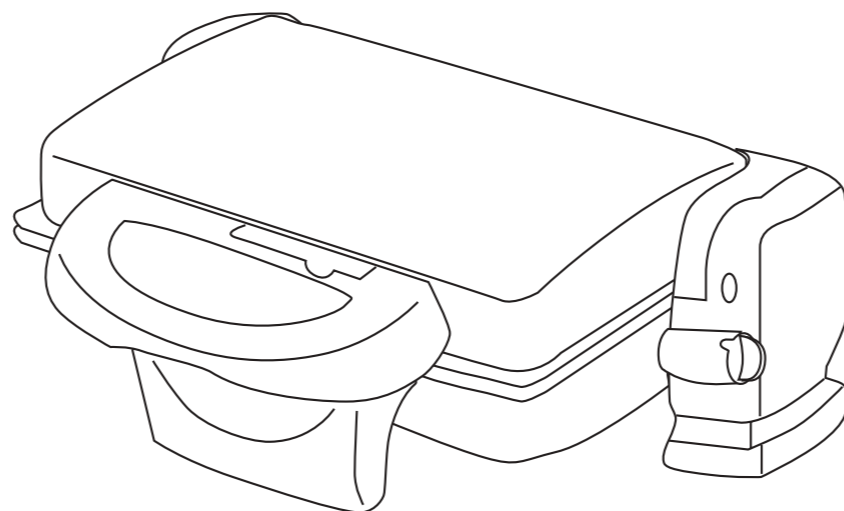


ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
 PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES  
 EN - INSTRUCTIONS FOR USE  
 FR - MANUEL D'UTILISATION  
 DE - GEBRAUCHSANWEISUNG  
 IT - MANUALE DI ISTRUZIONI  
 EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
 CZ - NÁVOD K POUŽITÍ  
 SK - NÁVOD NA POUŽITIE  
 PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI  
 BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА  
 RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



GRILL / GRIL / Ψηστιέρα / GRILLSÜTŐ / ТОСТЕР / ГРИЛЬ

MOD.: GR-1850

N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.  
 O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.  
 The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
 Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans le présente notice.  
 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Modelle zu verändern.  
 Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.  
 Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εγχειρίδιο Οδηγιών.  
 A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.  
 Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľskom návode.  
 Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.  
 Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.  
 Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.  
 Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.



N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 •  
 Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



Marzo 2006

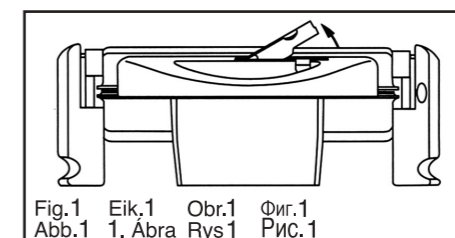


Fig. 1 Eik. 1 Obr. 1 Фиг. 1  
 Abb. 1 1. Ábra Rys 1 Рис. 1

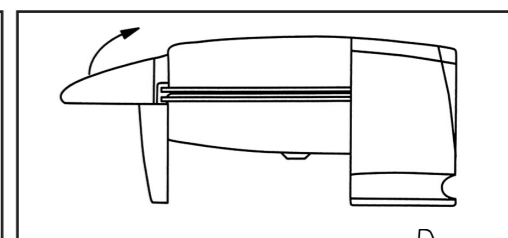


Fig. 2 Eik. 2 Obr. 2 Фиг. 2  
 Abb. 2 2. Ábra Rys 2 Рис. 2

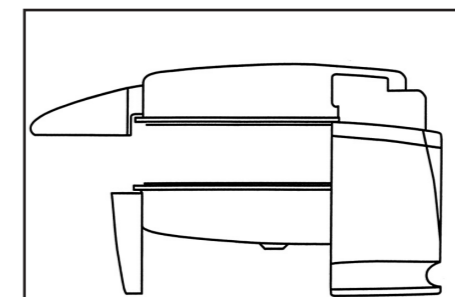


Fig. 3 Eik. 3 Obr. 3 Фиг. 3  
 Abb. 3 3. Ábra Rys 3 Рис. 3

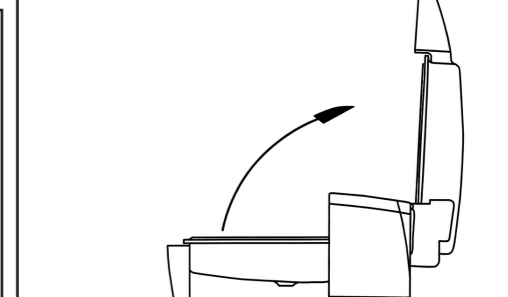


Fig. 4 Eik. 4 Obr. 4 Фиг. 4  
 Abb. 4 4. Ábra Rys 4 Рис. 4

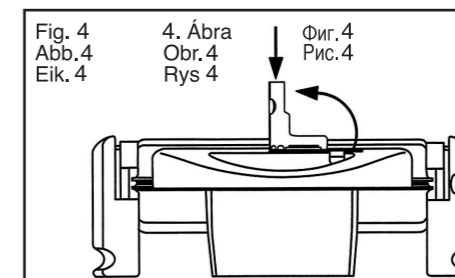


Fig. 5 Eik. 5 Obr. 5 Фиг. 5  
 Abb. 5 5. Ábra Rys 5 Рис. 5

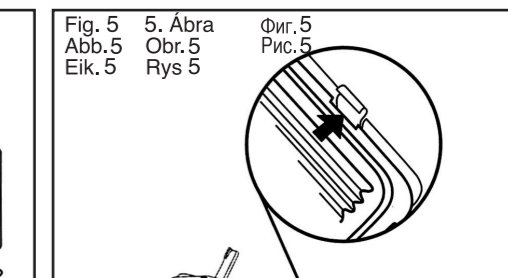


Fig. 6 Eik. 6 Obr. 6 Фиг. 6  
 Abb. 6 6. Ábra Rys 6 Рис. 6

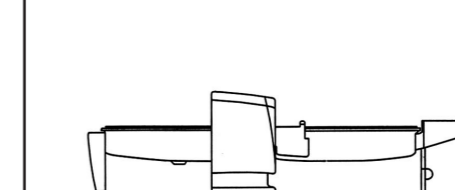


Fig. 7 Eik. 7 Obr. 7 Фиг. 7  
 Abb. 7 7. Ábra Rys 7 Рис. 7

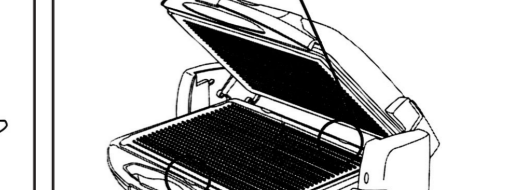


Fig. 8 Eik. 8 Obr. 8 Фиг. 8  
 Abb. 8 8. Ábra Rys 8 Рис. 8

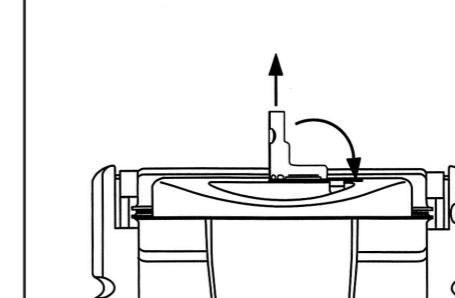


Fig. 9 Eik. 9 Obr. 9 Фиг. 9  
 Abb. 9 9. Ábra Rys 9 Рис. 9

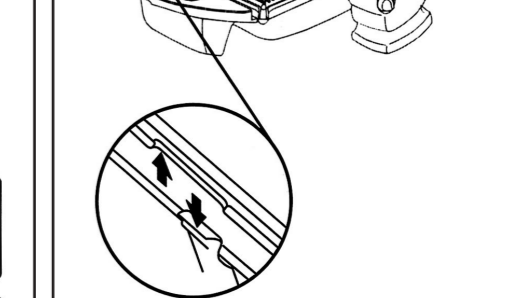
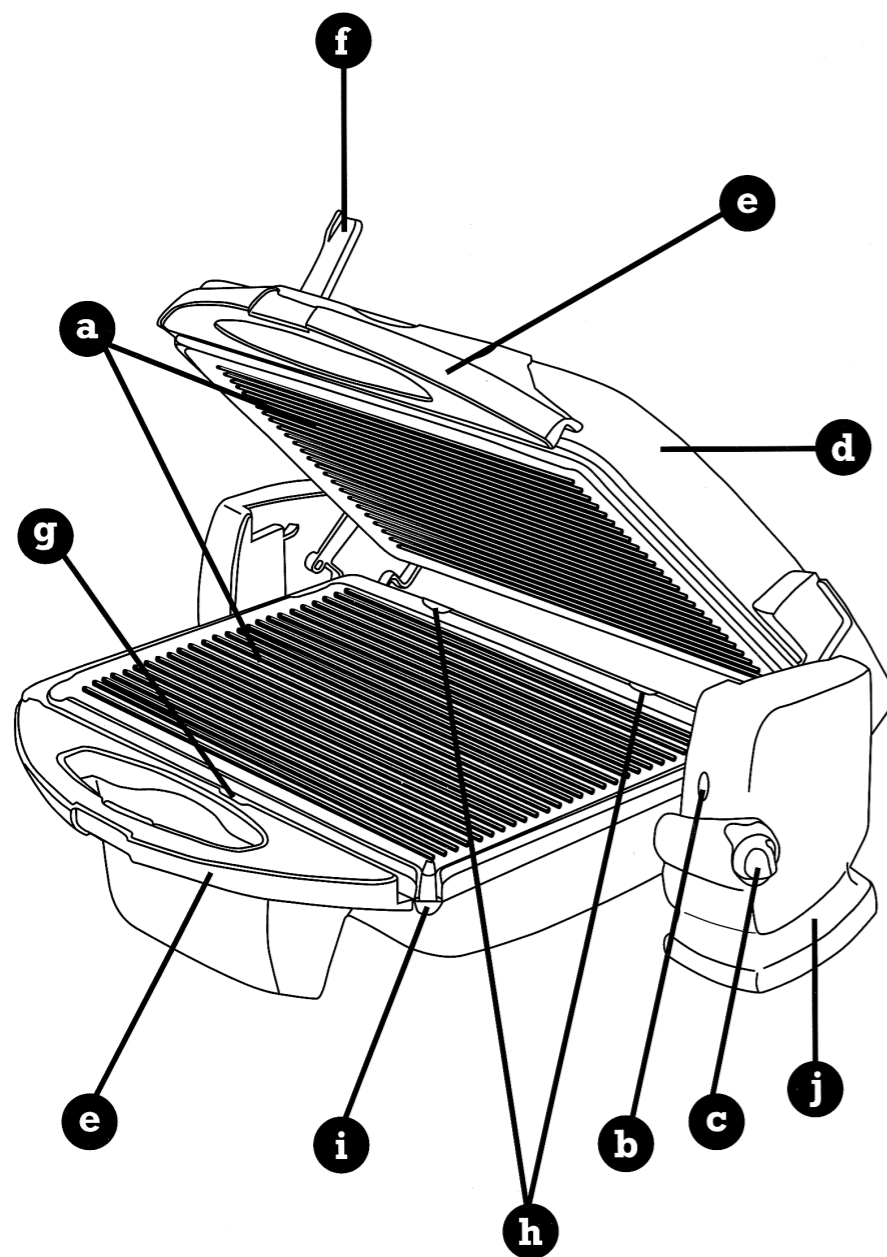


Fig. 10 Eik. 10 Obr. 10 Фиг. 10  
 Abb. 10 10. Ábra Rys 10 Рис. 10

Fig.1 Eik.1 Obr.1 Фиг.1  
Abb.1 1. Ábra Rys1 Рис.1



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- a. Placas calefactoras.
- b. Indicador luminoso de funcionamiento.
- c. Selector de temperatura.
- d. Cubiertas.
- e. Asas.
- f. Pestillo de cierre y apoyo.
- g. Clip enganche placas.
- h. Guías de sujeción placas.
- i. Rebosadero placa.
- j. Pies de apoyo.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Tensión - Frecuencia:** 230V~50Hz.  
**Potencia:** 1800W.  
**Dimensiones de las placas:** 300x215mm.  
**Dimensiones del aparato:** 145x320x388mm.

## 3. CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben respetar las medidas básicas de seguridad, para reducir el riesgo de incendios, choque eléctrico y/o daños a personas. Entre estas medidas se incluyen las siguientes:

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea detenidamente estas instrucciones y guárdelas para posteriores consultas.
- Antes del primer uso, compruebe que la tensión de la red coincide con la indicada en la placa de características del aparato.
- Este aparato está concebido solo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inapropiado y peligroso.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una instalación de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. El fabricante no puede ser considerado responsable de daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En

caso de dudas diríjase a una persona profesionalmente cualificada.

- Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato ni el cable ni la clavija en agua ni en ningún otro líquido.
- El usuario no debe proceder a la sustitución del cable. En caso de que esté estropeado o haya que sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante puesto que se necesitan herramientas especializadas.
- No utilice ningún aparato eléctrico que tenga el cable o la clavija deteriorados o cuando el aparato no funcione debidamente o haya sido dañado en cualquier forma. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su examen, reparación o ajuste.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato. Compruebe con regularidad el cable de alimentación por si presenta algún daño.
- No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.
- En caso de avería y/o desperfectos de funcionamiento, apague el aparato sin intentar repararlo. Diríjase a un Centro de Asistencia técnica autorizado y solicite que sean utilizados repuestos y accesorios originales.
- No tire del cable de alimentación para extraer la clavija del enchufe.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento y manténgalo fuera del alcance de los niños o discapacitados.
- NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES, UTILICE LAS ASAS PARA MANIPULAR EL APARATO.
- **ATENCIÓN:** CUANDO EL APARATO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO GENERA TEMPERATURAS MUY ELEVADAS. SE DEBEN TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA EVITAR EL RIESGO

preparación. Si el producto libera mucho grasa, es necesario poner un recipiente debajo de la ranura para el drenaje (i), para evitar la contaminación de la mesa.

- Como regla principal, se recomienda salar el pescado antes de su preparación, y la carne después.
- Limpie la carne o el pescado húmedo con un paño húmedo y en el futuro limpie bien la humedad excesiva para evitar la quemadura.
- Se recomienda engrasar las placas con una pequeña cantidad de margarina o aceite vegetal.

## 7. CONTENIDO Y CUIDADO

Antes de comenzar la limpieza del aparato, desconecte el aparato de la red eléctrica y déjelo enfriar por completo. Cuando esté frío, limpie con un paño húmedo las partes externas del aparato. Limpie las partes externas del aparato con un paño húmedo.

Si considera necesario lavar las placas, retire las placas del grill, desmontando el soporte, y lávelas con agua caliente y jabón. Después de lavarlas, seque las placas con un paño limpio y seco. No use productos abrasivos para limpiar las placas, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente. Después de lavar las placas, asegurelas con los clips de sujeción (g).

**NE PONGA EL APARATO EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO. NO LO DEJE EN CONTACTO CON EL AGUA O CON OTROS LÍQUIDOS.**

## 8. ALMACENAMIENTO

El grill puede almacenarse en posición vertical. Para esto, enrolle el cable alrededor de los soportes y siempre cierre la llave de bloqueo.

## 9. INFORMACIÓN SOBRE EL MANEJO CORRECTO DE LA UTILIZACIÓN DE LOS APARATOS ELÉCTRICOS Y DE LOS APARATOS ELECTRÓNICOS



Después de haber cumplido el periodo de garantía, el producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Debe ser desechado en los centros de reciclaje especiales.

Después de haber cumplido el periodo de garantía, el producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Debe ser desechado en los centros de reciclaje especiales. La separación de los residuos eléctricos y electrónicos evita los riesgos para el medio ambiente y la salud humana. La separación de los residuos eléctricos y electrónicos evita los riesgos para el medio ambiente y la salud humana. La separación de los residuos eléctricos y electrónicos evita los riesgos para el medio ambiente y la salud humana.

Para obtener más información sobre el reciclaje de los residuos eléctricos y electrónicos, consulte a las autoridades locales o a los proveedores de servicios de reciclaje.

Para obtener más información sobre el reciclaje de los residuos eléctricos y electrónicos, consulte a las autoridades locales o a los proveedores de servicios de reciclaje.

DE QUEMADURAS, INCENDIOS Y DEMÁS DAÑOS A PERSONAS O PROPIEDADES POR EL CONTACTO CON LOS LADOS O LA PARTE SUPERIOR DEL APARATO DURANTE SU UTILIZACIÓN O EL ENFRIAMIENTO DEL MISMO.

- No utilice este aparato al aire libre.
- Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar o cuando vaya a proceder a cualquier operación de mantenimiento o limpieza del mismo.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza y almacenamiento.
- No utilice abrasivos, ni limpiadores cáusticos ni de hornos para limpiar el aparato.
- No utilice utensilios metálicos sobre las placas calefactoras ya que se podría dañar su recubrimiento antiadherente.
- Cuando vaya a utilizar el aparato deje un espacio de aire suficiente encima y a los lados para la correcta circulación del aire. Durante la utilización no permita que entre en contacto con cortinas, papeles pintados, ropa, paños de cocina y demás materiales inflamables.
- **Nota:** En superficies en las que el calor puede resultar un problema, se recomienda utilizar una almohadilla termoaisilante.

#### 4. ANTES DE PRIMER USO

Antes del primer uso, familiarícese con el grill, poniéndolo en las distintas posiciones y cambiando las placas, estando el aparato desenchufado.

Limpie las superficies de las placas con un paño húmedo y deje secar.

Unte las placas con aceite de ensalada.

##### 1. APERTURA Y POSICIONES DEL GRILL

Para abrir el grill, desenganche previamente el pestillo (f) que se encuentra en el asa superior (e), sacándolo de su alojamiento hasta la posición intermedia. **(Fig. 2)**

###### • Placas perpendiculares

Partiendo de la posición de cerrado y con el pestillo en posición intermedia,

abra el grill haciendo girar la cubierta superior hacia atrás hasta que haga tope. **(Fig. 3)**

Esta posición de trabajo se utiliza cuando se prefiere que la placa superior no entre en contacto con los alimentos.

###### *Adaptable a la forma del alimento*

Partiendo de la posición del apartado anterior, placas perpendiculares, coloque el alimento en la placa inferior y cierre el grill bajando suavemente la cubierta superior hasta que apoye sobre el alimento.

Esta posición se utiliza para grillar y dorar simultáneamente las dos caras de los alimentos.

