

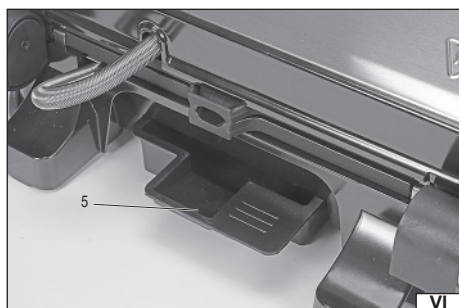
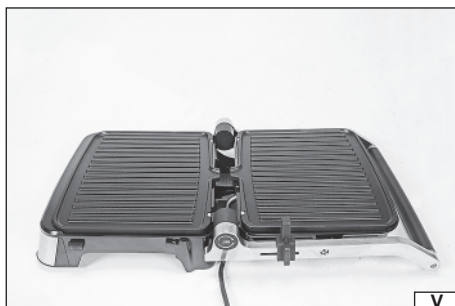
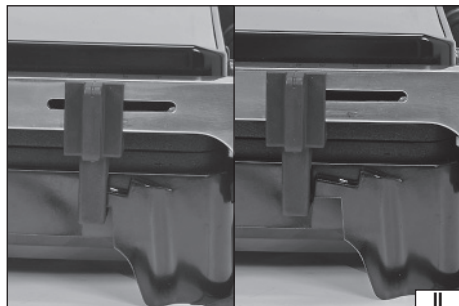
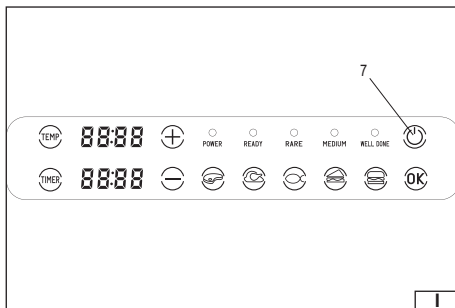
# LUND

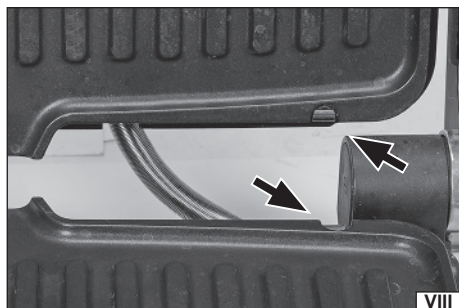
PL GRILL ELEKTRYCZNY  
EN CONTACT GRILL  
DE KONTAKTGRILL  
RU КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ  
UA КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ  
LT ELEKTRINIS GRILIS  
LV ELEKTRISKAIS GRILS  
CZ KONTAKTNÍ GRIL  
SK KONTAKTNÝ GRIL  
HU ELEKTROMOS GRILLSÜTŐ  
RO GRATAR ELECTRIC  
ES PARRILLA DE CONTACTO  
FR GRIL DE CONTACT  
IT GRIGLIA ELETTRICA  
NL ELEKTRISCHE GRILL  
GR ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΙΕΡΑ  
BG ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ГРИЛ

67450



CE





### PL

1. płyta grzewcza
2. podstawa
3. panel sterujący
4. zatrzask płyty grzewczej
5. tacka ociekowa
6. blokada otwarcia
7. włącznik

### EN

1. cooktop
2. base
3. control panel
4. cooktop latch
5. drip tray
6. open lock
7. power switch

### DE

1. Heizplatte
2. Gestell
3. Bedienfeld
4. Heizplattenverriegelung
5. Abtropfschale
6. Öffnungssperre
7. Ein-/Ausmacher

### RU

1. жарочная пластина
2. основание
3. панель управления
4. защелка жарочной пластины
5. поддон для капель
6. блокировка открытия
7. выключатель

### UA

1. нагрівальна плита
2. підставка
3. панель управління
4. засувка нагрівальної пластини
5. піддон для крапель
6. блокування відкриття
7. вимикач

### LT

1. šildymo plokštė
2. pagrindas
3. valdymo skydas
4. šildymo plokštės fiksatorius
5. nulašėjimo dėklas
6. atidarymo užraktas
7. jungiklis

### LV

1. šildvirsmā
2. pamatne
3. vadības panelis
4. šildvirsmas fiksators
5. pilnu paplāte
6. atvēršanas bloķētājs
7. slēdzis

### CZ

1. topná deska
2. základna
4. ovládací panel
4. západka varné desky
5. odkapávací miska
6. otevírání blokády
7. vypínač

### SK

1. ohrievací podnos
2. podstavec
3. ovládací panel
4. západka ohrievacieho podnosu
5. odkvapkávací tácka
6. blokáda otvorenia
7. zapínač

### HU

1. sütőlap
2. alap
3. vezérlőpanel
4. sütőlap retesz
5. csepegtető tálcá
6. zár retesz
7. kapcsológomb

### RO

1. plită
2. bază
3. panou de comandă
4. închizătoarea plitei
5. tavă de scurgere
6. blocare deschidere
7. comutator de alimentare

### ES

1. placa calefactora
2. base
3. panel de control
4. cierre de la placa calefactora
5. bandeja recogegrasas
6. bloqueo de apertura
7. interruptor de encendido

### FR

1. plaque de cuisson
2. socle
3. panneau de commande
4. loquet de la plaque de cuisson
5. plateau d'égouttement
6. verrou d'ouverture
7. bouton de mise en marche

### IT

1. piastra
2. base
3. pannello di controllo
4. chiusura della piastra
5. vaschetta raccogli gocce
6. blocco di apertura
7. pulsante di accensione

### NL

1. verwarmende plaat
2. voet
3. bedieningspaneel
4. vergrendeling bakplaat
5. lekbakje
6. openingsslot
7. schakelaar

### GR

1. πλάκα ψησίματος
2. βάση
3. πίνακας ελέγχου
4. μάνταλο πλάκας ψησίματος
5. δίσκος αποστράγγισης
6. ασφάλιση ανοίγματος
7. διακόπτης λειτουργίας

### BG

1. нагривателна плоча
2. основа
3. панел за управление
4. ключалка на нагривателна плоча
5. тава за оттичане
6. заключване на отварянето на капака
7. бутон за включване



Przeczytać instrukcję  
Read the operating instruction  
Bedienungsanleitung durchgelesen  
Прочитать инструкцию  
Прочитати інструкцію  
Perskaityti instrukciją  
Jálasa instrukciju  
Přečteť návod k použití  
Prečítať návod k obsluhu  
Olvasni utasítást  
Čtešti instrukciune  
Lea la instrucción  
Lisez la notice d'utilisation  
Leggere il manuale d'uso  
Lees de instructies  
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης  
Прочетете инструкцията



Bezpieczny kontakt z żywnością  
Safe contact with food  
Sicherer Kontakt mit dem Essen  
Безопасный контакт с пищевыми продуктами  
Безпечний контакт з їжею  
Saugus salytis su maistu  
Drošs kontakts ar pārtiku  
Bezpečný kontakt s potravinami  
Bezpečný kontakt s jedlom  
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel  
Contactul sigur cu alimentele  
Contacto seguro con los alimentos  
Contact sécurisé avec les aliments  
Contatto sicuro con il cibo  
Veilig contact met voedsel  
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα  
Безопасен контакт с храна



Uwaga! Gorąca powierzchnia.  
Caution! Hot surface.  
Achtung! Heiße Oberfläche.  
Внимание! Горячая поверхность  
Увага! Гаряча поверхня.  
Dėmesio! Karštas paviršius.  
Uzmani! Karsta virsma.  
Pozor! Horký povrch.  
Pozor! Horúci povrch.  
Figyelem! Forró felület.  
Atentie! Suprafață fierbinte.  
¡Atención! Superficie caliente.  
Attention ! Surface chaude.  
Attenzione! Superficie calda.  
Let op! Heet oppervlak.  
Προσοχή! Ζεστή επιφάνεια  
Внимание! Гореща повърхност.



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynieniu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollen getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевої влади або продавця.



Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumulatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdėrimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdėrimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbolis informė par aizieglumų izmest elektrisko u elektronisko iekartu atrkritumus (tostarp baterijas u akumulatorus) kopā ar citiem atrkritumiem. Nolietotas iekārtas ir iasāvāc atsevišķi u jānodod savkārkāsnas punktā ar mērkī nodrošināt atrkritumu otrreizējo pārstrādi u reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu u samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās u elektroniskajās iekārtās ievērtos būsot savstādāvu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu u izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtējā vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu otrreizējās izmantošanas u reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām otrreizējās pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytnou místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákeze vyhazovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a akumulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separované a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa znižuje množstvo odpadov a zmešňuje využívanie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrožovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blížšie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytnie miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsé és a hulladék menységének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőpontra újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékekben található veszélyes összetevők ellenőrizetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjával kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeurii. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeurii și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la utilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usurata (compresa la batteria e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usurata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriate, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbol geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingeleverd om te zorgen voor recycling en terugwinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een risico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en terugwinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποιούμενου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωση του και η ανάκτηση του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

Този символ информира, че изхвърлянето на изхабено електрическо и електронно оборудване (включително батерии и акумулатори) заедно с битовите отпадъци е забранено. Изхабеното оборудване трябва да се събира отделно и да се предаде в пункта за събиране на таква отпадъци, за да се осигури неговото рециклиране и оползотворяване, да се намали количеството на отпадъците и да се намали разхода на природни ресурси. Неконтролираното изпускане на опасни съставки, съдържащи се в електрическото и електронното оборудване, може да представлява заплаха за човешкото здраве и да причини отрицателни промени в околната среда. Домкинството играе важна роля в приноса за повторната употреба и оползотворяването, включително рециклирането на изхабено оборудване. За повече информация относно правилните методи за рециклиране, моля, свържете се с местните власти или с продавача.

## CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Grill elektryczny jest urządzeniem przeznaczonym do podgrzewania, opiekania i przygotowywania potraw wymagających obróbki termicznej. Dzięki płynnej regulacji temperatury w szerokim zakresie można dopasować parametry pracy urządzenia do swoich potrzeb. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

**Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.**

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, nie przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

## WYPOSAŻENIE

Urządzenie jest dostarczane w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji.

## OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych. Urządzenie jest zaprojektowane tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie należy wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub innych opadów atmosferycznych. Urządzenie służy tylko do obróbki termicznej potraw, umieszczonych bezpośrednio na płycie grzewczej. Zabronione jest wykorzystanie urządzenia w innym charakterze, na przykład jako podgrzewacza do produktów znajdujących się w naczyniu. Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja urządzenia. Wszelkie naprawy urządzenia muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy. Podczas pracy należy cały czas mieć urządzenie pod nadzorem. **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie podczas pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie należy dotykać płyty grzewczej oraz ścianek urządzenia podczas jego pracy, grozi to poważnym poparzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### *Zalecenia dotyczące transportu i instalacji urządzenia*

Urządzenie może być postawione tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej. Należy zapewnić odstęp co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek urządzenia, nad urządzeniem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację urządzenia. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu. Urządzenia nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad urządzeniem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być

przyczyną porażenia elektrycznego. Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja urządzenia nieopisana w instrukcji. Urządzenie przenosić tylko ostudzone, chwytając za obudowę. Nie przemieszczać urządzenia ciągnąc za kabel zasilający. Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania urządzenia musi się zawierać w przedziale  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

#### *Zalecenia dotyczące podłączenia urządzenia do zasilania*

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki. Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy urządzenia kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi urządzenia. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego urządzenie. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione, w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad. Wymiany kabla zasilającego razem z wtyczką należy dokonać w autoryzowanym serwisie producenta.

#### *Zalecenia dotyczące użytkowania urządzenia*

**OSTRZEŻENIE!** Powierzchnia płyty grzewczej może być gorąca po użyciu. Nie należy jej dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia płyty grzewczej. W przypadku przygotowywania potraw, które w jego trakcie mogą rozrzucać gorące fragmenty żywności należy stosować środki ochrony osobistej zabezpieczające przed poparzeniem. Upewnić się, że podłoga w pobliżu urządzenia nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy. Podczas przygotowywania potraw należy cały czas je obserwować i zapobiegać przypaleniom. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleniu, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń. W trakcie przygotowywania potraw powierzchnia płyty należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych. Narzędzia powinny wytrzymywać temperaturę wytwarzaną przez płytę grzewczą. Zabronione jest zdejmowanie i nakładanie potraw za pomocą ręki. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną na płycie grzewczej resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleniu, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć

na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymujących temperaturę wytwarzaną przez płytę grzewczą. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej. Jeżeli przygotowanie potrawy wymaga użycia tłuszczu należy go rozprowadzać na powierzchni płyty grzewczej za pomocą miękkiego pędzla. Urządzenie nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu.

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### *Instalacja, uruchomienie i obsługa urządzenia*

Urządzenie należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania. Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu urządzenia.

Urządzenie przygotować zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja urządzenia”.

Urządzenie posiada blokadę pokrywy. Jeżeli przy zamkniętej pokrywie blokada zostanie przesunięta do pozycji LOCK (II), oznacza to zablokowanie pokrywy w pozycji zamkniętej. Przesunięcie blokady w pozycję OPEN (II) umożliwia jej swobodne otwieranie i zamykanie.

Jeżeli przy otwartej pokrywie blokada zostanie przestawiona w pozycję LOW lub HIGH (III) oznacza to, że nie będzie ona zamknięta całkowicie, a górna płyta grzewcza pozostanie w pewnej odległości od dolnej. Niższej w przypadku ustawienia LOW i wyższej w przypadku ustawienia HIGH.

Po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku blokady otwarcia pokrywy (IV), możliwe jest otwarcie pokrywy o kąt 180 st. co pozwala na dwukrotne powiększenie powierzchni płyty grzewczej (V). Uchwyt pokrywy pełni wtedy funkcję jej podstawy.

Grill posiada wysuwaną tackę ociekową, która pozwala na tymczasowe gromadzenie np. tłuszczu wytapianego z potraw podczas ogrzewania. Tackę wsuwa się w specjalnie do tego miejsce w podstawie urządzenia (VI). Płyta grzewcza posiada przerwę w brzegu (VII), która pozwala na przepływ tłuszczu z płyty do tacki. W przypadku pełnego otwarcia pokrywy należy zadbać o to, aby tacka ociekowa znalazła się pod przetrzawami obu płyt grzewczych.

**OSTRZEŻENIE!** Należy zachować szczególną ostrożność podczas otwierania nagrzanego pokrywy. Należy stosować rękawice chroniące przed oddziaływaniem wysokiej temperatury.

Po podłączeniu wtyczki kabla zasilającego do gniazdka zostaną podświetlone na krótką chwilę wszystkie kontrolki panelu sterującego, następnie zgaśnie podświetlenie, oprócz podświetlenia włącznika i kontrolki zasilania oznaczonej POWER, które będą pulsować. Oznacza to zasilanie urządzenia.

Panel sterujący jest dotykowy, wystarczy lekkie dotknięcie przycisku, aby uruchomić lub wyłączyć funkcję za którą jest odpowiedzialny wybrany przycisk.

Kolejne naciśnięcie włącznika spowoduje jego stałe podświetlenie. Zostaną też podświetlone kontrolki temperatury (TEMP) oraz kontrolki oznaczone symbolami potraw: stek, kurczak, ryba, kanapka, hamburger. Urządzenie jest gotowe do wprowadzenia parametrów pracy.

Można skorzystać z programów lub ustawić parametry ręcznie.

W przypadku korzystania z programów należy wcisnąć przycisk z wybranym rodzajem potrawy, a następnie nacisnąć przycisk OK lub odczekać kilka sekund na samoczynne uruchomienie pracy w danym trybie. Zostanie podświetlony tylko przycisk wybranego programu pracy oraz zostanie wyświetlona temperatura przypisana do danego trybu pracy. Zamknąć pokrywę grilla, grill rozpocznie nagrzewanie, które może potrwać do 8 minut w zależności od ustawionej temperatury i temperatury otoczenia.

Kontrolka POWER będzie pulsowała czerwonym światłem. Po zakończeniu nagrzewania kontrolka POWER zacznie świecić światłem ciągłym, światłem zielonym zacznie świecić kontrolka gotowości oznaczona READY. Pojawi się także czas na wyświetlaczu. Należy otworzyć pokrywę urządzenia i ostrożnie umieścić na niej produkty spożywcze. Zamknąć pokrywę i za pomocą przycisków oznaczonych „+” oraz „-” wybrać stopień wysmażenia potrawy: RARE – słabo wysmażone, MEDIUM – średnio wysmażone, WELL DONE – dobrze wysmażone. Nacisnąć przycisk OK, grill rozpocznie przygotowywanie potrawy wg ustalonych parametrów. Timer rozpocznie odliczanie czasu. Po zakończeniu przygotowywania potrawy urządzenie wyemituje trzykrotnie sygnał dźwiękowy, zaprzestanie nagrzewania i przełączy się w tryb oczekiwania. Kontrolka POWER zacznie pulsować czerwonym światłem, a pozostałe kontrolki zgasną. Otworzyć pokrywę i ostrożnie zabrać produkty spożywcze z płyty grzewczej.

Tabela pokazuje parametry każdego z programów.



Typ potrawy	Temperatura	Czas (minuty:sekundy)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Stek	230 °C	2:30	3:30	5:00
Kurczak	220 °C	3:20	5:00	7:00
Ryba	200 °C	-	4:30	6:00
Kanapka	210 °C	2:30	3:30	4:30
Hamburger	220 °C	3:00	4:00	5:00

W przypadku ustawień ręcznych, należy za pomocą przycisków oznaczonych „+” oraz „-” ustawić temperaturę pracy, a następnie nacisnąć przycisk OK lub odczekać kilka sekund do samoczynnego rozpoczęcia nagrzewania. Zamknąć pokrywę grilla, grill rozpocznie nagrzewanie, które może potrwać do 8 minut w zależności od ustawionej temperatury i temperatury otoczenia. Jeżeli zażądzie potrzeba zmiany temperatury należy nacisnąć przycisk oznaczony TEMP i dokonać zamiany za pomocą przycisków „+” oraz „-”.

Kontrolka POWER będzie pulsowała czerwonym światłem. Po zakończeniu nagrzewania kontrolka POWER zacznie świecić światłem ciągłym, światłem zielonym zacznie świecić kontrolka gotowości oznaczona READY. Należy otworzyć pokrywę urządzenia i ostrożnie umieścić na niej produkty spożywcze. Zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk TIMER, a następnie za pomocą przycisków „+” oraz „-” ustawić czas pracy w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu nacisnąć przycisk OK w celu rozpoczęcia smażenia potrawy. Timer rozpocznie odliczanie czasu. W celu zmiany czasu należy ponownie nacisnąć przycisk TIMER i za pomocą przycisków „+” oraz „-” dokonać korekty czasu. Po zakończeniu przygotowywania potrawy urządzenie wyemituje trzykrotnie sygnał dźwiękowy, zaprzestanie nagrzewania i przełączy się w tryb oczekiwania. Kontrolka POWER zacznie pulsować czerwonym światłem, a pozostałe kontrolki zgasną. Otworzyć pokrywę i ostrożnie zabrać produkty spożywcze z płyty grzewczej.

Urządzenie uruchamia się za pomocą pokrętki regulacji temperatury. Obrót pokrętki do oporu w kierunku oznaczającym minimalną temperaturę „Min” i ustawienie go w pozycji oznaczonej „0” oznacza wyłączenie nagrzewania płyty grzewczej.

Po podłączeniu produktu do zasilania, zaświeci się kontrolka oznaczona „Power”, będzie to oznaczało że urządzenie jest poprawnie zasilane. Obrót pokrętki regulacji temperatury w kierunku oznaczającym maksymalną temperaturę „Max”. Spowoduje rozpoczęcie nagrzewania płyty grzewczej, co zostanie zasygnalizowane zaświeceniem się kontrolki „Ready”. Po osiągnięciu przez płytę ustawionej temperatury kontrolka „Ready” zgaśnie.

Urządzenie posiada wbudowany termostat, który pozwala samoczynnie utrzymywać ustawioną temperaturę. Każdorazowo rozpoczęcie nagrzewania płyty jest sygnalizowane zaświeceniem się kontrolki „Ready”.

Częstość włączania się grzałki warunkuje nastawiona temperatura oraz temperatura otoczenia. Im wyższa nastawiona temperatura oraz niższa temperatura otoczenia, tym częściej grzałka będzie włączana.

Płyta grzewcza nagrzewa się do wysokiej temperatury, zetknięcie się jej z nieosłoniętym ciałem może doprowadzić do poważnych oparzeń. Podczas przygotowywania żywności należy zachować ostrożność, nie dotykać płyty grzewczej, a przygotowywaną żywność kontrolować za pomocą odpowiednich narzędzi np. szczypic lub łopatek wykonanych z tworzyw sztucznych lub drewna. Przy doborze narzędzi należy wziąć pod uwagę, żeby wytrzymały temperaturę osiąganą przez płytę grzewczą. Nie należy używać narzędzi metalowych oraz narzędzi z ostrymi krawędziami. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej.

Urządzenie posiada dwa rodzaje zabezpieczeń. Jeżeli użytkownik nie naciśnie żadnego przycisku to urządzenie samoczynnie wyłączy się po upływie 60 minut od ostatniego wciśnięcia przycisku. Wyłączenie zostanie zasygnalizowane podświetleniem wszystkich przycisków i kontrolki oraz trzykrotnym sygnałem dźwiękowym.

Urządzenie zostanie także wyłączone samoczynnie jeżeli wykryje nieprawidłowości pochodzące z czujników temperatury. W takim wypadku wszystkie przyciski zostaną podświetlone i zostanie wyemitowany ciągły sygnał dźwiękowy.

#### Konserwacja urządzenia

**UWAGA!** Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu urządzenia. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.**

Urządzenie służy do przygotowywania żywności umieszczonej bezpośrednio na płycie grzewczej, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Obie płyty grzewcze można zdemontować z podstawy i pokrywy. Naciśnięcie przycisku zatrasku płyty grzewczej pozwala ją zdemontować z podstawy. Obie płyty grzewcze można bezpiecznie myć w zmywarce mechanicznej. Płyty grzewcze należy montować do urządzenia całkowicie wysuszone. Tylna krawędź płyty posiada wcięcia, które powinny zostać wsunięte w zaczepy w obudowie i pokrywie (VIII). Następnie należy docisnąć przednią krawędź, aby zadziałał zatrask. Poprawnie zamontowanej płyty grzewczej nie da się usunąć inaczej niż przez zwolnienie zatrasku.

Płyta grzewcza może być zabezpieczona za pomocą środka konserwującego na czas transportu i magazynowania. Przed pierwszym użyciem, po oczyszczeniu należy płytę grzewczą nagrzać do maksymalnej temperatury i pozwolić na odparowanie wszystkich pozostałości środka konserwującego. Odparowujący środek konserwujący może spowodować powstawanie dymu, jest to normalne zjawisko. W związku z tym odparowywanie należy przeprowadzić w miejscu z wydajną wentylacją. Nie należy wdychać

oparów środka konserwującego.

Po zakończeniu odparowywania, przestaje lecieć dym, należy odłączyć urządzenie od zasilania, poczekać do całkowitego ostudzenia płyty grzewczej i ponownie oczyścić płytę za pomocą środka myjącego. Dopiero wtedy można użyć płyty grzewczej do przygotowywania żywności.

Płytę grzewczą oraz pozostałe części urządzenia należy czyścić za pomocą szmatki nasączonej wodnym roztworem łagodnego środka do mycia naczyń. Pozostałości roztworu usunąć za pomocą szmatki nasączonej wodą. Po wyczyszczeniu urządzenie wytrzeć do sucha. Płytę należy czyścić po każdym użyciu, uprzednio odczekując do jej całkowitego ostygnięcia. Należy wyczyścić wszystkie reszki żywności, które pozostały na płycie, zapobiegnie to ich przypalaniu przy ponownym użyciu, a także zapobiegnie obniżeniu wydajności urządzenia.

Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne oczyścić za pomocą odkurzacza.

Uwaga! Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.

Tackę ociekową do czyszczenia należy usunąć z urządzenia i wyczyścić je za pomocą płynu do mycia naczyń pod strumieniem bieżącej wody lub w zmywarce mechanicznej.

### *Magazynowanie urządzenia*

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy odłączyć je od zasilania.

Urządzenie podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie urządzenia w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować urządzenie w położeniu bocznym. Nie układać produktów warstwami. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

## DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67450
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 / 60
Moc znamionowa	[W]	2000
Klasa izolacji		I
Rozmiar płyty grzewczej	[mm]	290 × 230
Masa netto	[kg]	2,9

## APPLIANCE SPECIFICATION

The electric grill is an appliance designed for heating, cooking and preparing dishes requiring heat processing. Thanks to the wide range and smooth adjustment of the temperature control over you can adjust the operating parameters of the appliance to your needs. The appliance is not intended for commercial use. Proper, reliable and safe operation of the appliance depends on appropriate use, that is why you should

**Read the entire instructions manual before the first use of the appliance, and keep it for future reference.**

The supplier should not be held liable for any damage or injury resulting from improper use of the appliance or failure to observe the safety regulations and recommendations of this manual. Use of the appliance for purposes other than those for which it was intended should cause the loss of the user's rights to the guarantee and also under warranty.

## EQUIPMENT

The appliance is supplied complete and does not require assembly. However, before using the appliance, remove all packaging and transport protection elements. Preparations described later in this manual are also required.

## GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance has been designed for domestic use and it is not allowed to use it for commercial applications, e.g., in catering facilities. The appliance is intended for indoor use only. Do not expose the appliance to rain or other precipitation. The appliance can be used only for heat processing of food placed directly on the cooktop. It is forbidden to use the appliance in any other way, for example as a heater for the products inside a dish. It is forbidden to repair, disassemble, or modify the appliance by yourself. All repairs to the appliance must be carried out by an authorised service centre. Keep the appliance under constant supervision during operation. **WARNING!** During operation, the device heats up to a high temperature, do not touch the cooktop and the walls of the appliance during operation, as this may cause severe burns. The appliance is not intended for use by children under at least 8 years of age and by persons with reduced physical or mental abilities and by persons without experience in or understanding of the operation of the appliance, unless they will be supervised or instructed to use the appliance safely, in a manner ensuring that the risks involved are understood. Children should not play with the appliance. Unattended children should not be allowed to perform the cleaning and maintenance of the appliance.

### *Recommendations for transporting and installing the appliance*

The appliance may only be placed on a hard, flat, level, and non-flammable surface. The surface should withstand the weight of the appliance itself and the food placed on it. Ensure that there is a minimum distance of 10 cm around the appliance's side walls and do not place non-high temperature resistant materials above the appliance. This will allow for the proper ventilation of the appliance. Do not place near edges of, e.g., a table. Do not place the appliance near flammable materials, e.g., curtains or drapes. Do not place any electrical equipment above the appliance. During operation, water vapour is released, which can cause a short circuit in the electrical system and lead to electric shock. It is forbidden to drill any holes in the product, as well as make any other modifications to the appliance not described in the manual. Move the appliance only when cooled, grasping the housing. Do not move the appliance by pulling on the power cord. The temperature at the place of installation and use of the appliance must be within the range of +10°C ÷ +38°C, and the relative humidity must

be below 90% without condensation.

### *Recommendations for connecting the appliance to the power supply*

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the voltage, frequency and performance of the mains correspond to the values shown on the appliance's rating plate. The plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug in any way. The appliance must be connected directly to a single socket of the mains. It is forbidden to use extension cords, adapters or double sockets. The mains circuit must be equipped with a protective cable and 16 A protection. Avoid contact between the power cord and sharp edges and hot objects and surfaces. During operation, the power cord must always be fully extended and the position of the power cord must be set so that it does not become an obstacle during operation. The power cord should not be placed in a manner which would pose a risk of tripping. The power socket should be located in a place where it is always possible to quickly remove the appliance's power cord plug. Always pull the power cord by the plug housing when unplugging it, never by the cord. If the power cord or the plug is damaged, immediately disconnect it from the mains and contact an authorised service centre of the manufacturer for replacement. Do not use the appliance with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired and must be replaced with a new one that is free of defects if these components are damaged. Replacement of the power cord and plug must be carried out by an authorised service centre of the manufacturer.

### *Recommendations for the appliance use*

**WARNING!** The cooktop surface can be hot after use. Do not touch it, as it may cause severe burns. Allow the cooktop to cool down. When preparing dishes that may spread hot food fragments, personal protective equipment should be worn to protect from burns. Make sure that the floor near the appliance is not slippery. This will prevent slipping, which can cause serious injuries. Observe the food at all times and prevent it from burning during its preparation. Food left unattended can burn, which can cause fire and serious burns. When preparing dishes, touch the cooktop surface only with utensils made of wood or plastic. The utensils should be able to withstand the temperature generated by the cooktop. It is forbidden to remove and distribute food using hands. If any food is left on the cooktop during or after preparation, remove the food remains before preparing another dish. Food remains can be burned, causing smoke, unpleasant smell, and affect the taste of the prepared food. They may also be the cause of fire. Use utensils made of wood or plastic able withstand the temperature generated by the cooktop. Do not use sharp or metal utensils. Such utensils can damage the cooktop surface. If the preparation of a dish requires the use of oil, spread it on the surface of the cooktop with a soft brush. The appliance cannot be used for preparing dishes by deep-frying.

## **OPERATING THE APPLIANCE**

### *Installation, start-up and operation of the appliance*

The appliance must be unpacked, and all parts of the packaging completely removed. It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage of the appliance.

Prepare the appliance according to the instructions specified in the "Appliance maintenance" section.

The appliance has a lid lock. If the lock is moved to the LOCK (II) position when the lid is closed, this indicates that the lid is locked in the closed position. Setting the lock to the OPEN (II) position allows it to open and close freely.

If the lock is set to the LOW or HIGH (III) position when the lid is open, it will not close completely and the upper cooktop will remain at a certain distance from the lower one. Lower for LOW and higher for HIGH.

After pressing and holding the lid opening lock button (IV), it is possible to open the lid at an angle of 180 degrees, which makes it possible to double the area of the cooktop (IV). The lid handle then acts as the base of the lid.

The grill has a pull-out drip tray, which allows for temporary storage of e.g. fat melted from food during heating. The tray is slid into a special place in the base of the appliance (VI). The cooktop has a gap in the edge (VII), which allows fat to flow from the cooktop to the tray. If the lid is fully opened, make sure that the drip tray is under the gap of both cooktops.

**WARNING!** Special care should be taken when opening the heated lid. Use gloves which protect against high temperatures.

When the power cord plug is plugged into the socket, all the control panel lights will be illuminated for a short time, then the light will go off, except for the switch light and the power indicator light marked POWER, which will flash. This means that the appliance is powered.

The control panel is touch-sensitive, with a slight touch of a button to start or stop the function for which the selected button is responsible.

Another pressing of the power switch will set off its permanent backlight. The temperature (TEMP) indicators and the indicators marked with the food symbols: steak, chicken, fish, sandwich, hamburger will also light up. The appliance is ready to enter the operating parameters.

You can use the programs or set the parameters manually.

When using the programs, press the button with the selected type of food, then press the OK button or wait a few seconds for the automatic start of operation in the given mode. Only the button of the selected operating program will be highlighted and the temperature assigned to the given operating mode will be displayed. Close the grill lid, the grill will start heating, which can take up to 8 minutes depending on the set temperature and ambient temperature.

The POWER indicator light will flash red. When the heating is complete, the POWER indicator light will be lit continuously, the READY indicator light will be lit green. The time will also appear on the display. Open the lid of the appliance and carefully place the foodstuffs on it. Close the lid and use the buttons marked "+" and "-" to select the degree of frying: RARE – mildly fried, MEDIUM – moderately fried, WELL DONE – intensely fried. Press the OK button, the grill will start preparing food according to the set parameters. The timer will start timing. When the cooking is finished, the appliance will emit an acoustic signal three times, stop heating and switch to a standby mode. The POWER indicator light starts flashing red and the other lights go out. Open the lid and carefully remove the food from the cooktop.

The table shows the parameters of each program.

Type of food	Temperature	Time (minutes:seconds)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Steak	230 °C	2:30	03:30	05:00
Chicken	220 °C	3:20	05:00	07:00
Fish	200 °C	-	4:30	06:00
Sandwich	210 °C	2:30	03:30	04:30
Hamburger	220 °C	3:00	04:00	05:00

In the case of manual settings, use the buttons marked "+" and "-" to set the operating temperature, then press the OK button or wait a few seconds until the heating starts automatically. Close the grill lid, the grill will start heating, which can take up to 8 minutes depending on the set temperature and ambient temperature. If you need to change the temperature, press the button marked TEMP and set the temperature using "+" and "-" buttons.

The POWER indicator light will flash red. When the heating is complete, the POWER indicator light will be lit continuously, the READY indicator light will be lit green. Open the lid of the appliance and carefully place the foodstuffs on it. Close the lid and press the TIMER button, then use the "+" and "-" keys to set the operating time in minutes and seconds. After setting the time, press the OK button to start frying the food. The timer will start timing. To change the time, press the TIMER button again and use the "+" and "-" keys to adjust the time. When the cooking is finished, the appliance will emit an acoustic signal three times, stop heating and switch to a standby mode. The POWER light starts flashing red and the other lights go out. Open the lid and carefully remove the food from the cooktop.

The appliance is activated by means of the temperature adjustment knob. Turning the knob until it stops in the direction of the minimum temperature mark, "Min", and setting it in the position marked with "0" means that the cooktop heating is switched off.

When the product is connected to the power supply, the indicator light marked "Power" will come on, which means that the appliance is properly powered. Rotate the temperature control knob in the direction of the maximum temperature mark - "Max". It will start the heating of the cooktop, which will be indicated by the "ready" indicator light. When the cooktop is heated to the set temperature, the "Ready" indicator light will go out.

The appliance has a built-in thermostat, which allows to automatically maintain the set temperature. Each time the cooktop begins heating up, the "Ready" indicator light turns on.

The frequency at which the heater switches on is determined by the set temperature and the ambient temperature. The higher the set temperature and the lower the ambient temperature, the more often the heater will be switched on.

The cooktop heats up to a high temperature, contact with unprotected body can lead to serious burns. When preparing food, care should be taken not to touch the cooktop, and the cooked food should be checked using appropriate utensils, e.g. pliers or paddles made of plastic or wood.

When selecting utensils, it is important to take into account whether they can withstand the temperature generated by the cooktop. Do not use metal utensils or utensils with sharp edges. Such utensils can damage the cooktop surface.

The appliance has two types of protection. If the user does not press any button, the appliance switches off automatically 60 minutes after the last pressing of the button. The switch-off will be indicated by the illumination of all buttons and lights and a sound signal repeated three times.

The appliance will also switch off automatically if it detects irregularities coming from the temperature sensors. In this case, all the buttons will be highlighted and a continuous sound will be heard.

#### *Appliance maintenance*

**CAUTION!** All maintenance activities must be performed with the appliance's power supply disconnected. To do this, unplug the power cord plug from the socket.

The appliance is used to prepare food placed directly on the cooktop, therefore care must be taken to maintain proper hygiene so that the preparation of food is safe.

Both cooktops can be removed from the base and lid. Pressing the cooktop latch button allows it to be removed from the base. Both cooktops are dishwasher safe. The cooktops should be mounted on a completely dried appliance. The back edge of the plate has indentations that should be inserted into the hooks in the housing and lid (VIII). Then press down on the front edge to activate the latch. The cooktop cannot be removed in any other way than by releasing the latch when properly installed.

The cooktop can be protected with a preservative agent for transport and storage. Before first use, after cleaning, heat the cooktop to its maximum temperature and allow all residues of the preservative agent to evaporate. The evaporating preservative agent can cause smoke, which is a normal phenomenon. Therefore, evaporation should be carried out in a place with efficient ventilation. Do not inhale the vapours of the preservative agent.

After the evaporation is finished and the smoke stops flowing, disconnect the appliance from the power supply, wait until the cooktop cools down completely and clean it again with a cleaning agent. Only then can the cooktop be used for food preparation. Clean the cooktop and other parts of the appliance with a cloth soaked in a water solution of a mild dishwashing detergent. Remove any residues of the solution with a cloth soaked in water. After cleaning, wipe the appliance dry. The cooktop should be cleaned after each use, once it cooled down completely. Clean any food residue remaining on the cooktop to prevent it from burning when used again, and to prevent the machine's performance from being impaired.

Do not use solvents, corrosive agents, alcohol, petrol or abrasives for cleaning.

Clean the ventilation openings with a vacuum cleaner.

Caution! Never immerse the appliance in water or any other liquid.

The drip tray should be removed from the unit and cleaned with dishwashing liquid under running water or in a dishwasher.

#### *Storage*

If the appliance will not be used for an extended period of time, disconnect it from the power supply.

During storage, keep the appliance indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the appliance in its original packaging.

Store the appliance in its working position. Do not stack products in layers. Do not place anything on the product during storage.

#### TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Part no.		67450
Rated voltage	[V~]	220 – 240
Rated frequency	[Hz]	50/60
Rated power	[W]	2000
Insulation class		I
Cooktop size	[mm]	290 × 230
Net weight	[kg]	2.9

## GERÄTEBESCHREIBUNG

Der Elektrogrill ist ein Gerät zum Erwärmen, Toasten und Vorbereiten von Speisen, die einer Wärmebehandlung bedürfen. Dank der stufenlosen Temperaturregelung im weiten Einstellbereich können Sie die Betriebsparameter des Gerätes an Ihre Bedürfnisse anpassen. Das Gerät ist nicht für kommerziellen Einsatz bestimmt. Der fehlerfreie, sichere und zuverlässige Betrieb des Produktes hängt vom korrekten Produktgebrauch ab, deshalb:

**Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie.**

Der Lieferant haftet nicht für Schäden und Verletzungen infolge des bestimmungsfremden Produktgebrauchs, die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes führt ebenfalls zum Erlöschen der Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

## ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Entfernen Sie jedoch vor der Verwendung des Produktes alle Verpackungen und Transport-Schutzvorrichtungen. Die im folgenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorbereitungsschritte sind ebenfalls erforderlich.

## ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Das Produkt ist für den Heimgebrauch konzipiert und darf nicht in gewerblichen Anwendungen, z.B. in Gastronomiebetrieben, verwendet werden. Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. Nicht dem Regen oder anderen Niederschlägen aussetzen. Das Gerät dient nur für die thermische Verarbeitung von Speisen direkt auf der Heizplatte. Es ist verboten, das Gerät anderweitig zu verwenden, z.B. als Heizung für Produkte im Geschirr. Es ist verboten, das Produkt selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Alle Reparaturen des Gerätes müssen von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Das Produkt muss während des Betriebs stets unter Aufsicht gehalten werden. **WARNUNG!** Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs auf hohe Temperaturen. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Heizplatte und die Gerätewände, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis des Gerätes bestimmt. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen, damit die daraus resultierenden Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung gereinigt und gewartet werden.

### *Empfehlungen zum Transport und zur Installation des Produktes*

Das Produkt darf nur auf einen harten, ebenen und nicht brennbaren Untergrund gestellt werden. Der Untergrund sollte dem Gewicht des Gerätes selbst und dem Gewicht der darin befindlichen Lebensmittel standhalten können. Halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm an allen Seitenwänden des Gerätes ein und legen Sie keine nicht hitzebeständigen Materialien über das Gerät. Dies ermöglicht eine gute Belüftung des Gerätes. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kanten, z.B. eines Tisches. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen auf. Stellen Sie keine elektrischen Geräte über das Gerät. Während des Betriebs wird Wasserdampf freigesetzt, der zu einem Kurzschluss der elektrischen Anlage und einem elektrischen Schlag führen kann. Es ist verboten, Löcher in das Produkt zu bohren, sowie jede andere Modifikation des

Produkts, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben ist. Tragen Sie das Produkt nur, wenn es abgekühlt ist, indem Sie es am Boden fassen. Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel. Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Gerätes muss im Bereich von +10 °C bis +38 °C und die relative Luftfeuchtigkeit unter 90 % ohne Kondensation von Wasserdampf liegen.

### *Empfehlungen für den Anschluss des Produkts an das Stromnetz*

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Kapazität des Netzteils mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Es ist verboten, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern. Das Gerät muss direkt an eine Einzelsteckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Das Versorgungsnetz muss mit einem Schutzleiter und einer 16 A-Sicherung ausgestattet sein. Schützen Sie die Netzleitung vor dem Kontakt mit scharfen Kanten sowie heißen Gegenständen und Oberflächen. Wenn das Produkt in Betrieb ist, muss das Netzkabel immer vollständig ausgerollt sein und seine Position so festgelegt werden, dass der Betrieb des Produkts nicht behindert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht. Die Steckdose sollte immer so angeordnet sein, dass der Stecker des Netzkabels des Gerätes schnell gezogen werden kann. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Steckergehäuse, niemals am Netzkabel. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Servicestelle des Herstellers. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel oder der Stecker kann nicht repariert werden und muss bei Beschädigung dieser Komponenten durch ein fehlerfreies neues ersetzt werden. Der Austausch von Netzkabel und Stecker muss von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers durchgeführt werden.

### *Hinweise zum Gerätegebrauch*

**WARNING!** Die Oberfläche der Heizplatte kann nach Gebrauch heiß sein. Nicht berühren, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Lassen Sie die Heizplatte abkühlen. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die heiße Lebensmittelreste abspritzen können, sollte eine persönliche Schutzausrüstung getragen werden, um vor Verbrennungen zu schützen. Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Gerätes nicht rutschig ist. Dadurch wird ein Verrutschen verhindert, das zu schweren Verletzungen führen kann. Bei der Zubereitung von Speisen sind sie stets zu beobachten, um das Anbrennen zu vermeiden. Unbeaufsichtigte Lebensmittel können verbrannt werden, was zu einem Brand und schweren Verbrennungen führen kann. Berühren Sie bei der Zubereitung von Speisen die Oberfläche der Platte nur mit Werkzeugen aus Holz oder Kunststoff. Die Werkzeuge sollten der von der Heizplatte erzeugten Temperatur standhalten. Es ist verboten, Speisen mit der Hand herauszunehmen und aufzulegen. Wenn während oder nach der Zubereitung Lebensmittel auf der Heizplatte verbleiben, entfernen Sie alle Lebensmittelreste, bevor Sie ein nächstes Gericht zubereiten. Speisereste können verbrannt werden, was zu Rauch und unangenehmem Geruch führt, sowie den Geschmack der zubereiteten Speise beeinträchtigen. Sie können



auch die Ursache eines Brandes sein. Verwenden Sie Werkzeuge aus Holz oder Kunststoff, die der von der Heizplatte erzeugten Temperatur standhalten. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Werkzeuge. Solche Werkzeuge können die Oberfläche der Heizplatte beschädigen. Wenn die Zubereitung eines Gerichtes die Verwendung von Fett erfordert, verteilen Sie es mit einer weichen Bürste auf der Oberfläche der Heizplatte. Das Gerät wird nicht für die Zubereitung von Speisen durch Frittieren in Frittierfett verwendet.

## BEDIENUNG DES GERÄTS

### *Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes*

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Gerätes verwendet werden.

Bereiten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Gerätes“ vor.

Das Gerät hat eine Deckelverriegelung. Wird die Verriegelung bei geschlossenem Deckel in die Stellung LOCK (II) verschoben, wird der Deckel in der geschlossenen Position verriegelt. Das Verstellen der Verriegelung in die Stellung OPEN (II) ermöglicht das freie Öffnen und Schließen.

Wenn die Verriegelung bei geöffnetem Deckel in die Stellung LOW oder HIGH (III) verstellt wird, dann bedeutet es, dass der Deckel nicht vollständig geschlossen wird und die obere Heizplatte in einem bestimmten Abstand von der unteren bleibt. Kleinerem bei der LOW-Einstellung und größerem bei HIGH.

Nach dem Drücken und Halten der Verriegelungstaste (IV) der Deckelöffnung kann der Deckel um 180 Grad geöffnet werden, was die Verdoppelung der Heizplattenfläche (V) ermöglicht. Der Deckelgriff dient dann als Stütze für den Deckel.

Der Grill verfügt über eine ausziehbare Abtropfschale, die eine Zwischenlagerung von z.B. geschmolzenem Fett aus Lebensmitteln während des Erwärmens ermöglicht. Die Abtropfschale wird an eine spezielle Stelle im Boden des Gerätes (VI) geschoben. Die Heizplatte weist einen Spalt im Rand (VII) auf, wodurch Fett aus der Heizplatte in die Abtropfwanne fließen kann. Wenn die Abdeckung vollständig geöffnet ist, stellen Sie sicher, dass sich die Abtropfwanne unter dem Spalten beider Heizplatten befindet. **WARNUNG!** Beim Öffnen des heißen Deckels ist besondere Vorsicht geboten. Verwenden Sie Handschuhe, die vor hohen Temperaturen schützen.

Nach dem Einstecken der Netzleitung in die Steckdose leuchten alle Bedienfeldleuchten kurz auf, dann erlischt die Hintergrundbeleuchtung, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Schalterbeleuchtung und der mit POWER gekennzeichneten Versorgungsanzeige, die blinken. Dies bedeutet, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

Das Bedienfeld ist ein Touchscreen, nur eine kleine Schalterberührung reicht, um die Funktion zu starten oder zu stoppen, für die die gewählte Schaltfläche zuständig ist.

Bei erneuter Berührung der Schalterfläche leuchtet die Schalterbeleuchtung konstant auf. Es werden auch die Temperaturanzeigen (TEMP) und die mit Speisensymbolen gekennzeichneten Anzeigen: Steak, Huhn, Fisch, Sandwich, Hamburger, leuchten. Das Gerät ist bereit für die Eingabe der Betriebsparameter.

Sie können die Programme verwenden oder die Parameter manuell einstellen.

Wenn Sie die Programme verwenden, drücken Sie den Schalter mit der ausgewählten Speisearart und drücken Sie dann den OK-Schalter oder warten Sie einige Sekunden für den automatischen Start in gewählter Betriebsart. Es wird nur die Schaltfläche des ausgewählten Arbeitsprogramms beleuchtet und die der jeweiligen Betriebsart zugeordnete Temperatur angezeigt. Schließen Sie den Grilldeckel, der Grill beginnt zu heizen, was je nach eingestellter Temperatur und der Umgebungstemperatur bis zu 8 Minuten dauern kann.

Die Betriebsanzeige POWER blinkt rot. Wenn das Heizen beendet ist, leuchtet die Betriebsanzeige POWER dauernd und die grüne Betriebsanzeige READY leuchtet aus. Auf dem Display wird auch die Zeit angezeigt. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie vorsichtig auf ihm die Speiseprodukte. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie mit den mit „+“ und „-“ markierten Schaltflächen den Bratgrad der Speisen: RARE – schwach angebraten, MEDIUM – mittlere angebraten, WELL DONE – gut angebraten. Betätigen Sie den Schalter OK, der Grill startet mit der Speisenzubereitung nach den eingestellten Parametern. Der Timer beginnt die Zeit zu zählen. Nach der Zubereitung der Speise wird das Gerät dreimal ein akustisches Signal ausgeben, stoppt das Heizen und schaltet in den Standby-Modus um. Die Betriebsanzeige POWER blinkt rot und die anderen Leuchten erlöschen. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Speisen vorsichtig von der Heizplatte.

Die Tabelle zeigt die Parameter der einzelnen Programme.

Art der Speise	Temperatur	Zeit (Minuten: Sekunden)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Steak	230 °C	02:30	03:30	05:00
Hähnchen	220 °C	03:20	05:00	07:00
Fisch	200 °C	-	04:30	06:00
Sandwich	210 °C	02:30	03:30	04:30
Hamburger	220 °C	03:00	04:00	05:00

Bei den manuellen Einstellungen stellen Sie mit den „+“ und „-“ markierten Schaltflächen die Betriebstemperatur ein, und dann drücken Sie die OK-Taste oder warten Sie einige Sekunden, bis das Heizen automatisch startet. Schließen Sie den Grilldeckel, der Grill beginnt zu heizen, was je nach eingestellter Temperatur und der Umgebungstemperatur bis zu 8 Minuten dauern kann. Wenn die Temperatur geändert sein muss, drücken Sie die Taste mit der Bezeichnung TEMP und führen mit den Tasten „+“ und „-“ die Änderung durch.

Die Betriebsanzeige POWER blinkt rot. Wenn das Heizen beendet ist, leuchtet die Betriebsanzeige POWER dauernd und die grüne Betriebsanzeige READY leuchtet aus. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie vorsichtig auf ihm die Speiseprodukte. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die TIMER-Schaltfläche. Stellen Sie dann mit den Tasten „+“ und „-“ die Betriebszeit in Minuten und Sekunden ein. Betätigen Sie nach dem Einstellen der Zeit die OK-Schaltfläche, um das Anbraten der Speisen zu beginnen. Der Timer beginnt die Zeit zu zählen. Um die Zeit zu ändern, betätigen Sie erneut die TIMER-Schaltfläche und stellen Sie dann mit den Tasten „+“ und „-“ die Zeit ein. Nach der Zubereitung der Speise wird das Gerät dreimal ein akustisches Signal ausgeben, stoppt das Heizen und schaltet in den Standby-Modus um. Die Betriebsanzeige POWER blinkt rot und die anderen Leuchten erlöschen. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Speisen vorsichtig von der Heizplatte.

Das Einschalten des Gerätes erfolgt über den Temperaturregler. Durch Drehen des Knopfes bis zum Anschlag in Richtung der Mindesttemperatur „Min“ und Einstellen auf die Position „0“ wird die Heizplatte ausgeschaltet.

Wenn das Produkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die mit „Power“ gekennzeichnete Kontrollleuchte auf, was bedeutet, dass das Gerät ordnungsgemäß mit Strom versorgt wird. Drehen Sie den Temperaturregler in Richtung der maximalen Temperatur „Max“. Das Heizen der Heizplatte startet, was mit dem Aufleuchten der Kontrollleuchte „Ready“ angezeigt wird. Wenn die Heizplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte „Ready“.

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Thermostat, mit dem die eingestellte Temperatur automatisch gehalten wird. Bei jedem Start des Heizvorganges der Heizplatte leuchtet die Kontrollleuchte „Ready“ auf.

Die Häufigkeit der Aktivierung der Heizung wird durch die eingestellte Temperatur und die Umgebungstemperatur bestimmt. Je höher die eingestellte Temperatur und je niedriger die Umgebungstemperatur, desto häufiger wird die Heizung eingeschaltet.

Die Heizplatte erwärmt sich auf eine hohe Temperatur, der Kontakt mit einem ungeschützten Körper kann zu schweren Verbrennungen führen. Bei der Zubereitung von Speisen ist darauf zu achten, dass die Heizplatte nicht berührt wird, und die zuzubereitenden Speisen sind mit geeignetem Geschirr, z.B. Zangen oder Klängen aus Kunststoff oder Holz, zu kontrollieren und zu handhaben.

Bei der Auswahl der Werkzeuge ist zu beachten, dass sie der von der Heizplatte erreichten Temperatur standhalten. Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge oder Werkzeuge mit scharfen Kanten. Solche Werkzeuge können die Oberfläche der Heizplatte beschädigen.

Das Gerät ist auf zwei Arten geschützt. Wenn der Benutzer keine Taste drückt, schaltet sich das Gerät 60 Minuten nach der letzten Betätigung der Taste automatisch aus. Das Ausschalten wird durch das Aufleuchten aller Tasten und Kontrollleuchten und ein dreimaliges akustisches Signal signalisiert.

Das Gerät wird auch automatisch ausgeschaltet, wenn es Falschangaben von den Temperatursensoren erkennt. In diesem Fall leuchten alle Tasten auf und ein kontinuierlicher Signalton ertönt.

#### Wartung des Gerätes

**ACHTUNG!** Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. **Ziehen Sie dazu das Stromversorgungskabel aus der Steckdose.**

Das Gerät dient zur Zubereitung von Speisen, die direkt auf der Heizplatte platziert werden. Daher ist auf die richtige Hygiene zu achten, damit die Zubereitung von Lebensmitteln sicher ist.

Beide Heizplatten können vom Gestell und Deckel abgenommen werden. Nach dem Drücken der Verriegelungstaste der Heizplatte kann diese vom Gestell abgenommen werden. Beide Heizplatten sind spülmaschinenfest. Die Heizplatten müssen beim Einbau im Gerät vollständig getrocknet werden. Der hintere Rand der Platte hat Vertiefungen, die in die Haken des Gehäuses und des Deckels (VIII) eingeführt werden sollen. Drücken Sie dann die Vorderkante an, damit die Verriegelung anspricht. Eine korrekt eingebaute Heizplatte kann nur durch Lösen der Verriegelung entfernt werden.

Die Heizplatte kann für Transport und Lagerung mit einem Konservierungsmittel geschützt werden. Erhitzen Sie die Heizplatte vor dem ersten Gebrauch, nach der Reinigung, auf seine maximale Temperatur und lassen Sie alle Reste des Konservierungsmittels

verdunsten. Das verdampfende Konservierungsmittel kann Rauch verursachen, was ein normales Phänomen ist. Daher sollte die Verdampfung an einem Ort mit effizienter Belüftung durchgeführt werden. Die Dämpfe des Konservierungsmittels nicht einatmen. Nach Beendigung der Verdampfung hört das Rauchen auf, das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden. Abwarten, bis die Heizplatte vollständig abgekühlt ist und die Platte erneut mit einem Reinigungsmittel reinigen. Nur dann kann die Heizplatte für die Zubereitung von Speisen verwendet werden.

Reinigen Sie die Heizplatte und andere Teile des Gerätes mit einem Tuch, das mit einer Wasserlösung eines milden Reinigungsmittels getränkt ist. Entfernen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem mit Wasser getränkten Tuch. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung trocken. Die Heizplatte sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, bis sie vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie alle auf der Heizplatte verbleibenden Lebensmittelreste, um zu verhindern, dass sie bei erneuter Verwendung verbrennen und die Leistung der Maschine beeinträchtigen.

Lösungsmittel, Alkohol, Benzin, aggressive und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden.

Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einem Staubsauger.

Achtung! Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeiten.

Die Auffangwanne sollte aus dem Gerät entfernt und mit Geschirrspülmittel unter fließendem Wasser oder in einer mechanischen Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

#### Lagerung des Gerätes

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es von der Stromversorgung getrennt werden.

Lagern Sie das Gerät in Innenräumen, ohne es Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Produkte nicht lagenweise stapeln. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Produkt.

#### TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Artikel-Nr.		67450
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 / 60
Nennleistung	[W]	2000
Schutzklasse		I
Größe der Heizplatte	[mm]	290 × 230
Nettogewicht	[kg]	2,9

## ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Электрический гриль – это устройство, предназначенное для подогрева, обжаривания и приготовления блюд, требующих термической обработки. Благодаря плавной регулировке температуры в широком диапазоне можно настроить параметры работы устройства в соответствии с потребностями. Устройство не предназначено для коммерческого использования. Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

**Перед использованием устройства прочитайте все руководство и сохраните его.**

За любой ущерб и телесные повреждения, причиненные в результате использования устройства не по назначению и несоблюдения правил безопасности и рекомендаций настоящего руководства, поставщик не несет ответственности. Использование устройства не по назначению приводит к потере прав пользователя по гарантии производителя и по законной гарантии.

## АКСЕССУАРЫ

Устройство поставляется в комплектном состоянии и не требует сборки. Однако перед использованием устройства все упаковочные и защитные элементы, используемые при транспортировке, должны быть удалены. Необходимы также подготовительные операции, описанные в дальнейшей части руководства.

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство предназначено для домашнего использования и не допускается к использованию в коммерческих целях, например, в объектах общественного питания. Устройство предназначено только для работы в помещении. Не подвергайте устройство воздействию дождя и других атмосферных осадков. Устройство используется только для термической обработки блюд, размещенных непосредственно на жарочной пластине. Запрещается использовать устройство каким-либо другим способом, например, в качестве подогревателя продуктов в посуде. Запрещается самостоятельно ремонтировать, демонтировать или модифицировать устройство. Все ремонтные работы устройства должны выполняться авторизованным ремонтным центром. Во время работы устройство должно все время находиться под наблюдением. **ВНИМАНИЕ!** Во время работы устройство нагревается до высоких температур, не прикасайтесь к нагревательной пластине и стенкам устройства во время его работы, это может привести к серьезным ожогам. Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте менее 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами с отсутствием опыта и знания оборудования. Это возможно только в случае, если над ними будет осуществляться надзор или будет произведен инструктаж по использованию устройства безопасным способом, таким образом, чтобы связанные с этим риски были понятны. Не позволяйте детям играть с устройством. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание устройства.

### *Рекомендации по транспортировке и установке устройства*

Устройство должно быть помещено только на твердую, плоскую, ровную и негорючую поверхность. Основание должно выдерживать вес самого устройства и пищевых продуктов, помещенных на нем. Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг боковых стенок устройства, не кладите на устройство материалы, неустойчивые к воздействию высоких температур. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию

устройства. Не устанавливать рядом с краями, напр., стола. Не устанавливать устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, напр., штор или занавесок. Не размещать электроприборы над устройством. Во время работы выделяется водяной пар, который может вызвать короткое замыкание электропроводки и стать причиной поражения электрическим током. Запрещается просверлить какие-либо отверстия в продукте, а также выполнять любую другую модификацию продукта, не описанную в руководстве. Переносить можно только остывшее устройство, берясь за корпус. Не перемещать устройство, потягивая за кабель питания. Температура на месте установки и использования устройства должна находиться в пределе от  $+10^{\circ}\text{C}$  до  $+38^{\circ}\text{C}$ , а относительная влажность должна быть ниже 90 % без конденсации водяного пара.

#### *Рекомендации по подключению устройства к источнику питания*

Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь в том, что напряжение, частота и мощность электрической сети соответствуют значениям на заводской табличке устройства. Вилка должна соответствовать розетке. Любая модификация вилки запрещена. Устройство должно быть подключено непосредственно к одинарной сетевой розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь сети питания должна быть оснащена защитным проводом и предохранителем 16 А. Избегайте контакта шнура питания с острыми краями и горячими предметами и поверхностями. Во время эксплуатации устройства кабель питания всегда должен быть полностью размотан и размещен таким образом, чтобы он не создавал препятствий при эксплуатации устройства. Размещение кабеля питания не может приводить к риску спотыкания. Розетка должна находиться в таком месте, чтобы всегда была возможность быстро отсоединить вилку кабеля питания устройства. При отсоединении вилки кабеля питания всегда тяните за корпус вилки, никогда не тяните за кабель. Если кабель питания или вилка повреждены, необходимо немедленно отключить устройство от сети и обратиться в авторизованный сервисный центр производителя для их замены. Не использовать устройство с поврежденным кабелем питания или вилкой. Шнур питания или вилку нельзя ремонтировать, в случае повреждения этих элементов замените их новыми, не имеющими дефектов. Замена кабеля питания и вилки должна производиться в авторизованном сервисном центре производителя.

#### *Рекомендации по использованию устройства*

**ВНИМАНИЕ!** Поверхность жарочной пластины может быть горячей после использования. Не прикасайтесь к ней, это может вызвать серьезные ожоги. Подождите, пока жарочная пластина не остынет. При приготовлении блюд, которые могут распространять фрагменты горячей пищи, необходимо использовать средства индивидуальной защиты от ожогов. Убедитесь, что пол рядом с устройством не скользкий. Это позволит избежать опасности поскользнуться, что может привести к серьезным травмам. При приготовлении блюд необходимо постоянно следить за ними и не допускать обгорания. Пищевые продукты, оставленные без присмотра, могут сгореть, что может быть причиной пожара и серьезных ожогов. Для контакта с поверхностью пластины при приготовлении пищи используйте только инструменты из дерева или пластика.

Инструменты должны выдерживать температуру, создаваемую жарочной пластиной. Запрещается снимать и помещать еду рукой. Если во время или после приготовления блюда на жарочной пластине остаются остатки пищи, удалите их перед приготовлением другого блюда. Остатки пищевых продуктов могут сгореть, вызывая дым, неприятный запах, а также влиять на вкус приготавливаемого блюда. Они могут быть также причиной пожара. Для их удаления используйте деревянные или пластиковые инструменты, которые выдерживают температуру, создаваемую жарочной пластиной. Не используйте острый и металлический инструмент. Такие инструменты могут повредить поверхность жарочной пластины. Если для приготовления блюда необходимо использовать жир, нанесите его на поверхность жарочной пластины мягкой кистью. Устройство не служит для приготовления блюд путем жарки в фритюре.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### *Установка, запуск и работа устройства*

Устройство следует распаковать, полностью удалив все элементы упаковки. Рекомендуется сохранить упаковку, так как она может пригодиться при дальнейшей транспортировке и хранении устройства.

Устройство следует подготовить в соответствии с указаниями, приведенными в пункте «Техническое обслуживание устройства».

Устройство имеет блокировку крышки. Если при закрытой крышке блокировка перемещается в положение LOCK (II), это означает блокировку крышки в закрытом положении. Поворот блокировки в положение OPEN (II) позволяет ей свободно открываться и закрываться.

Если при открытой крышке блокировка переставляется в положение LOW или HIGH (III), это означает, что она не кроется полностью, а верхняя нагревательная пластина останется на некотором расстоянии от нижней. Ниже в случае установки LOW и выше в случае установки HIGH.

После нажатия и удержания кнопки фиксации открытия крышки (IV) можно открыть крышку под углом 180 градусов, что позволяет удвоить площадь жарочной пластины (V). Ручка крышки тогда служит ее основанием.

Гриль оснащен выдвижным поддоном для временного сбора жира, стекающего с готовящихся продуктов во время обжаривания. Поддон вставляется в специальное место в основании устройства (VI). В краю жарочной пластины имеется зазор (VII), через который жир стекает с пластины в поддон. В случае полного открытия крышки, убедитесь, что поддон для сбора жира находится под зазорами обеих жарочных пластин.

**ВНИМАНИЕ!** Следует соблюдать особую осторожность при открытии разогретой крышки. Используйте рукавицы, защищающие от воздействия высоких температур.

После подключения шнура питания к розетке все индикаторы панели управления загорятся на короткое время, затем подсветка выключится, за исключением индикатора выключателя и индикатора питания, обозначенного POWER, который будет мигать. Это означает, что устройством находится под напряжением.

Панель управления является сенсорной панелью, достаточно небольшого нажатия кнопки, чтобы запустить или выключить функцию, за которую отвечает выбранная кнопка.

Повторное нажатие выключателя приведет к тому, что он будет постоянно подсвечиваться. Также будут подсвечиваться индикаторы температуры (TEMP) и индикаторы с символами блюд: стейк, курица, рыба, бутерброд, гамбургер. Устройство готово к вводу рабочих параметров.

Вы можете использовать программы или задать параметры вручную.

При использовании программ нажмите кнопку с выбранным типом пищи, а затем нажмите блюда, затем нажмите кнопку ОК или подождите несколько секунд для автоматического запуска работы в данном режиме. Будет подсвечиваться только кнопка выбранной рабочей программы и будет отображаться температура, назначенная для данного режима работы. Закройте крышку гриля, он начнет нагреваться, что может занять до 8 минут в зависимости от заданной температуры и температуры окружающей среды.

Индикатор POWER будет мигать красным цветом. Когда нагрев будет завершен, индикатор POWER будет гореть непрерывно, а индикатор готовности READY начнет светиться зеленым светом. Появится также время на дисплее. Откройте крышку устройства и аккуратно поместите на нее пищевые продукты. Закройте крышку и с помощью кнопок «+» и «-» выберите степень прожарки блюда: RARE – слабая прожарка, MEDIUM – средняя прожарка, WELL DONE – сильная прожарка. Нажмите кнопку ОК, гриль начнет готовить в соответствии с установленными параметрами. Таймер начнет обратный отсчет. После завершения приготовления блюда устройство подаст три звуковых сигнала, остановит нагрев и

переключится в режим ожидания. Индикатор POWER начнет мигать красным цветом, а остальные индикаторы погаснут. Откройте крышку и осторожно снимите пищевые продукты с нагревательной пластины.

В таблице показаны параметры каждой программы.

Тип блюда	Температура	Время (минуты:секунды)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Стейк	230 °C	2:30	3:30	5:00
Курица	220 °C	3:20	5:00	7:00
Рыба	200 °C	-	4:30	6:00
Бутерброд	210 °C	2:30	3:30	4:30
Гамбургер	220 °C	3:00	4:00	5:00

В случае ручных настроек с помощью кнопок с надписями «+» и «-» установите рабочую температуру, затем нажмите кнопку ОК или подождите несколько секунд, пока нагрев не начнется автоматически. Закройте крышку гриля, он начнет нагреваться, что может занять до 8 минут в зависимости от заданной температуры и температуры окружающей среды. Если необходимо изменить температуру, нажмите кнопку TEMP и измените температуру с помощью кнопок «+» и «-». Индикатор POWER будет мигать красным цветом. Когда нагрев будет завершен, индикатор POWER будет гореть непрерывно, а индикатор готовности READY начнет светиться зеленым светом. Откройте крышку устройства и аккуратно поместите на нее пищевые продукты. Закройте крышку и нажмите кнопку TIMER, затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время работы в минутах и секундах. После установки времени нажмите кнопку ОК, чтобы начать приготовление блюда. Таймер начнет обратный отсчет. Чтобы изменить время, нажмите кнопку TIMER еще раз и с помощью кнопок «+» и «-» отрегулируйте время. После завершения приготовления блюда устройство подаст три звуковых сигнала, остановит нагрев и переключится в режим ожидания. Индикатор POWER начнет мигать красным цветом, а остальные индикаторы погаснут. Откройте крышку и осторожно снимите пищевые продукты с жарочной пластины.

Активация устройства осуществляется с помощью ручки регулировки температуры. Поворот ручки до упора в направлении минимальной температуры «MIN» и установка ее в положение «0» вызывает отключение нагрева жарочной пластины. После подключения устройства к источнику питания загорится индикатор с пометкой «Power», что означает, что устройство правильно подключено. Поворот ручки регулировки температуры в направлении максимальной температуры «MAX» Это приведет к началу нагрева жарочной пластины, о котором будет сигнализировать загорание индикатора «Ready». После того, как пластина достигнет заданной температуры, индикатор «Ready» погаснет.

Устройство оснащено встроенным термостатом, который позволяет автоматически поддерживать заданную температуру. Каждый раз, когда начинается нагрев пластины, загорается индикатор «Ready».

Периодичность активации нагревателя зависит от заданной температуры и температуры окружающей среды. Чем выше заданная температура и ниже температура окружающей среды, тем чаще включается нагреватель.

Жарочная пластина нагревается до высокой температуры, контакт с незащищенным телом может привести к серьезным ожогам. При приготовлении пищи необходимо следить за тем, чтобы не касаться жарочной пластины, и проверять готовые блюда с помощью соответствующих инструментов, например, кухонных щипцов или лопаток из пластика или дерева.

Выберите инструменты, которые выдерживают температуру, достигаемую жарочной пластиной. Не используйте металлические инструменты или инструменты с острыми краями. Такие инструменты могут повредить поверхность жарочной пластины.

Устройство имеет два типа защиты. Если пользователь не нажимает ни одну из кнопок, устройство автоматически выключается через 60 минут после последнего нажатия кнопки. Об отключении сигнализирует подсветка всех кнопок и индикаторов, а также трехкратный звуковой сигнал.

Устройство также будет автоматически отключено, если оно обнаружит информацию об отклонениях от нормы, поступающую от датчиков температуры. В этом случае все кнопки будут подсвечиваться, и будет подаваться непрерывный звуковой сигнал.

#### *Техническое обслуживание устройства*

**ВНИМАНИЕ!** Все работы по техническому обслуживанию должны выполняться при выключенном устройстве. **Для этого необходимо вынуть вилку кабеля питания из розетки.**

Устройство используется для приготовления пищи непосредственно на жарочной пластине, поэтому необходимо соблюдать надлежащую гигиену, чтобы приготовление пищи было безопасным.

Обе жарочные пластины можно снять с основания и крышки. Нажатие кнопки защелки жарочной пластины позволяет снять ее с основания. Обе жарочные пластины можно безопасно мыть в посудомоечной машине. Жарочные пластины должны быть полностью высушены. Задний край пластины имеет углубления, которые должны быть вставлены в крючки в корпусе и крышке (VIII). Затем следует прижать передний край, чтобы активировать защелку. Правильно установленную

жарочную пластину можно снять только освободив защелку. Жарочная пластина может быть защищена консервантом на время транспортировки и хранения. Перед первым использованием, после очистки, жарочную пластину следует нагреть до максимальной температуры и дать испариться всем остаткам консерванта. Испаряющийся консервант может вызвать дым, это нормальное явление. Поэтому испарение должно производиться в месте с эффективной вентиляцией. Не вдыхайте пары консерванта.

По окончании испарения дым перестает уходить. Отключите устройство от источника питания, подождите, пока жарочная пластина полностью не остынет, и снова очистите ее с помощью чистящего средства. Только тогда вы можете использовать жарочную пластину для приготовления пищи.

Жарочную пластину и другие части устройства следует очищать тканью, смоченной в водном растворе мягкого моющего средства. Удалите остатки раствора тканью, смоченной в воде. После очистки протрите устройство досуха. Жарочную пластину следует очищать после каждого использования, ожидая, пока она полностью не остынет. Очистите пластину от остатков пищи, чтобы предотвратить их обгорание при повторном использовании и ухудшение рабочих характеристик машины.

Не используйте для очистки растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные чистящие средства.

Вентиляционные отверстия очистите пылесосом.

Внимание! Никогда не погружайте устройство в воду или другую жидкость.

Поддон для капель необходимо вынуть из устройства и очистить с помощью жидкости для мытья посуды под проточной водой или в механической посудомоечной машине.

### *Хранение устройства*

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите его от источника питания.

Устройство следует хранить в помещениях и защищать от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить устройство в заводской упаковке.

Храните устройство в рабочем положении. Не укладывайте продукты слоями. Не ставьте ничего на продукт во время складирования.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение
Номер по каталогу		67450
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 / 60
Номинальная мощность	[Вт]	2000
Класс изоляции		I
Размер жарочной пластины	[мм]	290 × 230
Масса нетто	[кг]	2,9



## ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Електричний гриль є пристроєм, призначеним для розігрівання, обсмажування і приготування страв, що вимагають термічної обробки. Завдяки плавному регулюванню температури в широкому діапазоні можна налаштувати параметри роботи пристрою для задоволення ваших потреб. Пристрій не призначений для комерційного використання. Правильна, надійна і безпечна робота пристрою залежить від правильної експлуатації, тому:

**Перед використанням пристрою прочитайте цю інструкцію та збережіть її.**

За шкоду, заподіяну в результаті використання інструменту не за призначенням і недотримання правил безпеки та рекомендацій цієї інструкції, постачальник не несе відповідальності. Невластиве використання пристрою також призводить до втрати права на гарантійне обслуговування та втрату гарантійних послуг.

## ОСНАЩЕННЯ

Прилад постачається повністю укомплектованим та не вимагає монтажу. Перед використанням пристрою слід зняти упаковку та пакувальні матеріали для транспортування. Також слід виконати дії, описані в подальшій частині цієї інструкції.

## ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Пристрій розроблений виключно для домашнього використання, і його заборонено використовувати в комерційних цілях, наприклад, в об'єктах громадського харчування. Пристрій призначений тільки для використання в приміщенні. Зберігати від дощу або інших опадів. Пристрій служить тільки для термічної обробки страв, розміщених безпосередньо на нагрівальній панелі. Забороняється використання пристрою в іншій якості, наприклад, в якості нагрівача для виробів, що знаходяться в посудині. Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Будь-який ремонт пристрою повинен виконуватися авторизованим сервісним центром. Під час роботи пристрою слід постійно наглядати за ним. **УВАГА!** Під час роботи пристрій нагрівається до високих температур, не торкайтесь нагрівальної плити, стінок пристрою під час його роботи, це може спричинити серйозні опіки. Пристрій не призначений для використання дітьми у віці до 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, та особами, про не мають досвіду і знають обладнання. Тільки в тому випадку, коли над ними здійснюється нагляд або буде проведений інструктаж щодо використання пристрою безпечним способом так, щоб пов'язані з цим ризики були зрозумілі. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти без нагляду не повинні чистити пристрій і виконувати технічне обслуговування приладу.

### *Рекомендації щодо транспортування та встановлення пристрою*

Пристрій можна розміщувати лише на твердій, плоскій, рівній і з незаймистих матеріалів поверхні. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та їжі, яка знаходиться в ньому. Необхідно забезпечити відступ не менше 10 см навколо бічних стінок пристрою, над пристроєм не розміщувати матеріалів, нестійких до дії високої температури. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію пристрою. Не розташовувати близько до краю, наприклад, столу. Пристрій не слід встановлювати поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, штор або фіранок. Не розміщуйте ніяких електричних пристроїв над пристроєм. Під час роботи виділяється водяна пара, яка може спричинити коротке замикання в електричній мережі та викликати ураження електричним струмом. Забороняється робити будь-які отвори у пристрої, а також проводити будь-які

інші модифікації печі, не вказані в інструкції. Пристрій слід переносити тільки після охолодження та тримати його за корпус. Не можна переміщати пристрій, тягнучи його за шнур живлення. Температура в місці встановлення та використання пристрою повинна знаходитися в межах від  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ÷  $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , а відносна вологість повітря повинна бути нижчою за 90% без конденсації водяної пари.

#### *Рекомендації щодо підключення пристрою до джерела живлення*

Перед тим, як увімкнути пристрій до джерела живлення, переконайтесь, що напруга, частота та продуктивність мережі відповідають значенням на табличці з даними пристрою. Вилка повинна підходити до розетки. Будь-яка модифікація вилки заборонена. Пристрій повинен бути підключений безпосередньо до однієї мережевої розетки. Заборонено використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Ланцюг живлення повинен бути забезпечений захисним кабелем та запобіжником на 16 А. Уникайте контакту силового кабелю з гострими краями, гарячими предметами та поверхнями. Під час роботи пристрою, шнур живлення завжди повинен бути повністю вільним та розташований таким чином, щоб він не перешкоджав експлуатації пристрою. Розташуйте шнур так, щоб об нього неможливо було спіткнутися. Розетка живлення повинна розташовуватися в такому місці, щоб завжди можна було швидко від'єднати шнур живлення пристрою. Коли від'єднуєте вилку, слід завжди тримати корпус вилки, не шнур. Якщо шнур живлення або вилку пошкоджено, негайно від'єднайте їх від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для їхньої заміни. Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Шнур живлення чи вилка не можна відремонтувати, у разі пошкодження цих елементів, слід замінити їх новими без дефектів. Заміну кабелю живлення разом з вилкою необхідно проводити в авторизованому сервісному центрі виробника.

