

<i>Elektrický kontaktní gril • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 4-13
<i>Elektrický kontaktný gril • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 14-22
<i>Electric contact grill • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB 23-31
<i>Elektromos kontaktgrill • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</i>	H 32-40
<i>Elektryczny grill kontaktowy • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 41-49
<i>Elektrischer Kontaktgrill • BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	D 50-59

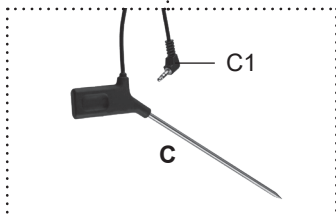
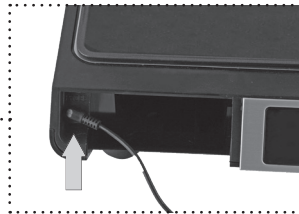
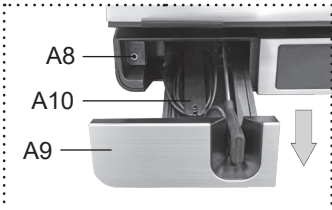
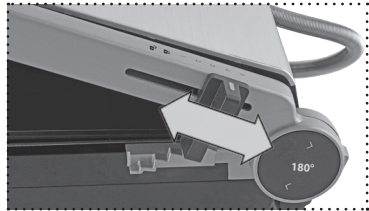
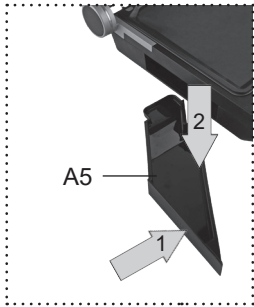
Torreo



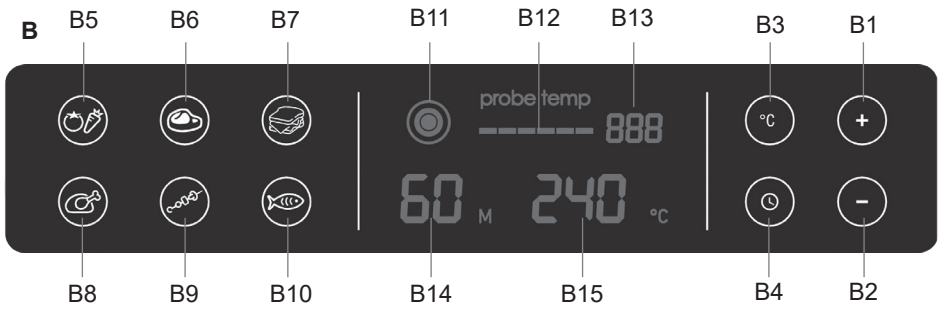
17/3/2022

eta

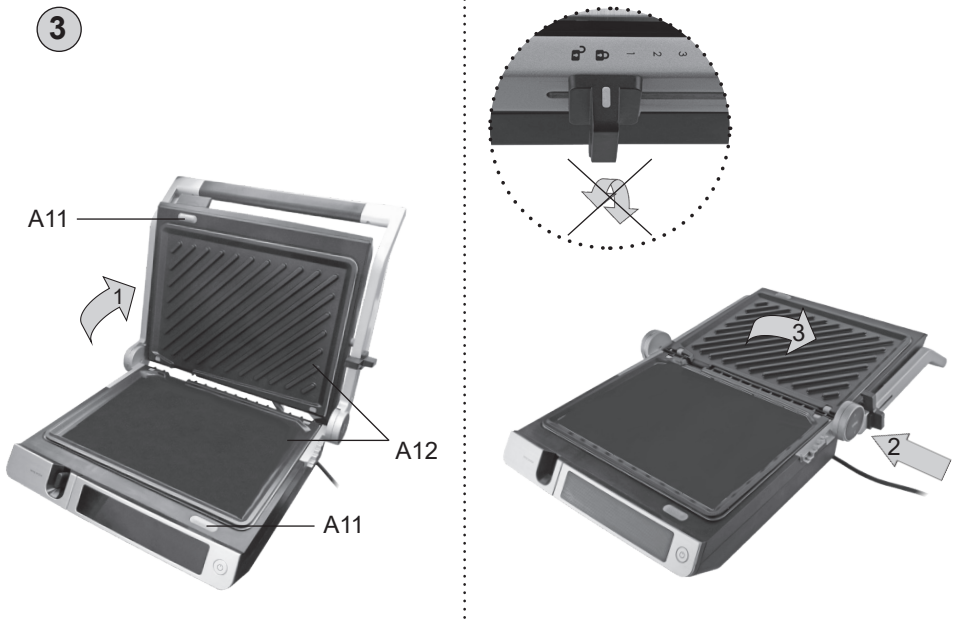
1



2



3



4



NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo **po ukončení práce**, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Při manipulaci s grilem a jeho příslušenstvím (např. teplotní sondou) postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. **popálení, opaření, píchnutí**)!
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.

