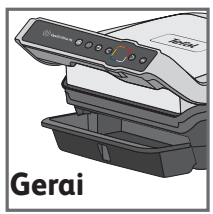
2

1 Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir įvairius priedus iš buitinio prietaiso vidaus ir nuo jo išorės.

2 Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite kepimo plokšteles karštu vandeniu ir indų plovikliu, rūpestingai nuskalaukite ir nusausinkite.

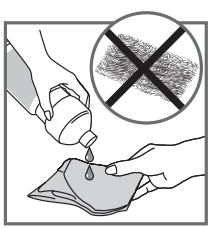


3

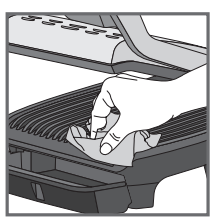


4

3–4 Prietaiso priekyje įdėkite išimamą surinkimo padėklą.



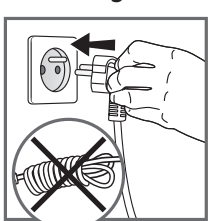
5



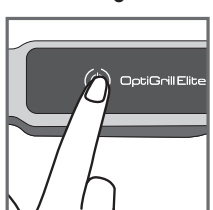
6

5 Pageidaudami geriausių rezultatų ir didesnio nelimpančio paviršiaus efektyvumo, galite nuvalyti kepimo plokšteles kepimo aliejuje pamirkytu popieriniu rankšluosčiu.

6 Aliejaus perviršį pašalinkite švariu popieriniu rankšluosčiu.



7



8

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

8 Paspauskite įjungimo (išjungimo) mygtuką.

Atsargiai. Įsitikinkite, kad tarp plokštelių nėra maisto.

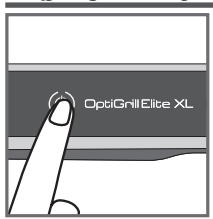
2. Naudojant pirmą kartą

9 Pasirinkite kalbą naudodamiesi rodyklėmis, tada spauskite OK (gerai).

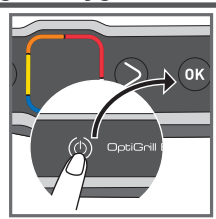


9

3. Įjungimo / išjungimo mygtukas



10

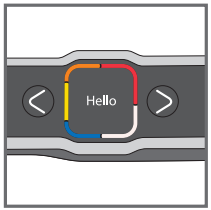


11

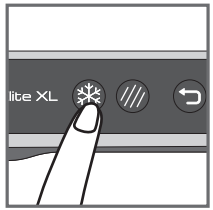
10 Įjunkite (10 pav.).

11 Norėdami išjungti keptuvą vieną kartą spustelėkite įjungimo / išjungimo mygtuką ir vieną kartą – mygtuką OK (gerai).

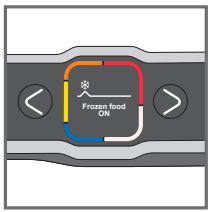
4. Šaldyto maisto funkcija tik automatiniame režime



12



13



14



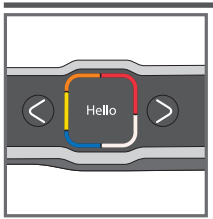
15

13–15 Šaldyto maisto funkciją būtina aktyvinti prieš įkaitinant, jei kepamas maistas yra užšaldytas.

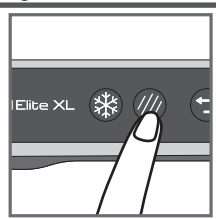
Pamiršę aktyvinti parinktį naudokitės grįžimo mygtuku ir pakartokite veiksmus.

Ši funkcija prieinama tik automatiniame režime, ji neprieinama dirbant rankiniu režimu.

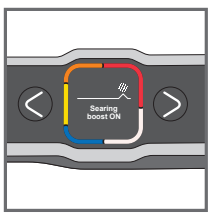
5. Skrudinimo funkcija tik automatiniame režime



16



17



18



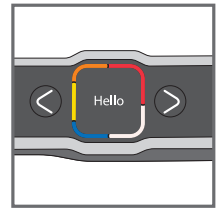
19

17–19 Skrudinimo funkciją būtina aktyvinti prieš įkaitinant, jei pageidaujate gerai apskrudusio kepamo maisto.