#### *Рекомендації щодо використання пристрою*

**УВАГА!** Поверхня нагрівальної плити може бути гарячою після використання. Не торкатися, тому що це може спричинити серйозні опіки. Зачекайте охолодження нагрівальної плити. При приготуванні страв, які в процесі приготування можуть розкидати гарячі фрагменти їжі, слід використовувати засоби особистого захисту від опіків. Переконайтесь, що підлога біля пристрою не є слизькою. Завдяки цьому ви не зможете підковзнутися, та уникнете серйозних травм. При приготуванні їжі необхідно постійно спостерігати і запобігати опікам. Їжа, залишена без нагляду, може загорітися, що може стати причиною пожежі, а також небезпечних опіків. При приготуванні страв поверхні плити можна торкатися тільки за допомогою інструментів, виготовлених з дерева або пластику. Інструменти повинні витримувати температуру плити. Забороняється знімати і накладати страви рукою. Якщо в процесі або після приготування страви залишається їжа на нагрівальній панелі, слід видалити її перед приготуванням наступної страви. Залишки їжі можуть загорітися, викликаючи появу диму, неприємного запаху, а також вплинути на смак страви, що готується. Можуть також стати причиною пожежі. Для видалення слід використовувати інструменти, виготовлені з дерева або пластмаси, здатні витримати температуру плити. Не використовуйте гострі та металеві інстру-

менти. Такі засоби можуть пошкодити поверхню нагрівальної плити. Якщо приготування страви вимагає використання жиру, його слід розподіляти по поверхні нагрівальної панелі за допомогою м'якої кисті. Пристрій не служить для приготування страв шляхом смаження у фритюрі.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

### *Встановлення, введення в експлуатацію та обслуговування пристрою*

Пристрій потрібно розпакувати, повністю усуваючи всі елементи упаковки. Рекомендується зберегти упаковку, це може знадобитися у випадку подальшого транспортування і складування пристрою.

Пристрій підготувати відповідно до інструкції у розділі «Технічне обслуговування пристрою».

Пристрій має блокування кришки. Якщо із закритою кришкою блокування буде переміщено в положення LOCK (II), це буде означати блокування кришки в закритому положенні. Переміщення блокування у положення OPEN (II) уможливіть її вільне відкриття та закриття.

Якщо з відкритою кришкою блокування буде переміщено у положення LOW або HIGH (III), це означає, що вона не буде закритою повністю, а верхня нагрівальна пластина залишиться на певній відстані від нижньої. Нижче в разі встановлення LOW і вище в разі встановлення HIGH.

При натисканні та утриманні кнопки блокування відкриття кришки (IV), можливе відкриття кришки на кут 180 градусів, що дозволяє подвійне збільшення поверхні нагрівальної плити (V). Тоді ручка кришки виконує функцію її підставки.

Гриль має висувний піддон для збору капель, який дозволяє тимчасово накопичувати, наприклад, жир, виплавлений з їжі при нагріванні. Лоток поміщається в спеціально для цього місце в основі пристрою (VI). Нагрівальна плита має зазор в березі (VII), який дозволяє випливу жиру з плити до лотка. У разі повного відкриття кришки слід подбати про те, щоб піддон перебував під зазорами обох нагрівальних пластин.

**УВАГА!** Слід дотримуватися особливої обережності при відкритті гарячої кришки. Слід використовувати рукавички, що захищають від впливу високої температури.

Після підключення кабелю живлення до розетки на короткий час засвітяться всі індикатори панелі управління, а потім вимкнуться підсвічування, за винятком підсвічування вимикача та індикатора живлення з позначенням POWER, які будуть миготіти. Це означає живлення пристрою.

Панель управління доступна для дотику, вистачить лише незначне натискання кнопки, щоб запустити або зупинити функцію, за яку відповідає вибрана кнопка.

Повторне натискання вимикача призведе до його постійного підсвічування. Також будуть підсвічуватися індикатори температури (TEMP) та індикатори, позначені символами страв: стейк, курка, риба, канапка, гамбургер. Пристрій готовий до введення робочих параметрів.

Ви можете використовувати програми або встановлювати параметри вручну.

При використанні програм, натисніть кнопку з обраним типом страви, а потім натисніть кнопку OK, або зачекайте кілька секунд, поки автоматично почнеться робота в даному режимі. Буде підсвічуватися лише кнопка вибраної програми роботи, а також буде відображатися температура, призначена для даного режиму роботи. Закрийте кришку гриля, і він почне нагріватися, що може зайняти до 8 хвилин, залежно від встановленої температури та температури оточення.

Індикатор POWER почне блимати червоним кольором. Після завершення нагрівання індикатор POWER буде світитися постійно, а індикатор готовності з позначенням READY буде світитися зеленим світлом. Також на дисплеї з'явиться час. Відкрийте кришку пристрою та обережно покладіть на неї харчові продукти. Закрийте кришку та за допомогою кнопок «+» і «-» виберіть ступінь обсмажування страви: RARE – слабо обсмажування, MEDIUM – середнє обсмажування, WELL DONE – сильне обсмажування. Натисніть кнопку OK, і гриль почне готувати страву згідно з встановленими параметрами. Таймер почне відлік часу. Після завершення приготування страви пристрій тричі видає звуковий сигнал, зупинить процес підігрівання та перейде в режим очікування. Індикатор POWER буде миготіти червоним кольором, а інші індикатори згаснуть. Відкрийте кришку і обережно зніміть харчові продукти з нагрівальної пластини.

У таблиці наведено параметри кожної програми.

Тип страви	Температура	Час (хвилини:секунди)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Стейк	230 °C	02:30	03:30	05:00
Курка	220 °C	03:20	05:00	07:00
Риба	200 °C	-	04:30	06:00
Канапка	210 °C	02:30	03:30	04:30
Гамбургер	220 °C	03:00	04:00	05:00

В разі ручного налаштування, потрібно за допомогою кнопок «+» і «-» встановити робочу температуру, а потім натиснути кнопку ОК або зачекати кілька секунд, поки автоматично почнеється підігрівання. Закрийте кришку гриля, і він почне нагріватися, що може зайняти до 8 хвилин, залежно від встановленої температури та температури оточення. Якщо потрібно змінити температуру, натисніть кнопку, позначену TEMP, і виконайте зміну за допомогою кнопок «+» і «-».

Індикатор POWER почне блимати червоним кольором. Після завершення нагрівання індикатор POWER буде світитися постійно, а індикатор готовності за позначенням READY буде світитися зеленим світлом. Відкрийте кришку пристрою та обережно покладіть на неї харчові продукти. Закрийте кришку та натисніть кнопку TIMER, а потім за допомогою кнопок «+» і «-» встановіть час роботи в хвилинах і секундах. Після встановлення часу натисніть кнопку ОК, щоб розпочати обсмажування страви. Таймер почне відлік часу. Щоб змінити час, натисніть кнопку TIMER ще раз і за допомогою кнопок «+» та «-» виконайте коригування часу. Після завершення приготування страви пристрій трічі видає звуковий сигнал, зупинить процес підігрівання та перейде в режим очікування. Індикатор POWER буде миготіти червоним кольором, а інші індикатори згаснуть. Відкрийте кришку і обережно зніміть харчові продукти з нагрівальної пластини.

Пристрій запускається за допомогою регулятора контролю температури. Поворот регулятора до упору в напрямку, який вказує мінімальну температуру на «Min» і встановлення його в положення, позначене «0» означає відключення нагріву нагрівальної плити.

Після підключення виробу до джерела живлення, загоряється індикатор з написом «Power», це означає, що пристрій включений правильно. Обертання регулятора температури в напрямку відмітки максимальної температури «Max». Розпочнеється підігрівання нагрівальної пластини, що позначатиметься підсвічуванням індикатора «Ready». При досягненні пластиною встановленої температури, індикатор «Ready» згасне.

Пристрій має вбудований термостат, який дозволяє автоматично підтримувати задану температуру. Кожного разу початок підігрівання пластини сигналізується за допомогою підсвічування індикатора «Ready».

Частота включення нагрівача обумовлює задана температура і температура навколишнього середовища. Чим вище задана температура і нижче температура навколишнього середовища, тим частіше спрацює нагрівач.

Плита нагрівається до високої температури, зіткнення її з неприкритим тілом може привести до опіків. Під час приготування їжі будьте обережні, не торкайтеся нагрівальної панелі, а готувану їжу контролювати, використовуючи відповідні інструменти, наприклад, щипці або лопатки, виконані з пластику або дерева.

При виборі інструментів слід враховувати, щоб вони витримували температуру плити. Не використовуйте металеві інструменти та інструменти з гострими краями. Такі засоби можуть пошкодити поверхню нагрівальної плити.

Пристрій має два види захисту. Якщо користувач не натискає жодної кнопки, пристрій автоматично вимикається через 60 хвилин після останнього натискання кнопки. Про вимкнення сигналізуватиме підсвічування всіх кнопок та індикаторів, а також триразовий звуковий сигнал.

Пристрій також буде автоматично вимкнено, якщо він виявить невідповідні дані від датчиків температури. У такому випадку всі кнопки будуть світитися, а звуковий сигнал буде лунати безперервно.

#### *Технічне обслуговування пристрою*

**УВАГА!** Все технічне обслуговування слід проводити при вимкненому пристрої. Для цього слід витягнути шнур живлення із розетки.

Пристрій служить для приготування їжі, розміщеної безпосередньо на нагрівальній плиті, тому слід подбати про збереження правильної гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Обидві нагрівальні пластини можна зняти з підставки та кришки. Натискання кнопки засувки нагрівальної пластини дозволяє зняти її з підставки. Обидві нагрівальні пластини можна безпечно мити в посудомийній машині. Нагрівальні пластини потрібно встановлювати в пристрій повністю висушеними. Задній край пластини має поглиблення, які слід вставити у фіксатори в корпусі та кришці (VIII). Потім потрібно притиснути передній край, щоб активувати засувку. Правильно встановлену нагрівальну пластину неможливо зняти іншим чином, ніж збільшивши засувку.

Нагрівальна плита може бути захищена за допомогою засобу технічного обслуговування на час транспортування і зберігання. Перед першим використанням, після очищення, нагрівальну плиту необхідно нагріти до максимальної температури і дочекайтеся випаровування всіх залишків засобу технічного обслуговування. Засіб технічного обслуговування, що випаровується, може викликати утворення диму, це нормально явище. Тому випаровування слід проводити в місці з ефективною вентиляцією. Не слід вдихати випаровування засобу.

Після завершення випаровування, перестав йти дим, від'єднайте пристрій від мережі живлення, дочекайтеся повного охолодження нагрівальної плити і знову очистіть диск за допомогою миючого засобу. Тільки тоді ви можете використовувати нагрівальну плиту для приготування їжі.

Нагрівальну плиту і інші частини пристрою слід очищати за допомогою тканини, змоченої водним розчином м'якого миючого засобу. Залишки розчину видалити за допомогою ганчірки, змоченою водою. Після очищення протріть пристрій насухо. Плиту слід очищувати після кожного використання, попередньо дочекавшись її повного охолодження. Очистіть всі продукти, що залишилися на плиті, це запобіжить їх підпаленню при повторному використанні, а також запобіжить зниженню продуктивності пристрою.

Не використовуйте для чищення розчинники, їдкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.

Вентиляційні отвори слід чистити за допомогою пилососа.

Увага! Ніколи не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

Піддон для крапель для очищення необхідно зняти з пристрою і очистити за допомогою рідини для миття посуду під струменем проточної води або у механічній посудомийній машині.

*Зберігання пристрою*

Якщо пристрій не використовується протягом тривалого часу, відключіть його від живлення.

Зберігайте пристрій у приміщенні, захищайте його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати пристрій в оригінальному упаковці.

Зберігайте пристрій у робочому положенні. Не укладайте продуктів шарами. Не зберігайте нічого на приладах під час зберігання.

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Каталожний номер		67450
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 / 60
Номінальна потужність	[Вт]	2000
Клас ізоляції		I
Розмір нагрівальної плити	[мм]	290 × 230
Маса нетто	[кг]	2,9

## ĮRENGINIO CHARAKTERISTIKA

Elektrinis grilis tai įrenginys, skirtas šildyti, skrudinti ir paruošti patiekalus, kuriems reikia terminio apdorojimo. Dėl plataus diapazono sklandaus temperatūros valdymo galite reguliuoti įrenginio veikimo parametrus pagal savo poreikius. Šis produktas nėra skirtas komerciniam panaudojimui. Tinkamas, patikimas ir saugus įrenginio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

**Prieš naudodamiesi įrenginiu perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.**

Tiekėjas neatsako už nuostolius ir sužalojimus atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo bei įrenginio naudojimo ne pagal paskirtį. Įrenginio naudojimas ne pagal paskirtį sukelia taip pat pardavėjo teikiamos garantijos netekimą, bei vartotojo teisių pagal garantiją praradimą.

## KOMPLEKTACIJA

Įrenginys pristatomas kompleksiškai ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant įrenginį reikia tačiau pašalinti visas transporto metu naudojamas pakuotes ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje.

## BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

Įrenginys skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais, pvz. maitinimo įstaigose. Įrenginys suprojektuotas naudoti tik patalpų viduje. Saugoti įrenginį nuo lietaus ar kitų kritulių. Įrenginys naudojamas tik terminiam apdorojimui patiekalų padėtų tiesiai ant šildymo plokštės. Draudžiama įrenginį naudoti kitaip pvz., kaip inde esančių produktų šildytuvą. Įrenginį draudžiama savarankiškai taisyti, ardyti ar modifikuoti. Visus įrenginio taisymo darbus turi atlikti įgaliotas remonto centras. Darbo metu įrenginys visada turėtų būti prižiūrimas. **ĮSPĖJIMAS!** Darbo metu įrenginys įkaista iki aukštų temperatūrų, neliesi įrenginio šildymo plokštės bei sienelių eksploatacijos metu, tai gali sukelti rimtus nudegimus. Įrenginys nėra skirtas vaikams jaunesniems nei 8 metų, žmonėms su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Nebent, asmenys bus prižiūrimi ar bus nurodyta, kaip saugiai naudoti įrenginį, kad su jo naudojimo susijusi rizika būtų suprantama. Vaikai neturėtų žaisti su įrenginiu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti įrenginio valymo ir priežiūros.

### *Rekomendacijos įrenginio transportavimui ir montavimui*

Įrenginys gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties įrenginio ir jį įdėtų maisto produktų svorį. Būtina numatyti bent 10 cm atstumą aplink įrenginio šonines sieneles, nedėkite medžiagu, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai virš įrenginio. Tai leis tinkamai vėdinti įrenginį. Nedėkite arti kraštų, pvz. stalo. Nedėkite įrenginio prie degių medžiagu, pvz., Užuolaidų ar portjerų. Nedėkite jokių elektros įrenginių virš įrenginio. Eksploatavimo metu išleidžiami vandens garai, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką. Draudžiama gręžinėti produkte skylės, taip pat atlikti įrenginio instrukcijoje nurodytus gaminio pakeitimus. Įrenginį pernešti tik jam atvėsus, laikant už korpuso. Nekeisti įrenginio padėties traukiant už maitinimo laido. Temperatūra produkto montavimo ir naudojimo vietoje turi būti +10°C ÷ +38°C temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90% be vandens garų kondensacijos.

### *Įrenginio prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos*

Prieš prijungiant įrenginį prie maitinimo tinklo, įsitikinti, kad maitinimo tinklo įtampa, dažnis ir našumas atitinka įrenginio duomenų lentelės reikšmėms. Kištukas turi tikti lizdui. Bet koks kištuko pakeitimas yra draudžiamas. Įrenginys turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginė grandinė ir 16 A apsauga. Venkite maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Įrenginio darbo metu maitinimo laidas visada turi būti pilnai išvyniotas ir išdėstytas taip, kad jis nebūtų kliūtis naudojant įrenginį. Maitinimo laido padėjimas negali kelti suklupimo pavojaus. Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai atjungti įrenginio maitinimo laidą. Atjungiant maitinimo kištuką, visada traukti už kištuko korpuso, niekada už kabelio. Jei maitinimo laidas ar kištukas sugadintas, nedelsiant jį atjunkti nuo maitinimo tinklo ir kreipkis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl jo iškeitimo. Nenaudoti įrenginio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laidas ar kištukas negali būti suremontuoti, jei šie elementai sugadinti - reikia juos pakeisti naujais be defektų. Maitinimo kabelio keitimas kartu su kištuku turi būti atliekamas gamintojo įgalioto techninės priežiūros centro.

### *Įrenginio naudojimo rekomendacijos*

**ĮSPĖJIMAS!** Šildymo plokštės paviršius po naudojimo gali būti karštas. Neliesti jo, nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Palaukite, kol šildymo plokštė atvės. Jei ruošiami patiekalai, kurie per šį procesą gali skleisti karštus maisto fragmentus, turėtų būti naudojamos asmens apsaugos priemonės apsaugančios nuo nudegimo. Patikrinti, ar grindys šalia įrenginio nėra slidžios. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų. Ruošdami patiekalus, visada turėtumėte juos stebėti ir neleisti pridegti. Maistas, paliktas be priežiūros, gali sudegti, o tai gali sukelti gaisrą ir pavojingus nudegimus. Ruošdami patiekalus plokštės paviršių galima liesti tik pagamintais iš medienos ar plastiko įrankiais. Įrankiai turi atlaikyti šildymo plokštės sukurtą temperatūrą. Draudžiama rankomis išimti ir dėti patiekalus. Jei patiekalo ruošimo metu arba patiekalą paruošus ant šildymo plokštės lieka maisto liekanos, prieš ruošdami kitą patiekalą juos reikia nuvalyti. Maisto liekanos gali sudegti, sukeliant dūmus, nemalonų kvapą ir taip pat įtakoti ruošiamo maisto skonį. Jos taip pat gali sukelti gaisrą. Pašalinimui naudokite iš medienos arba plastiko pagamintus įrankius, kurie išlaiko šildymo plokštės sukurtą temperatūrą. Nenaudokite aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali sugadinti šildymo plokštės paviršius. Jei ruošiant maistą reikia naudoti riebalus, jie turi būti paskirstomi ant šildymo plokštės paviršiaus minkštu šepetėliu. Įrenginys nėra naudojamas patiekalams kepamiems dideliame kiekyje riebalų.

### **ĮRENGINIO VALDYMAS**

#### *Įrenginio įdiegimas, įjungimas ir valdymas*

Įrenginys turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus. Rekomenduojama laikyti pakuotę, ji gali būti naudinga tolesniam įrenginio transportavimui ir saugojimui.

Įrenginį paruošti pagal „Įrenginio priežiūros“ instrukcijas.

Įrenginys turi dangčio užraktą. Jei uždarius dangtį užraktas perkeliamas į LOCK (II) padėtį, dangtis užrakinamas į uždarymo padėtį. Pasukus užraktą į padėtį OPEN (II), jis gali laisvai atsidaryti ir užsidaryti.

Jei atidarius dangtį užraktas nustatomas į LOW arba HIGH (III) padėtį, jis neužsidaro iki galo ir viršutinė šildymo plokštė lieka tam

tikru atstumu nuo apatinės. Mažesniu, kai nustatyta į LOW, ir didesniu, kai nustatyta į HIGH. Paspaudus ir laikant dangčio atidarymo užrakto mygtuką (IV), galima atidaryti dangtį 180 laipsnių kampu, o tai leidžia padidinti šildymo plokštės (V) paviršių du kartus. Tuomet dangčio rankena veikia kaip pagrindas. Kepsninė turi ištraukiamą nulašėjimo dėklą, kuris leidžia laikinai surinkti, pvz., riebalus išlydytus iš patiekalų šildymo metu. Dėklas įstumiamas į specialią vietą įrenginio pagrindu (VI). Šildymo plokštė turi pertrauką briaunoje (VII), leidžiančią riebalams tekėti iš plokštės į dėklą. Pilnai atidarius dangtį, įsitikinkite, kad nulašėjimo dėklas yra po abejomis šildymo plokščių pertraukomis. ĮSPĖJIMAS! Reikia būti ypatingai atsargiems atidarant įkaitusį dangtį. Turi būti naudojamos pirštinės, apsaugančios nuo aukštos temperatūros.

Įkišus maitinimo laido kištuką į lizdą, trumpam įsižiebs visos valdymo skydelio lemputės, tada užges foninis apšvietimas, išskyrus jungiklio lemputę ir maitinimo indikatorius lemputę, pažymėtą POWER, kuri mirksės. Tai reiškia, kad įrenginys yra maitinamas. Valdymo skydelis yra liečiamas, tereikia paliesti mygtuką, kad būtų paleista arba sustabdyta funkcija, už kurią atsakingas pasirinktas mygtukas.

Dar kartą paspaudus jungiklį jis įsižiebs visam laikui. Taip pat įsižiebs temperatūros (TEMP) indikatoriai ir maisto simboliais pažymėti rodikliai: kepsnys, vištiena, žuvis, sumuštinis, mėsainis. Įrenginys paruoštas įvesti darbinis parametrus.

Galite naudoti programas arba nustatyti parametrus rankiniu būdu.

Kai naudojate programas, paspauskite mygtuką su pasirinktu maisto tipu, tada paspauskite mygtuką OK arba palaukite kelias sekundes, kol automatiškai pradės veikti nurodytu režimu. Įsižiebs tik pasirinktos darbo programos mygtukas ir rodoma duotajam darbo režimui priskirta temperatūra. Uždarykite grilio dangtį, grilis pradės šildymą, o tai gali užtrukti iki 8 minučių, priklausomai nuo nustatytos temperatūros ir aplinkos temperatūros.

POWER indikatorius lemputė mirksės raudonai. Kai šildymas baigtas, nuolat švies POWER indikatorius, užsidegs žalias READY indikatorius. Ekране taip pat bus rodomas laikas. Atidarykite įrenginio dangtį ir atsargiai padėkite ant jo maistą. Uždarykite dangtį ir mygtukais pažymėtais „+“ ir „-“ pasirinkite maisto apkepimo laipsnį: RARE – pusžalė mėsa, MEDIUM – vidutiniško žalumo, WELL DONE – iškepta mėsa. Paspauskite mygtuką OK, grilis pradės kepti pagal nustatytus parametrus. Laikmatis pradės skaičiuoti atgal. Kai gaminimas baigiamas, įrenginys išskleidžia tris garsinius signalus, nustoja šildyti ir persijungia į budėjimo režimą. POWER indikatorius lemputė mirksi raudonai, o kitos lemputės užgesa. Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite maistą nuo šildymo plokštės.

Lentelėje rodomi kiekvienos programos parametrai.

Maisto tipas	Temperatūra	Laikas (minutės:sekundės)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Kepsnys	230 °C	02:30	03:30	05:00
Vištiena	220 °C	03:20	05:00	07:00
Žuvis	200 °C	-	04:30	06:00
Sumuštinis	210 °C	02:30	03:30	04:30
Mėsainis	220 °C	03:00	04:00	05:00

Jei nustatinėjama rankiniu būdu, mygtukais, pažymėtais „+“ ir „-“, nustatykite darbinę temperatūrą, tada paspauskite mygtuką „OK“ arba palaukite kelias sekundes, kol šildymas prasidės automatiškai. Uždarykite grilio dangtį, grilis pradės šildymą, o tai gali užtrukti iki 8 minučių, priklausomai nuo nustatytos temperatūros ir aplinkos temperatūros. Jei reikia pakeisti temperatūrą, paspauskite mygtuką, pažymėtą TEMP, ir pakeiskite mygtukais „+“ ir „-“.

POWER indikatorius lemputė mirksės raudonai. Kai šildymas baigtas, nuolat švies POWER indikatorius, užsidegs žalias READY indikatorius. Atidarykite įrenginio dangtį ir atsargiai padėkite ant jo maistą. Uždarykite dangtį ir paspauskite TIMER mygtuką, tada mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite veikimo laiką minutėmis ir sekundėmis. Nustatę laiką paspauskite mygtuką OK, kad pradėtumėte gaminti maistą. Laikmatis pradės skaičiuoti atgal. Norėdami pakeisti laiką, dar kartą paspauskite TIMER mygtuką ir naudokite mygtukus „+“ bei „-“. Kai gaminimas baigiamas, įrenginys išskleidžia tris garsinius signalus, nustoja šildyti ir persijungia į budėjimo režimą. POWER indikatorius lemputė mirksi raudonai, o kitos lemputės užgesa. Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite maistą nuo šildymo plokštės.

Įrenginys įjungiamas naudojant temperatūros reguliavimo rankenėlę. Šildymo plokštės kaitinimo išjungimas atliekamas pasukant rankenėlę iki galo mažiausios temperatūros „Min“ kryptimi ir nustatant ją padėtyje, kuri pažymėta „0“.

Prijungus produktą prie maitinimo šaltinio, šviečia indikatorius, pažymėtas „Power“, tai reiškia, kad įrenginys tinkamai maitinamas. Temperatūros valdymo rankenėlės sukimas maksimalios temperatūros „Max“ kryptimi Jis pradės šildymo plokštės kaitinimą, kas bus rodoma indikatoriumi „Ready“. Kai plokštė pasiekia nustatytą temperatūrą, „Ready“ lemputė užgesa.

Įrenginys turi įmontuotą termostatą, kuris leidžia automatiškai palaikyti nustatytą temperatūrą. Indikatorius „Ready“ užsidega kai kiekviena kartą pradedamas šildymo plokštės kaitinimas.

Šildytuvo įjungimo dažnį sąlygoja nustatyta temperatūra bei aplinkos temperatūra. Kuo aukštesnė nustatyta temperatūra ir kuo žemesnė aplinkos temperatūra, tuo dažniau įjungiamas šildytuvas.



Šildymo plokštė įkaista iki aukštos temperatūros, kontaktas su neuždengtu kūnu gali sukelti rimtų nudegimų. Ruošdami maistą, būkite atsargūs, nelieskite šildymo plokštės ir valdykite ruošiamą maistą naudodami tinkamus įrankius, pvz. žnyplės arba mentelės pagamintas iš plastiko ar medienos.

Renkantis įrankius reikia atsižvelgti į tai, kad jie atlaikytų šildymo plokštės pasiekiamą temperatūrą. Nenaudokite metalinių įrankių ar įrankių su aštriomis briaunomis. Tokie įrankiai gali sugadinti šildymo plokštės paviršių.

Įrenginys turi dviejų tipų apsaugą. Jei naudotojas nepaspaudžia jokio mygtuko, įrenginys automatiškai išsijungia praėjus 60 minučių po paskutinio mygtuko paspaudimo. Apie išjungimą signalizuoja visų mygtukų ir šviesų įsižiebimas bei trijų kartų garsinis signalas.

Įrenginys taip pat bus automatiškai išjungtas, jei jis aptiks temperatūros jutiklių rodomų anomalijų. Tokiu atveju įsižiebs visi mygtukai ir pasigirs nuolatinis pyptelėjimas.

#### Įrenginio priežiūra

**DĖMESIO!** Visos šiame skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai įrenginys yra atjungtas nuo elektros. Norint tai padaryti, atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.

Įrenginys naudojamas paruošti maistą, esantį tiesiai ant šildymo plokštės, todėl reikia pasirūpinti, kad būtų užtikrinta tinkama higiena, kad maisto paruošimas būtų saugus.

Abi šildymo plokštės galima nuimti nuo pagrindo ir dangčio. Paspaudus šildymo plokštės užrakto mygtuką, ją galima nuimti nuo pagrindo. Abi šildymo plokštės galima plauti indaplovėje. Šildymo plokštės turi būti pritvirtintos prie įrenginio visiškai išdžiūvusios. Plokštės galiniame krašte yra išpjovų, kurias reikia įstatyti į korpuso ir dangčio kablius (VIII). Tada paspauskite priekinį kraštą, kad suaktyvintumėte fiksatorių. Tinkamai sumontuotos šildymo plokštės negalima nuimti kitaip nei atleidžiant užrakta.

Šildymo plokštė gali būti apsaugota konservantais transportavimo bei sandėliavimo metu. Prieš pirmą naudojimą, po išvalymo šildymo plokštę reikia įkaitinti iki maksimalios temperatūros ir leisti visiems konservantų likučiams išgaruoti. Garinantis konservantas gali sukelti dūmų, tai yra normalus reiškinys. Dėl to garavimas turi būti atliekamas tose vietose, kur yra veiksminga ventiliacija. Neįkvėpkite konservanto garų.

Baigus garavimą, dūmai sustos, reikia atjunkti įrenginį nuo maitinimo šaltinio, palaukti, kol šildymo plokštė visiškai atvės, ir vėl išvalyti plokštę valymo priemone. Tik tada galite naudoti šildymo plokštę maisto ruošimui.

Šildymo plokštė ir kitos įrenginio dalys turi būti nuvalomos audiniu sudrėkintu švelniu indų ploviklio vandens tirpalu. Tirpalo likučius nuvalykite vandeniu sudrėkintu audiniu. Po valymo išvalykite įrenginį sausiai. Po kiekvieno naudojimo išvalykite plokštę, laukdami prieš tai, kol ji visiškai atvės. Nuvalykite visus ant plokštės pasilikusius maisto likučius, kad jie nepridegtų kitą kartą naudojant, ir neleistų įrenginiui prarasti veikimo.

Valymui nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzininio alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Dėmesio! Niekada nemerkti įrenginio vandenyje ar kitame skystyje.

Nulašėjimo dėklas turi būti išimamas iš įrenginio ir valomas indų plovikliu po tekančiu vandeniu arba mechaninėje indaplovėje.

#### Įrenginio saugojimas

Jei įrenginys nebus naudojamas ilgesnį laiką, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

Saugojimo metu laikyti įrenginį patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama įrenginį laikyti originalioje pakuotėje.

Įrenginį laikyti darbinėje padėtyje. Nedėti produktų sluoksniais. Laikymo metu nedėti nieko ant produkto.

#### TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		67450
Nominali įtampa	[V~]	220 – 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 / 60
Nominali galia	[W]	2000
Izoliacijos klasė		I
Šildymo plokštės dydis	[mm]	290 × 230
Grynasis svoris	[kg]	2,9

## IERĪCES APRAKSTS

Elektriskais grils ir ierīce, kas paredzēta ēdienu, kuri prasa termisku apstrādi, uzgarsēšanai, apcepšanai un pagatavošanai. Plūstoša temperatūras regulēšana plašā diapazonā ļauj pielāgot ierīces darbības parametrus savām vajadzībām. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciāliem mērķiem. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

### **pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabājiet to.**

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem un traumām, kas radušās ierīces lietošanas, kas neatbilst tā paredzētajam pielietojumam, vai drošības noteikumu un šīs instrukcijas norādījumu neievērošanas rezultātā. Ierīces lietošana, kas neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, noved pie lietotāja garantijas tiesību zaudēšanas.

## APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī. Pirms ierīces lietošanas sākšanas noņemiet visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā to transportēšanas laikā. Jāveic arī darbības, kas aprakstītas tālākā instrukcijas daļā.

## VISPĀRĪGIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ierīce ir projektēta lietošanai mājssaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Ierīce ir projektēta tikai lietošanai iekšstelpās. Nepakļaujiet ierīci lietus vai citu atmosfēras nokrišņu iedarbībai. Ierīce ir paredzēta tikai ēdienu, kas novietoti tieši uz sildvirsmas, termiskai apstrādei. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, ēdienu uzsildīšanai traukos. Ierīci nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt. Visi ierīces remontu ir jāveic autorizētajā servisa centrā. Ierīces darbības laikā tai ir visu laiku jāatrodas uzraudzībā. **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā ierīce uzkarst līdz augstai temperatūrai. Nepieskarieties sildvirsmas un ierīces sienīņam tās darbības laikā, jo pastāv nopietnu apdegumu risks. Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēkiem ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja vien viņi neatrodas uzraudzībā vai nav instruēti par ierīces lietošanu drošā veidā tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotaļāties ar produktu. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt produkta tīrīšanu un tehnisko apkopi.

### *Norādījumi par ierīces transportēšanu un uzstādīšanu*

Ierīci var uzstādīt tikai uz cietas, plakanas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas. Pamatnei ir jāiztur pašas ierīces un uz tās esošās pārtikas svars. Nodrošiniet vismaz 10 cm attālumu ap ierīces sānu sienīņām. Virs ierīces nedrīkst novietot materiālus, kas nav izturīgi pret augstas temperatūras iedarbību. Tas ļauj nodrošinās pareizu ierīces ventilāciju. Neuzstādiet ierīci malas (piemēram, galda malas) tuvumā. Neuzstādiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā. Virs ierīces nedrīkst novietot nekādas elektroierīces. Ierīces darbības laikā izdalās ūdens tvaiks, kas var izraisīt elektrosistēmas īssavienojumu un kļūt par elektrošoka iemeslu. Ierīcē nedrīkst urbt nekādus caurumus, nedrīkst arī veikt nekādas ierīces modifikācijas, kas nav aprakstītas instrukcijā. Ierīci var pārnest tikai pēc tās atdzišanas, turot to aiz korpusa. Nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz barošanas kabeļa. Temperatūrai ierīces uzstādīšanas un lietošanas vietā ir jābūt diapazonā no +10 °C līdz +38 °C un mitrumam ir jābūt zemākam par 90 % bez ūdens tvaika kondensēšanas.

### *Norādījumi par ierīces pievienošanu barošanas avotam*

Pirms ierīces pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un veiktspēja atbilst vērtībām, kas norādītas ierīces datu plāksnītē. Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktlīgzdai. Kontaktdakšu nedrīkst nekādā veidā modificēt. Ierīcei ir jābūt pieslēgtai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktlīgzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktlīgzdas. Barošanas ķēdei ir jābūt aprīkotai ar aizsargvadu 16 A aizsargierīci. Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar asām malām un karstiem priekšmetiem un virsmām. Ierīces darbības laikā barošanas kabelim ir vienmēr jābūt pilnīgi izritinātam un novietotam tā, lai tas netraucētu apkalpot ierīci. Barošanas kabeļa pozīcija nedrīkst radīt pakļupšanas risku. Barošanas kontaktlīgzdai ir jāatrodas tādā vietā, lai vienmēr būtu iespējams ātri atslēgt ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu. Atslēdzot barošanas kabeļa kontaktdakšu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusa, nevis aiz kabeļa. Barošanas kabeļa vai kontaktdakšas bojājuma gadījumā tie ir nekavējoties jāatvieno no barošanas tīkla un jāsazinās ar ražotāja autorizēto servisa centru, lai nomainītu tos pret jauniem elementiem. Nelietojiet ierīci ar bojāto barošanas kabeli vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis un kontaktdakša nav remontējami, šo elementu bojājuma gadījumā tie ir jānomaina pret jauniem elementiem, kas ir brīvi no defektiem. Barošanas kabeļa un kontaktdakšas nomaiņa ir jāveic ražotāja autorizētajā servisa centrā.

### *Norādījumi par ierīces lietošanu*

**BRĪDINĀJUMS!** Sildvirsmā var būt karsta pēc ierīces lietošanas. Nepieskarieties tai, jo pastāv nopietnu apdegumu risks. Pagaidiet, līdz sildvirsmā atdziest. Pagatavojot ēdienus, kuru gadījumā var tikt izmesti karsti pārtikas fragmenti, izmantojiet individuālās aizsardzības līdzekļus, kas aizsargā no apdegumiem. Pārliecinieties, ka grīda ierīces tuvumā nav slidena. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var novest pie nopietnām traumām. Pagatavojot ēdienus, novērojiet tos visu laiku un novērsiet to piedegšanu. Pārtika, kas atstāta bez uzraudzības, var sadegt, kas var kļūt par ugunsgrēka un nopietnu apdegumu iemeslu. Ēdienu pagatavošanas laikā pieskarieties sildvirsmā, tikai izmantojot koka vai plastmasas instrumentus. Instrumentiem ir jāiztur sildvirsmas radītā temperatūra. Ēdienus nedrīkst noņemt un uzlikt ar rokām. Ja ēdiena pagatavošanas laikā vai pēc tās pabeigšanas uz sildvirsmas paliek pārtikas atliekas, noņemiet tās pirms nākamā ēdiena pagatavošanas. Pārtikas atliekas var sadegt, kas noved pie dūmu un nepatīkamas smakas rašanās, kā arī ietekmē pagatavotā ēdiena garšu. Tās var arī kļūt par ugunsgrēka iemeslu. Pārtikas atlieku noņemšanai izmantojiet koka vai plastmasas instrumentus, kas iztur sildvirsmas radīto temperatūru. Neizmantojiet asus vai metāla instrumentus. Šādi instrumenti var sabojāt sildvirsmu. Ja ēdiena pagatavošana prasa tauku izmantošanu, uzsmērējiet eļļu uz sildvirsmas ar mīkstu otiņu. Ierīce nav paredzēta ēdienu pagatavošanai, cepot tos dziļā tauku peldē.