- **Gril (ani sondu s kabelem) nikdy neponořujte do vody (ani částečně) a nemýjte pod tekoucí vodou!**
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných osob.
- Berte také na vědomí, že grilované suroviny mohou „prskat“ a tím popálit osoby v blízkosti grilu, nebo znečistit jeho okolí.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu přípravy potravin!**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Nepoužívejte spotřebič, pokud je mokřý, pokud máte mokřé ruce, nebo na mokřém povrchu!**
- **Nepoužívejte spotřebič venku!**
- Při manipulaci se spotřebičem (otevírání víka atp.) používejte tepelně izolované drždadlo.
- Nepoužívejte gril bez odkapávací misky! Zároveň tuk v odkapávací misce nepoužívejte pro další zpracování a po vychladnutí jej odstraňte!
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Při prvním zapnutí může dojít ke krátkému a mírnému zakouření, které není závadou a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Neumisťujte gril na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové, plastové, dřevěně-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**). Za určitých podmínek může z některých částí grilu odkapávat např. z kondenzovaná tekutina (pára), která se uvolňuje z grilovaných potravin. Nestavte tedy gril ani na citlivý povrch, který by případná malá část vody/tekutiny mohla poškodit.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením. Vlivem vysoké teploty se může ohřát také podložka, na které je spotřebič položen, proto se jí nedotýkejte, dokud nezchladne.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**).
- Při grilování je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí odpojte spotřebič od elektrické sítě a oheň uhasťte.
- Z hlediska požární bezpečnosti gril vyhovuje **ČSN 06 1008**. Ve smyslu této normy se jedná o spotřebič, který lze provozovat na stole nebo podobném povrchu s tím, že ve směru hlavního sálání, tj. nad deskou, musí být dodržena bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých hmot **200 mm** a v ostatních směrech min. **100 mm**.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody. Nikdy jej nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním, zakopnutím nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.

- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce. Použití jiného příslušenství může představovat nebezpečí pro obsluhu.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)

A – Gril

- A1 – odklápěcí víko
- A2 – držadlo
- A3 – tlačítko aretace víka v poloze cca 90° / 180°
- A4 – posuvný ovladač pro nastavení výšky mezi grilovacími deskami
- A5 – odkapní nádoba
- A6 – napájecí přívod
- A7 – spínač zapnutí/vypnutí
- A8 – PROBE - otvor pro zapojení teplotní sondy
- A9 – zásuvka teplotní sondy
- A10 – úložný box teplotní sondy
- A11 – EJECT - tlačítko pro uvolnění grilovacích desek
- A12 – grilovací desky s topným tělesem

B – Ovládací panel s displejem

- B1 – tlačítko zvýšení nastavení teploty/času
- B2 – tlačítko snížení nastavení teploty/času
- B3 – tlačítko nastavení teploty
- B4 – tlačítko nastavení času
- B5 – program zelenina
- B6 – program steak (např. hovězí, vepřové, skopové ...)
- B7 – program sandwich/hamburger
- B8 – program drůbeží
- B9 – program špíz
- B10 – program ryba
- B11 – tlačítko funkce teplotní sondy
- B12 – ukazatel teploty sondy
- B13 – nastavená teplota sondy
- B14 – čas grilování
- B15 – teplota grilování

C – Teplotní sonda

- C1 – konektor

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte gril s příslušenstvím. Odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Gril umístěte na pevný rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Při prvním uvedení do provozu nastavte maximální teplotu a při otevřeném okně nechte „rozevřený“ gril v činnosti cca 10 minut, potom ho vypněte a nechte vychladnout. Po vychladnutí otřete části, které přijdou do styku s potravinami měkkým, vlhkým, čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

IV. POKYNY K OBSLUZE

OVLÁDÁNÍ

Po připojení napájecího přívodu **A6** do elektrické sítě zazní zvukový signál a na displeji začne blikat „OFF“. Gril je nyní v pohotovostním režimu.



spínač zapnutí/vypnutí **A7** – Po stisknutí v pohotovostním režimu se gril aktivuje a začne nahřívat grilovací desky na přednastavených 200 °C. Současně se na displeji zobrazí signalizace času (přednastaveno 00 M).