###### • Placas paralelas

Abra el grill poniéndolo en la posición de placas perpendiculares, coloque los alimentos en la placa inferior y tire hacia arriba la cubierta superior hasta que haga tope y seguido, hágala girar hacia delante hasta que quede apoyada. De esta forma la placa superior queda suspendida sobre la inferior. **(Fig. 4)**

Esta posición se utiliza para gratinar, recalentar y en general para utilizar el grill como si de un horno tradicional se tratase.

###### • Placas abiertas 180°

Estando el grill cerrado, levante el pestillo de cierre y apoyo (f), poniéndola en posición vertical y bloquéela presionándola hacia abajo.

Abra el grill poniendo las placas perpendiculares y desde esta posición, tire hacia arriba la cubierta superior hasta que haga tope y seguido, gire la cubierta hacia atrás, hasta que el pestillo asiente en la mesa o encimera. Para desbloquear el pestillo, tire de él hacia arriba hasta que haga tope, y gírelo a la posición intermedia o de cerrado.

Esta posición se utiliza para grillar el doble de alimentos de una sola vez, disponiendo del doble de superficie.

**(Fig. 5).**

## 5. FUNCIONAMIENTO

- Coloque el grill en una superficie plana horizontal, resistente al calor y alejado del borde de la mesa o encimera. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera y no lo pase por debajo del grill.
- Enchufe el aparato y seleccione la temperatura de cocción deseada mediante el selector de temperatura (c). Dicho selector dispone de una posición de paro (0), y de 5 opciones de cocción para determinar una mayor o menor temperatura según el alimento que vaya a cocinar.
- La luz del indicador luminoso de funcionamiento (b), se encenderá al conectar el aparato cuando el selector de temperatura esté colocada en cualquier posición del 1 al 5. Se apagará cuando las placas hayan alcanzado la temperatura seleccionada. A partir de este momento, el grill se conectará y desconectará automáticamente para mantener constante la temperatura de las placas. A su vez la luz del indicador de funcionamiento se encenderá y apagará regularmente.
- Una vez que las placas han alcanzado la temperatura seleccionada, elija la posición de trabajo de las placas, según lo descrito en el apartado anterior y coloque los alimentos sobre ellas.

**ATENCIÓN:** UTILICE SOLO LAS ASAS PARA MANIPULAR EL GRILL. NO TOQUE AL APARATO CUANDO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO YA QUE EXISTE RIESGO DE QUEMADURAS.

- El tiempo de preparación para confeccionar los alimentos, puede variar en función del tipo de alimentos y de su gusto personal. Por esto, es conveniente que inicialmente, vigile la cocción hasta que establezca sus propios tiempos.
- Algunas piezas internas del grill han sido ligeramente engrasadas y, debido a ello, el grill puede humear un poco al ponerlo en funcionamiento por primera vez, aunque ello cesará al poco rato.

## 6. CONSEJOS PRÁCTICOS

- No utilice objetos metálicos o puntiagudos para manipular los alimentos a cocinar, ya que podrían dañar el recubrimiento antiadherente de las placas.
- Procure que los alimentos estén cortados uniformemente, para conseguir una adecuada cocción.
- Si desea una marca en forma de rejilla, deberá girar el alimento a la mitad del tiempo de cocción.
- Si el alimento suelta mucha grasa, deberá colocar un recipiente debajo del rebosadero (i), para evitar que se ensucie la mesa o encimera.
- Por regla general, se recomienda salar el pescado antes de asarlo, y la carne después.
- Limpie la carne o pescado con un paño húmedo y a continuación séquelos bien, ya que de lo contrario, el agua influirá negativamente en la transmisión de calor.
- Es conveniente untar las placas con un poco de margarina o aceite de ensalada.

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de proceder a la limpieza del grill, desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.

Cuando se haya enfriado, pase un paño húmedo con detergente no abrasivo por ambas placas. Limpie las partes exteriores del aparato con un paño húmedo y suave. Si considera necesario limpiar las placas más intensamente, sáquelas del grill soltando los clips de enganche de las placas (**Fig. 6**) y déjelas a remojo durante algunas horas. También se pueden lavar en el lavavajillas.

No utilice estropajos metálicos ni abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

**NO INTRODUZCA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO NI LO PONGA BAJO EL GRIFO.**

## 8. ALMACENAMIENTO

El grill puede ser almacenado en posición vertical. Para ello enrolle el cable sobre los pies de apoyo, y coloque siempre el pestillo de cierre en la posición de cerrado.

## 9. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos. Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

## 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- a. Placas aquecedoras
- b. Indicador luminoso de funcionamento.
- c. Selector de temperatura.
- d. Coberturas.
- e. Abas.
- f. Trinco de fecho e apoio
- g. Clipe de engate das placas
- h. Guias de fixação das placas
- i. Calha da placa
- j. Pés de apoio

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Tensão / Frequência:** 230V~50Hz.

**Potência:** 1800 W.

**Dimensões das placas:** 300x215mm.

**Dimensões do aparelho:** 145x320x388mm.

## 3. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando se utilizam aparelhos eléctricos, devem-se respeitar as medidas básicas de segurança, para reduzir o risco de incêndios, choque eléctrico e/ou danos em pessoas. Entre estas medidas incluem-se as seguintes:

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção estas instruções e guarde-as para posteriores consultas.
- Antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede coincide com a indicada na placa de características do aparelho.
- Este aparelho foi concebido somente para uso doméstico. Qualquer outro uso se considera inapropriado e perigoso.
- A segurança eléctrica do aparelho só é garantida somente no caso de estar ligado a uma instalação de ligação à terra eficaz tal como prevêem as normas vigentes de segurança eléctrica. O fabricante não pode ser considerado responsável por danos derivados da falta de tomada de ligação à terra da

instalação. Em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa profissionalmente qualificada.

- Como protecção contra descargas eléctricas, não submerja o aparelho nem o cabo nem a cavilha em água nem em nenhum outro líquido.
- O utilizador não deve proceder à substituição do cabo. No caso de estar danificado ou se tenha que o substituir, dirigir-se exclusivamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante visto que se necessita de ferramentas especializadas.
- Não utilize nenhum aparelho eléctrico que tenha o cabo ou a cavilha deteriorados ou quando o aparelho não funcione devidamente ou tenha sido danificado em qualquer forma. Leve o aparelho a um serviço técnico autorizado para a sua verificação, reparação ou ajuste.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na extremidade da mesa ou no local de cozedura, nem que entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho. Verifique com regularidade se o cabo de alimentação apresenta algum dano.
- Não deixe o aparelho em cima ou perto de um queimador de gás ou eléctrico quente, dentro ou junto a um forno quente ou um forno microondas.
- Em caso de avaria e/ou de um mau funcionamento, desligue o aparelho sem tentar repará-lo. Dirija-se a um Centro de Assistência técnica autorizado e solicite que sejam utilizadas peças de substituição e acessórios originais.
- Não tire do cabo de alimentação para extrair a cavilha da ficha.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento e mantenha-o fora do alcance das crianças ou pessoas descapacitadas.
- **NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES, UTILIZE AS ABAS PARA MANIPULAR O APARELHO.**
- **ATENÇÃO: QUANDO O APARELHO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO GERA TEMPERATURAS MUITO ELEVADAS. DEVEM SER TOMADAS AS MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA**

EVITAR O RISCO DE QUEIMADURAS, INCÊNDIOS E DEMAIS DANOS A PESSOAS OU PROPRIEDADES PELO CONTACTO COM OS LADOS OU A PARTE SUPERIOR DO APARELHO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO OU O ESFRIAMENTO DO MESMO.

- Não utilize este aparelho ao ar livre.
- Desligue o aparelho quando o não utilizar ou quando proceder a qualquer operação de manutenção ou limpeza do mesmo.
- Espere que o aparelho esfrie completamente antes de proceder à sua limpeza e armazenamento.
- Não utilize abrasivos, nem limpadores cáusticos nem de fornos para limpar o aparelho.
- Não utilize utensílios metálicos sobre as placas aquecedoras já que poderão danificar o seu revestimento anti-aderente.
- Quando utilizar o aparelho deixe um espaço de ar suficiente em cima e nos lados para a correcta circulação do ar. Durante a utilização não permita que entre em contacto com cortinas, papéis pintados, roupa, panos de cozinha e demais materiais inflamáveis.
- **Nota:** Em superfícies nas quais o calor pode resultar um problema, recomenda-se utilizar uma almofada termo-isolante.

#### 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, familiarize com o grelhador, colocando-o nas diferentes posições e mudando as placas, estando o aparelho desligado.

Limpe as superfícies das placas com um pano húmido e deixe secar.

Unte as placas com azeite para saladas.

##### 1. ABERTURA E POSIÇÕES DO GRELHADOR

Para abrir o grelhador, desengate previamente o trinco (f) que se encontra na aba superior (e), retirando-o do seu alojamento até à posição intermédia.

(Fig. 2)

##### • Placas perpendiculares

Partindo da posição de fechado e com

o trinco em posição intermédia, abra o grelhador fazendo rodar a cobertura superior até atrás até que bata. (Fig. 3) Esta posição de trabalho é utilizada quando se prefere que a placa superior não entre em contacto com os alimentos.

##### *Adaptável à forma do alimento*

Partindo da posição do ponto anterior, placas perpendiculares, coloque o alimento na placa inferior e feche o grelhador baixando suavemente a cobertura superior até que apoie sobre o alimento.

Esta posição é utilizada para grelhar e dourar simultaneamente as duas faces dos alimentos.

##### • Placas paralelas

Abra o grelhador colocando-o na posição de placas perpendiculares, coloque os alimentos na placa inferior e tire até cima a cobertura superior até que bata e em seguida, faça-a rodar até à frente até que fique apoiada. Desta forma a placa superior fica suspensa sobre a inferior. (Fig. 4)

Esta posição é utilizada para gratinar, voltar a aquecer e em geral para utilizar o grelhador como se de um forno tradicional se tratasse.

##### • Placas abertas 180°

Estando o grelhador fechado, levante o trinco de fecho e apoio (f), colocando-o em posição vertical e bloqueie-o pressionando-o até baixo.

Abra o grelhador colocando as placas perpendiculares e desde esta posição, tire até cima a cobertura superior até que bata e em seguida, rode a cobertura até atrás, até que o trinco assente na mesa ou local de cozedura. Para desbloquear o trinco, tire dele até cima até que bata, e rode-o à posição intermédia ou de fechado.

Esta posição é utilizada para grelhar o dobro de alimentos de uma só vez, dispondo do dobre de superfície. (Fig. 5)

## 5. FUNCIONAMENTO

- Coloque o grelhador numa superfície plana horizontal, resistente ao calor e afastado da extremidade da mesa ou local de cozedura. Não deixe que o cabo fique pendurado na mesa ou local de cozedura e não o passe por baixo do grelhador.
- Ligue o aparelho e seleccione a temperatura de cozedura desejada mediante o selector de temperatura (c). Este selector dispõe de uma posição de paragem (0), e de 5 opções de cozedura para determinar uma maior ou menor temperatura segundo o alimento que vai cozinhar.
- A luz do indicador luminoso de funcionamento (b), acender-se-á ao ligar o aparelho quando o selector de temperatura estiver colocado em qualquer posição do 1 ao 5. Apagar-se-á quando as placas tiverem alcançado a temperatura seleccionada. A partir deste momento, o grelhador ligará e desligará automaticamente para manter constante a temperatura das placas. Por sua vez a luz do indicador de funcionamento acender-se-á e apagará regularmente.
- Assim que as placas tenham alcançado a temperatura seleccionada, seleccione a posição de trabalho das placas, segundo o descrito no ponto anterior e coloque os alimentos sobre elas.

**ATENÇÃO:** UTILIZE SOMENTE AS ABAS PARA MANIPULAR O GRELHADOR. NÃO TOQUE NO APARELHO QUANDO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO JÁ QUE EXISTE RISCO DE QUEIMADURAS.

- O tempo de preparação para confeccionar os alimentos, pode variar em função do tipo de alimentos e do seu gosto pessoal. Por isto, é conveniente que inicialmente, vigie a cozedura até que estabeleça os seus próprios tempos.
- Algumas peças internas do grelhador foram ligeiramente lubrificadas e, devido a isso, o grelhador pode humedecer um pouco ao colocá-lo em funcionamento pela primeira vez, e cessará em pouco tempo.

## 6. CONSELHOS PRÁTICOS

- Não utilize objectos metálicos ou pontiagudos para manipular os alimentos a cozinhar, já que poderão danificar o recobrimento anti-aderente das placas.
- Procure que os alimentos estejam cortados uniformemente, para conseguir uma cozedura adequada.
- Se desejar uma marca em forma de rede, deverá rodar o alimento à metade do tempo de cozedura.
- Se o alimento largar muita gordura, deverá colocar um recipiente por baixo da calha (i), para evitar que suje a mesa ou local de cozedura.
- Por regra geral, recomenda-se colocar o sal no peixe antes de assá-lo, e a carne depois.
- Limpe a carne ou peixe com um pano húmido e em seguida seque-os bem, já que caso contrário, a água influirá negativamente na transmissão de calor.
- É conveniente untar as placas com um pouco de margarina ou azeite para saladas.

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de proceder à limpeza do grelhador, desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente.

Quando tiver esfriado, passe um pano húmido com detergente não abrasivo por ambas as placas. Limpe as partes exteriores do aparelho com um pano húmido e suave. Considera-se necessário limpar as placas de forma mais intensa, retire-as do grelhador soltando os cliques de engate das placas (**Fig. 6**) e deixe-as a amolecer durante algumas horas. Também se podem lavar na máquina de lavar a louça.

Não utilize esfregões metálicos nem abrasivos para não danificar o revestimento anti-aderente das placas.

**NÃO INTRODUZA O APARELHO EM ÁGUA NEM EM NENHUM OUTRO LÍQUIDO NEM O COLOQUE POR BAIXO DA TORNEIRA.**



## 8. ARMAZENAMENTO

O grelhador pode ser armazenado em posição vertical. Para isso enrole o cabo sobre os pés de apoio, e coloque sempre o trinco de fecho na posição de fechado.

## 9. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELECTRÓNICOS



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.

Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

## 1. PRODUCT DESCRIPTION

- a. Heater plaques
- b. Appliance ON pilot light
- c. Temperature selector
- d. Covers
- e. Handles
- f. Closing and support catch
- g. Plaque attachment clip
- h. Plaque attachment guides
- i. Plaque catch-tray
- j. Support feet

## 2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Voltage - Frequency:** 230V~50Hz

**Wattage:** 1800W

**Size of plates:** 300x215mm

**Size of appliance:** 145x320x388mm.

## 3. SAFETY WARNINGS

When using electrical appliances, always respect the basic safety guidelines in order to reduce the risk of fires, electric shocks and/or injury. These guidelines include the following measures:

- Before using the appliance for the first time, read these instructions carefully and keep them for future consultation.
- Before using for the first time, check that the main voltage coincides with that indicated on the appliance's characteristics plate.
- This appliance is designed for domestic use only. Any other use is considered inappropriate and therefore dangerous.
- The electrical safety of the appliance is guaranteed only when connected to an efficient earth installation, as stipulated in current electrical safety regulations. The manufacturer accepts no responsibility for damage derived from a failure to connect the appliance to an earth installation. If in doubt, contact a qualified professional.
- To protect against electric shocks, do not submerge the appliance, the cable or the plug in water or any other liquid.
- The user should never try to replace the

cable. If the cable were to become damaged or need replacing, this should be carried out only by a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer, since the task requires special tools.

- Never use any electrical appliance if the cable or plug are damaged or if the appliance does not work properly or has been damaged in any way. Take the appliance to an authorised technical service for examination, repair or adjustment.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or worktop, or come into contact with the appliance's hot surfaces. Regularly check the power cable for damage.
- Do not leave the appliance on or near a gas burner or electric hotplate, inside or near a hot oven or a microwave oven.
- In the event of failure and/or improper working, turn the appliance off and do not attempt to repair it. Contact an authorised Technical Assistance Centre and request that they use original replacement parts and accessories.
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not leave the appliance unattended while on and make sure it is kept out of the reach of children or the disabled.
- **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES PROVIDED.**
- **WARNING: WHEN THE APPLIANCE IS SWITCHED ON IT REACHES VERY HIGH TEMPERATURES. TAKE THE NECESSARY MEASURES TO AVOID THE RISK OF BURNS, FIRES AND OTHER INJURIES OR DAMAGE TO PROPERTY CAUSED BY CONTACT WITH THE SIDES OR TOP OF THE APPLIANCE DURING USE OR COOLING.**
- Do not use this appliance outside.
- Unplug the appliance while not in use or before carrying out any maintenance or cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool completely before cleaning and storing.
- Do not use abrasive products or caustic or oven cleaners to clean the appliance.

- Do not use metal utensils on the heater plaques since this may damage the non-stick coating.
- When using the appliance, make sure there is enough free space above and beside the appliance to allow proper air circulation. During use, do not let the appliance come into contact with curtains, painted paper, clothes, tea towels or other flammable material.
- **Note:** when the appliance is to be used on surfaces for which heat may be a problem, we recommend that you use a heat-insulating cushion.

#### 4. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time, take a moment to become familiar with your grill, setting it to the different positions and changing the plaques while still unplugged. Clean the surfaces of the plaques with a damp cloth and leave to dry. Grease the plaques using salad oil.

##### 1. OPENING THE GRILL AND SETTING TO THE DIFFERENT POSITIONS

To open the grill, release the catch (f) on the upper handle (e), removing it from its housing to its intermediate position. (Fig. 2)

##### • Perpendicular plaques

With the grill closed and the catch in its intermediate position, open the grill by lifting the upper cover up as far as it will go. (Fig. 3)

This working position is used when you do not want the upper plaque to come into contact with the food.

##### *Adapts to the shape of the food*

With the grill in the position described above (perpendicular plaques), place the food on the lower plaque and close the grill by gently lowering the upper cover until it rests on the food.

This position is used for grilling and browning both sides of the food at the same time.

##### • Parallel plaques

Open the grill by placing it in the perpendicular plaque position, place the food on the lower plaque and lift

the upper cover up as far as it will go, before folding it down once again until it rests firmly on its supports. The upper plaque is thus suspended directly over the lower one. (Fig. 4)

This position is used for au gratin dishes, reheating and, in general, for using the grill like a conventional oven.

##### • 180° open plaques

With the grill closed, lift the closing and support catch (f), place in its vertical position and lock in place by pressing the plaque downwards.

Open the grill by placing the plaques in their perpendicular position and then pull the upper cover upwards as far as it will go and then lift backwards until the catch rests on the table or worksurface.