### **IERĪCES LIETOŠANA**

#### *Ierīces uzstādīšana, iedarbināšana un apkalpošana*

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus. Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs tālākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Sagatavojiet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

Ierīce ir aprīkota ar vāku bloķētāju. Ja bloķētājs tiek pārvietots pozīcijā "LOCK" (II), kad vāks ir aizvērts, vāks tiek bloķēts aizvērtā pozīcijā. Bloķētāja pārvietošana pozīcijā "OPEN" (II), ļauj to brīvi atvērt un aizvērt.

Ja bloķējās tiek pārvietots pozīcijā "LOW" vai "HIGH" (III), kad vāks ir atvērts, tas nebūs pilnībā aizvērts, un augšējā sildvirsmā atrodas noteiktā attālumā no apakšējās — zemāk pozīcijas "LOW" gadījumā un augstāk pozīcijā "HIGH" gadījumā.

Nospiediet vāka atvēršanas bloķētajā pogu un turot to nospiestu (IV), var atvērt vāku par 180° leņķi, kas ļauj droši pārvietot sildvirsmas plātību (V). Šādā gadījumā vāka turētājs pilda tā pamata funkciju.

Grils ir aprīkots ar izbīdāmu plātību, kas ļauj savākt, piemēram, taukus, kas rodas ēdiena uzskarsēšanas laikā. Paplāte tiek ievadīta speciāli šim mērķim paredzētajā vietā ierīces pamatnē (VI). Sildvirsmas ir spraugu malā (VII), kas ļauj taukiem notecēt no tās uz paplātes. Vāka pilnīgas atvēršanas gadījumā parūpējieties, lai notecēšanas paplāte atrastos zem abu sildvirsmu spraugām. BRĪDINĀJUMS! Ievērojiet īpašu piesardzību, atverot karstu vāku. Izmantojiet cimdus, kas aizsargā no augstas temperatūras iedarbības.

Pēc barošanas kabeļa kontaktdakšas pievienošanas kontakttīzdzīai uz īsu brīdi iedegas visas vadības paneļa indikatori, pēc tam apgaismojums nodziest, izņemot slēdža apgaismojumu un barošanas indikatoru "POWER", kas sāk pulsēt. Tas nozīmē ierīces barošanu.

Vadības panelis ir skārienjutīgs, pietiek viegli pieskarties pogai, lai iedarbinātu vai izslēgtu funkciju, par kuru atbild izvēlētais poga. Atkārtoti nospiežot slēdzi, tas tiek pastāvīgi izgaismots. Iedegas arī temperatūras indikatori ("TEMP") un indikatori, kas apzīmēti ar ēdiena simboliem: steiks, vista, zivs, sviestmaize, hamburgers. Ierīce ir gatava darba parametru ieviešanai.

Var izmantot programmas vai iestatīt parametrus manuāli.

Izmantojot programmas, nospiediet pogu ar izvēlēto ēdiena veidu, pēc tam nospiediet pogu "OK" vai pagaidiet dažas sekundes, līdz ierīce automātiski sāk darboties izvēlētajā režīmā. Tiek apgaismota tikai izvēlētais programma poga un parādīta noteiktā darbības režīma temperatūra. Aizveriet grila vāku, grils sāk uzkarst, kas var ilgt līdz astoņām minūtēm atkarībā no iestatītās temperatūras un apkārtējās temperatūras.

Indikator "POWER" pulsē sarkanā krāsā. Pēc uzkaršanas pabeigšanas indikators "POWER" sāk degt nepārtraukti un gatavības indikators, kas apzīmēts ar "READY", sāk degt zaļā krāsā. Uz displeja parādās arī laiks. Atveriet ierīces vāku un uzmanīgi novietojiet uz tā pārtikas produktus. Aizveriet vāku un, izmantojiet pogas, kas apzīmētas ar "+" un "-", izvēlieties ēdiena izcepšanas pakāpi: "RARE" — vāji izcepts; "MEDIUM" — vidēji izcepts, "WELL DONE" — labi izcepts. Nospiediet pogu "OK". Grils sāk pagatavot ēdienes atbilstoši iestatītajiem parametriem. Taimeris sāk skaitīties laiku. Pēc ēdiena pagatavošanas beigām ierīce rada trīskāršu skaņas signālu, pārtrauc uzkaršanu un pārslēdzas gaidstāves režīmā. Indikators "POWER" sāk pulsēt sarkanā krāsā un pārējie indikatori nodziest. Atveriet vāku un piesardzīgi noņemiet ēdiena no sildvirsmas.

Tabulā ir norādīti katras programmas parametri.

Ēdiena veids	Temperatūra	Laiks (minūtes:sekundes)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Steiks	230 °C	2:30	3:30	5:00
Vista	220 °C	3:20	5:00	7:00
Zivs	200 °C	—	4:30	6:00
Sviestmaize	210 °C	2:30	3:30	4:30
Hamburgers	220 °C	3:00	4:00	5:00

Manuālo iestatījumu gadījumā izmantojiet pogas, kas apzīmētas ar "+" un "-", lai iestatītu darba temperatūru, pēc tam nospiediet pogu "OK" vai pagaidiet dažas sekundes, līdz automātiski sākas uzkaršana. Aizveriet grila vāku, grils sāk uzkarst, kas var ilgt līdz astoņām minūtēm atkarībā no iestatītās temperatūras un apkārtējās temperatūras. Ja ir jāmaina temperatūra, nospiediet pogu, kas apzīmēta ar "TEMP", un mainiet temperatūru, izmantojot pogas "+" un "-".

Indikator "POWER" pulsē sarkanā krāsā. Pēc uzkaršanas pabeigšanas indikators "POWER" sāk degt nepārtraukti un gatavības indikators, kas apzīmēts ar "READY", sāk degt zaļā krāsā. Atveriet ierīces vāku un uzmanīgi novietojiet uz tā pārtikas produktus. Aizveriet vāku un nospiediet pogu "TIMER", pēc tam izmantojiet pogas "+" un "-", lai iestatītu darbības laiku minūtēs un sekundēs. Pēc laika iestatīšanas nospiediet pogu "OK", lai sāktu ēdiena pagatavošanu. Taimeris sāks skaitīties laiku. Lai mainītu laiku, atkārtoti nospiediet pogu "TIMER" un koriģējiet laiku ar pogām "+" un "-". Pēc ēdiena pagatavošanas beigām ierīce rada trīskāršu skaņas signālu, pārtrauc uzkaršanu un pārslēdzas gaidstāves režīmā. Indikators "POWER" sāk pulsēt sarkanā krāsā un pārējie indikatori nodziest. Atveriet vāku un piesardzīgi noņemiet ēdiena no sildvirsmas.

Ierīce tiek iedarbināta ar temperatūras regulēšanas grozāmo pogu. Pagriežot grozāmo pogu līdz pretestībai virzienā, kas nozīmē minimālo temperatūru "Min", un uzstādot to pozīcijā, kas apzīmēta ar "0", tiek izslēgta sildvirsmas uzskarsēšana.

Pēc ierīces pieslēgšanas barošanas avotam iedegas indikators, kas apzīmēts ar "Power", tas nozīmē, ka ierīce tiek pareizi barota. Pagriežot temperatūras regulēšanas grozāmo pogu virzienā, kas nozīmē maksimālo temperatūru "Max", sākas sildvirsmas uzkaršana, ko signalizē indikatora "Ready" iedegšanās. Pēc iestatītās sildvirsmas temperatūras sasniegšanas indikators "Ready" nodziest.

Ierīcei ir iebūvēts termostats, kas ļauj automātiski uzturēt iestatīto temperatūru. Sildvirsmas uzskarsēšanas sākšanās vienmēr tiek signalizēta ar indikatora "Ready" iedegšanos.

Sildītāja ieslēgšanās biežums ir atkarīgs no iestatītās un apkārtējās temperatūras. Jo augstāka iestatītā temperatūra un jo zemāka

apkārtējā temperatūra, jo biežāk ieslēdzas sildītājs.

Sildvirsmas uzkarst līdz augstai temperatūrai, tās saskare ar atklātām ķermeņa daļām var novest pie nopietniem apdegumiem. Pagatavojot pārtiku, ievērojiet piesardzību, nepieskarieties sildvirsmas, kontrolējiet pagatavojamo pārtiku, izmantojot atbilstošus instrumentus, piemēram, koka vai plastmasas standziņas un lāpstīņas.

Izvēloties instrumentus, jāņem vērā, ka tiem ir jāiztur temperatūra, ko sasniedz sildvirsmas. Neizmantojiet metāla instrumentus un instrumentus ar asām malām. Šādi instrumenti var sabojāt sildvirsmu.

Ierīce ir aprīkota ar divu veidu aizsargierīcēm. Ja lietotājs nespiež nevienu pogu, ierīce automātiski izslēdzas pēc 60 minūtēm pēc pēdējās pogas nospiešanas. Izslēgšanās tiek signalizēta ar visu pogu un indikatoru apgaismojumu un trīskāršu skaņas signālu.

Ierīce automātiski izslēdzas arī tad, ja tā atklāj nepareizības, kas nāk no temperatūras sensoriem. Šādā gadījumā visas pogas tiek apgaismotas un tiek rādīts nepārtraukts skaņas signāls.

#### *Ierīces tehniskā apkope*

**UZMANĪBU!** Veicot visas tehniskās apkopes darbības, ierīcei ir jābūt atslēgtai no barošanas avota. **Šim mērķim izvelciet barošanas kabeļa kontaktakus no tīkla kontaktligzdas.**

Ierīce ir paredzēta pārtikas, kas novietota tieši uz sildvirsmas, pagatavošanai. Ievērojiet atbilstošu higiēnu, lai nodrošinātu pārtikas pagatavošanas drošību.

Abas sildvirsmas var noņemt no pamatnes un vāka. Sildvirsmas fiksatora pogas nospiešana ļauj to demontēt no pamatnes. Abas sildvirsmas var droši mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Sildvirsmas ir jāuzstāda ierīcē pilnīgi sausas. Aizmugurējai sildvirsmas malai ir iegriezumi, kuri ir jāievieto korpusa un vāka āķos (VIII). Pēc tam piespiediet priekšējo malu, lai iedarbotos fiksators. Pareizi uzstādīto sildvirsmu var demontēt, tikai atlaižot fiksatoru.

Sildvirsmas var būt aizsargāta uz transportēšanas un uzglabāšanas laiku ar konservēšanas līdzekļa slāni. Pirms pirmās lietošanas reizes, pēc sildvirsmas tīrīšanas uzkaršējiet to līdz maksimālajai temperatūrai un ļaujiet iztvaikot visām konservēšanas līdzekļa atliekām. Konservēšanas līdzekļa iztvaikošanas laikā var rasties dūmi, tā ir normāla parādība. Tādēļ konservēšanas līdzekļa iztvaikošana ir jāveic vietā ar efektīvu ventilācijas sistēmu. Neieelpojiet konservēšanas līdzekļa izgarojumus.

Pēc konservēšanas līdzekļa iztvaikošanas pabeigšanas atslēdziet ierīci no barošanas avota, pagaidiet, līdz sildvirsmas pilnīgi atdziest, un atkārtoti iztīriet to ar mazgāšanas līdzekli. Tikai pēc tam var izmantot sildvirsmu pārtikas pagatavošanai.

Tīriet sildvirsmu un pārējās ierīces daļas ar lupatiņu, kas samitrināta ar maiga trauku mazgāšanas līdzekļa ūdens šķīdumu. Noņemiet šķīduma atliekas ar lupatiņu, kas samitrināta ar ūdeni. Pēc tīrīšanas pilnīgi nosusiniet ierīci. Tīriet sildvirsmu tieši pēc katras lietošanas reizes, iepriekš ļaujot tai pilnībā atdzist. Iztīriet visas pārtikas atliekas, kas palikušas uz sildvirsmas, tas novērs to piedegšanu atkārtotas lietošanas reizes laikā un ierīces veikspējas samazināšanos.

Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, kodīgas vielas, spirtu, benzīnu vai abrazīvas vielas.

Iztīriet ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

Uzmanību! Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķīdumā.

Izņemiet pilieniņus paplātes no ierīces un iztīriet tās ar trauku mazgāšanas līdzekli zem tekoša ūdens plūsmas vai trauku mazgājamajā mašīnā.

#### *Ierīces uzglabāšana*

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, atslēdziet to no barošanas avota.

Uzglabājiet ierīci iekšstelpās, sargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet ierīci darba pozīcijā. Neuzstādiet ierīces vairākās kārtās. Nelieciet neko uz ierīces tās uzglabāšanas laikā.

#### **TEHNISKIE DATI**

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		67450
Nominālais spriegums	[V~]	220–240
Nominālā frekvence	[Hz]	50/60
Nominālā jauda	[W]	2000
Izolācijas klase		I
Sildvirsmas izmērs	[mm]	290 × 230
Neto svars	[kg]	2,9

## CHARAKTERISTIKA ZAŘÍZENÍ

Elektrický gril je zařízení určené pro ohřívání, opékání a přípravu pokrmů vyžadujících tepelné zpracování. Díky plynulé regulaci teploty v širokém rozsahu můžete nastavit provozní parametry zařízení podle svých potřeb. Gril není určen pro komerční použití. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz grilu závisí na jeho správném používání, proto:

**Před použitím zařízení si přečtěte celou příručku a uschovejte ji.**

Dodavatel neodpovídá za škody nebo úrazy způsobené použitím grilu v rozporu s jeho zamýšleným použitím, nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu. Používání grilu v rozporu s jeho zamýšleným účelem vede také ke ztrátě práv uživatele na smluvní záruku i ke ztrátě práva na zákonnou záruku za vady.

## VBÁVENÍ

Gril je dodáván ve zkompletovaném stavu, nevyžaduje montáž. Před použitím grilu však musí být odstraněny všechny obalové a bezpečnostní prvky určené k zabezpečení během dopravy. Nezbytné jsou rovněž přípravné činnosti popsány v další části příručky.

## VŠEOBECNÉ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Gril je navržen pro domácí použití a je zakázáno ho používat v komerčním využití, např. stravovacích zařízeních. Gril je určeno pouze pro použití uvnitř místností. Nevystavujte gril působení deště ani jiných srážek. Gril slouží pouze k tepelnému zpracování potravin, umístěných přímo na topné desce. Je zakázáno používat gril k jiným účelům, například jako ohříváč potravin v nádobách. Je zakázáno gril svépomocí opravovat, rozebírat nebo upravovat. Veškeré opravy grilu musí být prováděny v autorizovaném servisu. Během práce by měl být gril neustále pod dozorem. **UPOZORNĚNÍ!** Během provozu se gril zahřívá na vysokou teplotu, nedotýkejte se topné desky a stěn grilu, může to způsobit vážné popáleniny. Gril by neměly používat děti mladší než 8 let, osoby se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a osoby bez zkušeností a znalostí grilu. Je to možné pouze v tom případě, že budou pod dohledem nebo jim budou poskytnuty bezpečnostní pokyny tak, aby rizika spojená s používáním grilu byla pro ně srozumitelná. Gril není hračkou pro děti. Děti bez dozoru nemohou gril čistit ani provádět jeho údržbu..

### *Doporučení pro přepravu a instalaci grilu*

Gril smí být umístěn pouze na tvrdém, plochem, rovném a nehořlavém povrchu. Podklad musí vydržet hmotnost samotného grilu a potravin, které jsou v něm umístěny. Je nutné zajistit vzdálenost minimálně 10 cm od bočních stěn zařízení, nad grilem neumísťujte materiály, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Umožní to správnou ventilaci grilu. Neumisťujte ho do blízkosti hran např. stolu. Neumisťujte gril v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů. Neumisťujte nad grilem žádná elektrická zařízení. Během provozu se uvolňuje vodní pára, která může způsobit zkrat v elektrické instalaci a způsobit úraz elektrickým proudem. Je zakázáno vrtat v grilu jakékoli otvory, a provádět jakékoli jiné úpravy zařízení, které nejsou popsány v návodu. Gril přenášejte pouze studený, uchycený za korpus. Gril nepřemísťujte tahem za napájecí kabel. Teplota v místě instalace a používání grilu musí být v rozmezí +10 °C ÷ +38 °C, relativní vlhkost musí být nižší než 90 %, bez kondenzace vodní páry.

### *Pokyny pro připojení grilu k napájení*

Před připojením grilu k napájení se ujistěte, že napětí, frekvence a výkon síťového zdroje

odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku grilu. Zástrčka musí zapadnout do zásuvky. Jakékoliv úpravy zástrčky jsou zakázány. Gril musí být připojen bezprostředně do samostatné síťové zásuvky. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a dvojité zásuvky. Síťový obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou 16 A. Vyhněte se kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Pokud je gril v provozu, musí být napájecí kabel vždy plně rozvinutý a umístěn tak, aby nepředstavoval překážku v provozu zařízení. Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby se vyloučilo nebezpečí zakopnutí o něj. Zásuvka musí být v místě, kde je vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu grilu. Při odpojování zástrčky vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel. Pokud je síťový kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě ji odpojte od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce za účelem výměny. Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Síťový kabel nebo zástrčku nelze opravit, v případě poškození těchto prvků je nutné je vyměnit za nové, bez závad. Výměna napájecího kabelu spolu se zástrčkou musí být provedena autorizovaným servisem výrobce.

### *Doporučení pro používání grilu*

**UPOZORNĚNÍ!** Povrch topné desky může být po použití horký. Nedotýkejte se ho, může to způsobit vážné popáleniny. Vyčkejte, až topná deska zchladne. U přípravy pokrmů, které mohou během tohoto procesu prskat horké kousky potravin, je třeba použít osobní ochranné prostředky, chránící proti opaření. Ujistěte se, že podlaha v blízkosti zařízení není kluzká. Předejdete tak uklouznutí, které může způsobit vážná zranění. Při přípravě pokrmů byste měli pokrmy stále sledovat, zabráníte tak jejich připálení. Potraviny ponechané bez dozoru se mohou připálit, což může být příčinou požáru a nebezpečných popálenin. Během přípravy pokrmů se povrchu desky dotýkejte pouze náčiním ze dřeva nebo plastu. Používané nástroje by měly vydržet teplotu vytvářenou topnou deskou. Je zakázáno sundávat a pokládat potraviny rukou. Pokud na varné desce během přípravy nebo po přípravě zůstanou zbytky potravin, před přípravou dalšího jídla je odstraňte. Zbytky potravin se mohou připálit, jsou příčinou kouře, nepříjemného zápachu a ovlivňují chuť dalšího připravovaného pokrmu. Mohou být také příčinou požáru. K jejich odstranění použijte náčiní ze dřeva nebo plastu, které vydrží teplotu topné desky. Nepoužívejte ostré nebo kovové náčiní. Taková náčiní mohou povrch topné desky poškodit. Pokud příprava pokrmu vyžaduje použití tuku, rozetřete tuk po povrchu topné desky měkkým štětcem. Gril neslouží k přípravě pokrmů smažením ve vysoké vrstvě tuku.

### **OBSLUHA ZAŘÍZENÍ**

#### *Instalace, uvedení do provozu a používání grilu*

Gril rozbalte a všechny obalové prvky odstraňte. Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při pozdější přepravě a skladování grilu.

Gril připravte podle pokynů v části „Údržba grilu“.

Gril má zamykací víko. Pokud je zámek při zavřeném víku posunut do polohy LOCK (II), znamená to, že je víko v zavřené poloze uzamčeno. Po přesunutí zámku do polohy OPEN (I) je možné zámek volně otvírat a zavírat.

Pokud je zámek při otevřeném víku posunut do polohy LOW nebo HIGH (III), znamená to, že víko nebude zcela zavřené a horní plotýnka zůstane v určité vzdálenosti od dolní plotýnky. Nižší v nastavení LOW a vyšší v nastavení HIGH.

Po stisknutí a přidržení tlačítka zámku víka (IV) je možné otevřít kryt o úhel 180 stupňů, dosáhneme tak dvojnásobného povrchu topné desky (V). Rukojeť víka v takové pozici funguje jako její podložka.

Gril má vytahovací odkapávací misku, která umožňuje dočasné uložení např. tuku vypečeného z potravin během grilování. Miska je vložena do zvláštního otvoru v základně zařízení (VI). Topná deska má vroubek v hraně (VII), který umožňuje odtékání tuku z desky do misky. V případě úplného otevření víka se ujistěte, že se odkapávací miska nachází pod vroubkou obou topných desek. **UPOZORNĚNÍ!** Při otevírání vyhřívaného víka buďte obzvláště opatrní. Používejte rukavice, které chrání před vysokými teplotami.

Po zasunutí zástrčky napájecího kabelu do zásuvky se na krátkou chvíli rozsvítí všechny kontrolky ovládacího panelu, potom osvětlení zhasne, s výjimkou osvětlení vypínače a LED kontrolky napájení s označením POWER, která bliká. To jsou signály zapnutí grilu.

Ovládací panel je citlivý na dotyk, ke spuštění nebo zastavení funkce, kterou zvolené tlačítko ovládá, stačí lehký dotyk tlačítka. Dalším stisknutím spínače se spínač rozsvítí. Rozsvítí se také LED kontrolky teploty (TEMP) a LED kontrolky označené symboly potravin: steak, kuře, ryba, sendvič, hamburger. Gril je připraven k zadání provozních parametrů.

Můžete použít přednastavené programy nebo nastavit parametry ručně.

Při použití programů stiskněte tlačítko s požadovaným druhem potraviny a potom stiskněte tlačítko OK nebo počkejte několik sekund, než se režim automaticky spustí. Zvýrazní se pouze tlačítko zvoleného provozního programu a zobrazí se teplota provoznímu režimu přiřazená. Po sklopení víka se gril začne zahřívát, to může v závislosti na nastavené a okolní teplotě trvat až 8 minut. LED kontrolka POWER začne blikat červeně. Po dokončení ohřevu bude LED kontrolka POWER svítit nepřetržitě, LED kontrolka připravenosti READY bude svítit zeleně. Na displeji se zobrazí také čas. Zvedněte víko grilu a potraviny opatrně položte na gril. Víko zavřete a tlačítky označenými „+“ a „-“ zvolte stupeň smažení pokrmu: RARE - málo propečené, MEDIUM - středně propečené, WELL DONE - dobře propečené. Stiskněte tlačítko OK, gril začne zpracovávat pokrmy podle nastavených parametrů. Časovač začne čas odpočítávat. Po dokončení přípravy pokrmu gril třikrát pípne, vypne se ohřívání a gril se přepne do pohotovostního režimu. LED kontrolka POWER začne blikat červeně a ostatní LED kontrolky zhasnou. Zvedněte víko a opatrně pokrm z varné desky vyjměte.

V tabulce jsou uvedeny parametry jednotlivých programů.

Typ potraviny	Teplota	Čas (minuty:sekundy)		
		RARE (málo propečeno)	MEDIUM (středně propečeno)	WELL DOWN (dobře propečeno)
Steak	230 °C	2:30	3:30	5:00
Kuře	220 °C	3:20	5:00	7:00
Ryby	200 °C	-	4:30	6:00
Sendvič	210 °C	2:30	3:30	4:30
Hamburger	220 °C	3:00	4:00	5:00

Při ručním nastavení nastavte provozní teplotu tlačítky „+“ a „-“, potom stiskněte tlačítko OK nebo vyčkejte několik sekund, než se spustí automatický ohřev. Po sklopení víka se gril začne zahřívát, to může v závislosti na nastavené a okolní teplotě trvat až 8 minut. Jestliže je třeba změnit teplotu, stiskněte tlačítko TEMP a teplotu změňte tlačítky „+“ a „-“.

LED kontrolka POWER začne blikat červeně. Po dokončení ohřevu bude LED kontrolka POWER svítit nepřetržitě, LED kontrolka připravenosti READY bude svítit zeleně. Zvedněte víko grilu a potraviny opatrně položte na gril. Sklopte víko a stiskněte tlačítko TIMER, potom tlačítky „+“ a „-“ nastavte provozní dobu v minutách a sekundách. Po nastavení času stiskněte tlačítko OK a gril začne opékat. Časovač začne čas odpočítávat. Jestliže chcete změnit čas, stiskněte znovu tlačítko TIMER a tlačítky „+“ a „-“ čas upravte. Po dokončení přípravy pokrmu gril třikrát pípne, vypne se ohřívání a gril se přepne do pohotovostního režimu. LED kontrolka POWER začne blikat červeně a ostatní LED kontrolky zhasnou. Zvedněte víko a opatrně pokrm z varné desky vyjměte.

Zařízení se spouští otočným knoflíkem regulace teploty. Ohřev topné desky vypnete otočením knoflíku regulace teploty ve směru minimální teploty „Min“ a jeho nastavením do polohy „0“.

Po připojení grilu k napájení se rozsvítí LED kontrolka „Ready“, to znamená, že je ke grilu napájení správně připojeno. Otočením knoflíku regulace teploty ve směru maximální teploty „Max“. Ohřívání topné desky signalizuje rozsvícení LED kontrolky „Ready“.

Jakmile topná deska dosáhne nastavené teploty, LED kontrolka zhasne.

Gril má zabudovaný termostat, který automaticky udržuje nastavenou teplotu. Při každém začátku ohřívání desky se rozsvítí LED kontrolka „Power“.

Frekvence zapínání ohříváče je závislá na nastavené teplotě a teplotě okolí. Čím vyšší je nastavená teplota a čím nižší je okolní teplota, tím častěji se ohříváč zapne.

Topná deska se zahřívá na vysokou teplotu, přímý kontakt s tělem může způsobit vážné popáleniny. Při přípravě jídla buďte opatrní, nedotýkejte se topné desky a kontrolujte připravované potraviny pomocí vhodných náčiní, např. plastických nebo dřevěných kleští nebo lopatek.

Při výběru náčiní je třeba vzít v úvahu, že musí odolávat teplotě, které dosahuje topná deska. Nepoužívejte kovové náčiní nebo náčiní s ostrými hranami. Taková náčiní mohou povrch topné desky poškodit.



Gril má dva typy bezpečnostních funkcí. Pokud uživatel nestiskne žádné tlačítko, gril se automaticky vypne 60 minut po posledním stisknutí tlačítka. Vypnutí signalizuje rozsvícení všech tlačítek, LED kontrolky a trojí pípnutí. Jestliže se na snímačích teploty zjistí anomálie, gril se automaticky vypne V takovém případě se rozsvítí všechna tlačítka a zazní nepřerušovaný zvukový signál.

#### Údržba grilu

**UPOZORNĚNÍ!** Veškeré činnosti související s údržbou je třeba provádět s vypnutým zařízením. **Za tím účelem je třeba vytáhnout zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky ve zdi.**

Gril slouží k přípravě potravin umístěných přímo na topné desce, vzhledem k tomu je nutno zajistit odpovídající hygienické podmínky, aby byla příprava potravin bezpečná.

Obě topné desky lze ze základny a víka vyjmout. Po stisknutí tlačítka západky topné desky je možné ji ze základny vyjmout. Obě varné desky je možné bezpečně mýt v mechanické myčce nádobí. Varné desky musí být ke grilu připevněny zcela suché. Zadní okraj desky má zářezy, které je třeba zasunout do západek v krytu a víku (VIII). Potom zatlačte na přední okraj tak, aby západka zapadla. Správně namontovanou topnou desku nelze vyjmout jinak než uvolněním západky.

Topná deska může být zajištěna pro přepravu a skladování konzervačním prostředkem. Před prvním použitím je třeba topnou desku po očištění zahřát na maximální teplotu a nechat odpařit všechny zbytky konzervačních látek. Při odpařování konzervačních látek může vznikat kouř, je to normální jev. Proto by se toto odpařování mělo provádět na místě s dobrým větráním. Výpary konzervačního prostředku nevdechujte.

Po ukončení odpařování přestane deska kouřit, odpojte gril od elektrické sítě, vyčkejte, až topná deska zcela vychladne a desku ještě jednou omyjte čisticím prostředkem. Teprve potom můžete topnou desku použít pro přípravu pokrmů.

Topná deska a další části zařízení čistěte hadříkem namočeným ve vodě s jemným saponátem. Zbývající vodu se saponátem odstraňte hadříkem namočeným ve vodě. Po vyčištění gril vytřete do sucha. Po každém použití počkejte až deska úplně vychladne a teprve potom ji čistěte. Odstraňte všechny zbytky pokrmů, které zůstanou na desce, zabráníte tak jejich spálení při opětovném použití a rovněž předejdete ztrátě výkonu grilu.

K čištění nepoužívejte žádná rozpouštědla, žiraviny, benzinové čističe ani abrazivní prostředky.

Ventilační otvory vyčistěte vysavačem.

Upozornění! Nikdy neponořujte zařízení do vody nebo jakýchkoliv jiných kapalin.

Odkapávací misky je třeba pro čištění z grilu vyjmout a vyčistit prostředkem na mytí nádobí pod tekoucí vodou nebo v mechanické myčce.

#### Skladování grilu

Pokud gril nebudete delší dobu používat, odpojte ho od napájení.

Gril skladujte v místnosti, chraňte ho před prachem, špínou a vlhkostí. Doporučujeme skladovat gril v originálním obalu.

Gril skladujte v pracovní poloze. Neskladujte tyto výrobky ve vrstvách na sobě. Během skladování na gril nic neodkládejte.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		67450
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 / 60
Jmenovitý výkon	[W]	2000
Třída izolace		I
Rozměr topné desky	[mm]	290 × 230
Čistá hmotnost	[kg]	2,9

## CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA

Elektrický gril je zariadenie, ktoré je určené na ohrievanie, opekanie a na prípravu jedál, ktoré sa tepelne spracúvajú. Vďaka plynulému nastaveniu teploty so širokým rozsahom môžete nastaviť pracovné parametre zariadenia podľa svojich potrieb. Zariadenie nie je určené na profesionálne, komerčné použitie. Správne, spoľahlivé a bezpečné fungovanie zariadenia závisí od správneho používania, a preto:

**Predtým, než začnete zariadenie používať, oboznámte sa s celou používateľskou príručkou a uschovajte ju.**

Za všetky prípadné škody, úrazy či nehody, ktoré vzniknú v dôsledku používania zariadenia nezhodne s jeho určením, následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke, dodávateľ nezodpovedá. Následkom používania zariadenia nezhodne s jeho určením, používateľ stráca práva vyplývajúce z poskytnutej záruky, ako aj práva vyplývajúce z ručenia za nesúlad medzi tovarom a dohodou.

## VYBAVENIE

Zariadenie sa dodáva ako kompletný výrobok a nie je potrebná montáž. Avšak pred začatím používania zariadenia sa musia odstrániť všetky prvky balenia a všetky prepravné zabezpečenia. Musia sa tiež vykonať prípravné činnosti, ktoré sú opísané v ďalšej časti príručky.

## VŠEOBECNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

Zariadenie je navrhnuté a vyrobené na domáce použitie, nesmie sa používať na komerčné účely, napr. v potravinárskych závodoch. Zariadenie je naprojektované na používanie vo vnútri, nesmie sa používať vonku. Zariadenie nevystavujte na pôsobenie atmosférických zrážok. Zariadenie je určené iba na tepelné spracovanie potravín umiestnených priamo na ohrevnej platni. Zariadenie sa nesmie používať iným spôsobom, napr. na zohrievanie potravín umiestnených v nádobách. Zariadenie v žiadnom prípade samostatne neopravujte, nedemontujte alebo neupravujte; je to prísne zakázané. Všetky opravy zariadenia môže vykonať iba autorizovaný servis. Keď zariadenie používate, musí byť pod neustálym dohľadom. **VAROVANIE!** Zariadenie sa pri používaní zohrieva na vysokú teplotu. Keď sa zariadenie používa, nedotýkajte sa ohrevných platin ani stien zariadenia, v opačnom prípade hrozí riziko popálenia. Zariadenie nie je určené na používanie deťmi vo veku do 8 rokov, ani osobami so zníženými fyzickými a rozumovými schopnosťami, ani osobami, ktoré nemajú náležité skúsenosti a znalosti ohľadne používania zariadenia. Ibaže budú pod neustálym dohľadom, alebo budú náležite zaškolené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom, a budú si vedomí rizík, ktoré s používaním zariadenia súvisia. Deti sa so zariadením v žiadnom prípade nesmú hrať. Deti bez dozoru dospelé osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

### *Pokyny týkajúce sa prepravy a montáže zariadenia*

Zariadenie sa môže používať iba na tvrdom, plochom, rovnom a nehorľavom podklade. Podklad musí byť schopný udržať váhu samého zariadenia ako aj potravín, ktoré sú na zariadení položené. Zabezpečte odstup minimálne 10 cm dookola bočných stien zariadenia. Nad zariadením neumiestňujte materiály, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu vysokej teploty. Takým spôsobom zabezpečte správnu ventiláciu zariadenia. Nekladte v blízkosti hrán, napr. stola. Zariadenie nekladte v blízkosti ľahkohorľavých materiálov, napr. závesov alebo záclon. Nad zariadením neumiestňujte žiadne elektrické či elektronické zariadenia. Počas používania sa uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť skrat elektroinštalácie a tiež viesť k zásahu elektrickým prúdom. Do výrobku nevítajte akékoľvek otvory. Zariadenie tiež neupravujte iným spôsobom, než je opísané v príručke. Zariadenie prenášajte vychladené, uchopte za plášť.

Zariadenie nepremiestňujte ťahajúc za napájací kábel. Teplota na mieste montáže a používania zariadenia musí byť v rozsahu od  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ÷  $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť pod 90 % bez kondenzovania vodnej pary.

### *Pokyny týkajúce sa pripojenia zariadenia k napájaniu*

Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu, skontrolujte, či sa napätie, frekvencia a výkon el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia. Zástrčka musí byť kompatibilná so zásuvkou. Zástrčku nijakým spôsobom nepererábajte. Zariadenie pripojíte priamo k jednotlivkej zásuvke el. obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble, rozvodky a dvojité zásuvky. Elektrický obvod musí byť vybavený ochranným vodičom a aspoň 16 A zabezpečením. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s ostrými hranami, horúcimi predmetmi a povrchmi. Keď sa zariadenie používa, napájací kábel musí byť úplne rozvinutý, a musí byť položený tak, aby pri obsluhu zariadenia nezavadzal. Napájací kábel musí byť položený tak, aby nevytváral riziko potknutia. Používaná el. zásuvka musí byť na takom mieste, aby sa z nej dala vždy rýchlo vytiahnuť zástrčka napájacieho kábla zariadenia. Zástrčku vždy vyťahujte uchopením za jej plášť, nikdy ju nevyťahujte ťahaním napájacieho kábla. Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodia, zariadenie okamžite odpojte od el. napätia a obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu, ktorý ich môže vymeniť. Zariadenie s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou v žiadnom prípade nepoužívajte. Napájací kábel alebo zástrčka sa nesmú opravovať, ak sa tieto prvky poškodia, musia sa vymeniť na nové, bezchybné. Napájací kábel spolu so zástrčkou môže vymeniť iba autorizovaný servis výrobcu.

### *Odporúčania týkajúce sa používania zariadenia*

**VAROVANIE!** Ohrevná platňa môže byť po použití horúca. Nedotýkajte sa jej, hrozí riziko popálenia. Počkajte, kým ohrevná platňa vychladne. Keď pripravujete jedlá, pri príprave ktorých môžu fŕkať horúce kúsky, používajte vhodné osobné ochranné prostriedky chrániace pred popálením. Uistite sa, či podlaha v blízkosti zariadenia nie je šmyklavá. Predídete tak pošmyknutiu, následkom ktorého môže dôjsť k nebezpečnému úrazu. Jedlo počas prípravy celý čas sledujte a predídete jeho pripáleniu. Strava bez dozoru sa môže spáliť, čo môže viesť k požiaru alebo k nebezpečným popáleniam. Pri príprave jedál sa povrchu varnej dosky dotýkajte iba s použitím vhodného dreveného alebo plastového náradia. Náradie musí byť odolné voči teplote, ktorú vytvára varná doska. Jedlo na varnú dosku nekladte ani nezbierajte rukami. Ak počas alebo po príprave jedla zostanú na varnej doske zvyšky jedla, pred prípravou ďalšieho jedla ich odstráňte. Zvyšky jedla sa môžu spáliť, následne vzniknúť dym, nepríjemný zápach, a tiež môže negatívne ovplyvniť chuť pripravovaného jedla. Môžu tiež viesť k vzniku požiaru. Odstraňujte ich s použitím dreveného alebo plastového náradia, ktoré je odolné voči pôsobeniu teploty, ktorú vytvára varná doska. Nepoužívajte ostré náradie ani kovové náradie. Také náradie môže poškodiť povrch varnej dosky. Ak pri príprave jedla musíte použiť tuk, naneste ho na povrch varnej dosky vhodným mäkkým štetcom. Zariadenie nie je určené na prípravu jedál smažením v hlbokom oleji.

### **POUŽÍVANIE ZARIADENIA**

#### *Montáž, spustenie a používanie zariadenia*

Zariadenie rozbaľte, úplne odstráňte všetky časti balenia. Odporúčame, aby ste originálne balenie uschovali, môže byť v budúcnosti užitočné, napr. pri preprave a skladovaní zariadenia.

Zariadenie pripravte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Údržba Zariadenia“.

Zariadenie má blokádu pokrievky. Keď je pokrievka zatvorená a presuniete blokádu na polohu LOCK (II), pokrievka je zablokovaná v zatvorenej polohe. Keď blokádu presuniete na polohu OPEN (II), pokrievku môžete slobodne otvárať a zatvárať.