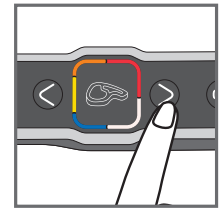
Pamiršę aktyvinti parinktį naudokitės grįžimo mygtuku ir pakartokite veiksmus.

Ši funkcija prieinama tik automatiniame režime, ji neprieinama dirbant rankiniu režimu.

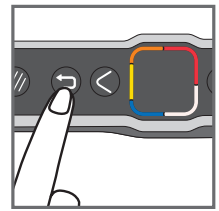
6. Kepimas automatiniu režimu



20



21



22

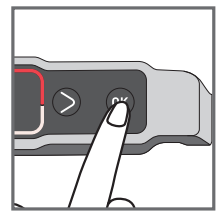
21 Pagal kepamą maistą rinkitės atitinkamą kepimo režimą.

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

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

22 Jei pageidaujate pakeisti programą, vieną kartą spustelėję grįžimo mygtuką galite sugrįžti prie pagrindinio meniu.

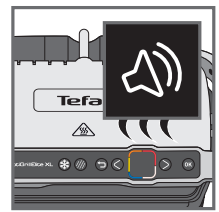
Jei nesate tikri, kurį kepimo režimą naudoti, skaitykite Kepimo vadovo 337 psl.



23



24



25

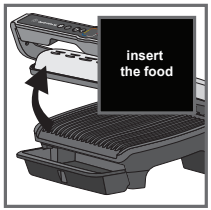
23 Paspauskite mygtuką **OK** (gerai): prietaisas ims kaisti.

Pastaba. Pasirinkę netinkamą programą spustelėkite grįžimo mygtuką.

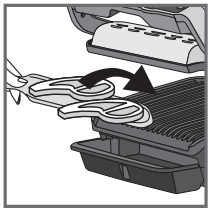
24 Luktelėkite 4–7 minutes. Jei pageidaujate pakeisti programą prietaisui ėmus kaisti, spustelėkite grįžimo mygtuką ir tada spustelėkite mygtuką OK (gerai), kad patvirtintumėte ir grįžtumėte prie pagrindinio meniu. Dar kartą spustelėkite grįžimo mygtuką, kad atšauktumėte funkciją.

25 Pyptelėjimas parodo, kad įkaitinimas baigtas.

Perspėjimas. Jei užbaigus įkaitinimą prietaisas per ilgai paliekamas uždarytas, saugos sistema išjungs prietaisą.

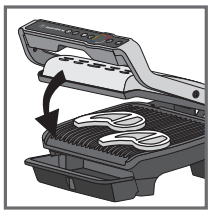


26



27

26–27
Pasibaigus įkaitinimui galite sudėti savo ingredientus. Visiškai pakelkite keptuvo dangtį ir sudėkite maistą.
Perspėjimas. Jei prietaisas per ilgai paliekamas atidarytas, saugos sistema išjungs prietaisą.



28



29

28–31
Prietaisas automatiškai apskaičiuoja kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal maisto kiekį ir storį.
Uždarykite prietaisą, kad prasidėtų kepimo ciklas.

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

Rodyklė juda palei kepimo lygio indikatorių, o pasiekus kepimo lygį jis yra parodomas ir pasigirsta pyptelėjimas.
Pastaba: kepimo lygiai yra iš anksto užprogramuoti kiekvienam automatiniam režimui.
Kiekvieną kartą pasiekus kepimo lygį (pvz., pusžalis / geltonas) suskambės pyptelėjimas, kad apie tai praneštų naudotojui.

Priklausomai nuo kepimo laipsnio indikatorius keičia spalvą ir ekrane juda kepimo eigą nurodanti rodyklė.
Atminkite (ypač kepdami mėsą), kad kepimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo maisto tipo, kokybės ir kilmės.