Ovládací panel s displejem



– tlačítko zvýšení teploty/času **B1** – stisknutím/držením zvýšíte teplotu nebo čas



– tlačítko snížení teploty/času **B2** – stisknutím/držením snížíte teplotu nebo čas



– tlačítko nastavení teploty **B3** – stisknutím přepnete možnost nastavení teploty grilování (jste-li v režimu nastavování času). Pomocí **B1/B2** nastavíte teplotu v krocích po 5 °C.

Teplota grilování **B15** – zobrazuje nastavenou teplotu v rozsahu 80 - 240 °C. V případě aktivního přednastaveného programu je rozsah nastavení teploty omezen dle dané suroviny. Pokud nastavená teplota bliká, gril se na danou teplotu nahřívá. Jakmile gril dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a hodnota teploty zůstane trvale svítit.



– tlačítko nastavení času **B4** – stisknutím aktivujete možnost nastavení času – začne blikat hodnota času **B14** (nastaveno na 30 M). Tlačítka **B1** a **B2** ji během 3 sekund změníte. Potvrzení nastaveného času je signalizováno zvukovým signálem a trvalým svitem dané hodnoty.

Čas grilování **B14** – zobrazuje čas grilování v rozsahu 0 - 60 M (minut). Po uplynutí nastaveného času zazní zvuková signalizace. Gril však bude nadále hřát.



– tlačítko funkce teplotní sondy **B11** – stisknutím aktivujete měření teploty připravovaných surovin prostřednictvím teplotní sondy. Na displeji se zobrazí nápis „probe temp“ signalizující aktivní funkci. Opětovným stisknutím funkci vypnete.

Ukazatel teploty sondy **B12** – zobrazuje míru dosažení sledované teploty sondy. Jakmile se rozsvítí všechna pole ukazatele, byla dosažena nastavená teplota, která je zobrazována na pozici **B13**.

Nastavená teplota sondy **B13** – zobrazuje přednastavenou teplotu, kterou je možné měřit uvnitř surovin prostřednictvím teplotní sondy (45-75 °C).

Upozornění

V případě, že budete chtít nastavit teplotu z nahátého grilu na teplotu nižší, gril vypněte, otevřete jej do polohy 90° a vyčkejte ochlazení desek. Poté jej znovu zapněte a nastavte požadovanou teplotu (nižší, než byla nastavena a dosažena původně).

Přednastavené programy

Přednastavené programy umožňují rychlejší přípravu zvolené suroviny. Každý program se aktivuje na určitou přednastavenou teplotu a lze ji nastavit pouze v omezeném intervalu teplot. Čas si můžete nastavit manuálně dle vlastní potřeby.


Ozn.	Ikona	Program	Rozsah nastavení teplot v rámci programu (°C)	Přednastavená teplota (po stisknutí tlačítka) (°C)
B5		zelenina	160 - 210	200
B6		steak (např. hovězí, vepřové, skopové ...)	200 - 240	230
B7		sandwich/hamburger	180 - 240	190
B8		drůbeží	190 - 240	220
B9		špíz	180 - 230	210
B10		ryba	190 - 230	210


Doporučení

- Rozsahy teplot jsou pouze orientační. V praxi vždy záleží na druhu, stavu, velikosti a kvalitě dané suroviny, stejně jako na vaší preferenci, nebo způsobu použití grilu (nastavená výška mezi deskami, rozevření/uzavření grilu, zda chcete grilovat pomalu apod.). Pokud máte osvědčené jiné teplotní rozsahy pro danou surovinu, použijte vlastní nastavení. Můžete se také inspirovat časy a teplotami v kuchařkách či volně dostupných radách na internetu.
- Stejná poznámka platí i pro čas grilování, který je také závislý na mnoha faktorech. Většinou se však pohybuje kolem 5-10 minut. Nastavte si jej tedy podle individuálních potřeb. Zároveň je vhodné grilovaný pokrm opticky kontrolovat a čas přizpůsobit jeho aktuálnímu propečení.