To lock the catch in place, pull it up as far as it will go, and place it in its intermediate or closed position.

This position is used for grilling twice the amount of food in one go, since double the surface area is made available. (Fig. 5)

#### 5. OPERATION

- Place the grill on a flat, smooth, heat-resistant surface, far from the edge of the table or worksurface. Do not let the cable hang over the edge of the table or worksurface, nor pass under the grill.
- Plug the appliance in and select the cooking temperature desired using the temperature selector (c). This selector has one off position (0) and 5 cooking options to enable the user to choose the correct temperature depending on the type of food to be prepared.
- The appliance ON pilot light (b) switches on when the appliance is plugged in and the temperature selector is set to a position between 1 and 5, and switches off when the plaques have reached the selected temperature. From this moment onwards, the grill will switch on and off automatically in order to maintain a constant temperature in the plaques. The pilot light will also switch on and off regularly.

- Once the plaques have reached the selected temperature, choose the required working position in accordance with that described in the section above and place the food on them.

**WARNING:** USE ONLY THE HANDLES PROVIDED TO MOVE THE GRILL. DO NOT TOUCH THE APPLIANCE WHILE IT IS SWITCHED ON, SINCE THERE IS A RISK OF BURNS.

- Cooking time may vary depending both on the type of food and personal taste. For this reason, we recommend that initially, you monitor the cooking process closely in order to establish your own set of cooking times.
- Some internal parts of the grill have been lightly greased. As a result, the grill may become a little damp when switched on for the first time, although this dampness should disappear before long.

## 6. PRACTICAL ADVICE

- Do not use metal objects or sharp utensils when handling food, since this may damage the non-stick coating.
- Try to ensure that the food is cut up in a uniform manner, in order to enable proper cooking.
- If you want to leave grid-shaped marks on the food, you should turn it half way through the cooking process.
- If the food releases a lot of fat, place a recipient underneath the catch-tray (i) to avoid dirtying the table or worktop.
- As a general rule, we recommend that you season fish before cooking, and season meat afterwards.
- Clean the meat or fish with a damp cloth and then dry well, otherwise the water will have a negative effect on the heat transfer process.
- We recommend that you grease the plaques with a little margarine or salad oil.

## 7. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the grill, unplug the appliance and leave to cool completely.

Once cooled, wipe both plaques with a damp soapy cloth (do not use abrasive detergent). Clean the outside of the appliance with a damp soft cloth.

If you need to clean the plaques more thoroughly, remove them from the grill by releasing the attachment clips (**Fig. 6**) and leave them to soak for a few hours. The plaques can also be washed in the dishwasher.

Do not use metal or abrasive scourers as this may damage the plaques' non-stick coating. **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID OR PLACE IT UNDER THE TAP.**

## 8. STORAGE

The grill can be stored in an upright position. To do so, roll the cable around the feet and place the closing catch in its closed position.

## 9. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

## 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

- a. Plaques chauffantes
- b. Témoin lumineux de fonctionnement
- c. Sélecteur de température
- d. Couvercle et base
- e. Poignées
- f. Cliquet de fermeture et d'appui
- g. Clip d'enclenchement plaques
- h. Guides de fixation des plaques
- i. Goulotte plaque
- j. Pieds d'appui

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Tension - Fréquence:** 230V~50Hz

**Puissance:** 1800W

**Dimensions des plaques:** 300x215mm

**Dimensions de l'appareil:** 145x320x388mm

## 3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques implique le respect des mesures essentielles de sécurité pour réduire le risque d'incendies, de décharges électriques et/ou de blessures corporelles. Ces mesures comptent notamment les suivantes:

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour les consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension du secteur coïncide avec celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement si ce dernier est branché à une prise de terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Le fabricant ne peut être porté responsable des dommages causés par l'inexistence de prise de terre de l'installation. En cas de doute, adressez-vous à un professionnel qualifié.

- Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez pas l'appareil, ni le câble, ni la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble. Si ce dernier est endommagé ou s'il s'avère nécessaire de le changer, adressez-vous exclusivement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant, étant donné que des outils spécifiques sont requis.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le câble ou la fiche sont endommagés, ou lorsqu'un appareil ne fonctionne pas comme il se doit, ou encore lorsqu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Portez l'appareil à un service technique agréé, pour l'examiner, le réparer ou le régler.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait un dommage quelconque.
- Ne laissez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à l'intérieur ou près d'un four chaud ni four micro-ondes.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le et n'essayez pas de le réparer. Adressez vous à un Centre d'Assistance Technique agréé et demandez à ce que des pièces de rechange et des accessoires d'origine soient utilisés.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour extraire la fiche de la prise.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche et maintenez-le hors de portée des enfants et des personnes handicapées.
- **NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES, UTILISEZ LES POIGNÉES POUR MANIPULER L'APPAREIL.**
- **ATTENTION: LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHE IL ATTEINT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES. VEILLEZ À PRENDRE LES MESURES NÉCESSAIRES POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES, D'INCENDIE ET D'AUTRES DOMMAGES CORPORELS OU MATÉRIELS, SUITE**

AU CONTACT AVEC LES CÔTÉS OU LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'APPAREIL, DURANT SON UTILISATION OU SON REFROIDISSEMENT.

- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de procéder à une quelconque opération d'entretien ou de maintenance.
- Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de procéder à son nettoyage et rangement.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de détergents abrasifs, ni de produits nettoyants caustiques, ni de produits nettoyants pour fours.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur les plaques chauffantes, car ils pourraient abîmer leur revêtement antiadhésif.
- Avant d'utiliser l'appareil, veillez à laisser un espace d'air suffisant au-dessus et sur les côtés, pour la circulation correcte de l'air. Ne permettez pas que l'appareil soit en contact avec des rideaux, papiers peints, linge, torchons de cuisine et autres matériaux inflammables, durant son utilisation.
- **Note:** Sur des surfaces où la chaleur peut présenter un problème, il est recommandé d'utiliser un coussin calorifuge.

#### 4. AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec le gril, en essayant les différentes positions et en changeant les plaques. Faites-le avec l'appareil débranché.

Nettoyez les surfaces des plaques à l'aide d'un chiffon humide et laissez-les sécher.

Étalez de l'huile pour salade sur les plaques.

##### 1. OUVERTURE ET POSITIONS DU GRIL

Pour ouvrir le gril, commencez par ouvrir le cliquet (f) qui se trouve sur la poignée supérieure (e), en le sortant de son logement jusqu'à la position intermédiaire (**Fig. 2**).

###### • Plaques perpendiculaires

En partant de la position de fermeture et avec le cliquet en position intermédiaire, ouvrez le gril en faisant tourner le

couvercle supérieur vers l'arrière jusqu'au butoir (**Fig. 3**).

Vous utiliserez cette position de travail si vous préférez que la plaque supérieure n'entre pas en contact avec les aliments.

*Adaptable à la forme de l'aliment.*

En partant de la position du paragraphe précédent, c'est-à-dire des plaques perpendiculaires, mettez l'aliment sur la plaque inférieure et fermez le gril en baissant doucement le couvercle supérieur jusqu'à le poser sur l'aliment. Cette position est utilisée pour griller et dorer simultanément les deux faces des aliments.

###### • Plaques parallèles

Ouvrez le gril en le mettant sur la position plaques perpendiculaires, mettez les aliments sur la plaque inférieure et levez le couvercle supérieur jusqu'au butoir, puis faites-le tourner vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit bien appuyé. De cette façon la plaque supérieure reste suspendue au-dessus de la plaque inférieure (**Fig. 4**).

Vous utiliserez cette position pour gratiner, réchauffer et, en général, pour utiliser le gril comme s'il s'agissait d'un four traditionnel.

###### • Plaques ouvertes 180°

Le gril fermé, levez le cliquet de fermeture et d'appui (f), en choisissant la position verticale et bloquez-le en appuyant dessus vers le bas.

Ouvrez le gril en mettant les plaques perpendiculaires. Dans cette position, tirez vers le haut le couvercle supérieur jusqu'au butoir, puis tournez le couvercle vers l'arrière, jusqu'à ce que le cliquet repose sur la table ou le plan de travail.

Pour débloquer le cliquet, tirez dessus vers le haut jusqu'au butoir, et tournez-le sur la position intermédiaire ou de fermeture.

Vous utiliserez cette position pour griller deux fois plus d'aliments d'un seul coup, en disposant ainsi d'une surface double (**Fig. 5**).

## 5. FONCTIONNEMENT

- Placez le gril sur une surface plane horizontale, résistante à la chaleur et éloignez-le du bord de la table ou du plan de travail. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail et ne le passez pas sous le gril.
- Branchez l'appareil et sélectionnez la température de cuisson souhaitée à l'aide du thermostat (c). Ce thermostat est doté d'une position d'arrêt (0) et de 5 options de cuisson, pour choisir une température plus élevée ou plus faible en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuisiner.
- Une fois l'appareil branché, le témoin de fonctionnement (b) s'allumera, lorsque vous aurez sélectionné l'une des positions du thermostat numérotées de 1 à 5. Il s'éteindra lorsque les plaques auront atteint la température choisie. À partir de ce moment-là, le gril s'allumera et s'éteindra automatiquement pour maintenir la température des plaques constante. Et le témoin de fonctionnement s'allumera et s'éteindra donc régulièrement.
- Une fois que les plaques auront atteint la température sélectionnée, choisissez la position de travail des plaques, tel que décrite dans le paragraphe précédent, et déposez dessus les aliments.

**ATTENTION:** UTILISEZ UNIQUEMENT LES POIGNÉES POUR MANIPULER LE GRIL. NE TOUCHEZ PAS L'APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHÉ, POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER.

- Le temps de préparation pour confectionner les aliments peut varier en fonction du type d'aliments et de votre goût personnel. Au début, surveillez donc la cuisson jusqu'à ce que vous déterminiez le temps de préparation qui vous semble idéal.
- Certaines pièces internes du gril ont été légèrement lubrifiées, c'est la raison pour laquelle l'appareil peut dégager un peu de fumée lorsque vous le mettez en marche pour la première fois, mais cela ne durera que quelques instants.

## 6. CONSEILS PRATIQUES

- N'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus pour manipuler les aliments à cuisiner, car ils risquent d'abîmer le revêtement anti-adhésif des plaques.
- Veillez à couper les aliments uniformément, afin d'obtenir une cuisson optimale.
- Si vous souhaitez obtenir une marque en forme de grille, vous devrez retourner l'aliment en milieu de cuisson.
- Si l'aliment dégage beaucoup de graisse, vous devrez placer un récipient sous la goutte (i), pour éviter de salir la table ou le plan de travail.
- En général, il est recommandé de saler le poisson avant de le passer sur le gril, et la viande après.
- Nettoyez la viande ou le poisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les bien, car l'eau empêchera la correcte transmission de chaleur.
- Il convient d'étaler un peu de margarine ou d'huile pour salade sur les plaques.

## 7. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de procéder au nettoyage du gril, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Dès qu'il sera froid, passez un chiffon humide en utilisant un détergent non-abrasif sur les deux plaques. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide.

Si vous jugez nécessaire de nettoyer les plaques plus intensément, retirez-les du gril en ouvrant les clips d'enclenchement des plaques (**Fig. 6**) et laissez-les tremper durant quelques heures. Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'éponges métalliques ni de détergents abrasifs, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif des plaques. **N'INTRODUISEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU, NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE, ET NE LE METTEZ PAS SOUS L'EAU DU ROBINET.**

## 8. RANGEMENT

Le gril peut être rangé en position verticale. Pour ce faire, enroulez le câble autour des pieds d'appui et mettez toujours le cliquet de fermeture dans la position de fermeture.

## 9. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.



## 1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- a. Heizplatten
- b. Leuchtanzeige für den Betrieb
- c. Wahlschalter für die Temperatur
- d. Deckel
- e. Griffe
- f. Riegel zum Verschließen und Stütze
- g. Clip zum Anschluss der Platten
- h. Halteschienen der Platten
- i. Rinne
- j. Stützfüße

## 2. TECHNISCHE MERKMALE

**Spannung-Frequenz:** 230V~50Hz.

**Leistung:** 1800W.

**Abmessungen Platten:** 300x215mm.

**Abmessungen Gerät:** 145x320x388mm.

## 3. WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sind stets bestimmte Grundregeln für die Sicherheit zu beachten, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und oder Personenschäden zu verringern. Unter diesen Regeln sind die folgenden eingeschlossen:

- Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie alle Hinweise durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Jede andere Benutzung wird als unsachgemäßer aufgefasst und ist deshalb gefährlich.
- Die Sicherheit des elektrischen Geräts wird nur dann garantiert, wenn es an einem korrekt geerdeten Anschluss angeschlossen ist, wie es die gesetzlichen Vorschriften vorsehen. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die aus einer

fehlenden Erdung entstehen. Im Fall von Zweifeln, wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person.

- Als Schutz vor elektrischen Schlägen tauchen Sie weder das Gerät, noch das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Das Kabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Sollte es beschädigt sein oder ein Austausch notwendig werden, wenden Sie sich bitte stets an einen vom Hersteller autorisierten Technischen Kundendienst, weil dafür spezielle Werkzeuge benötigt werden.
- Benutzen Sie kein elektrisches Gerät, wenn das das Gerät nicht richtig funktioniert, das Kabel oder der Stecker oder es in irgendeiner anderen Art beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Technischen Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder zur Einstellung.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt. Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel, ob es irgendeinen Schaden aufweist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, in einen heißen Ofen oder einem Mikrowellenherd.
- Bei Schäden oder Funktionsstörungen schalten Sie das Gerät ab. Versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Sollte eine Reparatur notwendig sein, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Technischen Kundendienst und bestehen Sie darauf, dass nur Original-Ersatzteile eingesetzt werden.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es von Kindern und Behinderten fern.
- **BERÜHREN SIE DIE HEISSEN FLÄCHEN NICHT. BENUTZEN SIE DIE GRIFFE**
- **ACHTUNG: DER BETRIEB DIESES GERÄTS FÜHRT ZU HOHEN**

TEMPERATUREN, WESHALB SIE DIE NÖTIGEN MASSNAHMEN ERGREIFEN MÜSSEN, UM DAS RISIKO VON VERBRENNUNGEN, BRÄNDEN UND ANDEREN SCHÄDEN AN PERSONEN UND SACHEN DURCH DEN KONTAKT AN DEN SEITEN UND DER OBERSEITE DES GERÄTS WÄHREND SEINES BETRIEBS ODER DER ABKÜHLUNG ZU VERMEIDEN.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Trennen Sie das Gerät stets nach jeder Benutzung und vor jeder Arbeit zur Instandhaltung und Reinigung vom Netzstrom.
- Warten Sie vor einer Reinigung, oder bevor Sie das Gerät verstauen, stets ab, bis es vollständig abgekühlt ist
- Benutzen Sie keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel, noch Reiniger für Öfen, um den Grill zu säubern.
- Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall auf den Heizplatten, denn sie können die Anti-Haftbeschichtung beschädigen
- Wenn Sie das Gerät benutzen, lassen Sie genug Luftraum neben und über dem Gerät, damit die Luft dort ausreichend zirkulieren kann. Erlauben Sie nicht, dass das Gerät während des Betriebs mit Gardinen, Papier, Kleidung, Kchenrollen und anderen entflammbaren Stoffen in Berührung kommt.
- **Hinweis:** Auf Oberflächen, für die Hitze ein Problem darstellt, wird empfohlen, eine Hitzeisolierende Unterlage zu benutzen.

#### 4. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, machen Sie sich mit dem Grill vertraut, indem Sie ihn in verschiedene Positionen bringen und die Platten wechseln, während das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch und lassen Sie sie trocknen. Reiben Sie die Platten mit Salatöl ein.

#### 1. ÖFFNUNG UND POSITIONEN DES GRILLS

Um den Grill zu ffnen, entriegeln Sie zunächst den Riegel (f), der sich am oberen Griff (e) befindet, indem Sie ihn aus seiner Aufnahme ziehen und in die mittlere Position bringen. **(Abb. 2)**

##### • Längsanordnung der Platten

Ausgehend von der geschlossenen Position und mit dem Riegel in der mittleren Position ffnen Sie den Grill, indem Sie den oberen Deckel aufklappen, bis er am Anschlag angekommen ist. **(Abb. 3)**

Die Position der Benutzung wird dafür benutzt, wenn Sie es vorziehen, dass der obere Deckel nicht mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommt. *An die Form der Nahrungsmittel anpassen*

Ausgehend von der Position des vorhergehenden Abschnitts mit einer Längsanordnung, legen Sie das Nahrungsmittel auf die untere Platte und schließen den Grill, indem Sie den Deckel sanft zuklappen, bis er auf dem Nahrungsmittel aufliegt. Diese Position wird benutzt, um das Nahrungsmittel von beiden Seiten gleichzeitig zu grillen und zu rsten.

##### • Parallele Platten

Öffnen Sie den Grill und bringen Sie ihn in die Position der lngsangeordneten Platten, legen Sie das Nahrungsmittel auf die untere Platte und ziehen Sie den Deckel nach oben bis er am Anschlag angelangt ist und drehen Sie ihn nun nach vorne bis er aufsetzt. In dieser Form schwebt der obere Deckel über dem unteren Deckel. **(Abb. 4)**

Diese Position wird benutzt, um zu gratinieren, aufzuwärmen und den Grill so zu nutzen, als handele es sich um einen traditionellen Ofen.

##### • Platten offen 180°

Wenn der Grill geschlossen ist, heben Sie den Riegel zur Schließung und zur Auflage (f) an. Bringen Sie ihn in die vertikale Position und blockieren Sie ihn, indem Sie ihn nach oben drücken. Öffnen Sie den Grill und bringen Sie

ihn in die Position der längsangeordneten Platten. Von dieser Position aus ziehen Sie den oberen Deckel nach oben, bis er den Anschlag erreicht. Danach drehen Sie ihn nach hinten, bis der Riegel auf dem Tisch oder der Arbeitsplatte aufliegt. Um den Riegel zu öffnen, ziehen Sie ihn nach oben und drehen ihn in seine mittlere oder geschlossene Position. Diese Position wird benutzt, um die doppelte Menge an Nahrungsmitteln auf ein Mal grillen zu können, indem man die doppelte Oberfläche zur Verfügung hat. **(Abb. 5)**

## 5. BENUTZUNG

- Stellen Sie das Gerät horizontal auf eine ebene und stabile Oberfläche, fern der Ränder und lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder unter dem Grill liegen.
- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und wählen Sie eine Temperatur zum Grillen über den Wahlschalter für die Temperatur (c) aus. Dieser Schalter verfügt über eine Position Null (0) und fünf Optionen zum Grillen, um eine höhere oder niedrigere Temperatur, je nach Nahrungsmittel, festlegen zu können.
- Die Leuchtanzeige für den Betrieb (b) leuchtet auf, wenn das Gerät angeschlossen ist und Sie den Wahlschalter für die Temperatur (c) auf einer der Positionen zwischen 1 und 5 gestellt haben. Sie erlischt, wenn die Platten die ausgewählte Temperatur erreicht haben. Ab diesem Augenblick schaltet sich der Grill immer wieder an und aus, um eine konstante Temperatur der Platten zu halten. Damit einher geht ein regelmäßiges Aufleuchten und ein Erlöschen der Betriebsleuchte.
- Wenn die Platten die ausgewählte Temperatur erreicht haben, wählen Sie die Arbeitsposition der Platten, so wie es im vorherigen Abschnitt beschrieben worden ist und bringen Sie die Nahrungsmittel auf.