Keď je pokrievka otvorená a presuniete blokádu na polohu LOW alebo HIGH (III), znamená to, že sa nezatvori úplne, a horná ohrevná platňa zostane v určitej vzdialenosti od spodnej platni. Blížšie pri nastavení LOW a vyššie pri nastavení HIGH.

Keď stlačíte a podržíte tlačidlo blokady otvorenia pokrievky (IV), pokrievku môžete otvoriť na 180 stupňov, čím získate ohrevné platne s dvojnásobnou plochou (V). Rúčka pokrievky sa v takom prípade používa ako podstavec.

Gril má výsuvaciu odkvapkavicu tácku, v ktorej sa môže dočasne hromadiť stekajúca kvapalina, napr. tuk vytekajúci počas pečenia. Tácka za zasúva do špeciálneho miesta v podstavci zariadenia (VI). Ohrevná platňa má na okraji (V) škáru, cez ktorú môže unikať tuk z platne do tácky. V prípade, keď zariadenie používate s úplne otvorenou pokrievkou, zabezpečte, aby bola tácka pod škárami oboch ohrevných platní.

**VAROVANIE!** Pri otváraní zohriatej pokrievky zachovávajte náležitú opatrosť. Používajte vhodné rukavice chrániace pred pôsobením vysokej teploty.

Keď zastrčíte zástrčku napájacieho kábla do el. zásuvky na krátku chvíľu zasvietia všetky kontrolky ovládacieho panela, následne sa vypne podsvietenie, okrem podsvietenia zapínača a kontroly napájania, ktorá je označená ako POWER, ktoré budú blikať. To znamená, že je zariadenie pripojené k el. napätiu.

Ovládaci panel je dotykový, stačí len malé stlačenie tlačidla na spustenie alebo vypnutie funkcie, za ktorú zodpovedá vybrané tlačidlo. Keď zapínač opäť stlačíte, podsvietenie bude svietiť. Podsvietenia sa tiež kontroly teploty (TEMP), a tiež kontroly označené symbolmi jedál: stejk, kura, ryba, sendvič, hamburger. Zariadenie je pripravené na zadanie parametrov práce.

Môžete použiť programy alebo nastaviť parametre ručne.

Pri používaní programov stlačte tlačidlo s vybraným typom jedla, a následne stlačte tlačidlo OK alebo počkajte niekoľko sekúnd, kým sa automaticky spustí práca v danom režime. Podsvietí sa iba tlačidlo vybraného programu práce, a tiež sa zobrazí teplota priradená k danému režimu práce. Zatvorte pokrievku grilu, gril sa začne zohrievať, čo môže trvať do 8 minút, podľa nastavenej teploty a teploty prostredia.

Kontrolka POWER bude blikať načerveno. Keď sa zohreje, kontrolka POWER začne svietiť nepretržite, nazeleno začne svietiť kontrolka pripravenosti READY. Na displeji sa zobrazí aj trvanie. Otvorte pokrievku zariadenia a opatrne rozložte pripravované jedlo. Zatvorte pokrievku a tlačidlami „+“ a „-“ vyberte úroveň vysmaženia jedla: RARE – jemne vysmažené, MEDIUM – stredne vysmažené, WELL DONE – silno vysmažené. Stlačte tlačidlo OK, gril začne pripravovať jedlo podľa nastavených parametrov. Časovač začne odpočítavať čas. Po skončení prípravy jedla, zariadenie trikrát vydá zvukový signál, ohrievanie sa zastaví a prepne sa na pohotovostný režim. Kontrolka POWER začne blikať načerveno, a ostatné kontroly zhasnú. Otvorte pokrievku a opatrne stiahnite jedlo z ohrevnej platne.

V tabuľke sú uvedené parametre každého programu.

Typ jedla	Teplota	Trvanie (minúty:sekundy)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Stejk	230 °C	2:30	3:30	5:00
Kuracina	220 °C	3:20	5:00	7:00
Ryba	200 °C	-	4:30	6:00
Sendvič	210 °C	2:30	3:30	4:30
Hamburger	220 °C	3:00	4:00	5:00

V prípade ručného nastavenia, tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovanú prevádzkovú teplotu, a následne stlačte tlačidlo OK alebo počkajte niekoľko sekúnd, kým sa samočinne nespustí ohrievanie. Zatvorte pokrievku grilu, gril sa začne zohrievať, čo môže trvať do 8 minút, podľa nastavenej teploty a teploty prostredia. Keď chcete zmeniť teplotu, stlačte tlačidlo „TEMP“ a tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovanú teplotu.

Kontrolka POWER bude blikať načerveno. Keď sa zohreje, kontrolka POWER začne svietiť nepretržite, nazeleno začne svietiť kontrolka pripravenosti READY. Otvorte pokrievku zariadenia a opatrne rozložte pripravované jedlo. Zatvorte pokrievku a stlačte tlačidlo TIMER, a následne tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadované trvanie v minútach a sekundách. Keď nastavíte trvanie, stlačte tlačidlo OK, spustí sa smaženie jedla. Časovač začne odpočítavať čas. Keď chcete zmeniť trvanie, opäť stlačte tlačidlo TIMER, a tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadované trvanie. Po skončení prípravy jedla, zariadenie trikrát vydá zvukový signál, ohrievanie sa zastaví a prepne sa na pohotovostný režim. Kontrolka POWER začne blikať načerveno, a ostatné kontroly zhasnú. Otvorte pokrievku a opatrne stiahnite jedlo z ohrevnej platne.

Zariadenie sa spúšťa regulačným kolieskom teploty. Otočením kolieska dokonca smerom, ktorý označuje minimálnu teplotu „Min“ a nastavením v polohe označenej „0“ vypnete zohrievanie platne.

Keď výrobok pripojíte k el. napätiu, zasvieti kontrolka „Power“, znamená to, že zariadenie je správne pripojené k el. napätiu. Otočením kolieska smerom, ktorý označuje maximálnu teplotu „Max“. Ohrevná doska sa začne zohrievať, čo signalizuje svietenie kontroly „Ready“. Keď ohrevná platňa dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka „Ready“ zhasne.

Zariadenie má integrovaný termostat umožňujúci samočinné udržiavanie nastavenej teploty. Vždy, keď sa ohrevná doska zohrieva, kontrolka „Power“ svieti.

Spúšťanie a vypínanie zohrievania závisí od nastavenej teploty ako aj teploty prostredia. Čím je nastavená vyššia teplota a teplota prostredia nižšia, tým sa zohrievanie varnej dosky bude spúšťať častejšie.

Varná doska sa zohrieva na vysokú teplotu, prípadný kontakt s nezakrytým teplom môže spôsobiť vážne popálenie. Pri príprave jedla zachovávajte náležitú opatrnosť, nedotýkajte sa varnej dosky, a pripravované jedlo kontrolujte vhodným náradím, napr. plastovými alebo drevenými kliešťami alebo lopatkami.

Pri výbere vhodného náradia zohľadnite, aby bolo odolné voči teplote, na akú sa varná doska zohrieva. Nepoužívajte kovové náradie ani náradie s ostrými hranami. Také náradie môže poškodiť povrch varnej dosky.

Zariadenie má dva typy ochrany. Ak používateľ nestlačí žiadne tlačidlo, zariadenie sa samočinne vypne po 60 minútach od posledného stlačenia tlačidla. Vypnutie bude signalizovať podsvietenie všetkých tlačidiel a kontroliek, a trojnásobný zvukový signál. Zariadenie sa tiež samočinne vypne, ak snímače teploty detegujú nejaké nezrovnalosti. V takom prípade sa podsvietia všetky tlačidlá, a zaznie nepretržitý zvukový signál.

#### Údržba zariadenia

**POZOR!** Všetky činnosti súvisiace s údržbou vykonávajte iba vtedy, keď je zariadenie úplne odpojené od el. napätia. **Preto vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.**

Zariadenie je určené na prípravu potravín, ktoré sa umiestňujú priamo na varnej dosky, preto zachovávajte náležitú hygienu, aby pripravené jedlo bolo bezpečné.

Obe ohrevné platne môžete zdemontovať z podstavca a pokrievky. Keď stlačíte tlačidlo západky ohrevnej platne, môžete platňu vybrať z podstavca. Obe ohrevné platne môžete bezpečne umývať v umývačke riadu. Ohrevné dosky môžete vložiť do zariadenia iba vtedy, keď sú úplne vysušené. Zadný okraj dosky má drážky, ktoré musia zapadnúť do hákov v plášti a pokrievke (VIII). Potom pritlačte predný okraj tak, aby západka zapadla. Správne namontovaná ohrevná platňa sa nedá vybrať inak, než uvoľnením západky. Varnú dosku môžete pred prepravou alebo skladovaním ošetriť vhodným konzervačným prípravkom. Pred prvým použitím, po očistení, varnú dosku zohrejte na maximálnu teplotu a umožnite, aby sa zvyšky konzervačného prípravku úplne odparili. Pri vyparovaní konzervačného prípravku môže vzniknúť dym, je to normálny jav. Preto vyparovanie vykonajte na mieste v dobrou ventiláciou. Nevychudajte výpary konzervačného prípravku.

Keď sa prípravok vyparí, tzn. prestane sa uvoľňovať dym, zariadenie odpojte od el. napätia, počkajte, kým varná doska úplne vychladne a varnú dosku opätovne vyčistíte vhodným čistiacim prostriedkom. Až potom môžete varnú dosku používať na prípravu jedla.

Varnú dosku a ostatné časti zariadenia umývajte jemnou handričkou navlhčenou jemným roztokom prostriedku na umývanie riadu. Zvyšok roztoku poutierajte handričkou navlhčenou vodou. Zariadenie po čistení poutierajte dosucha. Varnú dosku čistíte po každom použití, predtým počkajte, kým úplne vychladne. Odstráňte všetky zvyšky potravín, ktoré zostali na doske, takým spôsobom zabránite, aby sa pri opätovnom použití dosky pripálili, a tiež predídete zníženiu účinnosti zariadenia.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín alebo drsné prípravky.

Ventilačné prieduchy čistíte vysávačom.

Pozor! Zariadenie nikdy neponárajte do vody alebo do žiadnej inej kvapaliny.

Odkvapkávacia tlačka pred čistením vysuňte zo zariadenia a umyte ich prostriedkom na umývanie riadu prúdom vody alebo v mechanickej umývačke.

#### Skladovanie zariadenia

Keď zariadenie nebude dlhší čas používať, odpojte ho od el. napätia.

Zariadenie počas skladovania uschovávajte v miestnostiach, chráňte pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúčame, aby ste zariadenie uschovávali v originálnom balení.

Zariadenie skladujte v pracovnej polohe. Výrobky neukladajte na seba vo vrstvách. Na výrobok počas skladovania nič nekladte.

#### TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		67450
Menovité napätie	[V~]	220 – 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 / 60
Menovitý príkon	[W]	2000
Trieda izolácie (ochrany krytom)		I
Rozmery ohrevnej platne	[mm]	290 × 230
Čistá hmotnosť	[kg]	2,9

## TERMÉK JELLEMZŐI

Az elektromos grillsütő hőkezelést igénylő ételek felmelegítésére, sütésére és elkészítésére szolgál. A fokozatmentes hőmérséklet-beállításnak köszönhetően a munkaparaméterek hozzáigazíthatók az egyéni igényekhez. A termék nem kereskedelmi célú használatra készült. A termék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

### A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági szabályok és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából és a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget. A termék nem rendeltetésszerű használata a garancia és a szavatosság elvesztésével jár.

## TARTOZÉKOK

A termék teljesen kerül szállításra és nem igényel összeszerelést. A termék használata előtt távolítsa el a csomagolást és a szállítás időtartamára felhelyezett biztonsági elemeket. Hajtsa végre a használati útmutató további részében részletezett felkészítő lépéseket.

## ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI SZABÁLYOK

A termék háztartási használatra készült és nem vehető igénybe kereskedelmi célokra, pl. vendéglátó egységekben. A termék kizárólag beltéri használatra lett tervezve. Ne tegye ki a terméket eső vagy egyéb csapadék hatásának. A termék kizárólag a közvetlenül a sütőlapra helyezett ételek hőkezelésére szolgál. Tilos a terméket egyéb módon, például edényben található ételek felmelegítésére használni. Tilos a készülék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A terméken javítási munkálatokat kizárólag hivatalos szerviz végezhet. Használat közben a termék ne maradjon felügyelet nélkül. **FIGYELEM!** A termék használat közben magas hőmérsékletet ér el, ilyenkor nem szabad a termék sütőlapjához érni, mivel az égési sérülést okozhat. A készüléket csak akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.

### *Szállítással és a termék beüzemelésével kapcsolatos ajánlások*

A termék kizárólag kemény, sima, egyenletes és nem éghető felületre helyezhető. A felületnek megfelelő teherbírással kell rendelkeznie, hogy magát a készüléket és a ráhelyezett ételt is elbírja. Biztosítson legalább 10 cm szabad helyet a termék oldalfalainál, ne helyezzen a termék felé olyan anyagot, amely nem áll ellen a magas hőmérsékletnek. Ez lehetővé teszi a megfelelő szellőzést. Ne helyezze peremhez, pl. asztal pereméhez közel. Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok, pl. függönyök vagy sötétítők közelébe. Ne helyezzen a termék felé semmilyen elektromos készüléket. Működés közben vízgőz keletkezik, amely rövidzárlatot okozhat az elektromos rendszerekben, valamint áramütéshez is vezethet. Tilos a termékben bármilyen lyukat fúrni, valamint az útmutatóban feltüntetetteken túl módosítani. A terméket kizárólag lehűlt állapotban szabad áthelyezni, a háznál fogva. Tilos a tápkábel meghúzásával áthelyezni a terméket. A hőmérséklet a termék beüzemelésének és használatának helyén legyen +10 °C és +38 °C fok közötti, a vízlecsapódás nélküli relatív páratartalom pedig ne haladja meg a 90%-ot.

### *Ajánlások a termék áramhoz való csatlakoztatásával kapcsolatban*

A termék áramba helyezése előtt győződjön meg, hogy az áramforrás feszültsége, frekvenciája és határfoka megfelel-e a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A dugónak illeszkednie kell az aljzathoz. Tilos a dugó bármilyen nemű módosítása. A terméket közvetlenül egy egyaljzatos elektromos konnektorhoz kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. A betápláló hálózat áramköre rendelkezzen földeléssel és egy legalább 16 A-es biztosítóval. Kerülje a tápkábel éles peremekkel vagy forró tárgyakkal és felületekkel való érintkezését. A termék használatakor a hálózati kábel legyen mindig teljesen kiegyenesítve és úgy elhelyezve, hogy ne akadályozza a termék biztonságos használatát. A hálózati kábel nem jelenthet botlásveszélyt. A hálózati dugaszolóaljzat legyen olyan helyen, hogy mindig lehetséges legyen a termék hálózati kábelének gyors kihúzása. A hálózati kábel dugaszát mindig a dugasznál, soha ne a vezetéknél fogva húzza ki. Ha a hálózati kábel vagy a dugasz megsérül, azonnal ki kell húzni az áramból, és csere céljából fel kell venni a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével. Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a dugasz sérült. A tápvezeték és a dugó nem javítható, ezeknek az alkatrészeknek a sérülésekor mindig új, sérülésmentes alkatrészt kell beszerezni. A tápkábel dugóval együtt történő cseréjét a gyártó hivatalos szervizének kell végrehajtania.

### *A termék használatára vonatkozó ajánlások*

**FIGYELEM!** A sütőlap felülete a használatot követően forró lehet. Nem szabad hozzányúlni, mivel az égési sérüléseket okozhat. Várja meg, hogy a sütőlap lehűljön. Olyan ételek elkészítésekor, amelyek a hőkezelés során forró ételdarabok kidobásával járhatnak, viseljen megfelelő, égési sérülés ellen védelmet nyújtó személyi védőfelszerelést. Győződjön meg arról, hogy a padló a készülék közelében nem csúszik. Ez segít megelőzni a megcsúszást, mely komoly sérüléshez vezethet. Ételek elkészítésekor folyamatosan felügyelje a folyamatot és ne hagyja, hogy az étel odaégni. A felügyelet nélkül hagyott étel odaéghet és ezáltal tüzet vagy komoly égési sérüléseket okozhat. Az ételek elkészítésekor kizárólag fából vagy műanyagból készült eszközzel érintse meg a sütőlap felületét. Ezek az eszközök ellen kell hogy álljanak a sütőlap hőmérsékletének. Tilos az ételt kézzel levenni és felhelyezni a sütőlapra. Ha az étel elkészítését követően a sütőlapon ételmaradványok maradnak, a következő étel elkészítése előtt távolítsa azokat el. Az ételmaradványok odaéghetnek, füst és kellemetlen szag keletkezhet, valamint az elkészített étel íze is megváltozhat. Tűz kialakulásához is vezethetnek. Az ételmaradványok eltávolításához fából vagy műanyagból készült eszközt használjon, mely ellenáll a sütőlap hőmérsékletének. Ne használjon éles és fémből készült eszközt. Az ilyen eszközök felsérthetik a sütőlap felületét. Ha az étel elkészítéséhez zsírra van szükség, puha ecsettel kenje azt szét a sütőlap felületén. A termék nem használható ételek bő zsírban való sütésére.

### **A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA**

#### *A termék üzembe helyezése, bekapcsolása és használata*

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást. Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

A terméket a „Készülék karbantartása” fejezetben található útmutatónak megfelelően készítse elő.

A készülék fedélretesszel van ellátva. Ha a fedél lehajtása után a retesz LOCK (II) helyzetbe kerül, a fedél zárt helyzetben retezelve van. A retesz OPEN (II) helyzetbe állításakor szabadon kinyitható és zárható a fedél.

Ha a fedél felnyitásakor a reteszt LOW vagy HIGH (III) helyzetbe állítja, az nem fog teljesen lezáródni, és a felső sütőlap bizonyos távolságra marad az alsó sütőlaptól. LOW helyzetben alacsonyabban, HIGH helyzetben pedig magasabban.

A fedélylított retesz gombjának (IV) lenyomása után a fedél 180 fokban kinyitható, ami lehetővé teszi a sütőlap felületének megduplázását (V). A fedél fogantyúja ebben az esetben a fedél alapjaként funkcionál.

A grill egy kihúzható csepegtető tálcával rendelkezik, mely lehetővé teszi pl. az ételből kifolyó zsír felfogását. A tálcát az erre a célra kialakított nyílásba tolhatja be, a készülék alapjában (VI). A sütőlap pereme egy helyen meg van szakítva (VII), ami lehetővé teszi a zsír lefolyását a tálcába. A fedél teljes felnyitása esetén ügyeljen arra, hogy a csepegtető tálcát mindkét sütőlap peremének megszákítása alatt legyen.

**FIGYELEM!** A felforrósodott fedél kinyitásakor különösen óvatosan járjon el. Viseljen magas hőmérséklet ellen védelmet nyújtó védőkesztyűt.

Miután a tápkábel bedugta a konnektorba, a kezelőpanel összes visszajelző lámpája rövid ideig világítani fog, majd a háttérvilágítás kikapcsol, kivéve a kapcsológomb és a POWER visszajelző lámpát, amelyek villogni fognak. Ez azt jelenti, hogy a készülék áram alatt van.

A kezelőpanel érintős, elegendő a gyenge megérintése az adott gombhoz rendelt funkció be- és kikapcsolásához.

A kapcsoló ismételt megnyomása után a világítás állandó lesz. A hőmérséklet (TEMP) és az élelmiszer-szimbólumokkal ellátott visszajelzők is világítani fognak: steak, csirke, hal, szendvics, hamburger. A készülék készen áll a működési paraméterek kiválasztására.

Használhatja a programokat, vagy kézzel is beállíthatja a paramétereket.

A programok használatakor nyomja meg a gombot a kiválasztott ételtípussal, majd nyomja meg az OK gombot, vagy várjon néhány másodpercet az adott üzemmód automatikus elindításáig. Csak a kiválasztott program gombja fog világítani, és az adott munkamódnak megfelelő hőmérséklet jelenik meg. Zárja le a grill fedelét, a grill melegedni kezd, ami a beállított hőmérséklettől és a környezeti hőmérséklettől függően akár 8 percig is eltarthat.

A POWER lámpa pirosan villogni fog. A felfűtés befejezése után a POWER lámpa folyamatosan világít, a READY visszajelző lámpa pedig folyamatosan zölden világít. A kijelzőn megjelenik az idő is. Nyissa ki a készülék fedelét, és óvatosan helyezze rá az ételt. Zárja le a fedelet, és válassza ki az étel átsütésének fokát a „+” és „-” gombok segítségével: RARE – gyengén átsütött, MEDIUM – közepesen átsütött, WELL DONE – jól átsütött. Nyomja meg az OK gombot, és a grill elkezd a beállított paramétereknek megfelelő sütést. Az időzítő megkezd a visszaszámlálást. A sütés befejezése után a készülék háromszor hangjelzést ad, leállítja a fűtést, és készenléti üzemmódba kapcsol. A POWER jelzőlámpa pirosan villog, a többi lámpa pedig kialszik. Nyissa ki a fedelet, és óvatosan vegye le az ételt a sütőlapról.

A táblázat az egyes programok paramétereit mutatja.

Étel típusa	Hőmérséklet	Idő (perc:másodperc)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Steak	230 °C	2:30	3:30	5:00
Csirke	220 °C	3:20	5:00	7:00
Hal	200 °C	-	4:30	6:00
Szendvics	210 °C	2:30	3:30	4:30
Hamburger	220 °C	3:00	4:00	5:00

Kézi beállítás esetén állítsa be az üzemi hőmérsékletet a „+” és „-” gombok segítségével, majd nyomja meg az OK gombot, vagy várjon néhány másodpercet, amíg a felfűtés automatikusan elindul. Zárja le a grill fedelét, a grill melegedni kezd, ami a beállított hőmérséklettől és a környezeti hőmérséklettől függően akár 8 percig is eltarthat. Ha módosítani szeretné a hőmérsékletet, nyomja meg a TEMP gombot, és módosítsa a „+” és „-” gombokkal.

A POWER lámpa pirosan villogni fog. A felfűtés befejezése után a POWER lámpa folyamatosan világít, a READY visszajelző lámpa pedig folyamatosan zölden világít. Nyissa ki a készülék fedelét, és óvatosan helyezze rá az ételt. Zárja be a fedelet, és nyomja meg a TIMER gombot, majd a „+” és „-” gombokkal állítsa be a működési időt percekben és másodpercekben. Az idő beállítása után nyomja meg az OK gombot az étel sütésének megkezdéséhez. Az időzítő megkezd a visszaszámlálást. Az idő módosításához nyomja meg ismét a TIMER gombot, és állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal. A sütés befejezése után a készülék háromszor hangjelzést ad, leállítja a fűtést, és készenléti üzemmódba kapcsol. A POWER jelzőlámpa pirosan villog, a többi lámpa pedig kialszik. Nyissa ki a fedelet, és óvatosan vegye le az ételt a sütőlapról.

A készülék a hőmérsékletszabályozó forgatógombbal kapcsolható be. A forgatógomb ütközésig való elforgatása a „Min” irányba és a „0” jelöléssel ellátott állásba való kapcsolása leállítja a sütőlap melegítését.

A termék áramforráshoz való csatlakoztatását követően kigyullad a „Power” lámpa, mely a tápellátás helyességére utal. A hőmérsékletszabályozó forgatógomb elforgatása a maximális hőmérsékletet jelző „Max” irányba megkezdődik a sütőlap felmelegítése, melyet a „Ready” jelzőlámpa kigyulladás jelez. Amikor a sütőlap eléri a beállított hőmérsékletet, a „Ready” visszajelző lámpa kialszik.



A termék egy beépített termosztáttal rendelkezik, mely lehetővé teszi a megadott hőmérséklet automatikus megtartását. A sütőlap felmelegítési folyamatát mindig a „Ready” lámpa kigyulladás jelezi.

A fűtőelem bekapcsolásának gyakoriságát a beállított hőmérséklet és a környezeti hőmérséklet befolyásolja. Minél nagyobb a beállított hőmérséklet és minél alacsonyabb a környezeti hőmérséklet, annál gyakrabban fog a fűtőelem bekapcsolni.

A sütőlap magas hőmérsékletet ér el, a fedetlen testrésszel való érintkezése komoly égési sérülést okozhat. Az étel elkészítésekor legyen óvatos, ne érjen hozzá a sütőlaphoz, az elkészítés alatt álló ételt pedig megfelelő eszközökkel, pl. műanyagból vagy fából készült csipesszel vagy lapáttal érintse meg.

Az eszközt úgy válassza ki, hogy az ellenálljon a sütőlap által elért hőmérsékletnek. Ne használjon fémből készült vagy éles peremű eszközt. Az ilyen eszközök felsérthetik a sütőlap felületét.

A készülék kétféle védelemmel rendelkezik. Ha a felhasználó nem nyomja meg semelyik gombot, a készülék 60 perccel az utolsó gombnyomás után automatikusan kikapcsol. A kikapcsolást az összes gomb és lámpa világlátása, valamint három hangjelzés jelezi.

A készülék automatikusan kikapcsol, ha a hőmérséklet-érzékelők rendellenességét észlelnek. Ebben az esetben az összes gomb világit, és folyamatos sípolás hallható.

#### Termék karbantartása

**FIGYELEM!** A termékben csak akkor szabad karbantartási munkát végezni, ha az nincs áramforráshoz csatlakoztatva. E célból húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból.

A termék közvetlenül a sütőlaphoz helyezett étel elkészítésére szolgál, ezért megfelelő higiéniai körülményeket kell biztosítani, hogy az étel elkészítése biztonságos legyen.

Mindkét sütőlap levehető az alapról és a fedélről. A sütőlap a reteszelőgomb megnyomásával távolítható el az alapról. Mindkét sütőlap mosogatógépben tisztítható. A sütőlapokat csak teljesen szárazon lehet beszerezni. A lap hátoldalán bemélyedések találhatók, amelyeket be kell illeszteni a ház és a fedél kampóiba (VIII). Ezután nyomja le az elülső peremét a retesz aktiválásához. A megfelelően felszerelt sütőlap csak a retesz kioldásával vehető ki.

A sütőlap a szállítás és raktározás idejére konzerválószerrel védhető. Az első használat előtt, a tisztítást követően melegítse fel a sütőlapot maximális hőmérsékletre és várja meg, hogy a konzerválószer maradéktalanul elpárologjon. A párolgó konzerválószer füst keletkezéséhez vezethet, ez természetes jelenségnek számít. A fentiekre való tekintettel a konzerválószer eltávolítását hatékony szellőzéssel rendelkező helyiségben végezze el. Ne lélegezze be a párolgó tartósítószert.

A párologtatást követően a füst eláll, húzza ki a terméket az áramból, várja meg, hogy a sütőlap teljesen lehűljön és ismét tisztítsa meg a sütőlap felületét tisztítószerezrel. Csak ezt követően használja a sütőlapot étel elkészítésére.

A sütőlapot és a termék egyéb részeit gyengéd mosószeres vízben átitatott szivaccsal mossa. A tisztítószeres víz maradványait vízben átitatott törölkendővel távolítsa el. A termék tisztítását követően törölje azt szárazra. A sütőlapot minden használat után tisztítsa le a teljes lehűlést követően. Távolítsa el a sütőlaphoz az esetleges ételmaradványokat, ez megakadályozza az odaégésüket a következő használat során, továbbá megakadályozza a termék hatékonyságának csökkenését.

Tisztításkor ne használjon oldószert, maró hatású szert, alkoholt, benzint vagy súroló hatású szert.

A szellőzőnyílásokat porszívóval tisztítsa.

Figyelem! Soha ne merítse a terméket vízbe vagy egyéb folyadékba.

A csepegtető tálcát tisztítás előtt vegye ki a termékből és mossa meg folyóvíz alatt mosószerrel, vagy helyezze mosogatógépbe.

#### Termék tárolása

Ha a termék hosszabb ideig használaton kívül marad, húzza ki az áramból.

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett helyen tárolja. Ajánlott a terméket a gyári csomagolásban tárolni.

A készüléket munkavégzési helyzetben tárolja. Ne rakásolja a készüléket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

#### MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		67450
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 / 60
Névleges teljesítmény	[W]	2000
Érintésvédelmi osztály		I
Sütőlap mérete	[mm]	290 × 230
Nettó tömeg	[kg]	2,9

## SPECIFICAȚIA APARATULUI

Grătarul electric este un aparat destinat încălzirii, gătirii și preparării unor alimente care necesită procesare termică. Datorită gamei largi și reglării fine a temperaturii, puteți ajusta parametrii de lucru ai aparatului în conformitate cu necesitățile dumneavoastră. Acest aparat nu este destinat aplicațiilor comerciale. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare ar trebui să

**Citiți întregul manual cu instrucțiuni înainte de prima utilizare a aparatului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.**

Furnizorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau nerespectarea regulamentelor de siguranță și a recomandărilor din acest manual. Utilizarea aparatului pentru alte scopuri în afara celor pentru care este destinat poate duce la pierderea drepturilor de garanție ale utilizatorului.

## ECHIPAMENT

Aparatul este livrat în stare completă și nu necesită montare. Cu toate acestea, înainte de utilizarea aparatului, este necesar să îndepărtați toate elementele de ambalaj și transport. Sunt necesare de asemenea activitățile pregătitoare descrise mai încolo în acest manual.

## INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU UTILIZARE

Aparatul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering. Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu-l expuneți la ploaie sau alte forme de precipitații. Aparatul poate fi folosit doar pentru încălzirea alimentelor plasate direct pe plită. Este interzis să folosiți aparatul în alt mod, de exemplu pentru încălzirea alimentelor aflate în interiorul unui vas. Este interzis să reparați, demontați sau modificați aparatul cu mijloace proprii. Toate reparațiile efectuate asupra aparatului trebuie făcute la un centru de service autorizat. Țineți aparatul sub observație constantă în timpul funcționării. **AVERTIZARE!** În timpul funcționării, aparatul se încălzește la temperatură ridicată, nu atingeți plita sau pereții săi în timpul funcționării deoarece se pot produce arsuri grave. Acest aparat poate fi folosit de către copii în vârstă de minim 8 ani și de orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul decât dacă sunt supravegheate sau dacă li se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului astfel încât să înțeleagă posibilele pericole legate de utilizare. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.

### *Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului.*

Aparatul trebuie plasat doar pe o suprafață plată, dreaptă și neinflamabilă. Suprafața trebuie să poată suporta greutatea aparatului în sine și a alimentelor plasate pe el. Asigurați-vă că există o distanță minimă de 10 cm în jurul pereților laterali ai aparatului și nu puneți deasupra aparatului materiale care nu sunt rezistente la temperatură ridicată. Aceasta va permite ventilația corespunzătoare a grătarului. Nu puneți grătarul în apropierea marginii, de exemplu, pe o masă. Nu puneți aparatul aproape de materiale inflamabile, de exemplu, perdele sau draperii. Deasupra aparatului nu trebuie amplasat niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării se degajă vapori, care pot provoca scurtcircuit în instalația electrică și electrocutare. Este interzis să dați găuri în aparat și să faceți orice modificări care nu sunt descrise în acest manual. Deplasați aparatul doar după răcire, ținând de carcasă. Nu deplasați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Temperatura la locul de instalare și funcționare a aparatului

trebuie să fie în domeniul + 10 °C până la +38 °C, umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condensarea vaporilor de apă.

### *Instrucțiuni pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare electrică*

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul în orice mod. Aparatul trebuie conectat direct la o priză simplă de perete a rețelei electrice. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu siguranță de 16 A. Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafețe fierbinți. În timpul funcționării, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna întins complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât cablul de alimentare să nu devină un obstacol timpul utilizării. Cablul electric trebuie plasat astfel încât să nu prezinte risc de împiedicare. Priza electrică de alimentare trebuie amplasată într-o poziție unde este întotdeauna posibil să scoateți rapid ștecherul cablului de alimentare din priză. Trageți întotdeauna ștecherul din priză ținând doar de carcasă, niciodată nu trageți de cablu. Dacă cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să deconectați imediat de la rețea și să contactați centrul de service autorizat al producătorului pentru înlocuirea lor. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu se pot repara și trebuie să le înlocuiți cu un cablu de alimentare nou dacă aceste componente sunt deteriorate. Toate reparațiile sau înlocuirile cablului de alimentare și ștecherului trebuie făcute la un centru de service autorizat al producătorului.

### *Recomandări pentru utilizarea aparatului*

**AVERTIZARE!** Suprafața plitei poate fi fierbinte după utilizare. Nu îl atingeți, deoarece poate provoca arsuri grave. Lăsați plita să se răcească. La prepararea alimentelor care pot împrăscia fragmente fierbinți trebuie să purtați echipament individual de protecție pentru protecție împotriva arsurilor. Asigurați-vă că pardoseala în vecinătatea aparatului nu este alunecoasă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave. Țineți sub observație permanent alimentele pentru a preveni arderea lor în timpul preparării. Dacă nu sunt supravegheate, alimentele se pot arde, provocând incendii și arsuri grave. La prepararea alimentelor, atingeți suprafața plitei doar cu ustensile din metal sau lemn. Ustensilele trebuie să poată rezista la temperatura generată de plită. Este interzis să scoateți sau aranjați alimentele folosind mâinile. În cazul în care rămân alimente pe plită în timpul sau după preparare, îndepărtați resturile înainte de pregătirea altor alimente. Resturile de alimente se pot arde, provocând fum, miros neplăcut și afectând gustul alimentelor preparate. De asemenea ele pot provoca un incendiu. Pentru îndepărtarea lor, folosiți instrumente din lemn sau plastic rezistente la temperatura generată de plită. Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățare. Unele ustensile pot deteriora suprafața plitei. În cazul în care prepararea alimentelor necesită utilizarea uleiului, întindeți-l pe suprafața plitei cu o perie moale. Aparatul nu poate fi folosit pentru prepararea alimentelor prin prăjire în baie de ulei.

## UTILIZAREA APARATULUI

### Instalarea, pornirea și utilizarea aparatului

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet. Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Pregătiți aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

Aparatul are o închizătoare pentru capac. Dacă închizătoarea este deplasată pe poziția LOCK (II) când capacul este închis, acest lucru indică faptul că capacul este în poziția închisă. Prin plasarea închizătorii pe poziția OPEN (II), se poate închide și deschide liber capacul.

Prin plasarea închizătorii pe poziția LOW sau HIGH (III) când capacul este deschis, el nu se va închide complet și plita superioară va rămâne la anumită distanță față de plita inferioară. Mai coborâtă în cazul LOW și mai ridicată în cazul HIGH.

După apăsarea și ținerea apăsată a butonului de deschidere a capacului (IV) este posibil să deschideți capacul la un unghi de 180 de grade, ceea ce face posibil să se dubleze suprafața plitei (IV). Atunci, mânerul capacului funcționează ca o bază pentru capac. Grătarul are o tavă de scurgere care permite păstrarea temporară a grăsimii scurse în timpul încălzirii. Tava se introduce într-un locaș special din baza aparatului (VI). Plita are o fantă în margine (VII) care permite scurgerea grăsimii de pe plită în tavă. În cazul în care capacul este complet deschis, asigurați-vă că tava se află sub fanta ambelor plite.

**AVERTIZARE!** Trebuie să procedați cu deosebită atenție la deschiderea capacului fierbinte. Folosiți doar mănuși care protejează împotriva efectelor temperaturii ridicate.

Când cablul de alimentare este introdus în priză, toate lămpile de pe panoul de comandă se aprind pentru scurtă vreme, apoi se sting cu excepția lămpii comutatorului și lămpii indicatoare de alimentare marcată cu POWER, care va clipi intermitent. Aceasta înseamnă că aparatul este alimentat.

Panoul de comandă este sensibil la atingere, cu o ușoară atingere de buton se pornește sau oprește funcția pentru care este responsabil butonul selectat.

Prin încă o apăsare a comutatorului de alimentare de aprinde iluminatul de fundal al afișajului. Indicatoarele de temperatură (TEMP) și cele marcate cu simbolul alimentare: friptură, pui, pește, sandviș, hamburger se vor aprinde de asemenea. Aparatul este gata de introducerea parametrilor de lucru.

Puteți folosi programele sau seta manual parametrii.

La utilizarea programelor, apăsați butonul cu tipul de alimente ales, apoi apăsați butonul OK sau așteptați câteva secunde pentru pornirea automată a funcționării în modul respectiv. Doar butonul cu programul de lucru selectat va fi marcat și se va afișa temperatura alocată modului de operare respectiv. Închideți capacul grătarului, grătarul va începe să se încălzească, ceea ce poate dura până la 8 minute în funcție de temperatura setată și temperatura ambiantă,

Indicatorul "POWER" va clipi intermitent în culoarea roșie. Când încălzirea este finalizată, lampa indicatoare POWER se aprinde continuu, lampa indicatoare READY va fi aprinsă în culoarea verde. Timpul va apărea pe ecran. Deschideți capacul aparatului și introduceți cu atenție alimente în el. Închideți capacul și folosiți butoanele marcate cu "+" și "-" pentru a selecta gradul de frigare: RARE – fript ușor, MEDIUM – fript moderat, WELL DONE – fript avansat. Apăsați butonul OK, grătarul va începe să prepare alimente în conformitate cu parametrii setați. Timerul va începe contorizarea timpului. Când prepararea este finalizată, aparatul va emite de trei ori un semnal acustic, va opri încălzirea și se va decupla în modul standby. Lampa indicatoare POWER va începe să clipească în culoarea roșie și celelalte lămpi se sting. Deschideți cu atenție capacul și scoateți alimentele de pe plită.