30



31



32

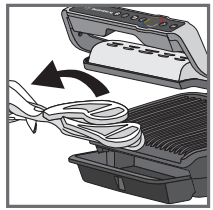


33

32–33
Bet kuriuo metu galite pažiūrėti visiems skirtingiems lygiams pasiekti likusį laiką. Jei norite peržiūrėti, kiek laiko liko kitam kepimo lygiui pasiekti, spustelėkite dešiniąją rodyklę. Atminkite, kad tai nėra kepimo lygio pasirinkimas. Keptuvas ir toliau keps iki paskutinio kepimo lygio ir pasiekus kiekvieną lygį pasigirs pyptelėjimas.

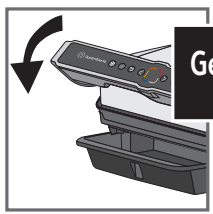


34



35

34–35 Pasiekus pasirinktą kepimo lygį ir pasigirdus pyptelėjimui atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.



36



37

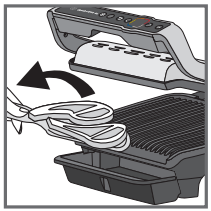
36–37 Uždarykite dangtį. Ekrane bus prašoma patvirtinti kepimo sustabdymą. Jei išėmėte visą maistą, patvirtinkite paspaudę OK (gerai); kitu atveju toliau kepkite.

Jei pageidaujate kepti daugiau maisto, žr. 7 pastraipą 13 psl.

Pastaba. Saugos sistema automatiškai išjungs maitinimą, jei per tam tikrą laiką nepasirinksite programos.

7. Kaip iškepti antrąją partiją

Antroji to paties tipo maisto partija

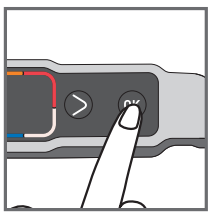


38



39

38–39 Pasibaigus pirmajam kepimui parodomas ekranas „Papildyti?“. Jei pageidaujate kepti to paties tipo maistą, spustelėkite OK (gerai).



40



41

40 Prietaisas ima kaisti.

41 Palaukite, kol baigsis įkaitinimas.



42



43

42 Sudėkite maistą ant keptuvo.

43 Tada vykdykite 26–36 veiksmus.

Antrasis kito tipo maisto kepimas

Pasibaigus pirmojo ingrediento kepimui:

1. Įsitikinkite, kad prietaisas yra uždarytas ir viduje nėra maisto.
2. Pasirinkite atitinkamą maisto gaminimo programą ar režimą.
3. Paspauskite mygtuką **OK** (gerai), kad pradėtumėte įkaitinimą. Įkaitinant ekrane rodomas įkaitinimo indikatorius.
4. Pasibaigus įkaitinimui pasigirs pyptelėjimas ir ekrane bus rodoma įkaitinimo informacija.
5. Pasibaigus įkaitinimui prietaisas bus parengtas naudoti. Pakelkite keptuvo dangtį ir sudėkite maistą. Tada vykdykite 26–36 veiksmus.

Svarbu.

– Kepimui įkaitinimas yra labai svarbus.

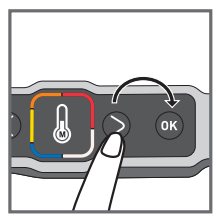
Atminkite, kad prieš pradedant įkaitinimą būtina įsitikinti, kad prietaisas yra uždarytas ir viduje nėra maisto.

– Prieš atidarydami keptuvą ir sudėdami maistą palaukite, kol prietaisas įkais.

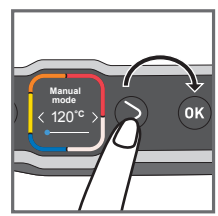
Pastaba. Jei naujas įkaitinimo ciklas pradedamas vos pasibaigus ankstesniam ciklui, įkaitinimo laikas bus trumpesnis.