**ACHTUNG:** BENUTZEN SIE DIE GRIFFE FÜR DIESE ARBEITEN, BERÜHREN SIE

DEN GRILL NICHT WÄHREND SEINES BETRIEBS, DENN ES BESTEHT DIE GEFAHR SICH ZU VERBRENNEN.

- Die Zeit für die Zubereitung der Nahrungsmittel, hängt vom jeweiligen Nahrungsmittel und von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Deshalb ist es ratsam, zu Beginn die Zeit der Zubereitung zu überwachen, bis Sie ihre eigenen Zeiten festgestellt haben.
- Einige interne Teile des Grills sind etwas eingeölt worden und deshalb kann der Grill für eine kurze Zeitspanne etwas Rauch absondern, wenn Sie ihn zum ersten Mal benutzen.

## 6. PRAKTISCHE HINWEISE

- Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall oder spitze Gegenstände auf den Heizplatten, wenn Sie an den Nahrungsmitteln hantieren, denn sie können die Beschichtung beschädigen, die ein Anhaften von Lebensmittel verhindert.
- Versichern Sie sich, dass die Nahrungsmittel uniform geschnitten sind, um eine adäquate Zubereitung zu erhalten.
- Wenn Sie eine Röstmarke in Form eines Gittes wollen, sollten Sie das Nahrungsmittel nach der Hälfte der Garzeit etwas drehen.
- Wenn das Nahrungsmittel viel Fett absondert, sollten Sie unter die Rinne (i) ein Gefäß stellen, damit der Tisch oder die Arbeitsplatte nicht verschmutzt wird.
- Als generelle Regel sollten Sie beachten, den Fisch vor der Zubereitung zu salzen und das Fleisch danach.
- Reinigen Sie das Fleisch oder den Fisch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach gut ab, denn sonst hat das Wasser eine negative Wirkung bei der Übertragung der Hitze.
- Es ist ratsam, die Platten mit etwas Margarine oder Salatöl einzufetten.

## 7. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät völlig abgekühlt ist. Nach der Abkühlung fahren Sie mit einem feuchten Lappen und einem nicht kratzenden Reiniger über die beiden Platten. Reinigen Sie die äußeren Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch. Wenn eine intensive Reinigung der Platten notwendig ist, nehmen Sie sie heraus. Öffnen Sie die Clips aus den Haltern an den Platten (**Abb. 6**) und weichen Sie sie für einige Stunden ein. Sie können Sie auch in der Spülmaschine spülen. Benutzen Sie keine metallischen oder kratzenden Schwämme, um nicht die Beschichtung der Platten zu beschädigen. **TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIE IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EIN, NOCH HALTEN SIE ES UNTER DEN WASSERHAHN.**

## 8. LAGERUNG

Der Grill kann in vertikaler Position gelagert werden. Rollen Sie dafür das Kabel um die Füße herum auf und schließen Sie stets den Schließriegel auf die geschlossene Position.

## 9. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt **NICHT** zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden

eingerrichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes

vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

IT

## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- a. Piastre riscaldatrici
- b. Indicatore luminoso di funzionamento
- c. Selettore di temperatura
- d. Coperchi
- e. Manici
- f. Levetta di chiusura ed appoggio
- g. Clip aggancia piastre
- h. Guide di fissaggio piastre
- i. Troppopieno piastra
- j. Piedini di appoggio

## 2. CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tensione-frequenza:** 230V~50Hz

**Potenza:** 1800W

**Dimensioni delle piastre:** 300X215mm

**Dimensioni dell'apparecchio:** 145X320x388mm

## 3. CONSIGLI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Quando si usano apparecchi elettrici, si devono rispettare le misure basiche di sicurezza, per ridurre il rischio di incendi, scariche elettriche e/o lesioni alle persone. Tra queste misure s'includono le seguenti:
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per future consultazioni.
  - Prima del primo uso, verificare la perfetta concordanza della tensione della rete con quanto riportato sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.
  - Questo apparecchio è stato concepito solo per uso domestico. Qualsiasi altro uso sarà ritenuto non adatto e pericoloso.
  - La sicurezza elettrica dell'apparecchio si garantisce solamente nei casi in cui sia collegato ad un impianto di terra efficace tale come prevedono le vigenti norme sulla sicurezza elettrica. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile dei danni derivanti dalla mancanza di presa a terra dell'impianto. In caso di dubbi

rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

- Come protezione contro le scariche elettriche, non immergere l'apparecchio, né il cavo, né la spina in acqua né in nessun altro liquido.
- L'utilizzatore non deve procedere alla sostituzione del cavo. Nei casi in cui fosse rovinato o deva essere sostituito, rivolgersi esclusivamente ad un Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato dal fabbricante poiché sono necessari attrezzi speciali.
- Non usare nessun apparecchio elettrico con il cavo o la spina rovinati o quando l'apparecchio non funziona o è stato danneggiato. Portare l'apparecchio ad un Servizio Tecnico Autorizzato per il controllo, la riparazione o la regolazione.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo della tavola o dal piano cucina, né che entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio. Verificare periodicamente il cavo di alimentazione per assicurarsi l'assenza di danni
- Non lasciare l'apparecchio sopra o vicino ad un fornello a gas o elettrico caldo, all'interno o vicino un forno caldo o un forno a microonde.
- In caso di avaria e/o malfunzionamento, spegnere l'apparecchio senza tentare di sistemarlo. Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi ed accessori originali.
- Non tirare dal cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzionamento e mantenerlo fuori dalla portata dei bambini o dei portatori di handicap.
- **NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE, UTILIZZARE I MANICI PER MUOVERE L'APPARECCHIO.**
- **ATTENZIONE: QUANDO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONAMENTO GENERA TEMPERATURE MOLTO ELEVATE. DEVONO ESSERE PRESE LE MISURE NECESSARIE PER EVITARE IL RISCHIO DI USTIONI, INCENDI ED ALTRE LESIONI ALLE PERSONE O**

PROPRIETÀ DAL CONTATTO CON I LATI O CON LA PARTE SUPERIORE DELL'APPARECCHIO DURANTE L'USO O IL RAFFREDDAMENTO DELLO STESSO.

- Non usare questo apparecchio all'aperto.
- Scollegare l'apparecchio quando non viene usato o quando si procede a qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia dello stesso.
- Attendere che si raffreddi completamente l'apparecchio prima di procedere alla sua pulizia e lo stoccaggio.
- Non utilizzare abrasivi, né pulitori caustici né per forni per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare utensili metallici sulle piastre riscaldatrici poiché si può danneggiare la sua ricopertura antiaderente.
- Quando si usa l'apparecchio lasciare uno spazio d'aria sufficiente sopra ed ai lati per la corretta circolazione dell'aria. Durante l'uso non permettere che entri in contatto con tende, carte da parati, vestiti, panni da cucina ed altri materiali infiammabili.
- **Nota:** Sulle superfici nelle quali il calore può risultare un problema, si raccomanda di utilizzare un cuscinetto termoisolante.

#### 4. PRIMA DEL PRIMO USO

Prima del primo uso, fare un po' di pratica con il grill, ponendolo nelle varie posizioni e cambiando le piastre, con l'apparecchio scollegato.

Pulire le superficie delle piastre con un panno umido e lasciar asciugare.

Ungere le piastre con olio normale d'insalata.

##### 1. APERTURA E POSIZIONI DEL GRILL

Per aprire il grill, sganciare prima la levetta (f) che si trova sul manico superiore (e), estraendola dalla sua sede fino alla posizione intermedia. (Fig. 2)

###### • Piastre perpendicolari

Partendo dalla posizione di chiuso e con la levetta in posizione intermedia, aprire il grill facendo girare il coperchio superiore all'indietro sino ad andare in battuta. (Fig. 3)

Questa posizione di lavoro si utilizza quando si desidera che la piastra

superiore non entri in contatto con gli alimenti.

*Adattabile alla forma dell'alimento*

Partendo dalla posizione della sezione precedente, piastre perpendicolari, collocare l'alimento sulla piastra inferiore e chiudere il grill abbassando dolcemente il coperchio superiore sino a che appoggi sull'alimento.

Questa posizione si utilizza per grigliare e indorare simultaneamente i due lati degli alimenti.

###### • Piastre parallele

Aprire il grill mettendolo nella posizione di piastre perpendicolari, collocare gli alimenti sulla piastra inferiore e tirare verso l'alto il coperchio superiore sino ad andare in battuta e di seguito, farlo girare in avanti sino a che rimanga appoggiato. In questo modo la piastra superiore rimane sospesa su quella inferiore. (Fig. 4)

Questa posizione si utilizza per gratinare, riscaldare ed in genere per usare il grill come se fosse un forno tradizionale.

###### • Piastre aperte a 180°

Con il grill chiuso, sollevare la levetta di chiusura ed appoggio (f), mettendola in posizione verticale e bloccarla premendo verso il basso.

Aprire il grill mettendo le piastre perpendicolari e da questa posizione, tirare verso l'alto il coperchio superiore sino ad andare in battuta e di seguito, girare il coperchio all'indietro, finché la levetta si collochi sulla tavola o sul piano cucina.

Per sbloccare la levetta, tirare dalla stessa verso l'alto sino ad andare in battuta, e girarla alla posizione intermedia o chiuso.

Questa posizione si utilizza per cucinare il doppio di alimenti di una volta sola, disponendo la doppia superficie. (Fig. 5)

## 5. FUNZIONAMENTO

- Collocare il grill su una superficie piana orizzontale, resistente al calore e lontano dal bordo della tavola o del piano cucina. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo della tavola o del piano cucina e non passi al di sotto del grill.
- Collegare l'apparecchio e selezionare la temperatura di cottura desiderata mediante il selettore di temperatura (c). Detto selettore ha una posizione di spento (0), e di 5 opzioni di cottura per determinare una maggiore o minore temperatura a seconda dell'alimento da cucinare.
- L'indicatore luminoso di funzionamento (b), si accenderà quando si connette l'apparecchio quando il selettore di temperatura è posto in qualsiasi posizione da 1 a 5. Si spegnerà quando le piastre hanno raggiunto la temperatura selezionata. A partire da questo momento, il grill si accenderà e si spegnerà automaticamente per mantenere costante la temperatura delle piastre. A sua volta l'indicatore di funzionamento si accenderà e si spegnerà regolarmente.
- Quando le piastre raggiungono la temperatura selezionata, scegliere la posizione di lavoro delle piastre, secondo quanto descritto nella sezione precedente e collocare gli alimenti sopra di loro.

**ATTENZIONE:** UTILIZZARE SOLO I MANICI PER MUOVERE IL GRILL. NON TOCCARE L'APPARECCHIO QUANDO È IN FUNZIONAMENTO POICHÉ C'È IL RISCHIO DI USTIONI.

- Il tempo di preparazione per confezionare gli alimenti, può variare in funzione del tipo di alimenti e del gusto personale. Perciò, si consiglia che inizialmente, controllare la cottura sino a stabilirne i propri tempi.
- Alcuni componenti interni del grill sono stati leggermente ingrassati e, dovuto a ciò, il grill può emettere un po' di fumo alla prima accensione, ciò durerà poco.

## 6. CONSIGLI PRATICI

- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per spostare gli alimenti da cucinare, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.
- Fare in modo che gli alimenti siano tagliati in modo uniforme, per ottenere un'adeguata cottura.
- Se si desiderano dei segni a forma di griglia, si dovrà girare l'alimento a metà tempo di cottura.
- Se l'alimento rilascia molto grasso, si dovrà collocare un recipiente al di sotto del troppopieno (i), per evitare che si sporchi la tavola o il piano cucina.
- Di solito, si raccomanda di salare il pesce prima di grigliarlo, e la carne dopo.
- Pulire la carne o il pesce con un panno umido e di seguito asciugarli bene, altrimenti l'acqua influirà in modo negativo nella trasmissione del calore.
- Si consiglia di ungere le piastre con un po' di margarina o dell'olio normale d'insalata.

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia del grill, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

Quando si è raffreddato, passare un panno umido con detergente non abrasivo su ambedue le piastre. Pulire le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido e morbido.

Se si ritiene necessario pulire le piastre più a fondo, estrarle dal grill levando i clip di aggancio delle piastre (**Fig. 6**) e lasciarle in ammollo per alcune ore. Si possono lavare anche in lavastoviglie.

Non utilizzare strofinacci metallici né abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

**NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA NÉ IN NESSUN ALTRO LIQUIDO E NEMMENO PORLO SOTTO IL RUBINETTO.**

## 8. STOCCAGGIO

Il grill può essere conservato in posizione verticale. Per far ciò arrotolare il cavo sui piedini di appoggio, e collocare sempre la levetta di chiusura nella posizione di chiuso.

## 9. INFORMAZIONI PER LA CORRETTA GESTIONE DEI RESIDUI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali,

oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per sottolineare l'obbligo di collaborare con una raccolta selettiva, sul prodotto appare il contrassegno raffigurante l'avvertenza del mancato uso dei contenitori tradizionali per lo smaltimento.

Per ulteriori informazioni, porsi in contatto con le Autorità locali o con il negozio nel quale è stato acquistato il prodotto.



## 1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- a. Θερμαντικές πλάκες
- b. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- c. Επιλογέας θερμοκρασίας
- d. Καλύμματα
- e. Λαβές
- f. Μοχλός ασφαλείας και στήριξης
- g. Κλιπ ασφαλείας θερμαντικών πλακών
- h. Οδηγοί συγκράτησης θερμαντικών πλακών
- i. Αυλάκι απομάκρυνσης υγρών πλάκας
- j. Ποδαράκια στήριξης

## 2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Τάση - Συχνότητα:** 230V~50Hz

**Ισχύς ρεύματος:** 1800W

**Διαστάσεις θερμαντικών πλακών:** 300x215mm

**Διαστάσεις συσκευής:** 145x320x388mm

## 3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Προτού χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει να τηρήσετε τους βασικούς κανόνες ασφαλείας, για την αποτροπή του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού σας. Στους κανόνες ασφαλείας συμπεριλαμβάνονται και τα εξής:

- Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευτείτε και στο μέλλον.
- Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί στη σχετική ένδειξη που αναγράφεται επάνω στην πλακέτα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση. Η συσκευή αυτή θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη για οποιαδήποτε άλλη χρήση.

- Η εγγύηση για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής ισχύει μόνον εφόσον η συσκευή είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένη, όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις. Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη γείωση της εγκατάστασης. Σε περίπτωση που έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

- Για να αποτραπεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη συσκευή, ούτε το καλώδιο και το φις σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αντικαταστήσει μόνος του το καλώδιο της συσκευής αυτής. Σε περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας της αντιπροσωπείας του Κατασκευαστή, δεδομένου ότι θα χρειαστούν τα κατάλληλα εργαλεία για την επισκευή του.
- Μην χρησιμοποιείτε καμία ηλεκτρική συσκευή της οποίας το καλώδιο ή το φις έχουν καταστραφεί ή όταν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη/ζημιά. Μεταφέρετε τη συσκευή στο εξουσιοδοτημένο τμήμα σέρβις, ώστε να την ελέγξουν, να την επισκευάσουν ή να τη ρυθμίσουν οι τεχνικοί.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή της επιφάνειας επάνω στην οποία στηρίζεται η συσκευή ή να ακουμπά επάνω στις θερμαινόμενες επιφάνειες της συσκευής. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για τυχόν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε αναμμένα "μάτια" ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας γκαζιού, μέσα ή κοντά σε ζεστούς φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.
- Σε περίπτωση ζημιάς ή/και προβλημάτων κατά τη λειτουργία, θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, χωρίς να προσπαθήσετε να την επισκευάσετε.

- Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας και ζητήστε να χρησιμοποιηθούν γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα.
- Για να βγάλετε το φιν από την πρίζα δεν θα πρέπει να τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
  - Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση και ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία. Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά ή από άτομα με κάποια αναπηρία.
  - ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ.
  - **ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΝΤΑΙ ΠΟΛΥ ΥΨΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΓΚΛΑΜΑΤΟΣ, ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΛΛΟΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΙ, ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΙΣ ΠΛΕΥΡΕΣ Η ΤΟ ΑΝΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ Ή ΓΙΑ ΤΟ "ΚΡΥΩΜΑ" ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.
  - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή σε υπαίθριους χώρους.
  - Βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα αν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή στην συντήρηση των εξαρτημάτων της.
  - Προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό και μετέπειτα στη φύλαξη της συσκευής, περιμένετε πρώτα να κρυώσει τελείως η συσκευή σας.
  - Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά απορρυπαντικά, αλλά ούτε και καυστικά καθαριστικά, ή προϊόντα καθαρισμού φούρνων για τον καθαρισμό της συσκευής.
  - Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας επάνω στις θερμαινόμενες πλάκες, γιατί μπορεί να καταστραφεί η αντικολητική τους επίστρωση.
  - Όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αφήνετε αρκετό ελεύθερο χώρο στο επάνω μέρος και στα πλάγια για να επιτυγχάνεται η σωστή κυκλοφορία του αέρα. Κατά τη χρήση

της, μην αφήνετε τη συσκευή κοντά σε κουρτίνες, ταπετσαρίες, ρούχα, πετσέτες κουζίνας και άλλα εύφλεκτα υλικά.

- **Σημείωση:** Στις επιφάνειες εκείνες που είναι ευαίσθητες στις υψηλές θερμοκρασίες, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε κάποιο θερμομονωτικό υλικό.