Taboul arată parametrii fiecărui program.

Tip de alimente	Temperatura	Timp (minute:secunde)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Friptură	230 °C	2:30	03:30	05:00
Pui	220 °C	03:20	05:00	07:00
Pește	200 °C	-	04:30	06:00
Sandwich	210 °C	2:30	03:30	04:30
Hamburger	220 °C	03:00	04:00	05:00

În cazul setărilor manuale, folosiți butoanele marcate cu "+" și "-" pentru a seta temperatura de lucru, apoi apăsați butonul OK sau așteptați câteva secunde până ce încălzirea pornește automat. Închideți capacul grătarului, grătarul va începe să se încălzească, ceea ce poate dura până la 8 minute în funcție de temperatura setată și temperatura ambiantă. Dacă vreți să modificați temperatura, apăsați butonul marcat TEMP și setați temperatura folosind butoanele "+" și "-".

Indicatorul "POWER" va clipi intermitent în culoarea roșie. Când încălzirea este finalizată, lampa indicatoare POWER se aprinde continuu, lampa indicatoare READY va fi aprinsă în culoarea verde. Deschideți capacul aparatului și introduceți cu atenție alimente în el. Închideți capacul și apăsați butonul TIMER apoi folosiți tastele "+" și "-" pentru a seta timpul de funcționare în minute și secunde. După setarea timpului, apăsați butonul OK pentru a începe frigerea alimentelor. Timerul va începe contorizarea timpului. Pentru modificarea timpului, apăsați butonul TIMER din nou și folosiți tastele "+" și "-" din nou pentru a ajusta ora. Când prepararea este

finalizată, aparatul va emite de trei ori un semnal acustic, va opri încălzirea și se va decupla în modul standby. Lampa POWER va începe să clipească în culoarea roșie și celelalte lămpi se sting. Deschideți cu atenție capacul și scoateți alimentele de pe plită.

Aparatul se activează prin intermediul unui buton de reglare a temperaturii. Rotirea butonului până la limită în sensul semnelui de temperatură "Min" și setarea sa în poziția marcată cu "0" duce la oprirea plitei electrice.

Când produsul este conectat la sursa de alimentare electrică, lampa indicatoare cu marcajul „Power” se aprinde, ceea ce înseamnă că aparatul este alimentat corespunzător. Rotiți butonul de reglare a temperaturii în sensul marcajul de temperatură maximă „Max”. Încheierea procesului de încălzire va fi indicat de lampa indicatoare „Ready”. Când plita este încălzită la temperatura setată, lampa indicatoare „Ready” se stinge.

Aparatul are un termostat integrat care permite menținerea automată a temperaturii setate. De fiecare dată când plita începe încălzirea, indicatorul „Ready” se aprinde.

Frecvența cu care se cuplează încălzirea este determinată de temperatura setată și temperatura ambiantă. Cu cât temperatura setată este mai mare și temperatura ambiantă este mai mică, cu atât mai frecvent se pornește încălzirea.

Plita se încălzește până la temperatură ridicată, contactul cu părți neprotejate ale corpului poate duce la accidente grave. La prepararea alimentelor trebuie să aveți grijă să nu atingeți plita, iar alimentele trebuie manevrate cu ustensile adecvate, de exemplu clești sau palete din plastic sau lemn.

La selectarea ustensilelor, este important să luați în considerare dacă ele pot suporta temperatura generată de plită. Nu folosiți instrumente metalice cu margini ascuțite. Unele ustensile pot deteriora suprafața plitei.

Aparatul are două tipuri de protecție. În cazul în care utilizatorul nu folosește niciun buton, aparatul se oprește automat la 60 de minute de la ultima apăsare a butonului. Decuplarea va fi indicată prin iluminarea tuturor butoanelor și lămpilor și printr-un semnal sonor repetat de trei ori.

Aparatul se va opri automat de asemenea în cazul în care detectează nereguli de la senzorii de temperatură. În cazul acesta toate butoanele sunt evidențiate și se aude un sunet continuu.

#### *Întreținerea aparatului*

**ATENȚIE!** Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când alimentarea electrică a aparatului este oprită. Pentru aceasta, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.

Aparatul se folosește pentru a prepara alimentele plasate direct pe plită, astfel încât trebuie să aveți grijă să mențineți igiena corespunzătoare pentru ca prepararea să se facă în condiții de siguranță.

Ambele plite se pot detașa de bază și capac. Prin apăsarea butonului de închidere a plitei, aceasta se poate desprinde de bază.

Ambele plite se pot spăla în mașina de spălat vase. Plitele trebuie montate pe aparatul aflat în stare complet uscată. Marginea posterioară a plăcii are profiluri care trebuie introduse în cărligele din carcasă și capac (VIII). Apoi apăsați în jos pe marginea frontală pentru a activa închizătoarea. Când este corect instalată, plita nu poate fi scoasă în alt mod decât eliberând închizătoarea. Plita poate să fie protejată cu un agent de conservare pentru transport și depozitare. Înainte de prima utilizare, după curățare, încălziți plita la temperatură maximă și lăsați să se evapore toate resturile de agent de conservare. Evaporarea agentului de conservare poate duce la degajarea de fum, ceea ce este un fenomen normal. Prin urmare, evaporarea trebuie efectuată într-un loc cu ventilație corespunzătoare. Nu inhalați vaporii de agent de conservare.

După ce evaporarea se încheie și nu mai iese fum, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică, așteptați ca plita să se răcească complet și curățați-o din nou cu un agent de curățare. Doar după curățarea plitei, aceasta se poate folosi pentru prepararea alimentelor.

Curățați plita și alte părți ale aparatului cu o lavetă muiată în soluție apoasă a unui detergent neagresiv. Îndepărtați orice reziduuri de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor muiată în apă curată. După curățare, uscați aparatul prin ștergere. Plita trebuie curățată după fiecare utilizare; așteptați până ce se răcește complet. Curățați orice resturi de alimente pentru a preveni arderea lor la utilizarea următoare și pentru a preveni afectarea performanțelor aparatului.

Nu folosiți agenți caustici, solvenți, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățarea aparatului.

Curățați orificiile de ventilație cu un aspirator.

Atenție! Nu confundati niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

Tava de scurgere trebuie scoasă din unitate și curățată cu detergent de vase lichid sub apă curentă sau într-o mașină de spălat vase.

#### *Depozitare*

Dacă aparatul nu este folosit pe o perioadă mai îndelungată, deconectați-l de la sursa de alimentare.

La depozitare, țineți aparatul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul în straturi suprapuse. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

## DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. piesă		67450
Tensiune nominală	[V~]	220 – 240
Frecvență nominală	[Hz]	50/60
Putere nominală	[W]	2000
Clasa de izolație		I
Dimensiunea plitei	[mm]	290 × 230
Masă netă	[kg]	2,9

## CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

La parrilla eléctrica un aparato diseñado para calentar, tostar y preparar platos que requieren tratamiento térmico. Gracias al control de temperatura suave en un amplio rango, se pueden ajustar los parámetros de funcionamiento del aparato a las necesidades del usuario. El producto no está destinado a uso comercial. Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

**Antes de empezar a usar el dispositivo lea todo el manual y guárdelo para futuras consultas.**

El proveedor no se hace responsable de ningún daño o lesión que resulte del uso inadecuado de la herramienta, del incumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones de este manual. La utilización del producto para fines distintos de aquellos para los que ha sido concebido anula también los derechos del usuario a la garantía del fabricante y la legal.

## EQUIPAMIENTO

El producto se suministra completo y no requiere instalación. Sin embargo, antes de utilizar el producto, retire todo el embalaje y las protecciones instaladas para el transporte. También se requieren las operaciones preparatorias que se describen más adelante en este manual.

## INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y no está permitido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en establecimientos de restauración. El aparato está dedicado solo al uso en los interiores. No exponga el aparato a la lluvia u otras precipitaciones. El aparato se utiliza únicamente para el tratamiento térmico de los platos colocados directamente sobre la placa calefactora. Está prohibido utilizar el aparato de cualquier otra manera, por ejemplo, como calentador para los productos colocados en un recipiente. Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto por su propia cuenta. Todas las reparaciones del producto deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado. El producto debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento. **¡ADVERTENCIA!** El producto se calienta hasta una temperatura elevada durante el funcionamiento, no toque la placa calefactora ni las paredes del producto mientras esté en funcionamiento, dado que esto puede provocar quemaduras graves. Este producto no está destinado al uso por niños menores de 8 años de edad o personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento del mismo. A menos que sean supervisados o instruidos para usar el producto de una manera segura para que los riesgos inherentes al producto sean comprendidos. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza u operaciones de mantenimiento del aparato.

### *Recomendaciones para el transporte y la instalación del producto*

El producto solo debe colocarse sobre una superficie dura, plana, nivelada y no inflamable. El suelo debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los alimentos que contiene. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm alrededor de las paredes laterales del aparato y no coloque materiales no resistentes a altas temperaturas por encima del mismo. Esto permitirá que el producto esté debidamente ventilado. No lo coloque cerca de los bordes de, por ejemplo, una mesa. No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, como cortinas o visillos. No coloque ningún equipo eléctrico por encima del aparato. Durante el funcionamiento, se libera vapor de agua, lo que puede provocar un cortocircuito en el sistema eléctrico y provocar una descarga eléctrica. Está prohibido taladrar cualquier

agujero en el producto, así como realizar cualquier otra modificación del producto que no esté descrita en el manual. Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado agarrándolo por la carcasa. No mueva el producto tirando del cable de alimentación. La temperatura en el lugar de instalación y la de uso del producto debe estar dentro del rango de  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación de vapor de agua.

### *Recomendaciones para la conexión del producto a la red eléctrica*

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que la tensión, frecuencia y capacidad de la fuente de alimentación corresponden a los valores indicados en la placa de datos del producto. El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe de cualquier manera. El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red de alimentación debe estar equipado con un cable protector y una protección de 16 A. Evite el contacto entre el cable de alimentación y los bordes afilados, los objetos y superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación debe estar siempre completamente extendido y su posición debe determinarse de manera que no obstruya el funcionamiento del producto. El cable de alimentación no deberá instalarse de forma que exista riesgo de tropiezo. La toma de corriente debe estar siempre situada de modo que el enchufe del cable de alimentación del producto pueda desenchufarse rápidamente. Siempre tire del cable de alimentación por la carcasa del mismo, nunca por el cable. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconéctelos inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañados. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar y deben sustituirse por nuevos sin defectos si estos componentes están dañados. La sustitución del cable de alimentación y del enchufe debe realizarse en un centro de servicio autorizado del fabricante.

### *Recomendaciones de uso del aparato*

**¡ADVERTENCIA!** La superficie de la placa calefactora puede estar caliente después del uso. No la toque, ya que puede causar quemaduras graves. Deje enfriar la placa calefactora. Cuando se preparan alimentos que pueden esparcir fragmentos de alimentos calientes, se debe usar equipo de protección personal para protegerse contra quemaduras. Asegúrese de que el piso cerca del aparato no esté resbaladizo. Con esto se evita que se resbale, lo que puede causar lesiones graves. Durante la preparación de los platos, obsérvelos en todo momento y evite que se quemen. Los alimentos que se dejan desatendidos pueden quemarse, lo que puede causar incendios y quemaduras graves. Cuando prepare alimentos, toque la superficie de la placa solo con utensilios hechos de madera o plástico. Los utensilios deben ser capaces de soportar la temperatura generada por la placa calefactora. Está prohibido quitar y poner los platos con la mano. Si queda algún alimento en la placa calefactora durante o después de la preparación, retire todos los restos de comida antes de preparar otro plato. Los restos de comida pueden quemarse, causando humo, olores



desagradables y afectando el sabor de la comida que se está preparando. También pueden ser la causa del incendio. Utilice utensilios de madera o plástico capaces de soportar la temperatura generada por la placa calefactora. No utilice utensilios afilados o metálicos. Estos utensilios pueden dañar la superficie de la placa calefactora. Si la preparación del plato requiere el uso de grasa, extiéndalo sobre la superficie de la placa calefactora con un cepillo suave. El aparato no se utiliza para preparar platos fritos con grasa para freír.

## OPERACIÓN DE LA UNIDAD

### *Instalación, puesta en marcha y mantenimiento del producto*

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje. Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Prepare el aparato según las instrucciones del apartado «Mantenimiento del producto».

El aparato tiene un bloqueo de la tapa. Si el bloqueo se mueve a la posición LOCK (II) cuando se cierra la tapa, la tapa se bloquea en la posición cerrada. Al girar el bloqueo a la posición OPEN (II), se puede abrir y cerrarla libremente.

Si bloqueo se gira a la posición LOW o HIGH (III) cuando la tapa está abierta, no se cerrará por completo y la placa calefactora superior permanecerá a una cierta distancia de la inferior: Más baja en la posición LOW y más alta en la posición HIGH.

Después de pulsar y mantener pulsado el botón de bloqueo de apertura de la tapa (IV), es posible abrir la tapa en un ángulo de 180 grados, lo que permite duplicar el área de la placa calefactora (V). El mango de la tapa actúa como base de la tapa.

La parrilla tiene una bandeja recogegrasas extraíble que permite almacenar temporalmente, por ejemplo, la grasa derretida de los alimentos durante el calentamiento. La bandeja se introduce en un lugar especial en la base del aparato (VI). La placa calefactora tiene un espacio en el borde (VII), que permite que la grasa fluya desde la misma hasta la bandeja. Si la tapa está completamente abierta, asegúrese de que la bandeja recogegrasas esté debajo de los huecos de ambas placas calefactoras.

¡ADVERTENCIA! Se debe tener especial cuidado al abrir la tapa caliente. Use guantes que protejan contra las altas temperaturas.

Después de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente, todas las luces del panel de control se iluminarán por un momento, luego las luces de fondo se apagarán, excepto la luz del interruptor y la luz indicadora POWER de alimentación, que parpadeará. Esto significa que el aparato está conectado a la alimentación.

El panel de control es táctil, solo un ligero toque de un botón para iniciar o detener la función del botón seleccionado.

Pulsando de nuevo el interruptor se encenderá de forma permanente. También se resaltarán las luces indicadoras de temperatura (TEMP) y las luces indicadoras con símbolos de alimentos: bistec, pollo, pescado, sándwich, hamburguesa. El aparato está listo para introducir los parámetros de funcionamiento.

Puede utilizar los programas o configurar los parámetros manualmente.

Cuando utilice los programas, pulse el botón con el tipo de alimento seleccionado y luego el botón OK o espere unos segundos para el inicio automático de la operación en este modo. Solo se resaltarán el botón del programa de trabajo seleccionado y se mostrará la temperatura asignada a este modo de funcionamiento. Cierre la tapa de la parrilla, la parrilla comenzará a calentarse, lo que puede tardar hasta 8 minutos dependiendo de la temperatura establecida y la temperatura ambiente.

La luz indicadora POWER parpadeará en rojo. Cuando se complete el calentamiento, la luz indicadora POWER se encenderá con luz continua y la luz indicadora verde READY se encenderá. También aparecerá el tiempo en la pantalla. Abra la tapa del aparato y coloque cuidadosamente los alimentos sobre ella. Cierre la tapa y utilice los botones «+» y «-» para seleccionar el grado de fritura del alimento: RARE – poco hecho, MEDIUM – medio hecho, WELL DONE – bien hecho. Pulse el botón OK, la parrilla comenzará a preparar el plato de acuerdo con los parámetros establecidos. El temporizador comenzará a contar hacia atrás. Después de completar la cocción, el aparato sonará tres veces, dejará de calentarse y cambiará al modo de espera. La luz indicadora POWER parpadea en rojo y las otras luces se apagan. Abra la tapa y retire con cuidado los alimentos de la placa calefactora. La tabla muestra los parámetros de cada programa.

Tipo de alimento	Temperatura	Tiempo (minutos:segundos)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Bistec	230 °C	02:30	03:30	05:00
Pollo	220 °C	03:20	05:00	07:00
Pescado	200 °C	-	04:30	06:00
Sándwich	210 °C	02:30	03:30	04:30
Hamburguesa	220 °C	03:00	04:00	05:00

En el caso de ajustes manuales, utilice los botones marcados con «+» y «-» para ajustar la temperatura de funcionamiento, a continuación, pulse el botón OK o espere unos segundos hasta que el calentamiento se inicie automáticamente. Cierre la tapa de

la parrilla, la parrilla comenzará a calentarse, lo que puede tardar hasta 8 minutos dependiendo de la temperatura establecida y la temperatura ambiente. Si necesita cambiar la temperatura, pulse el botón TEMP y haga el cambio con los botones «+» y «-». La luz indicadora POWER parpadeará en rojo. Cuando se complete el calentamiento, la luz indicadora POWER se encenderá con luz continua y la luz indicadora verde READY se encenderá. Abra la tapa del aparato y coloque cuidadosamente los alimentos sobre ella. Cierre la tapa y pulse el botón TEMP, a continuación, utilice los botones «+» y «-» para ajustar el tiempo de funcionamiento en minutos y segundos. Después de ajustar la hora, pulse el botón OK para comenzar a preparar los alimentos. El temporizador comenzará a contar hacia atrás. Para cambiar el tiempo, pulse de nuevo el botón TEMP y utilice los botones «+» y «-» para ajustar el tiempo. Después de completar la cocción, el aparato sonará tres veces, dejará de calentarse y cambiará al modo de espera. La luz indicadora POWER parpadea en rojo y las otras luces se apagan. Abra la tapa y retire con cuidado los alimentos de la placa calefactora.

El aparato se activa por medio de la perilla de control de temperatura. Girando el control hasta el tope en la dirección de la temperatura mínima «Min» y colocándolo en la posición «0» se desconecta la placa calefactora.

Cuando el producto está conectado a la fuente de alimentación, se enciende la luz indicadora «Power», lo que significa que el aparato está correctamente alimentado. Gire la perilla de control de temperatura en la dirección de la temperatura máxima «Max». Se iniciará el calentamiento de la placa calefactora, lo cual se indicará mediante la luz indicadora «Ready». Cuando la placa alcance la temperatura establecida, la luz indicadora «Ready» se apagará.

El aparato tiene un termostato incorporado, que permite mantener automáticamente la temperatura establecida. Cada vez que se calienta la placa, se enciende la luz indicadora «Ready».

La frecuencia con la que se enciende el calefactor depende de la temperatura ajustada y la temperatura ambiente. Cuanto más alta sea la temperatura ajustada y más baja la temperatura ambiente, más a menudo se encenderá el calefactor.

La placa calefactora se calienta a una temperatura elevada, el contacto con un cuerpo desprotegido puede provocar quemaduras graves. Al preparar los alimentos, se debe tener cuidado de no tocar la placa calefactora, y los alimentos que se vayan a preparar se deben controlar con utensilios apropiados, por ejemplo, alicates o espátulas de plástico o madera.

Al seleccionar los utensilios, es importante tener en cuenta que deben soportar la temperatura alcanzada por la placa calefactora. No utilice utensilios metálicos ni utensilios con bordes afilados. Estos utensilios pueden dañar la superficie de la placa calefactora.

El aparato tiene dos tipos de protección. Si el usuario no pulsa ningún botón, el aparato se apaga automáticamente 60 minutos después de la última pulsación del botón. El apagado se indicará mediante la iluminación de todos los botones y luces y un pitido que se emite tres veces.

El aparato también se apagará automáticamente si detecta irregularidades procedentes de los sensores de temperatura. En este caso, se iluminarán todos los botones y se emitirá un pitido continuo.

#### *Mantenimiento del aparato*

**¡ATENCIÓN!** Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el aparato desconectado. **Para ello, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.**

El aparato se utiliza para preparar alimentos colocados directamente en la placa calefactora, por lo que se debe tener cuidado de mantener una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

Ambas placas calefactoras se pueden quitar de la base y la tapa. Al pulsar el botón de cierre de la placa calefactora se puede retirar de la base. Ambas placas calefactoras son aptas para lavavajillas. Las placas calefactoras deben estar montadas en el aparato completamente secas. El borde trasero de la placa tiene hendiduras que deben insertarse en los ganchos de la carcasa y la tapa (VIII). A continuación, presione hacia abajo en el borde frontal para activar el pestillo. Una placa calefactora instalada correctamente no se puede quitar excepto soltando el pestillo.

La placa calefactora puede protegerse con un conservante para su transporte y almacenamiento. Antes del primer uso, después de la limpieza, caliente la placa calefactora a su temperatura máxima y deje evaporar todos los restos del conservante. El conservante evaporado puede causar humo, lo que es un fenómeno normal. Por lo tanto, la evaporación debe llevarse a cabo en un lugar con una ventilación eficiente. No inhale los vapores del conservante.

Una vez finalizada la evaporación, el humo deja de salir, desconecte el aparato de la red eléctrica, espere a que la placa calefactora se enfríe completamente y limpie de nuevo la placa con un producto de limpieza. Solo entonces se puede utilizar la placa calefactora para la preparación de alimentos.

Limpie la placa calefactora y otras partes del aparato con un paño empapado en una solución de agua de un detergente suave. Elimine los restos de la solución con un paño empapado en agua. Después de la limpieza, seque el aparato por completo. La placa debe limpiarse después de cada uso, esperando a que se enfríe completamente. Limpie todos los restos de comida que queden en la placa para evitar que se quemen cuando se vuelva a utilizar y que el rendimiento del aparato se vea afectado.

No utilice disolventes, agentes corrosivos, alcohol, gasolina o abrasivos para la limpieza.

Limpie las rejillas de ventilación con un aspirador.

¡Atención! Nunca sumerja el aparato en agua ni en otro líquido.

La bandeja recogegrasas deben retirarse del aparato y limpiarse con líquido lavavajillas bajo el agua corriente o en un lavavajillas mecánico.

**Almacenamiento del aparato**

Si el aparato no se va a utilizar durante un período de tiempo prolongado, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Almacene el aparato en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el aparato en su embalaje original.

Almacene el aparato en su posición de trabajo. No apile los productos. No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		67450
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 / 60
Potencia nominal	[W]	2000
Clase de aislamiento		I
Tamaño de la placa calefactora	[mm]	290 × 230
Peso neto	[kg]	2,9

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Le barbecue électrique est un appareil conçu pour chauffer, griller et préparer des aliments nécessitant un traitement thermique. Grâce à la régulation en continu de la température sur une large plage, il est possible d'adapter les paramètres de fonctionnement de l'appareil aux besoins. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend de sa bonne utilisation, c'est pourquoi :

**Lisez l'intégralité du manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le.**

Le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation du produit non conforme à l'usage prévu, du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné conduira à l'annulation de la garantie de l'utilisateur et à la révocation des droits de l'utilisateur conformément au contrat.

## ÉQUIPEMENT

L'appareil est livré complet et ne nécessite pas d'assemblage. Cependant, avant d'utiliser l'appareil, enlevez l'emballage et l'équipement de protection utilisé pendant le transport. Les activités préparatoires décrites plus loin dans ce manuel sont également nécessaires.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

L'appareil a été conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, par exemple dans des établissements de restauration. L'appareil est conçu pour un usage intérieur uniquement. Ne l'exposez pas à la pluie ou à d'autres précipitations. L'appareil n'est utilisé que pour le traitement thermique des aliments placés directement sur la plaque de cuisson. Il est interdit d'utiliser l'appareil d'une autre manière, par exemple pour chauffer les produits contenus dans une pièce de vaisselle. Il est interdit de réparer, démonter ou modifier l'appareil soi-même. Toutes les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un centre de service agréé. L'appareil doit être gardé sous surveillance en tout temps pendant le fonctionnement. **AVERTISSEMENT !** L'appareil chauffe jusqu'à une température élevée pendant le fonctionnement, ne touchez pas la plaque de cuisson et les parois de l'appareil pendant le fonctionnement, cela peut causer de graves brûlures. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance de l'équipement. A moins qu'ils ne soient supervisés ou instruits d'utiliser l'appareil d'une manière sûre afin que les risques encourus puissent être compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

### *Recommandations concernant le transport et le montage de l'appareil*

L'appareil ne doit être posé que sur une surface dure, plane, de niveau et ininflammable. La base doit pouvoir supporter le poids de l'appareil et de la nourriture qu'il contient. Veillez à ce qu'il y ait une distance minimale de 10 cm autour des parois latérales de l'appareil et ne placez pas de matériaux non résistants aux températures élevées au-dessus de l'appareil. Cela permettra à l'appareil d'être correctement ventilé. Ne placez pas l'appareil près des bords d'une table, par exemple. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que rideaux ou stores. Ne placez aucun équipement électrique au-dessus de l'appareil. Pendant le fonctionnement, de la vapeur d'eau est libérée pouvant causer un court-circuit du

système électrique et causer un choc électrique. Il est interdit de percer des trous dans l'appareil, ainsi que toute autre modification du produit qui n'est pas décrite dans le manuel. Ne transportez pas l'appareil que lorsqu'il s'est refroidi en le saisissant par le bas. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. La température sur le lieu de montage et d'utilisation de l'appareil doit se situer dans la plage de  $+ 10^{\circ}\text{C} \div + 38^{\circ}\text{C}$ , et l'humidité relative doit être inférieure à 90 % sans condensation de vapeur d'eau.

### *Recommandations pour le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique*

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension, la fréquence et la capacité de l'alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche doit s'insérer dans la prise de courant. Il est interdit de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. L'appareil doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un cordon d'alimentation et d'une protection de 16 A. Évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des arêtes vives, des objets chauds ou des surfaces. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le cordon d'alimentation doit toujours être complètement déployé et sa position doit être déterminée de manière à ne pas entraver le fonctionnement de l'appareil. Le cordon d'alimentation doit être monté de manière à éviter tout risque de basculement. La prise de courant doit toujours être placée de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil puisse être débranchée rapidement. Tirez toujours le cordon d'alimentation par le boîtier de la fiche en le débranchant, jamais par le câble. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, débranchez-le immédiatement du secteur et contactez un service agréé du fabricant pour le remplacer. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés et doivent être remplacés par un nouveau cordon d'alimentation sans défaut si ces composants sont endommagés. Le remplacement du cordon d'alimentation et de la fiche doit être effectué par un centre de service agréé du fabricant.

### *Mode d'emploi*

**AVERTISSEMENT !** La surface de la plaque de cuisson peut être chaude après utilisation. Ne la touchez pas, car elle peut causer de graves brûlures. Laissez refroidir la plaque de cuisson. Lors de préparation des aliments susceptibles de répandre des fragments d'aliments chauds, portez un équipement de protection individuelle pour les protéger contre les brûlures. Assurez-vous que le plancher près de l'appareil n'est pas glissant. Cela permet d'éviter les glissades qui pourraient entraîner de graves blessures. Lors de la préparation des aliments, il convient de les observer en permanence et d'éviter les brûlures. Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler, ce qui peut causer un incendie et des brûlures graves. Lors de préparation des aliments, ne touchez pas surface de la planche qu'avec des outils en bois ou en plastique. Les outils doivent pouvoir résister à la température générée par la plaque de cuisson. Il est interdit d'enlever et de mettre les aliments sur la vaisselle à la main. S'il reste des aliments sur la plaque de cuisson pendant ou après la préparation, retirez les résidus d'aliments avant de préparer un autre aliment. Les restes de nourriture

peuvent être brûlés, provoquant de la fumée, des odeurs désagréables et affecter le goût des aliments préparés. Ils peuvent également provoquer un incendie. Utilisez des outils en bois ou en plastique pour résister à la température générée par la plaque de cuisson. N'utilisez pas d'outils tranchants ou métalliques. De tels outils peuvent endommager la surface de la plaque de cuisson. Si la préparation d'un aliment nécessite l'utilisation de graisse, étalez-le sur la surface de la plaque de cuisson avec une brosse douce. L'appareil n'est pas utilisé pour préparer des aliments en faisant frire dans de la graisse de friture.

## FNCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

### *Montage, mise en service et utilisation de l'appareil*

L'appareil doit être débarrassé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés. Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur de l'appareil.

Préparez l'appareil selon les instructions de la section « Entretien de l'appareil ».

L'appareil est muni d'un verrou de couvercle. Si le verrou est déplacé en position « LOCK » (II) lorsque le couvercle est fermé, le couvercle est verrouillé en position fermée. Tournez la serrure en position « OPEN » (II) lui permet de s'ouvrir et de se fermer librement.

Si le verrou est réglé sur la position « LOW » ou « HIGH » (III) lorsque le couvercle est ouvert, il ne se fermera pas complètement et la plaque de cuisson supérieure restera à une certaine distance de la plaque inférieure. Plus bas pour « LOW » et plus haut pour « HIGH ».

Après avoir appuyé et maintenu enfoncé le bouton de verrouillage d'ouverture du couvercle (IV), il est possible d'ouvrir le couvercle d'un angle de 180 degrés, ce qui permet de doubler la surface de la plaque de cuisson (V). La poignée du couvercle sert alors de base au couvercle.

Le barbecue est équipé d'un plateau d'égouttement rétractable qui permet de stocker temporairement, par exemple, le gras fondu des aliments pendant le réchauffement. Le plateau est glissé à un endroit spécial dans la base de l'appareil (VI). La plaque de cuisson a un espace dans le bord (VII), ce qui permet à la graisse de s'écouler de la plaque de cuisson vers le plateau. Si le couvercle est complètement ouvert, assurez-vous que le plateau d'égouttement se trouve sous les cassures des deux plaques de cuisson.

**AVERTISSEMENT !** Il faut faire particulièrement attention lors de l'ouverture du couvercle chaud. Utilisez des gants qui protègent contre les températures élevées.

Après avoir branché le cordon d'alimentation dans la prise, tous les voyants du panneau de commande seront allumés pendant une courte période, puis le rétro-éclairage s'éteindra, à l'exception du voyant de l'interrupteur et du voyant d'alimentation marqué « POWER » qui clignotera. Cela signifie que l'appareil est alimenté.

Le panneau de commande est tactile, il suffit d'appuyer légèrement sur un bouton pour démarrer ou arrêter la fonction dont le bouton sélectionné est responsable.

Un nouvel appui sur le bouton de mise en marche l'allume en permanence. Les voyants de température (TEMP) et les indicateurs marqués de symboles alimentaires seront également mis en évidence : steak, poulet, poisson, sandwich, hamburger. L'appareil est prêt à entrer les paramètres de fonctionnement.

Il est possible d'utiliser les programmes ou définir les paramètres manuellement.

Lorsque vous utilisez les programmes, appuyez sur le bouton avec le type d'aliment sélectionné, puis appuyez sur le bouton « OK » ou attendez quelques secondes pour le démarrage automatique du fonctionnement dans le mode donné. Seul le bouton du programme de travail sélectionné sera rétro-éclairé et la température attribuée à un mode de travail donné sera affichée. Fermez le couvercle du barbecue, le barbecue commencera à chauffer, ce qui peut prendre jusqu'à 8 minutes en fonction de la température réglée et de la température ambiante.

Le voyant « POWER » clignote en rouge. Lorsque le chauffage est terminé, le voyant « POWER » s'allume en continu, le voyant « READY » s'allume en vert. L'heure s'affiche également. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez soigneusement les aliments dessus. Fermez le couvercle et utilisez les boutons « + » et « - » pour sélectionner le degré de cuisson de l'aliment : « RARE » – cuit saignant, « MEDIUM » – cuit à point, « WELL DONE » – bien cuit. Appuyez sur le bouton « OK », le barbecue démarrera la cuisson en fonction des paramètres définis. La minuterie commencera à compter à rebours. Une fois la cuisson terminée, l'appareil retentira trois fois, arrêtera de chauffer et passera en mode veille. Le voyant « POWER » clignote en rouge et les autres voyants s'éteignent. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement les aliments de la plaque de cuisson.

Le tableau montre les paramètres de chaque programme.

Type d'aliment	Température	Durée (minutes:secondes)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Steak	230 °C	2:30	3:30	5:00
Poulet	220 °C	3:20	5:00	7:00
Poisson	200 °C	-	4:30	6:00
Sandwich	210 °C	2:30	3:30	4:30
Hamburger	220 °C	3:00	4:00	5:00

Pour les réglages manuels, utilisez les boutons marqués « + » et « - » pour régler la température de fonctionnement, puis appuyez sur le bouton « OK » ou attendez quelques secondes pour que le chauffage automatique démarre. Fermez le couvercle du barbecue, le barbecue commencera à chauffer, ce qui peut prendre jusqu'à 8 minutes en fonction de la température réglée et de la température ambiante. Si vous devez modifier la température, appuyez sur le bouton marqué « TEMP » et remplacez-le par les boutons « + » et « - ».

Le voyant « POWER » clignote en rouge. Lorsque le chauffage est terminé, le voyant d'alimentation s'allume en continu, le voyant « READY » s'allume en vert. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez soigneusement les aliments dessus. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « TIMER », puis utilisez les boutons « + » et « - » pour régler le temps de fonctionnement en minutes et secondes. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton « OK » pour commencer la cuisson des aliments. La minuterie commencera à compter à rebours. Pour modifier l'heure, appuyez à nouveau sur le bouton « TIMER » et utilisez les boutons « + » et « - » pour régler l'heure. Une fois la cuisson terminée, l'appareil retentira trois fois, arrêtera de chauffer et passera en mode veille. Le voyant « POWER » clignote en rouge et les autres voyants s'éteignent. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement les aliments de la plaque de cuisson.

L'appareil est activé par le bouton de réglage de la température. En tournant le bouton jusqu'en butée dans le sens de la température minimale « Min » et en le réglant sur la position « 0 », la plaque de cuisson est éteinte.

Lorsque l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique, le voyant « Power » s'allume, ce qui signifie que l'appareil est correctement alimenté. En tournant le bouton de réglage de la température dans le sens de la température maximale « MAX », Il déclenchera le chauffage de la plaque de chauffe, ce qui sera indiqué par le voyant « Ready ». Lorsque la plaque atteint la température réglée, le voyant « Ready » s'éteint.

L'appareil est équipé d'un thermostat intégré qui permet de maintenir automatiquement la température réglée. Chaque fois que le réchauffement de la plaque démarre, le voyant « Ready » s'allume.

La fréquence à laquelle l'appareil de chauffage se met en marche détermine la température de consigne et la température ambiante. Plus la température de consigne est élevée et plus la température ambiante est basse, plus l'appareil de chauffage sera souvent mis en marche.

La plaque de cuisson se réchauffe jusqu'à une température élevée, le contact avec un corps non protégé peut entraîner de graves brûlures. Lors de préparation des aliments, ne touchez pas la plaque de cuisson et contrôlez les aliments à préparer à l'aide d'outils appropriés, par exemple des pinces ou des aubes en plastique ou en bois.

Lors du choix des outils, il est important de tenir compte du fait qu'ils peuvent résister à la température atteinte par la plaque de cuisson. N'utilisez pas d'outils métalliques ou à arêtes vives. De tels outils peuvent endommager la surface de la plaque de cuisson.

L'appareil dispose de deux types de protection. Si l'utilisateur n'appuie sur aucun bouton, l'appareil s'éteint automatiquement 60 minutes après le dernier appui du bouton. La mise en arrêt sera indiquée par l'éclairage de tous les boutons et lumières et un signal sonore triple.

L'appareil sera également éteint automatiquement s'il détecte des anomalies provenant des capteurs de température. Dans ce cas, tous les boutons seront allumés et un bip continu sera émis.

#### *Entretien de l'appareil*

**ATTENTION !** Tous les travaux d'entretien doivent être effectués avec l'appareil éteint. **Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.**

L'appareil est utilisé pour préparer des aliments placés directement sur la plaque de cuisson, de sorte qu'il faut prendre soin de maintenir une hygiène adéquate afin que la préparation des aliments soit sécuritaire.

Les deux plaques de cuisson peuvent être retirées de la base et du couvercle. Appuyez sur le bouton de verrouillage de la plaque de cuisson permet de la retirer de la base. Les deux plaques de cuisson sont lavables au lave-vaisselle. Les plaques de cuisson doivent être montées sur l'appareil complètement séchées. Le bord arrière de la plaque présente des encoches qui doivent être insérées dans les crochets du boîtier et du couvercle (VIII). Appuyez ensuite sur le bord avant pour activer le loquet. Une plaque de cuisson correctement montée ne peut être retirée qu'en relâchant le loquet.

La plaque de cuisson peut être protégée avec un agent de conservation pour le transport et le stockage. Avant la première utilisation, après le nettoyage, réchauffez la plaque de cuisson à sa température maximale et laissez évaporer tous les résidus de

l'agent de conservation. L'agent de conservation par évaporation peut causer de la fumée, ce qui est un phénomène normal. Par conséquent, l'évaporation doit être effectuée dans un endroit bien ventilé. N'inhalez pas les vapeurs de l'agent de conservation. Une fois l'évaporation terminée, la fumée cesse de s'échapper, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, attendez que la plaque de cuisson refroidisse complètement et nettoyez-la à nouveau avec un produit de nettoyage. Ce n'est qu'ensuite que la plaque de cuisson peut être utilisée pour la préparation des aliments.