8. Kepimas rankiniu režimu





44



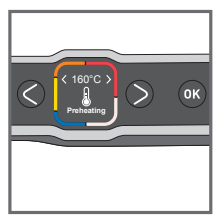
45

44 Pasirinkite rankinį režimą ir spustelėkite OK (gerai), kad patvirtintumėte.

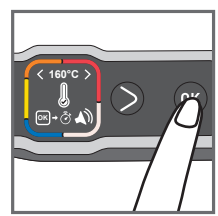
45 Reguliavimo mygtukais pasirinkite pageidaujamą temperatūrą. Žr. rankinio kepimo vadovo 338 psl.

Paspauskite OK (gerai), kad patvirtintumėte pasirinktą temperatūrą.

46 Palaukite, kol baigsis įkaitinimas.



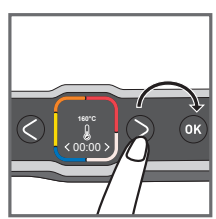
46



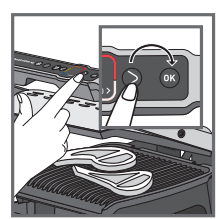
47

47 Pasibaigus įkaitinimui spustelėkite OK (gerai), kad paleistumėte laikmatį.

Pastaba. Kepimo laiką taip pat galima nustatyti nuo įkaitinimo pradžios.



48

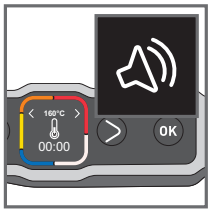


49

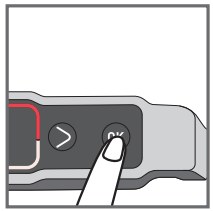
48 Spustelėkite reguliavimo mygtukus, kad pasirinktumėte pageidaujamą kepimo laiką.

49 Sudėkite maistą ir paspauskite OK (gerai), kad pradėtumėte kepti ir paleistumėte atgalinį laikmatį.

Spauskite OK (gerai), kad sureguliuotumėte temperatūrą ir (arba) laikrodį bet kuriuo metu.



50

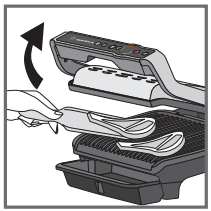


51

50–51 Pyptelėjimas nurodo, kad kepimo laikas baigėsi. Išimkite maistą.

Paspauskite OK (gerai), kad sustabdytumėte pyptelėjimą, ir išimkite maistą.

9. Komentarai



52



53

52–54

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



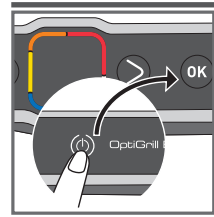
54



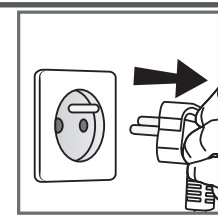
55

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

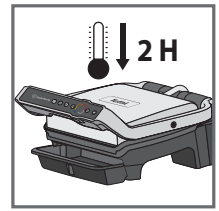
10. Naudojimo pabaiga



56



57



58

56 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ir patvirtinkite paspaudę mygtuką OK (gerai).

57 Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo;

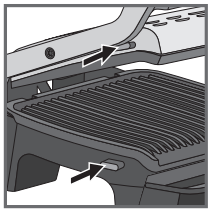
58 Leiskite jam atvėsti bent 2 val.

Prieš valydami palaukite, kol keptuvas visiškai atvės, kad netyčia nenusidegintumėte.

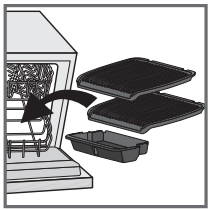
11. Valymas



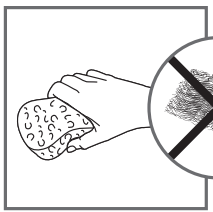
LT



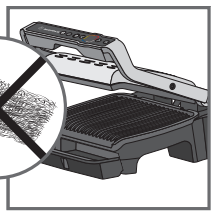
59



60



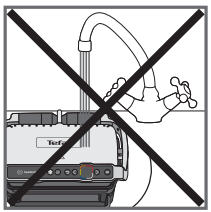
61



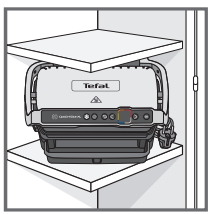
62



63



64



65

59 Atfiksuokite plokšteles paspaudę atleidimo ąseles kairėje prietaiso pusėje. Prieš valydami atfiksuokite ir išimkite kepimo plokšteles, kad jų nesugadintumėte.