#### 4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να έχετε εξοικειωθεί με την ψηστιέρα, τοποθετώντας τις πλάκες στις διαφορετικές θέσεις και αλλάζοντας τις θερμαντικές πλάκες, χωρίς όμως να βάλετε την ψηστιέρα στην πρίζα. Καθαρίστε τις πλάκες με ένα βρεγμένο πανί αφήστε τις να στεγνώσουν. Μόλις στεγνώσουν, αλείψτε τις με λίγο από το λάδι που χρησιμοποιείτε στις σαλάτες.

##### 1. ΑΝΟΙΓΜΑ ΚΑΙ ΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

Για να ανοίξετε την ψηστιέρα, ανοίξτε το μοχλό (f) πρώτα, ο οποίος βρίσκεται στην επάνω λαβή (e), βγάζοντάς τον από την υποδοχή του έως τη μεσαία θέση. **(Fig. 2)**

##### - Πλάκες σε κάθετη θέση (ορθή γωνία)

Από την κλειστή θέση και με το μοχλό στη μεσαία του θέση, ανοίξτε την ψηστιέρα γυρίζοντας το επάνω κάλυμμα προς τα πίσω μέχρι να φτάσει στην τελική (κάθετη) θέση του. **(Fig. 3)**

Μπορείτε να έχετε την άνω πλάκα ανοικτή όταν δεν θέλετε αυτή να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα. Η πλάκα αυτή προσαρμόζει τη θέση της στο σχήμα και στον όγκο των τροφίμων.

Έχοντας ανοίξει την επάνω πλάκα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα και κλείστε την ψηστιέρα κατεβάζοντας σιγά - σιγά το επάνω κάλυμμα έως ότου ακουμπήσει και "καθίσει" επάνω στα τρόφιμα που θα ψηθούν.

Σε αυτή τη θέση θα ψήσετε και θα ροδίσετε ταυτόχρονα τις δύο πλευρές των τροφίμων.

#### - Πλάκες σε παράλληλη θέση μεταξύ τους

Ανοίξτε την ψηστιέρα, τοποθετώντας τις δύο πλάκες μεταξύ τους σε ορθή γωνία, τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα. Στη συνέχεια τραβήξτε προς τα πάνω το επάνω κάλυμμα μέχρι να φτάσει στην άνω τελική του θέση. Γυρίστε την προς τα εμπρός για να στηριχθεί. Η άνω πλάκα μοιάζει τώρα σαν να κρέμεται επάνω από την κάτω πλάκα. **(Fig. 4)**

Σε αυτήν τη θέση μπορείτε να γκρατινάρετε, να ζεστανετε και γενικά να χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα όπως έναν φούρνο.

#### - Πλάκες ανοικτές στις 180°

Με την ψηστιέρα κλειστή, ανασηκώστε το μοχλό ασφαλείας (f), βάλτε τον στην κάθετη του θέση και μπλοκάρτε τον πατώντας τον προς τα κάτω.

Ανοίξτε την τοστιέρα τοποθετώντας τις πλάκες σε ορθή γωνία μεταξύ τους και τώρα, τραβήξτε προς τα πάνω το άνω κάλυμμα μέχρι την τελική θέση του. Στη συνέχεια γυρίστε το κάλυμμα προς τα πίσω έως ότου ο μοχλός "καθίσει" επάνω στο τραπέζι ή στην επιφάνεια όπου στηρίζεται η ψηστιέρα.

Για να ξεμπλοκαριστεί ο μοχλός, τραβήξτε τον προς τα επάνω μέχρι την τελική του θέση και γυρίστε τον στην μεσαία του ή στην κλειστή του θέση. Έχοντας το μοχλό σε αυτή τη θέση, μπορείτε να ψήσετε τα τρόφιμα και από τις δύο πλευρές χωρίς να χρειαστεί να τα γυρίζετε, αφού αξιοποιούνται και οι δύο επιφάνειες. **(Fig. 5)**

### 5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Τοποθετήστε την ψηστιέρα επάνω σε μία επίπεδη οριζόντια επιφάνεια, η οποία είναι ανθεκτική στην υψηλή θερμότητα, μακριά από τις άκρες του τραπεζιού ή της επιφάνειας επάνω στην οποία πατά η ψηστιέρα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή της επιφάνειας επάνω στην οποία στηρίζεται η συσκευή ή να περνά κάτω

από την ψηστιέρα.

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και επιλέξτε τη θερμοκρασία ψησίματος που θέλετε από τον επιλογέα θερμοκρασίας (c). Ο συγκεκριμένος επιλογέας έχει μια θέση στην οποία δεν λειτουργεί η ψηστιέρα (0) και 5 δυνατότητες ψησίματος για να επιλέξετε την κατάλληλη θερμοκρασία ψησίματος, ανάλογα με το τρόφιμο.
  - Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας (b), θα ανάψει όταν βάλτε στην πρίζα της συσκευή κι όταν ο επιλογέας της θερμοκρασίας είναι γυρισμένος σε μία θέση ανάμεσα στις σκάλες 1 έως 5. Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας θα σβήσει όταν οι θερμαινόμενες πλάκες φτάσουν στη θερμοκρασία που επιλέξατε. Από τη στιγμή αυτή και καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος, η ψηστιέρα θα ανάβει και θα σβήνει αυτόματα ώστε να διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία των πλακών. Επομένως και η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας θα αναβοσβήνει σε τακτικά διαστήματα.
  - Μόλις οι πλάκες φτάσουν στη θερμοκρασία που εσείς επιλέξατε ρυθμίζοντας ανάλογα το διακόπτη, θα πρέπει να επιλέξετε τη θέση στην οποία θα βρίσκονται οι πλάκες για το ψήσιμο, όπως προαναφέραμε στην προηγούμενη παράγραφο, και να τοποθετήσετε τα τρόφιμα επάνω στην πλάκα/στις πλάκες.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΧΕΙΡΙΣΜΟ, ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ ΟΤΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΜΜΕΝΗ, ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΕΙΤΕ.
- Ο χρόνος ψησίματος των τροφίμων εξαρτάται από το είδος τους και από το πόσο ψημένα θέλετε να είναι. Γι' αυτό θα πρέπει πρώτα να παρακολουθήσετε το ψήσιμο κάθε τροφίμου, ώστε να μπορείτε να υπολογίσετε τους χρόνους ψησίματος.
  - Σε ορισμένα εξαρτήματα της ψηστιέρας έγινε επικάλυψη με μικρή ποσότητα ειδικού λαδιού από το εργοστάσιο κατά την κατασκευή της συσκευής και γι' αυτό το λόγο είναι πιθανόν η ψηστιέρα να αναδίδει μία ελαφριά μυρωδιά την πρώτη φορά που θα τεθεί σε λειτουργία. Η μυρωδιά αυτή θα εξαφανιστεί μέσα σε λίγα μόνο λεπτά και δεν θα πρέπει να σας ανησυχήσει.

## 6. ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα κατά το ψήσιμο των τροφίμων, γιατί ενδέχεται να γδάρουν την αντικολλητική επίστρωση των θερμαινόμενων πλακών.
- Καλό είναι τα τρόφιμα που θα ψήσετε να είναι ομοιόμορφα κομμένα, ώστε να ψηθούν καλά.
- Αν θέλετε επάνω στο τρόφιμο που ψήνετε να δημιουργηθούν οι χαρακτηριστικές ραβδώσεις από τις πλάκες, θα πρέπει να γυρίσετε το τρόφιμο από την άλλη πλευρά στο μισό χρόνο ψησίματος.
- Εάν το τρόφιμο αφήνει στις πλάκες μεγάλη ποσότητα λίπους, τοποθετήστε κάτω από το αυλάκι (i) ένα μικρό δοχείο/φλιτζάνι, για να μην λερώσει το τραπέζι ή την επιφάνεια όπου έχετε τοποθετήσει την ψηστιέρα.
- Κατά κανόνα, βάζουμε αλάτι στα ψάρια πριν από το ψήσιμο ενώ στο κρέας βάζουμε αλάτι μετά.
- Καθαρίζετε το κρέας ή το ψάρι με ένα βρεγμένο πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά. Διαφορετικά, αν μείνει νερό επάνω στα τρόφιμα, αυτό θα δημιουργήσει πρόβλημα στη μετάδοση θερμότητας.
- Καλό είναι να αλείψετε τις πλάκες με λίγη μαργαρίνη ή με λάδι μαγειρέματος.

## 7. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε την από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς.

Όταν κρυώσει, περάστε τις δύο πλάκες με ένα βρεγμένο πανί με λίγο μαλακό απορρυπαντικό. Καθαρίστε τα εξωτερικά μέρη της συσκευής με ένα βρεγμένο, μαλακό πανί.

Αν θεωρείτε σκόπιμο να καθαρίσετε πιο καλά τις πλάκες, βγάλτε τις από την ψηστιέρα ανοίγοντας τα κλιπ που έχουν οι πλάκες (**Fig. 6**) και αφήστε τις να μουλιάσουν μερικές ώρες. Οι πλάκες πλένονται επίσης και στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια από σύρμα, ούτε και αποξεστικά απορρυπαντικά, γιατί μπορεί να γδάρουν την αντικολλητική επίστρωση των πλακών. ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Η ΜΕΣΑ ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ, ΑΛΛΑ ΟΥΤΕ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗ ΒΡΥΣΗ.

## 8. ΦΥΛΑΞΗ

Μπορείτε να φυλάξετε την ψηστιέρα σε όρθια θέση. Για να την φυλάξετε σε όρθια θέση, τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τα ποδαράκια στήριξής της και να γυρίζετε πάντοτε το μοχλό ασφαλείας στην κλειστή του θέση.

## 9. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής

που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισυλλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε κοινούς κάδους απορριμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

## 1. A TERMÉK LEÍRÁSA

- a. Sütőlapok
- b. Működést jelző LED
- c. Hőmérséklet kiválasztó
- d. Burkolatok
- e. Fogantyúk
- f. Záróretesz és támaszték
- g. Sütőlap összefogó
- h. Sütőlap leszorító
- i. Sütőlap kifolyónyílás
- j. Tartólábak

## 2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

**Feszültség - Frekvencia:** 230 V~50 Hz  
**Potencia:** 1800 W  
**Sütőlapok méretei:** 300x215 mm  
**Készülék méretei:** 145x320x388 mm

## 3. FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Amikor elektromos készülékeket használnak, be kell tartani az alapvető biztonsági intézkedéseket a tüzeset, áramütés és/vagy személyi sérülés kockázatának csökkentése érdekében:

- Mielőtt először használná a készüléket, alaposan olvassa át ezt a használati utasítást, és tartsa meg későbbi információszerezés céljából.
- Első használat előtt ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat feszültsége megegyezik a készüléken jelzett feszültségszinttel.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokat szolgál. Bármely más felhasználás nem megfelelőnek és veszélyesnek minősül.
- A készülék elektromos biztonsága csak abban az esetben garantálható, ha megfelelő földeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatják, ahogy azt a hatályban lévő elektromos biztonsági szabványok is előírják. A gyártó nem vállal felelősséget földeletlen aljzat alkalmazásából eredő károkért. Kétség esetén forduljon szakemberhez.
- Elektromos kisülés elleni védelemként ne

merítse se a készüléket, se a kábelt vagy a dugót vízbe, vagy bármely más folyadékba.

- A felhasználó nem végezheti el a kábel cseréjét. Amennyiben ez megsérülne, és ki kell cserélni, kizárólag a gyártó által megjelölt hivatalos márkaszerviz végezheti el, mivel ehhez speciális szerszámok szükségesek.
- Ne használjon olyan elektromos készüléket, amelynek kábele vagy dugója sérült, vagy ha a készülék nem működik megfelelően vagy bármely formában sérült. Vigye el a készüléket egy hivatalos szervizbe bevizsgálás, javítás vagy beállítás céljából.
- Ne hagyja, hogy a kábel fennakadjon az asztal vagy a munkalap szélén, vagy hogy forró felületekhez érjen. Rendszeresen ellenőrizze a betápkábelt, hogy nem található-e rajta valamilyen sérülés.
- Ne hagyja a készüléket gáz vagy elektromos főzőlap felett vagy annak közelében, forró sütőben vagy mikrohullámú sütőben.
- Hiba, vagy működésképtelenség esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne kísérelje megjavítani. Forduljon a hivatalos márkaszervizhez és kérje eredeti pótalkatrészek és kiegészítők alkalmazását.
- A dugó kihúzásakor soha ne a kábelt húzza.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a turmixgépet működés közben és tartsa gyermekektől és fogyatékos személyektől távol.
- A FORRÓ FELÜLETEKET NE ÉRINTSE MEG, A KÉSZÜLÉK KEZELÉSÉHEZ HASZNÁLJA A FOGANTYÚKAT.
- **FIGYELEM:** A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉS KÖZBEN NAGYON MAGAS HŐMÉRSÉKLETET ÉR EL, EZÉRT MEGFELELŐ INTÉZKEDÉSEKET KELL TENNI, HOGY ELKERÜLJÉK AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, TÜZESETEKET, ÉS A SZEMÉLYEKBE ÉS A TULAJDONBAN TÖRTÉNŐ EGYÉB SÉRÜLÉSEKET AZÁLTAL, HOGY AZOK ÉRINTKEZNEK A KÉSZÜLÉK OLDALÁVAL VAGY FELSŐ RÉSZÉVEL A HASZNÁLAT VAGY LEHŰLÉS SORÁN.

- Ne használja a készüléket kültéren.
- Áramtalanítsa a készüléket, ha már nem kívánja használni, vagy azon bármely karbantartási vagy tisztítási műveletet kíván végezni.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, mielőtt letisztítaná vagy tárolná.
- Ne használjon dörzshatású vagy maró hatású anyagokat, sem tűzhelytisztító folyadékot a készülék tisztítására.
- A sütőlapokon ne használjon fém eszközöket, mivel ezek megsérthetik a tapadásmentes felületet.
- Amikor a készüléket használja, hagyjon elegendő légteret felette és az oldalánál, a megfelelő levegőkeringéshez. A használat során ne engedje, hogy függönyökkel, festett papírokkal, ruhával, konyharuhával vagy más gyúlékony anyaggal érintkezzen.
- **Megjegyzés:** Olyan felületeken, ahol a termelődő hő problémát okozhat, javasoljuk, hogy használjon szigetelő alátétet.

#### 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használatot megelőzően ismerkedjen meg a grillsütővel, állítsa a különböző helyzetekbe, cserélgetve a sütőlapokat úgy, hogy a készülék nincs bedugva az elektromos hálózatba. Tisztítsa meg a sütőlapok felületét, nedves ruhával tisztítsa meg, és hagyja megszáradni.

Kenje be a sütőlapokat salátaolajjal.

##### 1. A GRILLSÜTŐ KINYITÁSA ÉS POZÍCIÓI

A grillsütő kinyitásához először nyissa ki a záróreteszt (f) amely a felső fogantyún található (e), kihúzva a helyéről a középső helyzetig. (2. Ábra)

##### • Merőleges sütőlapok

A zárt helyzetből indulva úgy, hogy a záróretesz középső helyzetben van, nyissa ki a grillsütőt úgy, hogy a felső burkolatot egészen hátrafordítja.

##### (3. Ábra)

Ezt a munkahelyzetet akkor használja, ha azt szeretné, hogy a felső sütőlap ne érintkezzen az étellel.

Adaptálható az élelmiszer formájához. A fenti helyzetből kiindulva, a sütőlapok függőlegesen állnak, tegye az ételt az alsó sütőlapra, és csukja le a grillsütőt óvatosan lefelé engedve a felső burkolatot, amíg az élelmiszerre ér.

Ezt a helyzetet akkor használja, ha egyszerre az étel két oldalát akarja grillezni és barnítani.

##### • Párhuzamos sütőlapok

Nyissa ki a grillsütőt a sütőlapok függőleges helyzetébe, tegye az ételt az alsó sütőlapra, és húzza felfelé a felső burkolatot, amíg teljesen fel nem ér, majd forgassa előrefelé, amíg megakad. Ilyen formában a felső sütőlap az alsó felett marad fenn.

##### (4. Ábra)

Ezt a helyzetet arra használják, hogy gratinírozzanak, felmelegítsenek, és a grillsütőt általában, mint egy hagyományos sütőt használják.

##### • 180°ban nyitott lapok

Úgy, hogy a grillsütő zárva van, emelje fel a záróreteszt és a támasztékot (f), függőleges helyzetbe téve, és felfelé nyomva rögzítve ebben a helyzetben. Nyissa fel a grillsütőt, a sütőlapokat függőleges helyzetbe állítva, és ebből a helyzetből húzza hátra teljesen a felső burkolatot, majd forgassa el a fedőburkolatot hátrafelé, amíg a retesz leér az asztallapra vagy a munkalapra. A záróretesz kioldásához húzza azt teljesen fel, és forgassa el középső vagy zárt helyzetbe.

Ezt a helyzetet arra használja, hogy egyszerre két adag ételt is grillezhet, hiszen dupla felülettel rendelkezik.

##### (5. Ábra)

#### 5. MŰKÖDÉS

- Tegye a grillsütőt egy vízszintes sima, hőálló felületre, az asztal vagy munkalap szélétől távol. Ne hagyja, hogy a kábel fennakadjon az asztal vagy a munkalap szélén, vagy hogy a grillsütő alatt menjen át.

- Dugja be a készüléket az elektromos hálózatba, és válassza ki a kívánt főzési hőmérsékletet a hőmérsékletkiválasztó (c) segítségével. Ez a kiválasztó egy leállítás helyzetű (0), és öt főzési fokozattal rendelkezik, hogy a főzendő étel fajtájának megfelelően az erősebb vagy gyengébb fokozatot választhassák ki.
- A működést jelző LED (b) felgyullad, amikor bekapcsolják a készüléket, amikor a hőmérséklet kiválasztót 1-5-ig bármely helyzetbe teszik. Kialszik, amikor a sütőlapok elérték a kiválasztott hőmérsékletet. Ettől kezdve a grillsütő automatikusan ki és bekapcsol, hogy a sütőlapok hőmérsékletét egyenletesen tartsa. Ezzel egy időben a működést jelző LED rendszeresen ki és bekapcsol.
- Miután a sütőlapok elérték a kiválasztott hőmérsékletet, válassza ki a sütőlapok munkahelyzetét az előző fejezetben leírtaknak megfelelően, és tegye rá az ételt.

**FIGYELEM:** A GRILL KEZELÉSÉHEZ CSAK A FOGANTYÚKAT HASZNÁLJA. NE ÉRINTSE MEG A KÉSZÜLÉKET MŰKÖDÉS KÖZBEN, MIVEL MEGÉGETHETI MAGÁT.