Nettoyez la plaque de cuisson et les autres parties de l'appareil avec un chiffon imbibé d'une solution aqueuse d'un détergent doux. Enlevez toute solution résiduelle à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau. Après le nettoyage, essuyez l'appareil. La plaque doit être nettoyée après chaque utilisation, en attendant qu'elle refroidisse complètement. Nettoyez tout résidu de nourriture restant sur la plaque pour éviter qu'il ne brûle lorsqu'elle est réutilisée et pour éviter que les performances de l'appareil ne soient altérées. N'utilisez pas de solvants, de corrosifs, d'alcool, d'essence ou d'abrasif pour le nettoyage.

Nettoyez les ouvertures de ventilation à l'aide d'un aspirateur.

Attention ! N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Le plateau d'égouttage doit être retiré de l'appareil et nettoyé à l'eau courante ou dans un lave-vaisselle mécanique à l'aide d'un détergent à vaisselle.

#### *Stockage de l'appareil*

Si l'appareil sera inutilisé pendant une longue période de temps, débranchez-le de l'alimentation.

Entreposez l'appareil à l'intérieur pendant l'entreposage, ne l'exposez pas à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver l'appareil dans son emballage d'origine.

Stockez l'appareil en position de travail. N'empilez pas les produits en couches. Ne placez rien sur le produit pendant le stockage.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		67450
Tension nominale	[V~]	220 à 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 / 60
Puissance nominale	[W]	2000
Classe d'isolation		I
Taille de la plaque de cuisson	[mm]	290 × 230
Masse net	[kg]	2,9



## CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

La griglia elettrica è un apparecchio progettato per riscaldare, tostare e preparare i piatti che richiedono un trattamento termico. Grazie alla regolazione continua della temperatura in un ampio intervallo, è possibile adattare i parametri di funzionamento dell'apparecchio alle proprie esigenze. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto, perciò:

**Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere il presente manuale d'uso per intero e conservarlo.**

Il fornitore declina ogni responsabilità per tutti i danni e le lesioni derivanti dall'utilizzo improprio dell'apparecchio, dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'uso dell'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito comporta inoltre l'annullamento dei diritti dell'utente per la garanzia.

## ACCESSORI

L'apparecchio viene fornito completo e non richiede assemblaggio. Tuttavia, prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere tutti gli imballaggi e i dispositivi di protezione per il trasporto. Sono inoltre necessarie le attività preparatorie descritte di seguito in questo manuale.

## NORME GENERALI PER L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è stato progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali, ad esempio nella ristorazione. L'apparecchio è stato progettato esclusivamente ad uso interno. Non esporre l'apparecchio alla pioggia o alle altre precipitazioni. L'apparecchio viene utilizzato solo per il trattamento termico dei piatti sistemati direttamente sulla piastra. È vietato utilizzare l'apparecchio in qualsiasi altro modo, ad esempio come riscaldatore per prodotti contenuti in un recipiente. È vietato riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli. Tutte le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate da un centro di assistenza autorizzato. Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto sempre sotto controllo. **AVVERTIMENTO!** Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda fino a temperature elevate, non toccare la piastra e le pareti dell'apparecchio durante il funzionamento, poiché potrebbe causare gravi ustioni. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni o di persone con capacità fisiche e mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza di apparecchiatura. A meno che non siano sorvegliate o istruite sulle modalità d'utilizzo in modo tale che l'apparecchio venga utilizzato in sicurezza e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

### *Raccomandazioni relative al trasporto e all'installazione dell'apparecchio*

L'apparecchio deve essere posizionato solo sulle superfici dure, piane, lisce e non infiammabili. La superficie d'appoggio deve essere in grado di sopportare il peso dell'apparecchio stesso e degli alimenti posizionati su di esso. Assicurarsi che ci sia una distanza minima di 10 cm intorno alle pareti laterali dell'apparecchio e non collocare materiali non resistenti alle alte temperature sopra l'apparecchio. In questo modo l'apparecchio potrà essere adeguatamente ventilato. Non posizionarlo vicino ai bordi, ad esempio di un tavolo. Non collocare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili, ad esempio tende o tendaggi. Non collocare le apparecchiature elettriche al di sopra dell'apparecchio. Durante il funzionamento viene rilasciato vapore che può causare un cortocircuito dell'impianto elettrico e scosse elet-

triche. È vietato forare il prodotto, così come qualsiasi altra modifica del prodotto che non sia descritta nel manuale. Trasportare l'apparecchio solo quando è raffreddato, afferrandolo da sotto. Non spostare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione. La temperatura nel luogo di installazione e di utilizzo dell'apparecchio deve essere compresa tra  $+10^{\circ}\text{C}$  ÷  $+38^{\circ}\text{C}$  e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensazione del vapore.

#### *Raccomandazioni per il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica*

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dell'apparecchio. La spina deve essere compatibile con la presa. È vietato modificare in qualsiasi modo la spina. L'apparecchio deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghe, distributori e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un cavo di protezione e di una protezione da 16 A. Evitare il contatto tra il cavo di alimentazione e gli spigoli vivi e gli oggetti e le superfici calde. Quando l'apparecchio è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere completamente srotolato e la sua posizione deve essere determinata in modo tale che non ostruisca l'utilizzo dell'apparecchio stesso. Il cavo di alimentazione non deve creare alcun rischio di inciampamento. La presa di corrente deve essere posizionata in modo tale da garantire sempre la possibilità di scollegare velocemente la spina del cavo di alimentazione dell'apparecchio. Durante lo scollegamento della spina del cavo di alimentazione bisogna sempre tirare per l'alloggiamento della spina e mai per il cavo. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, scollegarli immediatamente dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal produttore per sostituirli. Non utilizzare il prodotto con cavo di alimentazione o spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati, se sono danneggiati, vanno sostituiti con elementi nuovi privi di difetti. La sostituzione del cavo di alimentazione e della spina deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato del produttore.

#### *Istruzioni d'uso*

**AVVERTIMENTO!** La superficie della piastra può essere calda dopo l'uso. Non toccarla, poiché potrebbe causare gravi ustioni. Lasciare raffreddare la piastra. Quando si preparano i piatti che potrebbero provocare la fuoriuscita di frammenti di cibo caldo, è necessario indossare dispositivi di protezione individuale per proteggersi dalle ustioni. Accertarsi che il pavimento vicino all'apparecchio non sia scivoloso. In questo modo si evita lo scivolamento che può causare gravi lesioni. Durante la preparazione i piatti devono essere osservati in ogni momento per prevenire il rischio di bruciatura del cibo. Gli alimenti lasciati incustoditi possono bruciare, il che può causare incendi e gravi ustioni. Preparando i piatti toccare la superficie della piastra solo con attrezzi di legno o di plastica. Gli utensili devono essere in grado di sopportare la temperatura generata dalla piastra. È vietato rimuovere e posizionare piatti con la mano. Se durante o dopo la preparazione del piatto sulla piastra rimangono i residui di cibo, rimuoverli prima di preparare un altro piatto. I residui di cibo possono essere bruciati, causando fumo, odori sgradevoli ed anche alterare il sapore del cibo preparato. Possono inoltre provocare l'incendio. Per rimuoverli utilizzare utensili in legno o in plastica che resistono alla temperatura generata dalla piastra. Non utilizzare utensili appuntiti o me-

tallici. Tali utensili possono danneggiare la superficie della piastra. Se la preparazione di un piatto richiede l'uso di grasso, spalmarlo sulla superficie della piastra con un pennello morbido. L'apparecchio non viene utilizzato per preparare le frittute.

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### *Installazione, messa in servizio e manutenzione dell'apparecchio*

L'apparecchio deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse. Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio dell'apparecchio. Lavare l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione dell'apparecchio".

L'apparecchio è dotato di un blocco del coperchio. Se il blocco viene spostato nella posizione LOCK (II) quando il coperchio è chiuso, il coperchio viene bloccato in posizione chiusa. Ruotando il blocco in posizione OPEN (I), è possibile aprirlo e chiuderlo liberamente.

Se il blocco è impostato in posizione LOW o HIGH (III) quando il coperchio è aperto, non si chiuderà completamente e la piastra superiore rimarrà a una certa distanza da quella inferiore. Questa distanza sarà minore per la posizione LOW e più grande per la posizione HIGH.

Dopo aver premuto e tenuto premuto il pulsante di apertura del coperchio (IV), è possibile aprire il coperchio di 180 gradi, il che permette di raddoppiare la superficie della piastra (V). L'impugnatura del coperchio funge quindi da base del coperchio.

La griglia è dotata di una vaschetta raccogli grasso estraibile che consente di raccogliere temporaneamente, ad esempio, il grasso fuso durante il riscaldamento degli alimenti. Il vassoio viene inserito in un alloggiamento specifico situato nella base dell'apparecchio (VI). Nel bordo della piastra c'è una fessura (VII) che permette al grasso di fluire dalla piastra nel vassoio. Se il coperchio è completamente aperto, assicurarsi che la vaschetta raccogli grasso sia posizionata sotto le fessure di entrambe le piastre.

**AVVERTIMENTO!** Prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio caldo. Utilizzare guanti che proteggono dalle alte temperature.

Dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella presa, tutte le spie del pannello di controllo si accenderanno per breve tempo, quindi la retroilluminazione si spegnerà, ad eccezione della spia dell'interruttore e della spia di alimentazione contrassegnata con la scritta POWER, che lampeggeranno. Ciò significa che l'apparecchio è alimentato.

Il pannello di controllo è tattile, quindi basta toccare leggermente un pulsante per avviare o arrestare la funzione di cui è responsabile il pulsante selezionato.

Premendo nuovamente il pulsante di accensione, la retroilluminazione del pannello rimane fissa. Saranno inoltre accese le spie di temperatura (TEMP) e le spie contrassegnate con i simboli alimentari: bistecca, pollo, pesce, panino, hamburger. L'apparecchio è pronto per l'inserimento dei parametri di funzionamento.

È possibile utilizzare i programmi o impostare i parametri manualmente.

Quando si utilizzano i programmi, premere il pulsante con il tipo di alimento selezionato e quindi premere il pulsante OK oppure attendere alcuni secondi per l'avvio automatico del funzionamento nella modalità indicata. Verrà retroilluminato solo il pulsante del programma di lavoro selezionato e verrà visualizzata la temperatura assegnata alla modalità di funzionamento specifica. Chiudere il coperchio dell'apparecchio che inizierà a riscaldarsi. Il riscaldamento può durare fino a 8 minuti a seconda della temperatura impostata e della temperatura ambiente.

La spia POWER lampeggerà in rosso. Quando il riscaldamento è terminato, la spia POWER si accende in modo permanente, invece la spia contrassegnata con la scritta READY si accende in verde. Sul display apparirà anche l'ora. Aprire il coperchio dell'apparecchio e posizionare con cura il cibo su di esso. Chiudere il coperchio e utilizzare i pulsanti contrassegnati con "+" e "-" per selezionare il grado di cottura del cibo: RARE – poco cotto, MEDIUM – media cottura, WELL DONE – ben cotto. Premere il pulsante OK, la griglia inizierà la cottura in base ai parametri impostati. Il timer inizierà il conto alla rovescia. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico tre volte, interrompendo il riscaldamento e passando alla modalità standby. La spia POWER lampeggerà in rosso e le altre spie si spegneranno. Aprire il coperchio e rimuovere con cautela il cibo dalla piastra. La tabella indica i parametri di ciascun programma.

Tipo di alimento	Temperatura	Tempo (minuti:secondi)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Bistecca	230°C	02:30	03:30	05:00
Pollo	220°C	03:20	05:00	07:00
Pesce	200°C	-	04:30	06:00
Sandwich	210°C	02:30	03:30	04:30
Hamburger	220°C	03:00	04:00	05:00

In caso di impostazioni manuali, utilizzare i pulsanti contrassegnati con "+" e "-" per impostare la temperatura di funzionamento,

quindi premere il pulsante OK oppure attendere qualche secondo fino all'avvio automatico del riscaldamento. Chiudere il coperchio dell'apparecchio che inizierà a riscaldarsi. Il riscaldamento può durare fino a 8 minuti a seconda della temperatura impostata e della temperatura ambiente. Se è necessario modificare la temperatura, premere il pulsante contrassegnato con TEMP e cambiare la temperatura con i pulsanti "+" e "-".

La spia POWER lampeggerà in rosso. Quando il riscaldamento è terminato, la spia POWER si accende in modo permanente, invece la spia contrassegnata con la scritta READY si accende in verde. Aprire il coperchio dell'apparecchio e posizionare con cura il cibo su di esso. Chiudere il coperchio e premere il pulsante TIMER, quindi utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo di funzionamento in minuti e secondi. Dopo aver impostato l'ora, premere il pulsante OK per avviare la cottura del cibo. Il timer inizierà il conto alla rovescia. Per modificare l'ora, premere nuovamente il pulsante TIMER e utilizzare i pulsanti "+" e "-" per correggere l'ora. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico tre volte, interrompendo il riscaldamento e passando alla modalità standby. La spia POWER lampeggerà in rosso e le altre spie si spegneranno. Aprire il coperchio e rimuovere con cautela il cibo dalla piastra.

L'apparecchio viene attivato con la manopola di regolazione della temperatura. Ruotare la manopola fino all'arresto in direzione della temperatura minima "Min" e portarla in posizione "0" significa che il riscaldamento della piastra è disattivato.

Quando il prodotto è collegato all'alimentazione, si accende la spia "Power", il che significa che l'apparecchio è correttamente alimentato. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura nella direzione della temperatura massima "Max". Si avvierà il riscaldamento della piastra, che sarà segnalato dalla spia "Ready". Quando la piastra raggiunge la temperatura impostata, la spia "Ready" si spegne.

L'apparecchio è dotato di un termostato incorporato che consente di mantenere automaticamente la temperatura impostata. Ogni volta che si attiva il riscaldamento della piastra, si accende la spia "Ready".

La frequenza di accensione del riscaldatore è determinata dalla temperatura impostata e dalla temperatura ambiente. Più alta è la temperatura impostata e più bassa è la temperatura ambiente, più spesso si accende il riscaldatore.

La piastra si riscalda fino a temperature elevate, il contatto con le parti del corpo non protette può causare gravi ustioni. Durante la preparazione di piatti, prestare attenzione a non toccare la piastra e il cibo deve essere controllato con utensili appropriati, ad esempio pinze o spatole di plastica o di legno.

Nella scelta degli utensili è importante verificare se resistono alla temperatura raggiunta dalla piastra. Non utilizzare utensili metallici o con spigoli vivi. Tali utensili possono danneggiare la superficie della piastra.

L'apparecchio è dotato di due tipi di protezione. Se l'utente non preme alcun pulsante, l'apparecchio si spegne automaticamente 60 minuti dopo l'ultima pressione del pulsante. Lo spegnimento sarà segnalato dall'accensione di tutti i pulsanti e di tutte le spie e da tre segnali acustici.

L'apparecchio si spegne automaticamente quando rileva anomalie provenienti dai sensori di temperatura. In questo caso, tutti i pulsanti saranno illuminati e verrà emesso un segnale acustico continuo.

#### *Manutenzione dell'apparecchio*

**ATTENZIONE!** Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite quando l'apparecchio è scollegato dall'alimentazione. **Per questo bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.**

L'apparecchio viene utilizzato per la preparazione dei cibi posti direttamente sulla piastra, pertanto è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene in modo che la preparazione dei cibi sia sicura.

Entrambe le piastre possono essere rimosse dalla base e dal coperchio. La pressione del pulsante di blocco della piastra consente di rimuoverla dalla base. Entrambe le piastre possono essere lavate in sicurezza in lavastoviglie. Le piastre devono essere installate sull'apparecchio completamente asciutte. Il bordo posteriore della piastra ha le rientranze che devono essere inserite nei ganci nell'alloggiamento e nel coperchio (VIII). Quindi premere il bordo anteriore in modo che il fermo si innesti. Una piastra installata correttamente non può essere rimossa se non rilasciando il fermo.

La piastra può essere protetta con un conservante per il periodo di trasporto e di stoccaggio. Prima del primo utilizzo, dopo aver pulito la piastra riscaldarla alla massima temperatura e far evaporare tutti i residui del conservante. Il conservante che evapora, può causare fumo che è un fenomeno normale. Pertanto, l'evaporazione deve essere effettuata in un luogo con una ventilazione efficace. Non inalare i vapori del conservante.

Al termine dell'evaporazione il fumo sparisce, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, attendere che la piastra si raffreddi completamente e pulirla nuovamente con un detergente. Solo così la piastra può essere utilizzata per la preparazione dei cibi.

Pulire la piastra e le altre parti dell'apparecchio con un panno imbevuto della soluzione acquosa di un detergente delicato. Rimuovere eventuali residui di soluzione con un panno imbevuto d'acqua. Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio. La piastra deve essere pulita dopo ogni utilizzo, ma prima si deve attendere che sia completamente raffreddata. Rimuovere i residui di cibo rimasti sulla piastra per evitare che si brucino quando l'apparecchio viene riutilizzato e per evitare che le prestazioni della macchina vengano compromesse.

Per la pulizia non utilizzare solventi, prodotti corrosivi, alcool, benzina o abrasivi.

Pulire le aperture di ventilazione con aspirapolvere.

Attenzione! Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

La vaschetta raccogli grasso deve essere rimossa dall'apparecchio e pulita con il detersivo per piatti sotto l'acqua corrente o in una lavastoviglie meccanica.

#### *Stoccaggio dell'apparecchio*

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegarlo dalla rete elettrica.

Stoccare l'apparecchio nei luoghi chiusi, proteggerlo contro la polvere, la sporcizia e la polvere. Si raccomanda di stoccare l'apparecchio nella confezione originale.

Conservare l'apparecchio in posizione di lavoro. Non impilare i prodotti in strati. Non appoggiare nulla sul prodotto durante lo stoccaggio.

#### **DATI TECNICI**

<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>
Numero di catalogo		67450
Tensione nominale	[V~]	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 / 60
Potenza nominale	[W]	2000
Classe di isolamento		I
Dimensioni della piastra	[mm]	290 × 230
Peso netto	[kg]	2,9

## KENMERKEN VAN HET APPARAAT

De elektrische grill is een apparaat voor het verwarmen, roosteren en bereiden van voedsel dat een warmtebehandeling vereist. Dankzij de traploze temperatuurregeling over een groot bereik kunt u de bedrijfsparameters van het apparaat aan uw behoeften aanpassen. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. De juiste, betrouwbare en veilige werking van het gereedschap hangt af van de juiste bediening, daarom:

**Lees voordat u de broodbakmachine gebruikt de volledige handleiding en bewaar deze.**

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade en verwondingen die voortvloeien uit het gebruik van het apparaat dat niet overeenstemt met het beoogde doeleinde, het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften en aanbevelingen in deze handleiding. Productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde leidt tevens tot verval van de garantie en van de garantierechten van de gebruiker.

## UITRUSTING

Het apparaat compleet geleverd en behoeft geen montage. Verwijder voorafgaand aan de ingebruikname echter alle elementen van de transportverpakking en -beveiligingen. Ook zijn er voorbereidende handelingen vereist, die verderop in deze handleiding worden beschreven.

## ALGEMENE GEBRUIKSAANBEVELINGEN

Het apparaat is ontworpen voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in cateringbedrijven. Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Niet blootstellen aan regen of andere neerslag. Het apparaat wordt alleen gebruikt voor de thermische verwerking van gerechten die direct op de bakplaat worden geplaatst. Het is verboden het apparaat op een andere manier te gebruiken, bijvoorbeeld als verwarming van apparaten in een pan. Het is verboden om het apparaat zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle apparaatrepatries moeten worden verricht door een geautoriseerde service. Het apparaat moet tijdens de werking voortdurend onder toezicht staan. **WAARSCHUWING!** Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak daarom tijdens de werking de bakplaat en de zijanten van het apparaat niet aan, omdat dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 en personen met beperkte fysieke en mentale vaardigheden, evenals mensen zonder ervaring en kennis van het apparaat. Tenzij toezicht op hen wordt uitgeoefend of hen wordt uitgelegd hoe ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, zodat de bijbehorende risico's begrijpelijk zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden.

### *Aanbevelingen voor transport en installatie van het apparaat*

Het apparaat mag alleen op een harde, platte, egale, niet-brandbare ondergrond staan. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat en de erop geplaatste gerechten kunnen dragen. Zorg voor een minimale afstand van 10 cm rond de zijwanden van het apparaat en plaats geen materialen boven het apparaat die niet bestemd zijn tegen hoge temperaturen. Zo kan het apparaat voldoende ventileren. Het apparaat niet plaatsen bij de rand van bijvoorbeeld een tafel. Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of overgordijnen. Plaats geen elektrische apparatuur boven het apparaat. Tijdens de werking komt er waterdamp vrij, die kan leiden tot kortsluiting van de elektrische installatie en de oorzaak kan vormen van een elektrische schok. Het is verboden om openingen te boren in het

apparaat of andere modificaties aan te brengen die niet zijn beschreven in deze handleiding. Het apparaat alleen optillen wanneer het afgekoeld is en door het bij het onderstel vast te pakken. Het apparaat niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken. De temperatuur op de plaats van installatie en gebruik van het apparaat moet tussen  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$  liggen en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

#### *Aanbevelingen omtrent het aansluiten van het apparaat op de stroom*

Zorg er voorafgaand aan het aansluiten op de stroom voor dat de spanning, de frequentie en het rendement van het elektriciteitsnet overeenkomen met de waarden op het gegevensplaatje van het apparaat. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden de stekker te modificeren. Het apparaat moet rechtstreeks aangesloten zijn op een enkel stopcontact. Het is verboden om gebruik te maken van verlengsnoeren, splitters of dubbele stopcontacten. Het netcircuit moet voorzien zijn van een aardleiding en een beveiliging van 16 A. Vermijd contact van het netsnoer met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens de werking van het apparaat moet de kabel altijd volledig uitgerold zijn en zo geplaatst zijn dat deze geen hinder veroorzaakt bij de bediening van het apparaat. De kabel mag geen struikelgevaar veroorzaken. Het stopcontact moet zich op zo'n plek bevinden dat het altijd mogelijk is om snel de stekker van de voedingskabel van het apparaat eruit te trekken. Pak tijdens het trekken van de stekker uit het stopcontact altijd de stekkerbehuizing vast en trek nooit aan het snoer. Indien de voedingskabel of stekker beschadigd is deze direct van de stroom loskoppelen en contact opnemen met een geautoriseerde service om vervanging te regelen. Het apparaat nooit gebruiken met beschadigde voedingskabel of stekker. De voedingskabel of stekker mogen in geval van schade niet worden gerepareerd maar moeten altijd worden vervangen voor een nieuw, schadevrij exemplaar. Het vervangen van het netsnoer en de stekker moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum van de fabrikant.

#### *Aanbevelingen omtrent het gebruik van het apparaat*

**WAARSCHUWING!** Het oppervlak van de bakplaat kan na gebruik heet zijn. Raak dit niet aan, dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Laat de bakplaat afkoelen. Bij het bereiden van voedsel dat hete voedselfragmenten kan verspreiden, moet persoonlijke beschermingsmiddelen worden gedragen om ze te beschermen tegen brandwonden. Zorg dat de vloer in de buurt van het apparaat niet glad is. Zo wordt uitglijden, met ernstig letsel tot gevolg, voorkomen. Bij de bereiding van gerechten moeten deze te allen tijde in acht worden genomen en brandwonden worden voorkomen. Voedsel dat onbeheerd wordt achtergelaten kan verbranden, wat brand en ernstige brandwonden kan veroorzaken. Raak bij het bereiden van voedsel alleen het oppervlak van de plaat aan met gereedschap van hout of kunststof. Het gereedschap moet bestand zijn tegen de door de bakplaat gegenereerde temperatuur. Het is verboden om de gerechten met de hand te verwijderen en te plaatsen. Als er tijdens of na de bereiding voedsel op de bakplaat achterblijft, verwijder dan eventuele etensresten voordat u een ander gerecht bereidt. Voedselresten kunnen worden verbrand, waardoor rook, een onaangename geur en de smaak van het voedsel dat wordt bereid, wordt aangestast. Zij kunnen ook de oorzaak van brand zijn. Gebruik gereedschap van hout of kunststof

die de temperatuur van de bakplaat weerstaan. Gebruik geen scherpe of metalen gereedschappen. Dergelijke gereedschappen kunnen het oppervlak van de bakplaat beschadigen. Als voor de bereiding van een gerecht vet nodig is, verdeel het dan met een zachte borstel over het oppervlak van de bakplaat. Het apparaat wordt niet gebruikt voor het bereiden van gerechten door het frituren in frituurvet.

## APPARAATBEDIENING

### *Installeren, opstarten en bedienen van het apparaat*

Het apparaat moet worden uitgepakt en alle verpakkingselementen volledig worden verwijderd. Het wordt aanbevolen om de verpakking te bewaren, deze kan nuttig zijn bij het latere transport en de opslag van het apparaat.

Het apparaat schoonmaken aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek 'Onderhoud van het apparaat'.

Het apparaat is voorzien van een dekselvergrendeling. Als de vergrendeling naar de vergrendelingspositie (II) wordt verplaatst wanneer het deksel is gesloten, wordt het deksel vergrendeld in de gesloten positie. Door de vergrendeling in de OPEN stand (II) te plaatsen, kan deze vrij worden geopend en gesloten.

Als de vergrendeling in de LOW of HIGH (III) stand staat wanneer het deksel open is, zal het niet volledig sluiten en zal de bovenste bakplaat op een bepaalde afstand van de onderste blijven. Lager voor LOW en hoger voor HIGH.

Door de vergrendelknop van het deksel (IV) ingedrukt te houden, kan het deksel 180 graden worden geopend, waardoor het kookoppervlak (V) kan worden verdubbeld. De dekselgreep fungeert dan als basis van het deksel.

De grill heeft een uittrekbare lekbak, die het mogelijk maakt om bijvoorbeeld vet dat tijdens het verhitten van voedsel is gesmolten tijdelijk op te slaan. De lekbak wordt op een speciale plaats in de basis van het apparaat (VI) geschoven. De bakplaat heeft een opening in de rand (VII), waardoor het vet van de bakplaat naar de lekbak kan stromen. Als het deksel volledig geopend is, zorg er dan voor dat de lekbak onder de uitsparingen van beide kookplaten zit.

**WAARSCHUWING!** Wees bijzonder voorzichtig bij het openen van het hete deksel. Gebruik beschermende handschoenen die beschermen tegen hoge temperaturen.

Wanneer de stekker van het netsnoer in het stopcontact wordt gestoken, zullen alle lampjes op het bedieningspaneel even oplichten, waarna de verlichting dooft, behalve de verlichting van de schakelaar en het lampje met de aanduiding POWER, dat zal knipperen. Dit betekent dat het apparaat is ingeschakeld.

Het bedieningspaneel is aanraakbaar, slechts een lichte druk op de knop om de functie te starten of te stoppen waarvoor de geselecteerde knop verantwoordelijk is.

Door nogmaals op de knop te drukken wordt deze permanent verlicht. Ook de temperatuurindicatoren (TEMP) en de indicatoren gemarkeerd met voedselsymbolen worden gemarkeerd: steak, kip, vis, sandwich, hamburger. Het apparaat is klaar om de bedrijfsparameters in te voeren.

U kunt de programma's gebruiken of de parameters handmatig instellen.

Wanneer u de programma's gebruikt, drukt u op de knop met het geselecteerde type voedsel en drukt u vervolgens op de OK-knop of wacht u een paar seconden voor de automatische start van de werking in de opgegeven modus. Alleen de knop van het geselecteerde werkprogramma wordt gemarkeerd en de temperatuur die is toegewezen aan de opgegeven bedrijfsmodus wordt weergegeven. Sluit het grilldeksel, de grill begint te verwarmen, wat tot 8 minuten kan duren, afhankelijk van de ingestelde temperatuur en omgevingstemperatuur.

Het controlelampje POWER knippert rood. Zodra de verwarming is voltooid, brandt het controlelampje POWER continu en brandt het controlelampje READY groen. De tijd op het display verschijnt ook. Open het deksel van het apparaat en plaats het voedsel er voorzichtig op. Sluit het deksel en gebruik de toetsen "+" en "-" om de mate van frituren van het voedsel te selecteren: RARE – lichtjes gebakken, MEDIUM – medium gebakken, WELL DONE – goed gebakken. Druk op de OK-knop, de grill begint het voedsel te bereiden volgens de ingestelde parameters. De timer begint af te tellen. Wanneer de voedselbereiding voltooid is, zal het apparaat driemaal piepen, stoppen met verwarmen en overschakelen naar de stand-by modus. Het controlelampje POWER knippert rood en de andere lampjes gaan uit. Open het deksel en haal het voedsel voorzichtig van de bakplaat.

De tabel toont de parameters van elk programma.

Soort voedsel	Temperatuur	Tijd (minuten:seconden)		
		RAUW	MEDIUM	GOED GEBAKKEN
Biefstuk	230 °C	02:30	03:30	05:00
Kip	220 °C	03:20	05:00	07:00
Vis	200 °C	-	04:30	06:00
Sandwich	210 °C	02:30	03:30	04:30
Hamburger	220 °C	03:00	04:00	05:00



Gebruik voor handmatige instellingen de toetsen "+" en "-" om de bedrijfstemperatuur in te stellen en druk vervolgens op de OK-knop of wacht enkele seconden tot de automatische verwarming start. Sluit het grilldeksel, de grill begint te verwarmen, wat tot 8 minuten kan duren, afhankelijk van de ingestelde temperatuur en omgevingstemperatuur. Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de TEMP-knop en voert u de wijziging uit met de toetsen "+" en "-".

Het controlelampje POWER knippert rood. Zodra de verwarming is voltooid, brandt het controlelampje POWER continu en brandt het controlelampje READY groen. Open het deksel van het apparaat en plaats het voedsel er voorzichtig op. Sluit het deksel en druk op de TIMER-knop. Gebruik vervolgens de toetsen "+" en "-" om de bedrijfstijd in te stellen in minuten en seconden. Na het instellen van de tijd, drukt u op de OK-knop om te beginnen met het koken van het voedsel. De timer begint af te tellen. Om de tijd te wijzigen, drukt u nogmaals op de TIMER-knop en gebruikt u de toetsen "+" en "-" om de tijd aan te passen. Wanneer de voedselbereiding voltooid is, zal het apparaat driemaal piepen, stoppen met verwarmen en overschakelen naar de stand-by modus. Het controlelampje POWER knippert rood en de andere lampjes gaan uit. Open het deksel en haal het voedsel voorzichtig van de bakplaat.

Het apparaat wordt geactiveerd door middel van de temperatuurregelknop. Door de knop zo ver mogelijk in de richting van de minimumtemperatuur "Min" te draaien en in de stand "0" te zetten, wordt de bakplaat uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat op de voeding is aangesloten, gaat het lampje "Power" branden, wat betekent dat het apparaat op de juiste manier wordt gevoed. Draai de temperatuurregelknop in de richting van de maximale temperatuur "Max". Hiermee wordt de verwarming van de bakplaat gestart, wat wordt aangegeven door het indicatielampje "Ready". Zodra de bakplaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje "Ready" uit.

Het apparaat heeft een ingebouwde thermostaat, waarmee u automatisch de ingestelde temperatuur kunt handhaven. Elke keer dat de plaat wordt opgewarmd, licht de indicator "Ready" op.

De frequentie waarmee de verwarming wordt ingeschakeld, bepaalt de ingestelde temperatuur en de omgevingstemperatuur. Hoe hoger de ingestelde temperatuur en hoe lager de omgevingstemperatuur, hoe vaker de verwarming wordt ingeschakeld.

De bakplaat warmt op tot een hoge temperatuur, contact met een onbeschermd lichaam kan leiden tot ernstige brandwonden. Bij het bereiden van gerechten moet erop worden gelet dat de bakplaat niet wordt aangeraakt en dat de te bereiden gerechten met het juiste gereedschap, bijv. een deegverdeler en een crêpe-draaier worden gecontroleerd.

Bij de keuze van de gereedschappen is het belangrijk om er rekening mee te houden dat ze bestand zijn tegen de temperatuur die door de bakplaat wordt bereikt. Gebruik geen metalen gereedschap of gereedschap met scherpe randen. Dergelijke gereedschappen kunnen het oppervlak van de bakplaat beschadigen.

Het apparaat heeft twee soorten bescherming. Als de gebruiker geen enkele knop indrukt, schakelt het apparaat automatisch uit 60 minuten na de laatste druk op de knop. De uitschakeling wordt aangegeven door de verlichting van alle knoppen en lichten en een drievoudig geluidssignaal.

Het apparaat wordt ook automatisch uitgeschakeld als het afwijkingen detecteert die afkomstig zijn van de temperatuursensoren. In dit geval worden alle knoppen verlicht en wordt er een continue pieptoon uitgezonden.

#### *Onderhoud van het apparaat*

**LET OP!** Alle onderhoudshandelingen moeten plaatsvinden met uitgeschakelde voeding van het apparaat. **Trek hiervoor de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.**

Het apparaat wordt gebruikt om voedsel te bereiden dat direct op de bakplaat wordt geplaatst, dus moet er worden gezorgd voor een goede hygiëne, zodat de bereiding van voedsel veilig is.

Beide verwarmingsplaten kunnen van de basis en het deksel worden verwijderd. Door op de vergrendelknop van de bakplaat te drukken, kan deze van de basis worden verwijderd. Beide verwarmingsplaten zijn vaatwasserbestendig. De verwarmingsplaten moeten volledig droog op het apparaat worden gemonteerd. De achterrand van de plaat heeft inkepingen die in de haken in de behuizing en afdekking (VIII) moeten worden gestoken. Druk vervolgens de voorkant naar beneden om de vergrendeling te activeren. Een correct geïnstalleerde bakplaat kan alleen worden verwijderd door de vergrendeling los te laten.

De bakplaat kan worden beschermd met een conserveringsmiddel voor transport en opslag. Voor het eerste gebruik, na reiniging, de bakplaat tot de maximale temperatuur verwarmen en alle resten van het conserveringsmiddel laten verdampen. Door het beschermingsmiddel te laten verdampen, kan dit rook veroorzaken, wat een normaal verschijnsel is. Daarom moet de verdamping worden uitgevoerd op een plaats met efficiënte ventilatie. Adem de dampen van het conserveringsmiddel niet in.

Wanneer de verdamping is voltooid, de rook stopt met stromen, haalt u de stekker uit het stopcontact, wacht u tot de kookplaat volledig is afgekoeld en reinigt u de kookplaat opnieuw met afwasmiddel. Alleen dan kan de bakplaat worden gebruikt voor de bereiding van voedsel.

Reinig de bakplaat en andere onderdelen van het apparaat met een in een wateroplossing van een mild reinigingsmiddel gedrenkte doek. Verwijder eventuele restanten van de oplossing met een in water gedrenkte doek. Veeg het apparaat na het reinigen droog. De plaat moet na elk gebruik worden gereinigd in afwachting van een volledige afkoeling. Reinig eventuele etensresten die op de plaat achterblijven om te voorkomen dat deze bij opnieuw gebruik verbranden en om te voorkomen dat de prestaties van de machine worden aangetast.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende middelen, benzinealcohol of schurende middelen.

De ventilatie-openingen reinigen met een stofzuiger.

Let op! Het apparaat nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.

De lekbakken moeten van het apparaat worden verwijderd en met afwasmiddel onder stromend water of in een mechanische vaatwasser worden gereinigd.

#### *Opslag van het apparaat*

Als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet u het van de voedingsspanning loskoppelen.

Het apparaat binnen opbergen en beschermen tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt om het apparaat te bewaren in de originele verpakking.

Bewaar het apparaat in de bedrijfspositie. Stapel de voedingsmiddelen niet in lagen op. Niets op het apparaat plaatsen tijdens het opslagen.

#### TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		67450
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 / 60
Nominaal vermogen	[W]	2000
Isolatieklasse		I
Afmeting bakplaat	[mm]	290 × 230
Nettogewicht	[kg]	2,9

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η ηλεκτρική ψησιέρα είναι μια συσκευή που έχει σχεδιαστεί για ζέσταμα, ψήσιμο και προετοιμασία πιάτων που απαιτούν θερμική επεξεργασία. Χάρη στον ομαλό έλεγχο της θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να ταιριάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας της συσκευής στις ανάγκες σας. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Η κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλή λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση της, γι' αυτό:

**Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε.**

Για όλες τις βλάβες που υπέστησαν λόγω χρήσης της συσκευής για σκοπούς άλλους από τον προορισμό της, της μη τήρησης των κανόνων ασφαλείας και των συστάσεων που αναφέρονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων του χρήστη που απορρέουν από την εγγύηση.

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Η συσκευή παραδίδεται στην πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί καμία συναρμολόγηση. Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα όλα τα υλικά συσκευασίας και προστασίας μεταφοράς. Απαιτούνται ακόμη οι ενέργειες προετοιμασίας που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της, όπως για παράδειγμα σε εστιατόρια. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για εσωτερική χρήση. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή ή άλλες βροχοπτώσεις. Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για θερμική επεξεργασία πιάτων τοποθετημένων απευθείας στην πλάκα ψησίματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε άλλο χαρακτήρα, για παράδειγμα ως θερμαντήρας για προϊόντα που βρίσκονται σε σκεύος. Απαγορεύεται να επισκευάζετε, αποσυναρμολογήσετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή μόνοι σας. Όλες οι επισκευές της συσκευής πρέπει να εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι πάντοτε υπό επίβλεψη. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία η συσκευή ζεσταίνεται έως υψηλή θερμοκρασία, μην αγγίζετε την πλάκα ψησίματος, τα τοιχώματα της συσκευής κατά τη λειτουργία της γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές και πνευματικές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση του εξοπλισμού. Εκτός και αν θα ασκείται πάνω τους εποπτεία ή θα πραγματοποιηθεί η διδασκαλία σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο έτσι ώστε οι κίνδυνοι που συνδέονται με αυτό να είναι κατανοητοί. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά χωρίς εποπτεία δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρήσουν τη συσκευής.