60 Surinkimo padėklą ir kepimo plokšteles galima plauti indaplovėje. Buitinio prietaiso ir jo maitinimo laido niekada negalima dėti į indaplovę. Jei plokšteles plaunate indaplovėje, prieš kitą naudojimą visada nuvalykite jas nedideliu kiekiu aliejaus, kad paruoštumėte dangą ir užtikrintumėte nelimpančio paviršiaus efektyvumą. Išėmus plokšteles kaitinimo elementų niekada negalima valyti. Jei jie yra itin purvini, luktelėkite, kol prietaisas visiškai atvės ir nuvalykite juos sausa šluoste.

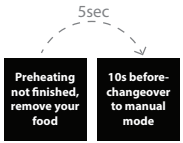
61–62
Kad plokšteles plauti būtų lengviau, pamirkykite jas 1 val. karštame vandenyje su šiek tiek indų ploviklio, tuomet gerai išskalaukite, kad pašalintumėte visus nešvarumus. Švelniai nusausinkite jas popieriniu rankšluosčiu.
Nevalykite jokių keptuvo ar kepimo plokštelių dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalines valymo kempinėles, tinkančiais nelimpantiems paviršiams.
Išstuštinkite surinkimo padėklą ir nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu, tada gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.

63 Keptuvo dangtį valykite šiltame vandenyje suvilgyta kempine ir nusausinkite minkšta, sausa šluoste. Valdymo pultą valykite tik švelnia ir sausa šluoste.

64 Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.

65 Prieš sandėliuodami visada įsitikinkite, kad buitinis prietaisas yra švarus, atvėsęs ir sausas.
Visus remonto darbus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros centras.

Trikčių nustatymo ir šalinimo vadovas

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

LT

„OPTIGRILL ELITE“ TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO VADOVAS		
Problema	**Galima priežastis**	**Sprendimas**
Prietaisas išsijungia per įkaitinimo arba kepimo ciklą.	Prietaisas per ilgai paliktas atidarytas kepimo metu. Pasibaigus įkaitinimui prietaisas per ilgai paliktas neveikos būsenoje arba įkaitinimas baigėsi.	Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite kelias minutes. Tada vėl prijunkite buitinį prietaisą ir jį įjunkite.
	Kepimo pabaigos patvirtinimo užklausa	2 sprendimai: Jei išimtas visas maistas, spustelėkite OK (gerai). Arba Nespustelėkite OK (gerai) ir palikite maistą kepti šiek tiek ilgiau.
	Maistas neaptiktas, nes yra per plonas, pvz., šoninė	Norėdami kepti spauskite OK (gerai)
	Maistas per storas, daugiau kaip 4 cm	2 sprendimai: Spauskite OK (gerai), kad tęstumėte kepimą rankiniu režimu Arba Išimkite maistą ir supjaustykite smulkiau, kad maistas būtų plonesnis ir galėtų kepti naudojant automatinį režimą
Veikiant rankiniu režimu negaliu nustatyti laiko	Ekrane užstrigo temperatūros nustatymas	Vieną kartą spustelėkite OK (gerai), kad pereitumėte prie laiko nustatymo, ir tada reguliuokite jį rodyklėmis. Spustelėkite OK (gerai), kad patvirtintumėte. 

* Tik JK: nekepkite užšaldytos vištienos krūtinėlės. Visada pirmiausiai ją visiškai atšildykite.

** Kadangi šoninė yra plonas maistas, uždarę dangtį spustelėkite mygtuką OK (gerai), kad įsitikintumėte, jog prietaisas atpažįsta maistą ir kepimo ciklas prasideda.

*** Tik JK: maisto saugos sumetimais Maisto standartų agentūra nerekomenduoja gaminti pusžalių ar vidutiniškai iškepusių mėsainių. Gaminkite tik gerai iškeptus mėsainius.