- Az ételek elkészítéséhez szükséges idő változhat az étel típusától, és a személyes ízlésétől függően. Ezért javasoljuk, hogy kezdetben kísérje figyelemmel a sütést, hogy meghatározhassa saját sütési időtartamait.
- A grillsütő egyes belső részeit kicsit bezsírozták, és ennek köszönhetően a grillsütő kicsit füstölhet az első használatkor, de ezt hamar abbahagyja.

## 6. GYAKORLATI TANÁCSOK

- Ne használjon fém vagy hegyes eszközöket az élelmiszerekhez, mivel azok megsérthetik a sütőlapok tapadásmentes bevonatát.
- Az alapanyagokat egyenletesre vágja össze, hogy megfelelően átfőjjenek.
- Ha rácsos formájú sütést szeretne, a főzési idő felénél fordítsa el az ételt.

- Ha az ételből nagyon sok zsír távozik, akkor a kifolyó alá helyezzen egy edényt (i), hogy ne szennyezze össze az asztalt vagy a munkalapot.
- Általános szabályként javasoljuk, hogy a halakat sózza be a sütés előtt, a húsokat pedig utána.
- Tisztítsa meg a húst vagy halat egy nedves ruhával, majd jól szárítsa meg, mivel ellenkező esetben a víz negatívan befolyásolja a hőátvitelt.
- Javasoljuk, hogy a sütőfelületeket kenje be egy kis margarinnal vagy salátaolajjal.

## 7. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A grillsütő tisztítása előtt áramtalanítsa a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni.

Amikor lehűlt, egy nedves tisztítószerves ruhával törölje át mind a két sütőlapot.

Tisztítsa meg a készülék külső részeit is egy nedves és puha ruhával.

Ha szükségesnek tartja, a sütőlapokat alaposabban is megtisztíthatja, vegye ki a grillsütőből a rögzítő kapcsok segítségével (6. **Abra**) és áztassa be őket pár órára. Mosogatógépben is moshatóak. Ne használjon fém dörzsít, sem pedig dörzshatású anyagokat, mert a lapok tapadásmentes felülete megsérül. **NE TEGYE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE, SEM MÁS FOLYADÉKBA, S NE TEGYE FOLYÓVÍZ ALÁ.**

## 8. TÁROLÁS

A grillsütő függőleges helyzetben is tárolható. Ehhez tekerje fel a kábelt a tartólábakra, és a záróreteszt tegye mindig zárt helyzetbe.

## 9. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az



önkormányzatok által kijelölt

szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés kötelességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



## 1. POPIS SPOTŘEBIČE

- a. Ohřevné desky
- b. Kontrolka provozu
- c. Přepínač teploty
- d. Víko
- e. Držadlo
- f. Páčka na uzavření a podepření víka
- g. Západka na uvolnění desek
- h. Vodítka přidržující ohřevné desky
- i. Odtok z ohřevné desky
- j. Nožičky

## 2. TECHNICKÉ ÚDAJE

**Napětí - kmitočet:** 230V~50Hz

**Příkon:** 1800W

**Rozměry ohřevných desek:** 300x215mm

**Rozměry spotřebiče:** 145x320x388mm

## 3. DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Při používání elektrických spotřebičů je potřebné dodržovat základní bezpečnostní opatření na snížení rizika vzniku požáru, elektrického výboje a/nebo poškození osob. Mezi tato opatření patří následující:

- Dřív než po prvním použití tohoto výrobek, přečtěte si starostlivě tento návod a uschovejte si ho pro pozdější použití.
- Před použitím spotřebiče si ověřte, zda napětí v domácí elektrické síti odpovídá napětí, které je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.
- Tento výrobek je určen jen pro použití v domácnosti. Jiné použití by bylo považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče je zaručena jen tehdy, když je připojen do zásuvky s účinným uzemněním podle platných norem o elektrické bezpečnosti. Výrobce neodpovídá za škody, případně za ujmu na zdraví, které vyplynou z elektrické instalace bez vhodného uzemnění. V případě nejasností se obraťte na odborníka s potřebnou kvalifikací.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte podstavec se síťovým přívodem, síťový přívod a zástrčku do vody, ani do jiné tekutiny.
- Spotřebitel nesmí sám vyměňovat síťový přívodní kabel. V případě, že je kabel poškozen nebo je potřebné ho vyměnit, obraťte se výlučně na výrobce autorizovaný servis, jelikož jsou k tomu potřebné speciální nástroje.
- Nikdy nepoužívejte elektrospotřebič, kterého síťový přívod nebo zástrčka jsou poškozeny a pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakýmkoliv způsobem poškozen. Zanechte spotřebič do výrobce autorizovaného servisu na prohlídku, opravu nebo úpravu.
- Nenechte síťový přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky, nedovoďte aby byl v kontaktu s teplými povrchy spotřebiče. Pravidelně kontrolujte síťový přívodní kabel jestli není poškozen.
- Nenechávejte spotřebič na horké plynové nebo elektrické plotýnce, v teplé troubě nebo v jejich blízkosti, ani v mikrovlnné troubě.
- V případě poruchy a/nebo nesprávného fungování spotřebič vypněte a nepokoušejte se jej opravit. Pokud je potřebná oprava, obraťte se výlučně na výrobce autorizovaný servis a žádejte, aby byli použity originální náhradní součástky a příslušenství.
- Při odpojení zástrčky z elektrické sítě nikdy netahejte za samotný síťový přívod.
- Nenechávejte spotřebič po dobu provozu bez dozoru, mějte ho mimo dosahu dětí a nesvéprávných osob.
- **NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ, PŘI MANIPULACI SE SPOTŘEBIČEM POUŽIJTE DRŽADLA.**
- **POZOR: KDYŽ JE SPOTŘEBIČ V PROVOZU, JSOU VYVÍJENY VYSOKÉ TEPLoty. PROTO JE POTŘEBNÉ PŘIJMOUT OPATŘENÍ NA ZABRÁNĚNÍ RIZIKA POPÁLENÍ, VZNIKU POŽÁRŮ A JINÉHO POŠKOZENÍ OSOB NEBO MAJETKU V DŮSLEDKU KONTAKTU S BOKY NEBO VRCHNÍ ČÁSTÍ**

#### SPOTŘEBIČE PO DOBU JEHO PROVOZU NEBO DOKUD SE OCHLAZUJE.

- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Odpojte spotřebič ze sítě když ho nepoužíváte a před každou operací související s čištěním nebo údržbou.
- Před čištěním a odložením spotřebiče počkejte, dokud úplně nevychladne.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní (drsne) čisticí prostředky, ani žíraviny, ani prostředky na čištění trouby.
- Na ohřevné desky nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, protože by se mohl poškodit jejich nepřilnavý povrch.
- Když budete spotřebič používat, nechte dostatečný prostor nad ním a po stranách, aby mohl vzduch cirkulovat. Po dobu provozu spotřebiče nedovolte, aby přišel do kontaktu se záclonami, barveným papírem, prádlem, kuchyňskými utěrkami a jinými hořlavými materiály.
- **Pozn.:** Pokud je spotřebič postaven na povrchu, který by mohlo teplo poškodit, doporučujeme použít tepelně-izolační podložku.

### 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím se s grilem obeznamte, dejte ho do různých poloh a vyměňte ohřevné desky; spotřebič mějte vypojený z elektrické sítě.

Povrch ohřevných desek očistěte vlhkým hadříkem a nechte je oschnout.

Namažte ohřevné desky jedlým olejem.

#### 1. OTEVŘENÍ A POLOHY GRILU

Když chcete gril otevřít, nejdřív vysuňte páčku na uzavření a podepření víka (f), která se nachází na horním držadle (e), vytáhněte ji z jejího umístění až do středové polohy. (Obr. 2)

##### • Ohřevné desky v kolmé poloze

Gril je zavřený, páčka na uzavření a podepření víka je ve středové poloze. Otevřete gril tak, že vrchní víko vytáhněte dozadu, až na doraz (Obr. 3). Tato pracovní poloha se používá, když nechcete, aby se vrchní ohřevná deska dotýkala potravin.

Přizpůsobení grilu na tvar potravin  
Po otevření grilu podle předchozího odseku "Ohřevné desky v kolmé poloze", položte potraviny na spodní ohřevnou desku a zavřete gril tak, že lehce potáhněte víko směrem dolů, až se bude dotýkat potravin.

Tato poloha se používá na grilování a opečení obou stran pokrmu do zlata.

##### • Ohřevné desky v paralelní poloze

Otevřete gril a dejte ho do polohy, když jsou ohřevné desky v poloze kolmé na sebe, položte potraviny na spodní ohřevnou desku a potáhněte vrchní víko směrem nahoru až na doraz, potom ho otočte dopředu až bude podepřeno. Vrchní víko bude v paralelní poloze nad dolním. (Obr. 4)  
Tato poloha se používá na zapékání, zahřívání a všeobecně když se gril používá jako tradiční trouba.

##### • Ohřevné desky otevřené na 180°

Když je gril zavřený, zvedněte páčku na uzavření a podepření víka (f), dejte ji do svislé polohy a zablokujte ji stlačením směrem dolů.

Otevřete gril, dejte ohřevné desky do polohy kolmé na sebe a v této poloze potáhněte směrem nahoru horní víko až na doraz, potom otočte víko dozadu, až dokud se páčka na uzavření a podepření víka neopře o stůl nebo o kuchyňskou pracovní desku. Abyste páčku odblokovali, potáhněte ji směrem nahoru až na doraz a otočte ji do středové polohy nebo do polohy když je zavřená.

Tato poloha ohřevných desek se používá na grilování dvojnásobného množství potravin najednou, k dispozici máte dvojnásobnou plochu (Obr. 5).

### 5. POUŽÍVÁNÍ GRILU

- Gril postavte na rovný horizontální povrch, odolný vůči teplu, v dostatečné vzdálenosti od okraje stolu nebo kuchyňské pracovní desky. Nenechte síťový přírodní kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky a dbejte, aby nebyl pod grilem.

- Zapojte spotřebič a zvolte teplotu, kterou si přejete, přepínačem teploty (c). Tento přepínač má polohu stop (0) a 5 možností pro úpravu potravin; podle toho, jaké potraviny budete připravovat, můžete nastavit vyšší nebo nižší teplotu.
- Kontrolka provozu (b) se rozsvítí po zapnutí spotřebiče, když nastavíte přepínač teploty do kterékoliv polohy od 1 do 5. Zhasne, když ohřevné desky dosáhnou zvolené teploty. Od této chvíle se bude gril automaticky zapínat a vypínat, aby udržel stálou teplotu ohřevných desek. Zároveň se pravidelně rozsvítí a zhasne kontrolka provozu.
- Když ohřevné desky dosáhnou zvolené teploty, zvolte si pracovní polohu ohřevných desek tak, jak je uvedeno v předchozím odseku a položte na ně potraviny.

**POZOR: PŘI MANIPULACI S GRILEM POUŽÍVEJTE JEN DRŽADLA. NEDOTÝKEJTE SE SPOTŘEBIČE KDYŽ JE V PROVOZU, PROTOŽE HROZÍ RIZIKO, ŽE SE SPÁLÍTE.**

- Doba úpravy potravin se může měnit v závislosti od druhu potravin a vaší chuti. Proto je vhodné abyste zpočátku dohlíželi na úpravu potravin, až dokud si stanovíte vlastní dobu přípravy.
- Některé vnitřní součástky grilu byly lehce naolejovány a proto může gril po prvním zapnutí trochu dýmit, co po chvíli přestane.

## 6. PRAKTICKÉ RADY

- Při manipulaci s upravovanými potravinami nepoužívejte kovové a špičaté předměty, mohli by poškodit nepřilnavý povrch ohřevných desek.
- Snažte se nakrájet potraviny rovnoměrně, abyste dosáhli, že budou správně přepečené.
- Pokud si přejete na potravinách otlaček ve formě mřížky, musíte v polovině úpravy potraviny otočit.
- Pokud z potravin vytéká mnoho tuku, musíte pod odtok z ohřevné desky (i) dát nádobu, aby se neznečistil stůl nebo kuchyňská pracovní deska.

- Všeobecně se doporučuje osolit ryby před pečením a maso po upečení.
- Očistěte maso nebo rybu vlhkou utěrkou a potom dobře osušte, protože v opačném případě bude mít voda negativní vliv na přenos tepla.
- Vhodné je namazat ohřevné desky malým množstvím margarínu nebo jedlým olejem.

## 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním grilu spotřebič vypojte ze sítě a nechte ho úplně vychladnout. Když vychladne, utřete obě ohřevné desky vlhkou utěrkou se saponátem (ne drsným). Vnější části spotřebiče utřete měkkou vlhkou utěrkou.

Pokud považujete za potřebné očistit ohřevné desky důkladněji, vytáhněte je z grilu stlačením západky na uvolnění ohřevných desek (**Obr. 6**) a nechte je několik hodin odmočit. Také je můžete mýt v myčce nádobí.

Nepoužívejte kovové drátěnky, ani abrazivní (drsné) čisticí prostředky, protože by mohli poškodit nepřilnavý povrch ohřevných desek.

**NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY, ANI DO ŽÁDNÉ JINÉ TEKUTINY, ANI HO NEDÁVEJTE POD VODU TEKOUČÍ Z VODOVODNÍHO KOHOUTKU.**

## 8. USCHOVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Gril můžete uschovat ve svislé poloze. Síťový přívodní kabel otočte kolem nožiček, páčku na uzavření a podepření víka dejte vždy do polohy, ve které je gril uzavřen.

## 9. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa

sběru tříděného odpadu, zřízovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.

Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

## 1. OPIS SPOTREBIČA

- a. Ohrevné dosky
- b. Kontrolka prevádzky
- c. Prepínač teploty
- d. Veko
- e. Držadlo
- f. Páčka na uzavretie a podoprenie veka
- g. Západka na uvoľnenie dosiek
- h. Vodidlá pridržiujúce ohrevné dosky
- i. Odtok z ohrevných dosiek
- j. Nožičky

## 2. TECHNICKÉ ÚDAJE

**Napätie - kmitočet:** 230V~50Hz

**Príkonnosť:** 1800W

**Rozmery ohrevných dosiek:** 300x215mm

**Rozmery spotrebiča:** 145x320x388mm

## 3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia na zníženie rizika vzniku požiaru, elektrického výboja a/alebo poškodenia osôb. Medzi tieto opatrenia patria nasledujúce:

- Skôr než po prvýkrát použijete tento výrobok, prečítajte si starostlivo tento návod a uschovajte si ho pre neskoršie použitie.
- Pred použitím spotrebiča si overte, či napätie v domácej elektrickej sieti zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na typovom štítku spotrebiča.
- Tento výrobok je určený iba pre použitie v domácnosti. Iné použitie by bolo považované za nevhodné a nebezpečné.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča je zaručená len vtedy, keď je pripojený do zásuvky s účinným uzemnením podľa platných noriem o elektrickej bezpečnosti. Výrobca nezodpovedá za škody, prípadne za ujmu na zdraví, ktoré vyplývajú z elektrickej inštalácie bez vhodného uzemnenia. V prípade nejasností sa obráťte na odborníka s potrebnou kvalifikáciou.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte podstavec so sieťovým prídomom, sieťový prívod a zástrčku do vody, ani do inej tekutiny.
- Spotrebiteľ nesmie sám vymieňať sieťový prívodný kábel. V prípade, že je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, obráťte sa výlučne na výrobcu autorizovaný servis, keďže sú k tomu potrebné špeciálne nástroje.
- Nikdy nepoužívajte elektrospotrebič, ktorého sieťový prívod či zástrčka sú poškodené a pokiaľ spotrebič nefunguje správne alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Zanepte spotrebič do výrobcu autorizovaného servisu na prehliadku, opravu alebo úpravu.
- Nenechajte sieťový prívodný kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky, nedovoľte aby bol v kontakte s teplými povrchmi spotrebiča. Pravidelne kontrolujte sieťový prívodný kábel či nie je poškodený.
- Nenechávajte spotrebič na teplom plynovom alebo elektrickom horáku, v teplej rúre alebo v ich blízkosti, ani v mikrovlnnej rúre.
- V prípade poruchy a/alebo nesprávneho fungovania, spotrebič vypnite a nepokúšajte sa ho opraviť. V prípade, že je potrebná oprava, obráťte sa len na výrobcu autorizovaný servis a žiadajte, aby boli použité originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Pri vypojení zástrčky z elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru, majte ho mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.
- **NEDOTÝKAJTE SA HORÚCICH POVRCHOV, PRI MANIPULÁCIÍ SO SPOTREBIČOM POUŽÍTE DRŽADLÁ.**
- **POZOR: KEĎ JE SPOTREBIČ V PREVÁDZKE, SÚ VYVÍJANÉ VYSOKÉ TEPLoty. PRETO JE POTREBNÉ PRIJAŤ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE RIZIKA POĽÁLENIA, VZNIKU POŽIAROV A INÉHO POŠKODENIA OSÔB ALEBO MAJETKU V DÔSLEDKU KONTAKTU S BOKMI ALEBO VRCHNOU ČASŤOU SPOTREBIČA POČAS JEHO PREVÁDZKY ALEBO KÝM SA OCHLADZUJE.**
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Vypojte spotrebič z elektrickej siete keď ho nebudete používať, alebo keď chcete urobiť akúkoľvek operáciu týkajúcu sa údržby alebo čistenia spotrebiča.
- Pred čistením a odložením spotrebiča počkajte, kým úplne vychladne.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte abrazívne (drsne) čistiace prostriedky, ani žieraviny, ani prostriedky na čistenie rúry.
- Na ohrevné dosky nepoužívajte kovové kuchynské náradie, pretože by sa mohol poškodiť ich neprílišný povrch.
- Keď budete spotrebič používať, nechajte dostatočný priestor nad ním a po bokoch, aby mohol vzduch cirkulovať. Počas používania spotrebiča nedovoľte, aby prišiel do kontaktu so záclonami, farbeným papierom, prádlom, kuchynskými utierkami a inými horľavými materiálmi.
- **Pozn.:** Ak je spotrebič postavený na povrchu, ktorý by mohlo teplo poškodiť, odporúčame použiť tepelno-izolačnú podložku.

#### 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím sa s grilom oboznámte, dajte ho do rôznych polôh a vymeňte ohrevné dosky; spotrebič majte vypojený z elektrickej siete.