### *Προτάσεις σχετικά με τη μεταφορά και την εγκατάσταση της συσκευής*

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοίομορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια. Η επιφάνεια πρέπει να αντέχει το βάρος της ίδιας της συσκευής και του φαγητού που έχει τοποθετηθεί σ' αυτήν. Είναι απαραίτητο να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα της συσκευής, μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες πάνω στη συσκευή. Αυτό θα επιτρέψει την κατάλληλη κυκλοφορία αέρα. Μην βάζετε τη συσκευή δίπλα στις άκρες π.χ. ενός τραπεζιού. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. παραπετάσματα ή κουρτίνες. Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από τη συσκευή. Κατά τη λειτουργία απελευθερώνεται υδρατμός

που μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα και να γίνει αιτία ηλεκτροπληξίας. Απαγορεύεται να τρυπήσετε στη συσκευή οποιοδήποτε άνοιγμα καθώς και να τροποποιήσετε τη συσκευή με τρόπο που δεν αναφέρεται στις οδηγίες. Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο όταν κρυώσει πιάνοντας την από το περίβλημα. Μην μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Η θερμοκρασία στο σημείο εγκατάστασης και χρήσης της συσκευής πρέπει να είναι μεταξύ  $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ , και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

### *Συστάσεις για τη σύνδεση της συσκευής στην τροφοδοσία*

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η αποδοτικότητα του δικτύου είναι συμβατές με τις αξίες που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα. Το φως πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φως. Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη άμεσα σε μονή πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Απαγορεύεται να χρησιμοποιήσετε καλώδια προέκτασης, πολύπριζα και διπλές πρίζες. Το κύκλωμα τροφοδοσίας πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προστατευτικό αγωγό και την προστασία 16 A. Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας με αιχμηρές άκρες και καυτά αντικείμενα και επιφάνειες. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και τοποθετημένο έτσι ώστε να μην αποτελεί εμπόδιο κατά τη λειτουργία της συσκευής. Τοποθέσια του καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να προκαλεί κίνδυνο σκοντάμματος. Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του φως του καλωδίου τροφοδοσίας της συσκευής. Όταν αποσυνδέετε το φως πάντα πρέπει να τραβήξετε το περίβλημα του φως και ποτέ το καλώδιο. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι χαλασμένο άμεσα πρέπει να το αποσυνδέσετε από το δίκτυο παροχής ρεύματος και να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή με σκοπό την ανταλλαγή του. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή βύσμα. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως δεν επιτρέπεται να επισκευαστούν και σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα είναι χαλασμένα πρέπει να τα ανταλλάξετε με τα καινούρια χωρίς βλάβες. Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας μαζί με το βύσμα θα πρέπει να γίνει στο εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή.

### *Συστάσεις σχετικά με τη χρήση του προϊόντος*

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η επιφάνεια της πλάκας ψησίματος μπορεί να είναι καυτή μετά τη χρήση. Μην την αγγίζετε γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η πλάκα ψησίματος. Στην περίπτωση παρασκευής πιάτων που μπορεί να διασπείρουν θραύσματα θερμού φαγητού κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν μέτρα προστασίας εγκαυμάτων. Επιβεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δίπλα στη συσκευή δεν είναι ολισθηρό. Έτσι αποφεύγετε να γλιστρήσετε, κάτι που μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό. Κατά την προετοιμασία των φαγητών, θα πρέπει πάντα να τα προσέχετε και να αποφεύγετε τα καψίματα. Τα τρόφιμα που αφήνονται χωρίς επιτήρηση μπορούν να καούν, κάτι που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και επικίνδυνα εγκαύματα. Κατά την προετοιμασία φαγητών την επιφάνεια της πλάκας μπορείτε να αγγίζετε μόνο με ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία. Τα εργαλεία πρέπει να αντέχουν τη θερμοκρασία που παράγεται από την πλάκα ψησίματος. Απαγορεύεται η αφαίρεση και η τοποθέτηση τροφίμων με χέρια. Εάν τα τρόφιμα

παραμένουν στην πλάκα ψησίματος κατά τη διάρκεια ή μετά την προετοιμασία, αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων πριν από την προετοιμασία του επόμενου φαγητού. Τα υπολείμματα τροφίμων μπορούν να καούν, προκαλώντας καπνό, δυσάρεστη οσμή και να επηρεάσουν τη γεύση του φαγητού που παρασκευάζεται. Μπορούν επίσης να προκαλέσουν πυρκαγιά. Για την αφαίρεση, χρησιμοποιήστε ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία που αντέχουν τη θερμοκρασία που παράγεται από την πλάκα ψησίματος. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά εργαλεία. Τέτοια εργαλεία μπορούν να βλάψουν την επιφάνεια της πλάκας ψησίματος. Εάν η προετοιμασία του φαγητού απαιτεί τη χρήση λίπους, θα πρέπει να επαλειφθεί αυτό στην επιφάνεια της πλάκας ψησίματος με μια μαλακή βούρτσα. Η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία των γευμάτων με βαθύ τηγάνισμα.

## ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### *Εγκατάσταση, ενεργοποίηση και χειρισμός της συσκευής*

Αποσυσκευάστε τη συσκευή αφαιρώντας πλήρως όλα τα υλικά αποσυσκευασίας. Συνιστάται να φυλάσσεται η συσκευασία, μπορεί να είναι χρήσιμη για τη μετέπειτα μεταφορά και αποθήκευση της συσκευής. Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Συντήρηση συσκευής».

Η συσκευή έχει ασφάλιση του καπακιού. Εάν η ασφάλιση μετακινήθει στη θέση LOCK (II) όταν το καπάκι είναι κλειστό, το καπάκι ασφαρίζεται στην κλειστή θέση. Η περιστροφή της ασφάλισης στη θέση OPEN (II) επιτρέπει της να ανοίγει και να κλείνει ελεύθερα. Εάν η ασφάλιση έχει τοποθετηθεί στη θέση LOW ή HIGH (III) όταν το καπάκι είναι ανοικτό, αυτό σημαίνει ότι δεν θα κλείσει εντελώς και η πάνω πλάκα θέρμανσης θα παραμείνει σε μια ορισμένη απόσταση από την κάτω. Χαμηλότερη στη θέση LOW και υψηλότερη στη θέση HIGH.

Αφού πιέσετε και κρατήσετε πατημένο το κουμπί ασφάλειας ανοίγματος του καπακιού (IV), είναι δυνατό να ανοίξετε το καπάκι κατά 180 μοίρες, πράγμα που σας επιτρέπει να μεγεθύνετε την επιφάνεια της πλάκας ψησίματος (V) δύο φορές. Στη συνέχεια η λαβή του καπακιού λειτουργεί τότε ως βάση του.

Η ψησιέρα διαθέτει ένα δίσκο αποστράγγισης που σας επιτρέπει να αποθηκεύετε προσωρινά, για παράδειγμα, το λίπος που λιώνει από τα φαγητά κατά τη θέρμανση. Ο δίσκος τοποθετείται σε μια ειδική θέση στη βάση της συσκευής (VI). Η πλάκα ψησίματος έχει ένα άνοιγμα στην άκρη (VII), που επιτρέπει τη ροή του λίπους από την πλάκα στο δίσκο. Σε περίπτωση πλήρους ανοίγματος του καπακιού, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος αποστράγγισης βρίσκεται κάτω από τα ανοίγματα και των δύο πλάκων ψησίματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν ανοίγετε το θερμαινόμενο καπάκι. Πρέπει να χρησιμοποιηθούν γάντια που προστατεύουν από υψηλές θερμοκρασίες.

Αφού συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα, όλες οι ενδεικτικές λυχνίες του πίνακα ελέγχου θα ανάψουν για σύντομο χρονικό διάστημα και, στη συνέχεια, ο οπίσθιος φωτισμός θα σβήσει, εκτός από τη φωτεινή ένδειξη του διακόπτη και την ενδεικτική λυχνία με σήμανση POWER, οι οποίες θα αναβοσβήνουν. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή τροφοδοτείται.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να αγγιχτεί, μόνο με ένα μικρό πάτημα ενός κουμπιού για να ξεκινήσει ή να σταματήσει η λειτουργία για την οποία είναι υπεύθυνο το επιλεγμένο κουμπί.

Αν πατήσετε ξανά τον διακόπτη, θα ανάψει μόνιμα. Οι ενδεικτικές λυχνίες θερμοκρασίας (TEMP) και με σύμβολα τροφίμων θα ανάψουν επίσης: μπριζόλα, κοτόπουλο, ψάρι, σάντουιτς, χάμπουργκερ. Η συσκευή είναι έτοιμη για εισαγωγή των παραμέτρων λειτουργίας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα προγράμματα ή να ορίσετε τις παραμέτρους χειροκίνητα.

Όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα, πατήστε το κουμπί με τον επιλεγμένο τύπο φαγητού και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί OK ή περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα για την αυτόματη έναρξη της λειτουργίας στη δεδομένη λειτουργία. Θα φωτιστεί μόνο το κουμπί του επιλεγμένου προγράμματος εργασίας και θα εμφανιστεί η θερμοκρασία που αντιστοιχεί στον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας. Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς, η ψησταριά θα ξεκινήσει τη θέρμανση, η οποία μπορεί να διαρκέσει έως και 8 λεπτά, ανάλογα με την καθορισμένη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Η ενδεικτική λυχνία POWER θα αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα. Όταν ολοκληρωθεί η θέρμανση, η ενδεικτική λυχνία POWER θα είναι αναμμένη συνεχώς, η ενδεικτική λυχνία READY θα ανάψει με πράσινο χρώμα. Θα εμφανιστεί επίσης η ώρα στην οθόνη.

Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε προσεκτικά το φαγητό πάνω της. Κλείστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να επιλέξετε το βαθμό ψησίματος του φαγητού: RARE – λίγο, MEDIUM – μέτριο, WELL DONE – καλά ψημένο. Πατήστε το κουμπί OK, η ψησταριά θα αρχίσει να λειτουργεί σύμφωνα με τις καθορισμένες παραμέτρους. Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα. Όταν τελειώσει το μαγειρέμα του φαγητού, η συσκευή θα ηχήσει τρεις φορές, θα σταματήσει τη θέρμανση και θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής. Η ενδεικτική λυχνία POWER αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα και οι άλλες ενδεικτικές λυχνίες. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό από την πλάκα ψησίματος.

Ο πίνακας δείχνει τις παραμέτρους κάθε προγράμματος.

Είδος φαγητού	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά:δευτερόλεπτα)		
		RARE (ΛΙΓΟ ΨΗΜΜΕΝΟ)	MEDIUM (ΜΕΣΑΙΟ ΨΗΜΜΕΝΟ)	WELL DONE (ΚΑΛΑ ΨΗΜΜΕΝΟ)
Μπιριζόλα	230 °C	2:30	3:30	5:00
Κοτόπουλο	220 °C	3:20	5:00	7:00
Ψάρι	200 °C	-	4:30	6:00
Σάντουιτς	210 °C	2:30	3:30	4:30
Χάμπουργκερ	220 °C	3:00	4:00	5:00

Στην περίπτωση χειροκίνητων ρυθμίσεων, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά με τις ενδείξεις «+» και «-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία λειτουργίας και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί OK ή περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να ξεκινήσει αυτόματα η θέρμανση. Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς, η ψησταριά θα ξεκινήσει τη θέρμανση, η οποία μπορεί να διαρκέσει έως και 8 λεπτά, ανάλογα με την καθορισμένη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αν πρέπει να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί με την ένδειξη TEMP και αλλάξτε την με τα κουμπιά «+» και «-».

Η ενδεικτική λυχνία POWER θα αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα. Όταν ολοκληρωθεί η θέρμανση, η ενδεικτική λυχνία POWER θα είναι αναμμένη συνεχώς, η ενδεικτική λυχνία READY θα ανάψει με πράσινο χρώμα. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και τοποθετήστε προσεκτικά το φαγητό πάνω της. Κλείστε το καπάκι και πατήστε το κουμπί TIMER και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας σε λεπτά και δευτερόλεπτα. Αφού ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε το κουμπί OK για να ξεκινήσετε το ψήσιμο του φαγητού. Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα. Για να αλλάξετε την ώρα, πατήστε ξανά το κουμπί του TIMER και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά «+» και «-» για να ρυθμίσετε την ώρα. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα του φαγητού, η συσκευή θα ηχηθεί τρεις φορές, θα σταματήσει τη θέρμανση και θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής. Η ενδεικτική λυχνία POWER αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα και οι άλλες ενδεικτικές λυχνίες. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό από την πλάκα ψησίματος.

Η συσκευή ενεργοποιείται με το πόμολο ελέγχου θερμοκρασίας. Η περιστροφή του πόμολου στην κατεύθυνση της ελάχιστης θερμοκρασίας «Min» και η τοποθέτησή του στη θέση με την ένδειξη «0» σημαίνει την απενεργοποίηση της θέρμανσης της πλάκας ψησίματος.

Αφού συνδέσετε το προϊόν στην τροφοδοσία ρεύματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία «Power», αυτό σημαίνει ότι η συσκευή τροφοδοτείται σωστά. Η περιστροφή του πόμολου ελέγχου θερμοκρασίας προς τη μέγιστη θερμοκρασία «Max». Θα ξεκινήσει τη θέρμανση της πλάκας θέρμανσης, η οποία θα υποδεικνύεται από την ενδεικτική λυχνία «Ready». Αφού η πλάκα φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία «Ready» σβήνει.

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο θερμοστάτη που επιτρέπει την αυτόματη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας. Κάθε φορά που θερμαίνεται η πλάκα, ανάβει η ενδεικτική λυχνία «Ready».

Τη συχνότητα ενεργοποίησης του θερμαντήρα καθορίζουν η ρυθμισμένη θερμοκρασία και η θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όσο υψηλότερη είναι η καθορισμένη θερμοκρασία και όσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία περιβάλλοντος, τόσο πιο συχνά θα ενεργοποιείται ο θερμαντήρας.

Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία, η επαφή της με γυμνό σώμα μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρά εγκαύματα. Κατά την προετοιμασία των τροφίμων πρέπει να είστε προσεκτικοί, μην αγγίζετε την πλάκα ψησίματος και ελέγχετε τα φαγητά που προετοιμάζετε χρησιμοποιώντας κατάλληλα εργαλεία, π.χ. πένσες ή λαβίδες από πλαστικό ή ξύλο.

Κατά την επίλυση των εργαλείων πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι μπορούν να αντέξουν τη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται από την πλάκα ψησίματος. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία ή εργαλεία με αιχμηρά άκρα. Τέτοια εργαλεία μπορούν να βλάψουν την επιφάνεια της πλάκας ψησίματος.

Η συσκευή έχει δύο τύπους προστασίας. Εάν ο χρήστης δεν πατήσει κανένα κουμπί, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα 60 λεπτά μετά το τελευταίο πάτημα του κουμπιού. Η απενεργοποίηση θα σηματοδοτηθεί με το φωτισμό όλων των κουμπιών και των χειριστηρίων και ένα τριπλό ηχητικό σήμα.

Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί επίσης αυτόματα εάν ανιχνεύσει ανωμαλίες που προέρχονται από τους αισθητήρες θερμοκρασίας. Σε αυτή την περίπτωση, όλα τα κουμπιά θα ανάψουν και θα εκπέμπεται ένα συνεχές ηχητικό σήμα.

#### Συντήρηση της συσκευής

**Προσοχή!** Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να διεξάγονται με τη συσκευή απενεργοποιημένη. **Για αυτό το σκοπό αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του δικτύου.**

Η συσκευή χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται απευθείας πάνω στην πλάκα ψησίματος, οπότε πρέπει να εξασφαλίσετε σωστή υγιεινή έτσι ώστε η προετοιμασία των φαγητών να είναι ασφαλής.

Και οι δύο πλάκες θέρμανσης μπορούν να αφαιρεθούν από τη βάση και το καπάκι. Το πάτημα του κουμπιού ασφάλισης της πλάκας θέρμανσης επιτρέπει την αφαίρεσή της από τη βάση. Και οι δύο πλάκες είναι ασφαλείς για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Οι πλάκες ψησίματος πρέπει να στερεώνονται στη συσκευή και να στεγνώνονται πλήρως. Το οπίσθιο άκρο της πλάκας έχει εγκοπές που πρέπει να εισάγονται στα άγκιστρα στο περίβλημα και το καπάκι (VIII). Στη συνέχεια, πατήστε προς τα κάτω το μπροστινό

άκρο για να ενεργοποιήσετε το μάνταλο. Μια σωστά τοποθετημένη πλάκα ψησίματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί εκτός αν απελευθερωθεί ο μάνταλος.

Η πλάκα ψησίματος μπορεί να προστατεύεται με συντηρητικό για μεταφορά και αποθήκευση. Πριν από την πρώτη χρήση, μετά τον καθαρισμό, η πλάκα ψησίματος πρέπει να θερμανθεί στη μέγιστη θερμοκρασία και να αφήσετε όλα τα κατάλοιπα υπολείμματα συντηρητικού να εξατμιστούν. Το συντηρητικό που εξατμίζεται μπορεί να προκαλέσει καπνό που είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Επομένως, η εξάτμιση πρέπει να πραγματοποιείται σε χώρο με αποτελεσματικό αερισμό. Μην εισπνέετε τους ατμούς του συντηρητικού.

Αφού τελειώσει η εξάτμιση, ο καπνός σταματά, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, περιμένετε να κρυώσει πλήρως η πλάκα ψησίματος και ξανά καθαρίστε την πλάκα χρησιμοποιώντας καθαριστικό. Μόνο τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος για προετοιμασία φαγητού.

Η πλάκα ψησίματος και άλλα μέρη της συσκευής πρέπει να καθαρίζονται με ένα πανί εμποτισμένο σε ένα υδατικό διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού πλύσης πιάτων. Αφαιρέστε το υπόλοιπο διάλυμα με ένα πανί εμποτισμένο σε νερό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τη συσκευή μέχρι να είναι στεγνή. Καθαρίστε την πλάκα μετά από κάθε χρήση, περιμένοντας πρώτα να κρυώσει εντελώς. Καθαρίστε όλα τα υπολείμματα τροφίμων που παραμένουν στην πλάκα, αποτρέποντάς τους από την καύση κατά την επαναχρησιμοποίηση και αποτρέποντας την απώλεια της απόδοσης της συσκευής.

Για καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καυστικά μέσα, το αλκοόλ, τη βενζίνη ή μέσα τριβής.

Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού με την ηλεκτρική σκούπα.

Προσοχή! Ποτέ μην βυθίσετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Για καθαρισμό, ο δίσκος αποστράγγισης πρέπει να αφαιρεθεί από τη συσκευή και να καθαριστεί με απορρυπαντικό πιάτων κάτω από τρεχούμενο νερό ή σε μηχανικό πλυντήριο πιάτων.

#### Φύλαξη της συσκευής

Εάν η συσκευή δεν θα χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

Φυλάξτε το προϊόν σε εσωτερικούς χώρους, προστατεύστε το από σκόνη, ακαθαρσίες και υγρασία. Προτείνεται να φυλάξετε τη συσκευή στη συσκευασία του εργοστασίου.

Φυλάσσετε το προϊόν στη θέση στην οποία λειτουργεί. Μην βάζετε τα προϊόντα σε τρώσιες. Μην βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		67450
Όνομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Όνομαστική συχνότητα	[Hz]	50 / 60
Όνομαστική ισχύς	[W]	2000
Κλάση μόνωσης		I
Διαστάσεις της πλάκας ψησίματος	[mm]	290 × 230
Καθαρό βάρος	[kg]	2,9

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА УСТРОЙСТВОТО

Електрическият грил (скара) е устройство, предназначено за загревяне, печене и приготвяне на ястия, които изискват топлинна обработка. Благодарение на плавното регулиране на температурата в широк обхват, можете да настроите работните параметри на уреда според Вашите нужди. Устройството не е предназначено за търговска употреба. Правилното, надеждно и безопасно действие на уреда зависи от правилната експлоатация, поради което:

**Преди да започнете използване на устройството, трябва да прочетете цялата инструкция и да я запазите.**

Доставчикът не носи отговорност за каквито и да било щети, възникнали поради използване на устройството в несъответствие с предназначението, неспазване на правилата за безопасност и указанията от настоящата инструкция. Използването на устройството в несъответствие с предназначението му води също така до загуба на правата на потребителя за гаранцията на производителя, както и гаранцията на продавача.

## ОБОРУДВАНЕ

Уредът се доставя комплектен и не се изисква сглобяване. Преди да започнете използване на устройството, трябва да отстраните всички елементи на опаковката и защитни елементи по време на транспортиране. Необходими са и подготвителни действия, описани по-нататък в тази инструкция.

## ОБЩИ УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Устройството е предназначено за домашна употреба и е забранено да се използва за търговски приложения, напр. в заведения за обществено хранене. Устройството е предназначено за използване само вътре в помещенията. Не излагайте устройството на дъжд или други валежи. Уредът се използва само за топлинна обработка на ястия, поставени директно върху нагревателната плоча. Забранено е използването на устройството по какъвто и да е друг начин, например като подгревател за продукти, поставени в съд за готвене. Забранено е сами да ремонтирате, разглобявате или модифицирате уреда. Всички ремонти на устройството трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. По време на работа през цялото време уредът трябва да бъде под наблюдение. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Устройството се нагрява по време на работа, не докосвайте нагревателната плоча и корпуса на уреда по време на работа, това може да причини сериозни изгаряния. Устройството не е предназначено за употреба от деца до 8-годишна възраст и лица с намалени физически и умствени възможности и лица с липса на опит и познания за оборудването. Освен ако те са под надзор или са инструктирани да използват оборудването по безопасен начин, така че да разбират свързаните с това опасности. Децата не бива да си играят с устройството. Не се разрешава почистване и извършване на дейности по поддръжка на уреда от деца без надзор.

### *Препоръки относно транспортирането и инсталирането на устройството*

Устройството може да бъде поставено само на твърда, плоска, равна и незапалима повърхност. Повърхността трябва да издържи теглото на самото устройство и поставената върху него храна. Трябва да има разстояние от поне 10 cm около страничните стени на устройството. Не поставяйте материали, които не са устойчиви на висока температура над устройството. Това ще позволи правилното вентилиране на уреда. Не го поставяйте близо до ръба например на масата. Не поставяйте устройството в близост до запалими материали като завеси или пердета. Не поставяйте никакви



електрически уреди над устройството. По време на работа уредът отделя водна пара, която може да причини късо съединение на електрическата инсталация или токов удар. Забранено е пробиването на каквито и да било отвори в уреда, както и всяка друга модификация на продукта, която не е описана в инструкцията. Пренасяйте уреда само когато е охладен чрез захващане на корпуса. Не премествайте уреда, като дърпате захранващия кабел. Температурата на мястото на инсталиране и употреба на уреда трябва да бъде в диапазона от +10 °C до +38 °C, а относителната влажност трябва да бъде под 90% без кондензация на водна пара.

#### *Препоръки за свързване на устройството към захранването*

Преди да свържете уреда към захранването, трябва да се уверите, че напрежението, честотата и мощността на захранващата мрежа съответстват на стойностите, посочени в информационната табелка на уреда. Щепселът трябва да съответства на контакта. Забранено е модифицирането на щепсела по какъвто и да е начин. Устройството трябва да бъде свързано директно към единичен контакт на захранващата мрежа. Забранено е използването на удължители, разклонители и двойни контакти. Електрическата верига трябва да бъде снабдена със защитен проводник и защита 16 А. Избягвайте контакта на мрежовия кабел с остри ръбове и горещи предмети и повърхности. По време на работа на продукта захранващият кабел винаги трябва да бъде напълно развит и разположен така, че да не пречи при обслужването на уреда. Разполагането на захранващия кабел не може да създава опасност от спъване. Електрическият контакт трябва да е на такова място, че винаги да бъде възможно бързо да извадите щепсела на захранващия кабел на уреда. Когато изключвате щепсела на захранващия кабел, винаги дърпайте корпуса на щепсела, а не кабела. Ако захранващият кабел или щепселът са повредени, незабавно ги изключете от електрическата мрежа и се свържете с оторизиран сервиз на производителя за подмяна. Не използвайте уреда с повреден захранващ кабел или щепсел. Захранващият кабел или щепсел не могат да бъдат ремонтирани. В случай на повреда на тези елементи те трябва да бъдат подменени с нови, без дефекти. Подмяната на захранващия кабел заедно с щепсела трябва да се извърши от оторизиран сервиз на производителя.

#### *Препоръки за употребата на уреда*

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** След употреба повърхността на нагревателната плоча може да бъде гореща. Не я докосвайте, тъй като това може да причини сериозни изгаряния. Изчакайте нагревателната плоча да се охлади. Когато приготвяте ястия, които по време на готвене могат да изхвърлят фрагменти от гореща храна, използвайте лични предпазни средства, за да се предпазите от изгаряния. Уверете се, че подът в близост до уреда не е хлъзгав. Това ще предотврати подхлъзване, което може да причини сериозни наранявания. При приготвяне на ястията, трябва да ги наблюдавате през цялото време и да се предотврати изгарянето им. Храната, оставена без надзор, може да бъде изгорена, което може да причини пожар и тежки изгаряния. При приготвянето на ястия докосвайте повърхността на плочата само с прибори, изработени от дърво или пластмаса. Приборите трябва да издържат на температурата, генерирана от

нагревателната плоча. Забранено е свалянето и поставянето на храната с ръка. Ако по време или след приготвяне на ястието върху плочата остане храна, отстранете я преди приготвянето на следващото ястие. Остатъците от храна могат да бъдат изгорени, причинявайки дим, неприятна миризма, както и да повлияят на вкуса на храната, която се приготвя. Могат да бъдат също така и причина за пожар. За отстраняване използвайте прибори, изработени от дърво или пластмаса, които могат да издържат на температурата, генерирана от нагревателната плоча. Не използвайте остри и метални прибори. Такива прибори могат да повредят повърхността на нагревателната плоча. Ако готвенето изисква използването на мазнина, намажете с мазнината повърхността на нагревателната плоча с мека четка. Уредът не е предназначен за готвене чрез дълбоко пържене.

## ОБСЛУЖВАНЕ НА УРЕДА

### *Инсталиране, включване и обслужване на устройството*

Устройството трябва да се разопакова напълно, като се отстранят всички елементи от опаковката. Препоръчително е да съхранявате опаковката, тя може да бъде полезна за по-късен транспорт и съхранение на устройството. Подгответе устройството съгласно указанията от раздел „Поддръжка на устройството“.

Уредът е оборудван със заключване на капака. Ако ключалката е преместена в позиция LOCK (II), когато капакът е затворен, това означава, че капакът е заключен в затворено положение. Завъртането на ключалката в позиция OPEN (II) позволява свободно отваряне и затваряне на капака.

Ако при отворен капак ключалката е в положение LOW или HIGH (III), тя няма да се затвори напълно и горната нагревателна плоча ще остане на определено разстояние от долната. По-ниско при положение LOW и по-високо при положение HIGH на ключалката.

След натискане и задържане на бутона за заключване на капака (IV) е възможно да отворите капака на 180 градуса, което ви позволява да удвоите площта на нагревателната плоча (V). В този случай дръжката на капака служи за основа. Скарата има подвижна тава за оттичане, която позволява временно събиране на напр. разтопена мазнина от храната по време на печене. Тавата се плъзга на предназначенията за нея място в основата на устройството (VI). Нагревателната плоча има процеп в ръба (VII), който позволява на мазнините да текат от плочата към тавата. Ако капакът е напълно отворен, уверете се, че тавата за оттичане се намира под процепите на двете нагревателни плочи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Трябва да бъдете особено внимателни при отваряне на нагорещен капак. Носете ръкавици, за да се предпазите от високи температури.

След като включите захранващия кабел в гнездото, всички светлини на панела за управление ще се светнат за кратко, след което подсветката ще се изключи, с изключение на лампата на бутона за включване и контролният индикатор на захранването POWER, който ще мига. Това означава, че уредът се захранва.

Панелът за управление е сензорен, така че е достатъчно леко докосване на бутона за включване или изключване на функцията, за която е отговорен избраният бутон.

Повторното натискане на бутона за включване ще включи неговата подсветка за постоянно. Индикаторите за температура (TEMP) и индикаторите, отбелязани със символи за ястия, също ще бъдат подсветени: пържола, пиле, риба, сандвич, хамбургер. Уредът е готов за въвеждане на работните параметри.

Можете да използвате програмите или да зададете параметрите ръчно.

Когато използвате програмите, натиснете бутона с избрания вид ястие и след това натиснете бутон ОК или изчакайте няколко секунди за автоматично стартиране на работата в дадения режим. Ще бъде подсветен само бутонът на избраната работна програма и ще бъде показана температурата, зададена за дадения работен режим. Затворете капака на скарата, тя ще започне да се нагрява, което може да отнеме до 8 минути в зависимост от зададената температура и температурата на околната среда.

Светлинният индикатор на захранването POWER ще мига с червена светлина. Когато загряването завърши, индикаторът POWER ще светне с постоянна светлина, а индикаторът за готовност READY ще светне в зелено. На дисплея ще се появи и времето. Отворете капака на уреда и внимателно поставете храната върху плочата. Затворете капака и използвайте бутоните „+“ и „-“, за да изберете степента на печене на храната: RARE – слабо изпечена, MEDIUM - средно изпечена, WELL DONE – добре изпечена. Натиснете бутона ОК, уредът ще започне работа според зададените параметри. Таймерът ще започне да отброява времето. След като готвенето приключи, уредът ще генерира трикратен звук сигнал, ще спре нагряването и ще премине в режим готовност. Индикаторът POWER ще започне да мига с червена светлина, а другите

светлини ще изгаснат. Отворете капака и внимателно извадете храната от плочата. В таблицата са посочени параметрите на всяка програма.

Тип ястие	Температура	Време (минути:секунди)		
		RARE	MEDIUM	WELL DONE
Пържола	230 °C	2:30	3:30	5:00
Пиле	220 °C	3:20	5:00	7:00
Риба	200 °C	-	4:30	6:00
Сандвич	210 °C	2:30	3:30	4:30
Хамбургер	220 °C	3:00	4:00	5:00

В случай на ръчни настройки използвайте бутоните, маркирани с „+“ и „-“, за да настроите работната температура, след което натиснете бутона ОК или изчакайте няколко секунди, докато нагряването започне автоматично. Затворете капака на скарата, тя ще започне да се нагрява, което може да отнеме до 8 минути в зависимост от зададената температура и температурата на околната среда. Ако трябва да промените температурата, натиснете бутона маркиран с TEMP и сменете температурата с бутоните „+“ и „-“.

Светлинният индикатор на захранването POWER ще мига с червена светлина. Когато загреването завърши, индикаторът POWER ще светне с постоянна светлина, а индикаторът за готовност READY ще светне в зелено. Отворете капака на уреда и внимателно поставете храната върху плочата. Затворете капака и натиснете бутона на таймера TIMER, след което използвайте бутоните „+“ и „-“, за да зададете времето на работа в минути и секунди. След като зададете времето, натиснете бутон ОК, за да започнете да готвите храната. Таймерът ще започне да отброява времето. За да промените времето, трябва отново да натиснете бутона на таймера TIMER и използвайте бутоните „+“ и „-“, за да коригирате времето. След като готвенето приключи, уредът ще генерира трикратен звуков сигнал, ще спре нагряването и ще премине в режим готовност. Индикаторът POWER ще започне да мига с червена светлина, а другите светлини ще изгаснат. Отворете капака и внимателно извадете храната от плочата.

Уредът се стартира с помощта на копчето за регулиране на температурата. Завъртането на копчето докрай в посоката, указваща минималната температура „Min“ и поставянето му в положение „0“, означава, че нагряването на плочата е изключено.

След свързването на продукта към захранването, индикаторът „Power“ ще светне, което ще означава, че устройството се захранва правилно. Завъртете копчето за регулиране на температурата в посоката, указваща максималната температура „Max“. Това ще стартира нагряването на плочата, което ще бъде сигнализирано със светване на индикатора „Ready“. Когато плочата достигне зададената температура, индикаторът „Ready“ изгасва.

Уредът има вграден термостат, който ви позволява да поддържате автоматично зададената температура. Всеки път, когато започне нагряването на плочата, индикаторът „Ready“ светва.

Честотата на включване на нагревателя се определя от зададената температура и околната температура. Колкото по-висока е зададената температура и температурата на околната среда е по-ниска, толкова по-често ще се включва нагревателят.

Плочата се нагрява до висока температура, контактът на плочата с незащитено тяло може да доведе до тежки изгаряния. Трябва да се внимава, когато се приготвя храна, да не се докосва котлона и храната, която се приготвя, да се проверява с подходящи прибори, напр. щипки или лопатки, изработени от пластмаса или дърво.

Когато избирате инструменти, имайте предвид, че те трябва да издържат на температурата, достигната от нагревателната плоча. Не използвайте метални прибори или прибори с остри ръбове. Такива прибори могат да повредят повърхността на нагревателната плоча.

Устройството има два вида защита. Ако потребителят не натисне нито един бутон, устройството се изключва автоматично 60 минути след последното натискане на бутон. Изключването ще бъде сигнализирано чрез осветяване на всички бутони и светлини и трикратен звуков сигнал.

Устройството ще бъде изключено също така автоматично, ако открие аномалии, идващи от температурните сензори. В този случай всички бутони ще бъдат осветени и ще бъде генериран непрекъснат звуков сигнал.

#### Поддръжка на уреда

**ВНИМАНИЕ!** Всички дейности по поддръжка трябва да се извършват при разединено електрическо захранване на уреда. **За да направите това, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.**

Устройството е предназначено за приготвяне на храна, поставена директно върху нагревателната плоча, затова трябва да се грижите за поддържане на правилна хигиена с цел безопасно приготвяне на храната.

И двете нагревателни плочи могат да бъдат демонтирани от основата и капака. Натискането на бутона за заключване на нагревателната плоча позволява тя да бъде демонтирана от основата. И двете нагревателни плочи могат по безопасен начин да се мият в механична съдомиялна. Нагревателните плочи трябва да бъдат монтирани към уреда напълно изсу-

шени. Задният ръб на плочата има вдлъбнатини, които трябва да бъдат поставени на предназначенията за тях места в корпуса и капака (VIII). След това натиснете надолу предния ръб, за да задействате ключалката. Правилно монтираната нагревателна плоча не може да бъде отстранена, освен чрез освобождаване на ключалката.

Плочата може да бъде защитена с консервиращ агент по време на транспортиране и съхранение. Преди първата употреба, след почистване, загрейте плочата до максимална температура и оставете всички остатъци от препаратите да се изпарят. Изпаряването на препаратите може да причини отделяне на дим, което е нормално явление. Поради това изпаряването трябва да се извърши на място с ефективна вентилация. Не вдишвайте парите от препаратите.

Когато изпаряването приключи и димът спре да се отделя, разединете уреда от захранването, изчакайте докато плочата се охлади напълно и я почистете отново с миешки препарат. Едва тогава можете да използвате нагревателната плоча за приготвяне на храна.

Почиствайте нагревателната плоча и другите части на уреда с кърпа, напоена с воден разтвор на неагресивен препарат за миене на съдове. Отстранете остатъците от разтвора с кърпа, напоена с вода. След почистването трябва да избършете уреда до сухо. Почиствайте нагревателната плоча след всяко ползване, като изчакайте да се охлади напълно. Почистете всички остатъци от храна върху плочата, това ще предотврати тяхното изгаряне при следващото използване на уреда и ще предотврати намаляването на ефективността му.

За почистване не бива да се използват разтворители, корозивни препарати, алкохол, бензин или абразивни средства.

Почистете вентилационните отвори с помощта на прахосмукачка.

Внимание! Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Тавата за оттичане трябва да се извади от уреда и да се почисти с препарат за миене на съдове под течаща вода или в съдомиялна машина.

#### Съхранение на уреда

Ако устройството не се използва за продължителен период от време, го изключете от захранването.

Съхранявайте устройството в затворени помещения, пазете от прах, замърсявания и влага. Препоръчва се устройството да се съхранява във фабричната опаковка.

Съхранявайте уреда в работно положение. Не подреждайте продуктите един върху друг. Не поставяйте нищо върху продукта по време на съхранение.

#### ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Параметър	Мерна единица	Стойност
Каталожен номер		67450
Номинално напрежение	[V~]	220 - 240
Номинална честота	[Hz]	50 / 60
Номинална мощност	[W]	2000
Клас на изолация		I
Размер на нагревателната плоча	[mm]	290 × 230
Нето тегло	[kg]	2,9