Kiekvienos automatinės programos kepimo lygiai

16 AUTOMATINIŲ PROGRAMŲ					
AUTOMATINĖS PROGRAMOS		**KEPIMO LYGIO INDIKATORIUS**			
MENIU		Blue	Rare	Medium	Well-done
	Jautiena	Labai pusžalė	Pusžalė	Vidutiniškai iškepusi	Gerai iškepusi
	Vištienos krūtinėlė*	–	–	–	Gerai iškepusi
	Dešrelė	–	–	–	Gerai iškepusi
	Šoninė**	–	–	Vidutiniškai iškepusi	Traški
	Jautienos mėsainis***	–	–	–	Gerai iškepęs
	„Panini“ sumuštinis	–	Švelniai iškeptas	Paskrudintas	Traškus
	Žuvis	–	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai–gerai iškepusi	Gerai iškepusi
	Jūros gėrybės	–	Vidutiniškai iškepusios	Vidutiniškai–gerai iškepusios	Gerai iškepusios
	Bulvės	–	–	–	Minkštos
	Pipirai	–	–	Traškūs	Minkšti
	Baklažanas	–	–	–	Kepti
	Pomidorai	–	–	Traškūs	Minkšti
	Kiauliena	–	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai–gerai iškepusi	Gerai iškepusi
	Virtos dešrelės	–	–	–	Minkštos
	Aviena	–	Vidutiniškai iškepusi	Vidutiniškai–gerai iškepusi	Gerai iškepusi
	Vegetariškas kepsnys	–	–	–	Minkštas

KITŲ MAISTO PRODUKTŲ KEPIMO PATARIMAI

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

RANKINIS REŽIMAS

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

„OPTIGRILL ELITE“ PARUOŠIMO PATARIMAS

Jei pageidaujate didesnio paskrudinimo, rekomenduojame iškeptą maistą vėl sudėti į keptuvą prieš pateikiant svečiams.

PRODUKTAI	PARUOŠIMO PATARIMAS
BULVĖS	• Pjaukite per visą ilgį • Patepkite bulvių griežinėlius aliejumi – taip pasieksite geriausių rezultatų.
PIPIRAI	• Perpjaukite perpus per visą ilgį ir išimkite sėklas
BAKLAŽANAS	• Pjaukite per visą ilgį • Patepkite baklažano griežinėlius aliejumi – taip pasieksite geriausių rezultatų.
POMIDORAI	• Rinkitės apvalius pomidorus. • Naudokite nepernokusius vaisius. • Perpjaukite perpus. • Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, apvaliąją perpjautos pomidoro puselės dalį padėkite ant apatinės keptuvo plokštelės.
KIAULIENA	* Skrudinimo funkciją naudokite, jei maisto produktas yra storesnis kaip 20 mm.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրանիա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիեվ, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين **BAHRAIN**	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA **CZECH REPUBLIC**	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK **DENMARK**	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر **EGYPT**	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١٤مايو ، سموحة

EESTI **ESTONIA**	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI **FINLAND**	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + **Guadeloupe, Martinique,** **Réunion, St-Martin**	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND **GERMANY**	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA **GREECE**	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن **JORDAN**	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-гимарат
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
الكويت **KUWAIT**	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA **LATVIA**	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان **LEBANON**	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA **LITHUANIA**	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
NEDERLAND **The Netherlands**	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE **NORWAY**	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان **OMAN**	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA **POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucureşti
РОССИЯ **RUSSIA**	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA **SERBIA**	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

ESPAÑA **SPAIN**	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย **THAILAND**	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة **UAE**	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна **UKRAINE**	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com **24/10/2018**

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **รับที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Վաճառանոցի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

EN 2-22
RU 23-43
PL 44-64
UK 65-86
CS 87-107
HU 108-128
SK 129-149
HR 150-170
RO 171-192
BG 193-213
BS 214-234
SL 235-255
SR 256-276
ET 277-297
LV 298-318
LT 319-339

2100125851