Povrch ohrevných dosiek očistite vlhkou handričkou a nechajte ich vyschnúť. Namažte ohrevné dosky jedlým olejom.

##### 1. OTVORENIE A POLOHY GRILU

Keď chcete gril otvoriť, najprv vysuňte páčku na uzavretie a podoprenie veka (f), ktorá sa nachádza na hornom držadle (e), vytiahnite ju z jej umiestnenia až do stredovej polohy. (Obr. 2)

##### - Ohrevné dosky v kolmej polohe

Gril je zatvorený, páčka na uzavretie a podoprenie veka je v stredovej polohe. Otvorte gril tak, že vrchné veko vytiahnete dozadu, až na doraz (Obr. 3).

Táto pracovná poloha sa používa, keď nechcete, aby sa vrchná ohrevná doska dotýkala potravín.

Prispôbenie grilu na tvar potravín

Po otvorení grilu podľa predchádzajúceho odseku "Ohrevné dosky v kolmej polohe", položte potraviny na spodnú ohrevnú dosku a zatvorte gril tak, že zľahka potiahnete veko smerom nadol, až sa bude dotýkať potravín.

Táto poloha sa používa na grilovanie a opečenie oboch strán pokrmu do zlata.

##### - Ohrevné dosky v paralelnej polohe

Otvorte gril a dajte ho do polohy, keď sú

ohrevné dosky kolmo na seba, položte potraviny na spodnú ohrevnú dosku a potiahnite vrchné veko smerom nahor až na doraz, potom ho otočte dopredu až bude podoprené. Horné veko bude v paralelnej polohe nad dolným. (Obr. 4) Táto poloha sa používa na zapiekanie, zohrievanie a všeobecne keď sa gril používa ako tradičná rúra.

##### • Ohrevné dosky otvorené na 180°

Keď je gril zatvorený, zodvihnite páčku na uzavretie a podoprenie veka (f), dajte ju do zvislej polohy a zablokujte ju stlačením smerom nadol.

Otvorte gril, dajte ohrevné dosky do polohy kolmo na seba a v tejto polohe potiahnite smerom nahor horné veko až na doraz, potom otočte veko dozadu, až kým sa páčka na uzavretie a podoprenie veka neoprie o stôl alebo o kuchynskú pracovnú dosku.

Aby ste páčku odblokovali, potiahnite ju smerom nahor až na doraz a otočte ju do stredovej polohy alebo do polohy keď je zatvorená.

Táto poloha ohrevných dosiek sa používa na grilovanie dvojnásobného množstva potravín naraz, k dispozícii máte dvojnásobnú plochu (Obr. 5).

#### 5. POUŽÍVANIE GRILU

- Gril postavte na rovný horizontálny povrch, odolný voči teplu, v dostatočnej vzdialenosti od okraja stola alebo kuchynskej pracovnej dosky. Sieťový prírodný kábel nenechajte visieť cez okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky a dbajte, aby nebol pod grilom.
- Zapojte spotrebič a zvolte teplotu, ktorú si prajete, prepínačom teploty (c). Tento prepínač má polohu stop (0) a 5 možností pre úpravu potravín; podľa toho, aké potraviny budete pripravovať, môžete nastaviť vyššiu alebo nižšiu teplotu.
- Kontrolka prevádzky (b) sa rozsvieti po zapnutí spotrebiča, keď nastavíte prepínač teploty do ktorejkoľvek polohy od 1 do 5. Zhasne, keď ohrevné dosky dosiahnu zvolenú teplotu. Od tejto chvíle sa bude gril automaticky zapínať a vypínať, aby udržal

stálu teplotu ohrevných dosiek. Zároveň sa pravidelne rozsvieti a zhasne kontrolka prevádzky.

- Keď ohrevné dosky dosiahnu zvolenú teplotu, zvolte si pracovnú polohu ohrevných dosiek tak, ako je uvedené v predchádzajúcom odseku a položte na ne potraviny.

**POZOR: PRI MANIPULÁCI S GRILOM POUŽÍVAJTE LEN DRŽADLÁ. NEDOTÝKAJTE SA SPOTREBIČA KEĎ JE V PREVÁDZKE, PRETOŽE HROZÍ RIZIKO, ŽE SA POPÁLITE.**

- Doba úpravy potravín sa môže meniť v závislosti od druhu potravín a vašej chuti. Preto je vhodné, aby ste spočiatku dozerali na úpravu potravín, až kým si stanovíte vlastnú dobu úpravy.
- Niektoré vnútorné súčiastky grilu boli ľahko naolejované a preto môže gril po prvom zapnutí trochu dymiť, čo po chvíli prestane.

## 6. PRAKTICKÉ RADY

- Pri manipulácii s upravovanými potravinami nepoužívajte kovové a špicaté predmety, mohli by poškodiť nepríhnavý povrch ohrevných dosiek.
- Snažte sa nakrájať potraviny rovnomerne, aby ste dosiahli, že budú správne prepečené.
- Ak si prajete na potravinách odtlačok vo forme mriežky, musíte v polovici úpravy potraviny otočiť.
- Ak z potravín vyteká veľa tuku, musíte pod drážku pre odtok (i) dať nádobu, aby sa neznečistil stôl alebo kuchynská pracovná doska.
- Všeobecne sa odporúča osoliť ryby pred pečením a mäso po upečení.
- Očistite mäso alebo rybu vlhkou utierkou a potom dobre osušte, pretože v opačnom prípade bude mať voda negatívny vplyv na prenos tepla.
- Vhodné je namastiť ohrevné dosky malým množstvom margarínu alebo oleja do šalátov.

## 7. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred čistením grilu spotrebič vypojte zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

Keď vychladne, utrite obe ohrevné dosky vlhkou utierkou so saponátom (nie drsným). Vonkajšie časti spotrebiča utrite mäkkou vlhkou utierkou. Ak považujete za potrebné očistiť ohrevné dosky dôkladnejšie, vyťahnite ich z grilu stlačením západky na uvoľnenie ohrevných dosiek (**Obr. 6**) a nechajte ich niekoľko hodín odmočiť. Tiež ich môžete umývať v umývačke riadu.

Nepoužívajte kovové drátenky, ani abrazívne (drsné) čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť nepríhnavý povrch ohrevných dosiek. **NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ DO VODY, ANI DO ŽIADNEJ INEJ TEKUTINY, ANI HO NEDÁVAJTE POD VODU TEČÚCU Z VODOVODNÉHO KOHÚTIKA.**

## 8. USCHOVANIE SPOTREBIČA

Gril môžete uschovať v zvislej polohe. Sieťový prívodný kábel otočte okolo nožičiek, páčku na uzavretie a podoprenie veka dajte vždy do polohy, v ktorej je gril uzavretý.

## 9. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov. Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

PL

## 1. OPIS URZĄDZENIA

- a. Płyty grzewcze
- b. Dioda świetlna
- c. Pokrętko temperatury
- d. Pokrywy
- e. Uchwyty
- f. Klips zamykający i podpierający
- g. Klips przytrzymujący płyty
- h. Prowadnice przytrzymujące płyty
- i. Odpływ
- j. Stopy podtrzymujące

## 2. OPIS TECHNICZNY

**Napięcie - Częstotliwość:** 230V~50Hz

**Moc:** 1800W

**Wymiary płyt:** 300x215mm

**Wymiar urządzenia:** 145x320x388mm

## 3. WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZENSTWA

Używając urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności aby zmniejszyć ryzyko powstania pożaru, spięć elektrycznych i/lub uszkodzenia osób. Zalicza się do nich:

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i zachowaj ją do kolejnych wglądów.
- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia sprawdź czy wartość napięcia w sieci odpowiada wartości napięcia zamieszczonej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Inne użycie uważa się za nieprawidłowe i niebezpieczne.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia zapewnia się tylko w przypadku, kiedy jest ono podłączone do instalacji z uziemieniem zgodnie z przewidzianymi normami bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z braku uziemienia instalacji. W przypadku wątpliwości zwróć się o pomoc do wykwalifikowanego personelu.

- Aby uniknąć spięć elektrycznych nie zanurzaj urządzenia i przewodu zasilającego oraz wtyczki w wodzie lub innym płynie.
- Użytkownik nie powinien wymieniać kabla. Jeśli ten jest uszkodzony bądź wymaga wymiany zwróć się do upoważnionego punktu Obsługi Technicznej autoryzowanego przez producenta ponieważ do naprawy są niezbędne specjalistyczne narzędzia.
- Nie uruchamiaj żadnego urządzenia elektrycznego jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub w przypadku kiedy urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone w inny sposób. Zanieś urządzenie do przeglądu, naprawy lub korekty do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Nie zostawiaj kabla zwisającego ze stołu lub blatu i nie pozostawiaj go w pobliżu nagrzanym części urządzenia. Sprawdzaj regularnie stan przewodu zasilającego.
- Nie stawiaj urządzenia na lub w pobliżu rozgrzanego palnika gazowego lub elektrycznego, wewnątrz lub obok gorącego piekarnika lub mikrofalówki.
- W przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłącz urządzenie i nie próbuj go naprawiać. Zwróć się do autoryzowanego serwisu technicznego i poproś o zastosowanie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka elektrycznego nie ciągnij za przewód elektryczny.
- Nie oddalaj się od urządzenia jeżeli jest włączone i nie pozwól dzieciom i osobom niepełnosprawnym zbliżyć się do urządzenia.
- **NIE DOTYKAJ NAGRZANYCH POWIERZCHNI, CHWYTAJ ZA UCHWYTY.**
- **UWAGA: PODCZAS GDY URZĄDZENIE JEST WŁĄCZONE WYTWARZA BARDZO WYSOKĄ TEMPERATURĘ. NALEŻY POWZIĄĆ NIEZBĘDNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ABY UNIKNĄĆ RYZYKA POPARZENIA, POŻARU I INNYCH SZKÓD WZGLĘDEM OSÓB LUB RZECZY**



SPOWODOWANYCH ICH KONTAKTEM Z GÓRNĄ POWIERZCHNIĄ LUB BOKAMI URZĄDZENIA PODCZAS JEGO URZYTUKOWANIA LUB STYGNIECIA.

- Nie uruchamiaj urządzenia na wolnym powietrzu.
- Wyłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego jeżeli nie będziesz go używał i przed każdą czynnością mycia lub konserwacji.
- Przed myciem i schowaniem odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do mycia nie używaj środków ściernych i chemicznych środków żrących ani środków przeznaczonych do mycia piekarników.
- Nie dotykaj płyt grzewczych przyrządami metalowymi ponieważ możesz uszkodzić powłokę teflonową.
- Uruchamiając urządzenie należy je ustawić tak aby nad grillem i po obu jego stronach był swobodny przepływ powietrza. Uruchamiając grill zwróć uwagę aby nie dotykał on zasłon, tapety, odzieży, ściereczek kuchennych i innych łatwopalnych materiałów.
- **Uwaga:** jeżeli powierzchnia na której stawiany jest grill nie jest odporna na wysoka temperaturę zaleca się zastosowanie maty termoizolacyjnej.

#### 4. PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Zanim uruchomisz grill „zapoznaj” się z urządzeniem ustawiając go w różnych pozycjach i wymieniając płyty nie włączając urządzenia do sieci elektrycznej. Przetrzyj powierzchnię płyt wilgotną ściereczką i poczekaj chwilę aż wyschną. Nasmaruj płyty oliwą do sałatek.

##### 1. OTWIERANIE I USTAWIENIE GRILA

Aby otworzyć grill wyciągnij klips (f) znajdujący cię w górnym uchwycie (e) tak aby był on w pozycji półotwartej (**Rys. 2**)

##### - Płyty ustawione prostopadle

Przy zamkniętym grillu i klipsie w pozycji półotwartej otwórz urządzenie podnosząc pokrywę górną aż do oporu (**Rys. 3**)

Takie ustawienie grilla wybieramy jeżeli nie chcemy aby produkty znajdowały się w kontakcie z płytą górną.

Dopasowane do kształtu produktu Przy pozycji grilla opisanej wcześniej (płyty prostopadłe) włóż produkt na dolną płytę i zamknij grill obniżając powoli górną płytę aż do jej kontaktu z produktem.

Takie ustawienie grilla używamy do grillowania i opiekania jednocześnie obydwu stron produktu.

##### - Płyty ustawione równolegle

Otwórz grill ustawiając płyty w pozycji równoległej, włóż produkt na dolną płytę i pociągnij do góry górną płytę aż do oporu a następnie pociągnij do przodu aż płyta będzie podparta. W ten sposób górna płyta zostanie zawieszona nad płytą dolną. (**Rys. 4**) Takie ustawienie grilla służy do opiekania, podgrzewania i postugiwania się grillem jak tradycyjnym piekarnikiem.

##### - Płyty otwarte 180°

Przy zamkniętym grillu podnieś klips zamykający i podpierający (f), ustawiając go pionowo i zablokuj przyciskając go do dołu. Otwórz grill ustawiając pokrywę pionowo i z tej pozycji podnieś do góry pokrywę górną aż do oporu a następnie pociągnij pokrywę do tyłu tak aby klips oparł się na stole lub blacie. Aby uwolnić klips pociągnij go w górę aż do oporu i ustaw w pozycji półotwartej lub zamkniętej. Takie ustawienie grilla służy do grillowania podwójnej ilości produktu przy wykorzystaniu podwójnej powierzchni (**Rys. 5**)

#### 5. URUCHAMIANIE

- Ustaw grill na stabilnej, poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury i z dala od krawędzi stołu lub blatu. Nie pozostawiaj kabla zasilającego zwisającego ze stołu lub blatu i nie przekładaj go pod grillem.
- Podłącz urządzenie do sieci

- elektrycznej i ustaw odpowiednią temperaturę za pomocą pokrętki temperatury (c). Pokrętło można ustawiać w pozycji stop (0) i w 5 pozycjach umożliwiających ustawienie mniejszej lub większej temperatury w zależności od grilowanego produktu.
- Dioda świetlna (b) się zaświeca przy uruchamianiu urządzenia jeżeli pokrętło temperatury znajduje się w pozycjach od 1 do 5. Dioda się wyłącza kiedy płyty nagrzeją się do odpowiedniej temperatury. Od tego momentu grill będzie się włączał i wyłączał automatycznie aby utrzymać stałą temperaturę płyt. Podobnie dioda będzie się regularnie zaświecać i gasnąć.
  - Jeżeli płyty nagrzały się do wybranej temperatury wybierz pozycję płyt zgodnie z opisem w poprzednim punkcie i włóż produkt do grilla.

**UWAGA: POSŁUGUJĄC SIĘ GRILLEM CHWYTAJ TYLKO ZA UCHWYTY. NIE DOTYKAJ URZĄDZENIA PODCZAS GDY JEST ONO URUCHOMIONE PONIEWAŻ ISTNIEJE RYZYKO POPARZENIA SIĘ.**

- Czas przygotowania produktów może różnić się w zależności od rodzaju produktu i od osobistego upodobania dlatego jest wskazane aby na początku sprawdzić czas przygotowywania produktu aby ustalić odpowiedni czas grilowania naszych potraw.
- Niektóre elementy wewnętrzne grilla zostały lekko naoliwione dlatego przy pierwszym uruchomieniu grilla może ulatniać się dym co po chwili ustąpi.

## 6. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

- Grilując nie posługuj się metalowymi o ostrymi przyrządami ponieważ możesz uszkodzić teflonową powierzchnię płyt.
- Staraj się aby produkt był równomiernie pokrojony aby grilował się równomiernie.
- Jeżeli na produkcie ma być odcisnięty ślad grillu należy w połowie grilowania odwrócić produkt na drugą stronę.
- Jeżeli z produktu wypływa duża ilość tłuszczu należy postawić pod odpływ

pojemnik (i) aby stół lub blat się nie zabrudziły.

- Zaleca się solenie ryb przed ich pieczeniem a mięso po pieczeniu.
- Wyczyść mięso lub ryby za pomocą wilgotnej ściereczki i dobrze je wytrzyj na sucho gdyż w przeciwnym razie woda negatywnie wpłynie na przepływ ciepła.
- Zaleca się posmarować płyty odrobiną margaryny lub oliwy.

## 7. KONSERWACJA I MYCIE

Zanim przystąpisz do mycia grilla wyłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego i odczekaj aż całkowicie ostygnie.

Po wystygnięciu przetrzyj obydwie płyty wilgotną i delikatną ściereczką z płynem. Zewnętrzną część grilla przetrzyj wilgotną i delikatną ściereczką.

Jeżeli uznasz, że płyty należy wyczyścić dokładniej wyciągnij je z grilla uwalniając klipsy mocujące znajdujące się w płytach (**Rys. 6**) i zanurz je w wodzie na kilka godzin. Płyty można również myć w zmywarce.

Nie używaj do mycia druciaków czy innych ściernych materiałów aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyt.

**NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE ANI W INNYM PŁYNIE ORAZ NIE WKŁADAJ POD KRAN Z BIERZĄCĄ WODĄ.**

## 8. PRZECHOWYWANIE

Grill można przechowywać w pozycji pionowej. Zwiń kabel elektryczny wokół nóżek a klips zamykający zawsze ustawiaj w pozycji zamkniętej.

### 9. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH"



Na koniec okresu  
użyteczności produktu nie  
należy wyrzucać do odpadów  
miejskich. Można go  
dostarczyć do odpowiednich  
ośrodków segregujących

odpady przygotowanych przez władze  
miejskie lub do jednostek  
zapewniających takie usługi. Osobne  
usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć  
negatywnych skutków dla środowiska  
naturalnego i zdrowia z powodu jego  
nieodpowiedniego usuwania i umożliwia  
odzyskiwanie materiałów, z których jest  
złożony, w celu uzyskania znaczącej  
oszczędności energii i zasobów.

Aby podkreślić konieczność współpracy z  
ośrodkami segregującymi odpady, na  
produkcie znajduje się informacja  
przypominająca, iż nie należy wyrzucać  
urządzenia do zwykłych kontenerów na  
odpady.

Więcej informacji można zasięgnąć  
kontaktując się z lokalnymi władzami lub ze  
sprzedawcą sklepu, w którym zostało  
zakupione urządzenie.

## 1. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- a. Нагряващи плаки;
- b. Светлинен датчик за работа на уреда;
- c. Превключвател на температурата;
- d. Покрития;
- e. Дръжки;
- f. Заключващ палец;
- g. Палци за закрепване на плаките;
- h. Улеи за закрепване на плаките;
- i. Преливник;
- j. Крака;

## 2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Напрежение - Честота:** 230V~50Hz

**Мощност:** 1800W

**Размери на плаките:** 300x215мм

**Размери на уреда:** 145x320x388мм

## 3. ВАЖНИ СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

При употребата на електрически уреди е необходимо да бъдат спазвани основните мерки за сигурност, с цел да бъде намален риска от пожар, електрически удари и/или вреди върху хора. Между тези мерки са включени следните:

- Преди първа употреба на уреда прочетете внимателно инструкциите и ги запазете за бъдещи справки.
- Преди първа употреба на уреда проверете дали напрежението на Вашата електрическа мрежа отговаря на указаната върху пластината с техническите характеристики на уреда.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Всяка друга употреба се счита за неадекватна и опасна.
- Електрическата сигурност на уреда се гарантира само в случай, че същият е включен към ефикасно заземена електрическа инсталация, в съответствие с действащите норми за електрическа сигурност.

Производителят не носи отговорност за вреди причинени от липсата на заземяване на инсталацията. В случай на съмнение се обръщайте за помощ към професионално квалифицирано лице.

- Като защитна мярка срещу електрически удари не потапяйте нито уреда, нито кабела или щепсела му във вода или друга течност.
- Потребителят не трябва да се опитва да сменя кабела. В случай, че същият е повреден или се налага да бъде сменен обръщайте се за помощ единствено към управомощен от производителя сервиз за техническа поддръжка, тъй като е необходима употребата на специални инструменти.
- Не използвайте никакви електрически уреди, чиито кабел или щепсел са повредени или когато уредът не функционира правилно или пък е бил повреден по какъвто и да било начин. Занесете уреда в управомощен сервиз за техническа поддръжка за неговия преглед и евентуален ремонт.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или кухненския плот, нито позволявайте да влиза в контакт с горещите повърхности на уреда. Редовно проверявайте дали кабела е изряден.
- Не оставяйте уреда върху или в близост до газови или електрически котлони, във или в близост до горещи фурни или микровълнови печки.
- В случай на авария и/или неправилно функциониране изключете уреда и не се опитвайте да го поправяте. Обърнете се за помощ към управомощен сервиз за техническа поддръжка и при ремонта изисквайте употребата на оригинални резервни части и аксесоари.
- Не дърпайте захранващия кабел с цел изваждане на щепсела от контакта.
- Не оставяйте работещия уред без надзор и го дръжте далеч от достъпа на деца или хора с увреждания.

- НЕ ПИПАЙТЕ ГОРЕЩИТЕ ЧАСТИ. ПРИ РАБОТА ИЗПОЛЗВАЙТЕ ДРЪЖКИТЕ НА УРЕДА.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ РАБОТА НА УРЕДА СЕ ДОСТИГАТ МНОГО ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ. ТРЯБВА ДА БЪДАТ ВЗИМАНИ НЕОБХОДИМИТЕ МЕРКИ С ЦЕЛ ДА БЪДЕ ИЗБЕГНАТ РИСКА ОТ ИЗГАРЯНИЯ, ПОЖАРИ И ДРУГИ ВРЕДИ ВЪРХУ ХОРА ИЛИ ВЕЩИ, КОИТО МОГАТ ДА БЪДАТ НАНЕСЕНИ ОТ ВЛИЗАНЕТО В КОНТАКТ С СТРАНИТЕ ИЛИ ВЪНШНАТА ГОРНА ПОВЪРХНОСТ НА УРЕДА ПО ВРЕМЕ НА НЕГОВАТА УПОТРЕБА ИЛИ ДОКАТО СЕ ИЗЧАКВА ДА ИЗСТИНЕ.
- Не използвайте този уред на открити пространства.
- Изключвайте уреда, когато не го използвате, както и когато се каните да извършите каквато и да било операция по неговото почистване или поддръжка.
- Изчакайте, докато уреда изстине напълно преди да го почистите или съхраните.
- Не използвайте абразивни препарати, сода каустик или препарати за фурни при почистването на уреда.
- Не използвайте метални инструменти върху нагриващите повърхности, тъй като това може да нарани тефлоновото им покритие.
- При употреба на уреда оставете достатъчно свободно място над и около него, за да осигурите добра въздушна циркулация. По време на работа не допускайте уреда да влиза в контакт с пердета, цветна хартия, дрехи, кухненски гъби и парцали или каквито и да било други запалими материали.
- **Забележка:** При употреба върху повърхности, които могат да бъдат наранени от топлината използвайте термоизолираща възглавничка.

#### 4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Преди първа употреба на тостера е необходимо добре да се запознаете с него, като за целта, при изключен уред, опитате няколко пъти различните позиции на нагриващите повърхности. Почистете нагриващите плаки с влажен парцал и ги оставете да изсъхнат. Намажете плаките със салатно олио.

##### 1. ОТВАРЯНЕ НА ТОСТЕРА И РАЗЛИЧНИТЕ МУ ПОЗИЦИИ

За да отворите тостера първо откачете заключващия палец (f) намиращ се на горното крило (e), като го извадите до средата от гнездото му. (Сх. 2)

##### • Перпендикулярни плаки

Започвайки от затворено положение и при изваден до средата заключващ палец отворете тостера, като повдигнете до край нагоре и назад горната му част (Сх. 3) Тази работна позиция се използва при печенето на продукти, които е нежелателно да влизат в контакт с горната нагриваща повърхност. *Приспособим към формата на продукта*

Започвайки от гореописаната позиция (перпендикулярни плаки) поставете продукта върху долната плака и затворете тостера, като свалите внимателно горната повърхност, докато се опре в продукта.

Тази позиция се употребява, за едновременното двустранно запичане на продукта.

##### • Паралелни плаки

Отворете тостера и го поставете в позиция "перпендикулярни плаки", след което поставете продуктите върху долната плака и издържайте нагоре до крайна позиция горната плака. Наклонете напред плаката, докато не застане стабилно. По този начин горната плака застава над долната на известно разстояние и без да се опира в нея (Сх. 4)

Тази позиция се използва при запичане с цел образуване коричка, претопляне или въобще използването на тостера като обикновена фурна.

• **Плаки отворени на 180°**

При затворен тостер, повдигнете заключващия палец (f) и поставете във вертикална позиция, блокирайки чрез натискане надолу. Отворете тостера, поставяйки плаките перпендикулярно и от тази позиция издърпайте нагоре горното покритие до край, след което завъртете повърхността назад, докато палеца опре в масата или плота.

За отблокиране на палеца е необходимо да го издърпате нагоре до крайната му позиция и да го завъртите до средна позиция или до позиция "заклучено".

Тази позиция на плаките се използва за изпичането на двойно по-голямо количество продукти наведнъж, тъй като разполагате с двойно по-голяма повърхност (Сх. 5)

## 5. РАБОТА

- Поставете тостера върху термоустойчива, хоризонтална и равна повърхност далеч от края на масата или кухненския плот. Не оставяйте захранващия кабел на тостера да виси от края на масата, нито пък да минава под самия тостер.
- Включете тостера и изберете, с помощта на превключвателя на температура (c), желаната от Вас температура. Този степенен превключвател разполага с позиция "изключено" (0) и с пет позиции за различна температура на готвене, в зависимост от типа продукт.
- Светлинният датчик (b), който указва, че уредът работи, ще се включи при избор на която и да е от позициите от 1 до 5. Датчикът ще угасне, когато плаките достигнат избраната температура. От този момент нататък

тостерът автоматично ще започне да се включва и изключва, с цел поддържане на избраната температура на плаките. По време на работа светлинният датчик също периодично ще изгасва и светва, указвайки съответната работна фаза.

- При достигане да избраната температура поставете плаките в желаната от Вас позиция, като следвате указанията в горния раздел от инструкциите и поставете продуктите върху тях.

**ВНИМАНИЕ: ПРИ РАБОТА С ТОСТЕРА ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЕДИНСТВЕНО ДРЪЖКИТЕ. ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА НЕ ПИПАЙТЕ ТОСТЕРА, ТЪЙ КАТО СЪЩЕСТВУВА ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНИЯ.**

- Периодът от време необходим за приготвянето на продуктите зависи от техния тип и Вашия личен вкус. По тази причина първоначално наблюдавайте процеса на изпичане, докато не определите Вашите лични времена.
- Някои от частите на уреда са леко смазани със специално масло, по която причина при първо използване на тостера е възможна появата на дим, който обаче бързо ще изчезне.

## 6. ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

- Не използвайте метални или остри предмети за обръщане на продуктите върху тостера, тъй като така може да повредите тefлоновото покритие на плаките.
- Нарязвайте продуктите на парчета с еднаква дебелина и големина, за да постигнете правилното им изпичане.
- Ако желаете образуването на надлъжни по-изпечени ивички, трябва да обърнете продукта по средата на времето за неговото изпичане.
- Ако продуктът, който приготвяте, е много мазен е необходимо да поставите някакъв съд под преливника (i), за да не изцапате масата или плота.

- По принцип е препоръчително да осолявате рибата преди изпичане, а месото след това.
- Измийте добре рибата или месото, след което ги подсушете добре, тъй като наличието на вода ще се отрази негативно на топлопроводимостта.
- Препоръчително е да намазвате плаките с малко маргарин или салатно олио.

## 7. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да преминете към почистване на тостера изключете уреда от мрежата и го изчакайте да изстине напълно. След като изстине почистете двете повърхности с влажен парцал и неабразивен препарат. Външните повърхности на тостера почиствайте с мек и влажен парцал.

Ако смятате, че плаките се нуждаят от по-сериозно почистване е необходимо да ги извадите от тостера, като откачите палците за закрепване на плаките (**Сх. 6**) и да ги оставите намокнати за около няколко часа. Може да миете плаките и в миялна машина.

Не използвайте метални или абразивни гъби, за да не нараните тефлоновото покритие на плаките.

**НЕ ПОТАПЯЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ, НИТО ГО МИЙТЕ ПОД КРАНА НА ЧЕШМАТА.**

## 8. СЪХРАНЕНИЕ

Тостерът трябва да бъде съхраняван във вертикална позиция. За тази цел навийте кабела около краката на уреда и поставете палеца за заключване на тостера в позиция "заключено".

## 9. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ



В края на полезния живот на апарата не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци. Може да се освободите от него, като

го отнесете в специалните центрове за вторични суровини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домакински уреди предотвратява редица негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

С цел да се подчертае още веднъж задължението за разделно изхвърляне на отпадъците на всеки продукт е отбелязан специален знак, който ви предупреждава и подсеща да не го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

За повече информация се обърнете към местните власти или към магазина, от където сте купили продукта.

RU

## 1. ОПИСАНИЕ АППАРАТА

- a. Нагревательные панели
- b. Индикатор работы
- c. Переключатель температуры
- d. Крышка
- e. Ручки
- f. Защелка-опора
- g. Крепление, удерживающее панели
- h. Направляющий механизм панелей
- i. Канавка для стока
- j. Ножки опоры

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Напряжение - частота:** 230В – 50 Гц

**Мощность:** 1800Вт

**Размеры панелей:** 300x215мм

**Размеры аппарата:** 145x320x388мм

## 3. ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Использование любого электрического аппарата требует соблюдения некоторых основных мер безопасности, чтобы уменьшить риск возгорания, электрического удара и/или травмирования людей. Среди этих мер выделяются следующие:

- Прежде чем использовать аппарат в первый раз, внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее для дальнейших консультаций.
- Прежде чем в первый раз использовать аппарат, удостоверьтесь, что напряжение в домашней электросети соответствует указанному на панели с техническими характеристиками аппарата.
- Данный аппарат предназначен только для домашнего использования. Какое-либо иное использование является недопустимым и опасным.
- Безопасность аппарата гарантирована только в случае, если он включен в розетку с заземлением, как того

требуют действующие правила электробезопасности. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие отсутствия заземления в розетке электросети. В случае возникших сомнений, обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Во избежание поражений электрическим током, не погружайте аппарат, кабель или штепсельную вилку в воду или какие-либо другие жидкости.
- Использование аппарата недопустимо с замененным (не оригинальным) кабелем. В случае его повреждения или при необходимости заменить его, обратитесь в авторизированный сервисный центр производителя, поскольку потребуется специальное оборудование.
- Не используйте никакой электрический аппарат с поврежденным кабелем или вилкой; или когда аппарат не функционирует надлежащим образом или имеет какие-либо повреждения. Отнесите аппарат в авторизированный сервисный центр для профилактического осмотра, ремонта и регулировки.
- Не допускайте перетирания кабеля о край стола или стойки, не допускайте контакта кабеля с горячими поверхностями аппарата. Удостоверьтесь, что кабель питания не имеет никаких повреждений.
- Не оставляйте аппарат рядом или на поверхности электрических или газовых нагревательных приборов, внутри или рядом с горячими печами или микроволновыми печами.
- В случае аварии и/или нарушений в работе, выключите аппарат, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Обратитесь в авторизированный сервисный центр и требуйте, чтобы были использованы оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не тяните за кабель, чтобы отключить аппарат от электросети.



- Не оставляйте аппарат без присмотра во время работы и держите его в месте, недоступном для детей и недееспособных лиц.
- НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ПАНЕЛЯМ. ПОЛЬЗУЙТЕСЬ РУЧКАМИ ДЛЯ КАКИХ-ЛИБО ДЕЙСТВИЙ С АППАРАТОМ.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ АППАРАТ НАГРЕВАЕТСЯ ДО ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ КОНТАКТЕ С КРАЯМИ ИЛИ ВЕРХНЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ АППАРАТА ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ, А ТАКЖЕ, КОГДА ОН ОСТЫВАЕТ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ, ВОЗГОРАНИЙ И ДРУГИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ ЛЮДЕЙ ИЛИ ПРЕДМЕТОВ.
- Не используйте аппарат на открытом воздухе.
- Отключайте аппарат от электросети, когда он не используется, или когда будут производиться какие-либо операции по уходу или чистке аппарата.
- Подождите, пока аппарат полностью остынет, прежде чем чистить его и убирать на хранение.
- Не используйте абразивные и едкие чистящие средства, средства для чистки печей для чистки аппарата.
- Не ставьте металлическую посуду на нагревательные панели, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Когда используете аппарат, оставляйте воздушные пространства сверху и с боков аппарата для свободной циркуляции воздуха. Во время работы аппарата не допускайте контакта с занавесками, бумагой, одеждой, кухонными полотенцами и другими легковоспламеняющимися материалами.
- **Внимание:** на поверхностях, на которых при высокой температуре могут возникнуть повреждения

рекомендуется использование термозащитных прокладок.

#### 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием ознакомьтесь с аппаратом, установив его в различные позиции и поменяв панели, оставляя аппарат отключенным от сети.

Протрите поверхности панелей влажной тканью и дайте им высохнуть.

Смажьте панели растительным маслом.

##### 1. ОТКРЫТИЕ И ПОЛОЖЕНИЯ ПАНЕЛЕЙ ГРИЛЯ.

Чтобы открыть гриль, сначала разъедините защелку (f), которая находится на верхней ручке (e), вытащив ее из ее ложа в среднюю позицию. **(Рис. 2)**

##### • Перпендикулярное положение панелей

Из закрытого положения с выведенной защелкой в среднее положение, откройте гриль, перемещая верхнюю крышку кзади до упора. **(Рис. 3)**

Это рабочее положение

используется, когда предпочтительно, чтобы верхняя панель не касалась продукта.

*Панели приспособленные к форме продукта.*

В положении аппарата, описанном в предыдущем разделе

(перпендикулярное положение панелей), положите продукт на нижнюю панель и закройте гриль, плавно закрывая верхнюю крышку до тех пор, пока она не прикоснется к продукту.

Данное положение используется для запекания и подрумянивания одновременно двух поверхностей продукта.

##### • Параллельное положение панелей

Откройте гриль, установив его в положение перпендикулярных панелей, положите продукты на нижнюю панель, потяните вверх

верхнюю крышку до упора и, затем, поворачивайте ее вперед до соприкосновения с продуктом. В таком виде верхняя панель оказывается подвешенной над нижней. **(Рис. 4)**

Данное положение используется для поджаривания, разогревания и, главным образом, использования гриля, как традиционной печи.

- **Панели открытые на 180°**  
Когда гриль закрыт, поднимите защелку-опору (f), установив ее в вертикальное положение, и заблокируйте ее, надавив книзу. Откройте гриль в положение перпендикулярных панелей, из этого положения потяните вверх верхнюю крышку до упора и затем поверните ее кзади до тех пор, пока защелка не установится на стол или стойку.

Чтобы разблокировать защелку потяните ее кверху до упора и поверните ее в среднее или закрытое положение. Такое положение используется для поджаривания вдвое большего количества продуктов за раз, используя вдвое большую поверхность. **(Рис. 5)**

## 5. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Установите гриль на ровной горизонтальной поверхности, устойчивой к высокой температуре, в стороне от края стола или стойки. Не допускайте перетирания кабеля о край стола или стойки, не допускайте его попадания под гриль.
- Включите аппарат и выберите желаемую температуру для приготовления при помощи переключателя температур(с). Указанный переключатель может находиться в положении «выключено» (0), и 5 положениях на выбор, определяя большую или меньшую температуру, необходимую для приготовления блюда.

- Светящийся индикатор функционирования (b), загорается при включенном в электросеть аппарате, когда переключатель температур находится в положениях от 1 до 5. Он выключается, когда нагрев панелей достигнет выбранной температуры. С этого момента гриль будет включаться и выключаться автоматически, поддерживая постоянную температуру панелей. В свою очередь индикатор функционирования будет регулярно включаться и выключаться.
- Как только нагрев панелей достигнет заданной температуры, выберите рабочее положение панелей, согласно описанным в предыдущих разделах, и положите продукты в гриль.

**ВНИМАНИЕ: ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТОЛЬКО РУЧКАМИ ДЛЯ КАКИХ-ЛИБО ДЕЙСТВИЙ С АППАРАТОМ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К АППАРАТУ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ, ТАК КАК СУЩЕСТВУЕТ РИСК ОЖОГА.**

- Время приготовления блюд может варьировать в зависимости от типа продуктов и вкуса человека, готовящего пищу. Поэтому желательно поначалу контролировать процесс приготовления, чтобы определить индивидуальное время.
- Некоторые части гриля могут быть слегка промаслены и из-за этого гриль может немного дымить при включении его в первый раз, однако это через короткое время проходит.

## 6. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Не используйте металлические и острые предметы в процессе приготовления продуктов в гриле, так как они могут повредить антипригарное покрытие на панелях.
- Постарайтесь, чтобы продукты были одинаково порезаны, для достижения адекватного приготовления.
- Если вы желаете оставить следы решетки на продукте, необходимо перевернуть продукт в середине