Posuvný ovladač pro nastavení výšky mezi grilovacími deskami (A4)

Výšku lze nastavit v 5 stupních, které jsou značeny ryskou/hodnotami:

poloha "OPEN"  – odemknuto (desky lze výškově nastavovat)

poloha "LOCK"  – uzamknuto (desky lze uzamknout pouze v uzavřené poloze)

poloha "5" – nejvyšší stupeň nastavení výšky

Upozornění

- Nastavujete-li výšku mezi grilovacími deskami v průběhu přípravy, dbejte zvýšené opatrnosti. Víko může být horké. Doporučujeme používat ochranné rukavice.
- Uzavřený gril (bez použití nastavení výšky) používejte pouze na suroviny, které vyšší hmotnost vrchní desky nezdeformuje. Pokud připravujete křehké suroviny, nebo pouze malé množství surovin, je vhodnější nastavit výšku minimálně na stupeň 1.

Tlačítko aretace víka v poloze cca 90° / 180° (A3)

Při rozevírání grilu postupujte podle obr. 3. Uzavřený gril poskytuje rychlejší přípravu, neboť surovinu zahřívají obě grilovací desky současně. V případě rozevření na 180° zase rozšíříte velikost grilovací plochy na dvojnásobek.

Postup přípravy pokrmů:

1. Připojte gril k el. síti a zapněte pomocí spínače **A7**.
2. Zvolte si program, nebo rovnou nastavte požadovanou teplotu (pokud vám nevyhovuje výchozí hodnota 200 °C)
3. Grilovací desky nechte chvíli předeheat bez vložených potravin.
4. Jakmile dosáhne gril požadované teploty (zazní zvukový signál a hodnota **B15** svítí), vložte potraviny na grilovací desku (nejlépe na její střed) a v případě potřeby nastavte čas grilování (nebo grilujte s výchozí hodnotou času "0 M"). Desky můžete lehce přitlačit k sobě pomocí držadla **A2** nebo je můžete zaaretovat v požadované výšce pomocí posuvného ovladače **A4**. Gril lze také používat rozevřený (obr. 3).
5. Po ukončení přípravy potraviny vyjměte pomocí dřevěné nebo umělohmotné obrabečky.
6. Vypněte gril a odpojte od el. sítě.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím se vždy ujistěte, že je správně umístěná odkapní nádoba **A5**.
- Při nastavování výšky mezi grilovacími deskami je potřeba víko vyrovnat do vodorovné polohy ručně.
- Během grilování se nedotýkejte kovových částí grilu nebo grilovacích desek, ani teplotní sondy, protože jsou tyto části jsou **HORKÉ! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se těchto částí nedotýkaly děti!**
- Používejte pouze čerstvé nebo rozmražené potraviny (ne mražené).
- Nepoužívejte kovové kleště, obrabečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu grilovacích desek.
- Zpracované potraviny na grilovacích deskách **A12** nikdy nekrájejte!
- Při používání grilu dochází vlivem dilatace materiálů k občasnému vydání charakteristického zvuku (praskání). Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

Teplotní sonda

Gril umožňuje použití teplotní sondy **C** pro kontrolu vnitřní teploty připravovaných pokrmů. Sonda umožňuje měření přednastavených (doporučených) hodnot 45, 50, 55, 60, 65 a 75 °C. To je zajištěno prostřednictvím 6 ukazatelů/polí v oblasti **B12**. Jakmile se zobrazí všech 6 polí, je dosažena sledovaná teplota **B13**.

Orientační stupně propečení masa

	Rare (jemně, mírně opečený)	Medium Rare (středně opečený)	Medium (středně pečený; mírně propečený)	Well done (úplně propečený)
hovězí	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
jehněčí	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
vepřové	ze zdravotních důvodů nedoporučujeme grilovat na nižší stupně propečení.		65 °C	75 °C
drůbeží			65 °C	75 °C
ryba	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

Program	Možnosti nastavení teploty sondy (°C)
bez programu (výchozí)	45, 50, 55, 60, 65, 75
zelenina (B5)	45, 50, 55, 60, 65, 75
steak (B6)	55, 60, 65, 75
sandwich/hamburger (B7)	45, 50, 55, 60, 65, 75
drůbeží (B8)	65, 75
špíz (B9)	45, 50, 55, 60, 65, 75
ryba (B10)	45, 50, 55, 65

Použití sondy:

- 1) Vytáhněte sondu **C** ze zásuvky **A9** a odmotejte její přívod z úložného boxu **A10**.
- 2) Vložte konektor sondy **C1** do otvoru pro zapojení teplotní sondy **A8**.
- 3) Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko **B11**.
- 4) Ihned po aktivaci začne blikat přednastavená teplota **B13**. Do 3 sekund ji můžete pomocí tlačítka **B1/B2** změnit - její nastavení je indikováno zvukovým signálem. V případě potřeby změny teploty v průběhu grilování musíte funkci opětovným stiskem tlačítka **B11** vypnout a poté znovu zapnout.
- 5) Napíchněte sondu do grilované suroviny, která se nachází nejlépe blíže okraji grilovací desky. V ideálním případě zasuňte celou její délku do středu suroviny. Pokud je surovina rozměrově menší, zasuňte do ní především špici a co nejvíce její přední části, kde se nachází teplotní senzor. Nepřehřívajte sondu dotykem o rozpálené grilovací desky!
- 6) V průběhu ohřevu se postupně rozsvěčují ukazatele v oblasti **B12**. Jakmile je sledovaná teplota dosažena, je zobrazeno všech 6 ukazatelů a zazní zvukový signál. Gril však stále pokračuje v ohřevu.

Poznámka

V případě, že během aktivní funkce vytáhnete konektor sondy (nebo není připojen v době aktivace), bude zaznívat přerušovaný zvukový signál a na displeji se zobrazí chybová hláška **Er3**. Tuto zrušíte opětovným připojením konektoru či deaktivací funkce sondy.

Automatické vypnutí

Gril obsahuje funkci automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti. Po dané době se gril z bezpečnostních důvodů vypne do pohotovostního režimu (to provází přerušovaný zvukový signál). Pokud plánujete grilovat déle, stačí stisknout jakékoliv tlačítko během této doby.

TIPY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI GRILOVÁNÍ MASA

Následující tipy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin.

- Před grilováním zeleniny, ryb nebo libového masa, doporučujeme potřít desku rostlinným olejem nebo postříkat speciálním sprejem proti napékání potravin. V případě přípravy masa s obsahem tuku či marinovaných potravin není třeba desku takto ošetřovat.
- Potravinu, které chcete grilovat, nakrájejte na plátky cca 1 – 1,5 cm silné.
- Pokud chcete maso zjemnit, můžete potravinu předem naložit, okořenit, potřít omáčkou nebo olejem.
- Než začnete s grilováním marinovaného masa, nejdříve ho ale zbavte přebytečné marinády a vlhkosti. Některé marinády obsahují vysoké množství cukru, který by se při grilování mohl napékat na desky.
- Pokud budete připravovat různé druhy potravin za sebou (např. maso, ryby, zelenina, ovoce), doporučujeme mezi jednotlivými chody desky očistit od zbytků pomocí dřevěné obrabečky, stěrky nebo papírovou utěrkou.

CHYBOVÉ HLÁŠKY

Er1 – chybně vložená vrchní grilovací deska; zkontrolujte její umístění

Er2 – chybně vložená spodní (na základně grilu) grilovací deska; zkontrolujte její umístění

Er3 – konektor sondy není správně připojen, ověřte správnost jeho připojení

Er4 – vypněte gril a odpojte jej od elektrické sítě. Nechejte jej zcela vychladnout, ujistěte se, že jsou grilovací desky správně umístěny a gril znovu připojte k elektrické síti a zapněte.

V. ÚDRŽBA

Gril čistěte až po jeho vychladnutí! Čištění provádějte pravidelně po každém použití otíráním měkkým vlhkým hadříkem! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, žíravé prostředky na čištění trub apod.**). Nepoužívejte také žádné zařízení na tlakové mytí (např. wapku, parní čističe)! Z grilu odstraňte případné stopy tuku a zbytky potravin, které se přichytily na deskách např. pomocí běžné, plastové kuchyňské obrabečky. Pro snadnější čištění můžete vyjmout desky z pláště grilu podle obr.4 (**neumývejte v myčce nádobí**), desky můžete omýt v horké vodě s přídavkem saponátu a poté nechat zcela vyschnout. Vrchní a spodní část grilu (které se nacházejí pod grilovacími deskami) utřete vlhkým hadříkem a nechte řádně vyschnout. Odkapní nádobu **A5** vyjměte podle obr. 1 a umyjte ji v horké vodě s přídavkem saponátu a utřete do sucha (**můžete použít myčku nádobí**). Pokud se znečistí napájecí přívod a sonda s kabelem, otřete je vlhkým hadříkem. Normální je, že v průběhu času se barva povrchů mění.

Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče!

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou desky chladné. Gril skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Napájecí kabel můžete namotat do prostoru pro navinutí kabelu na spodní straně grilu.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

VII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	Uvedené na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	Uvedené na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg) cca	8,2
Rozměry cca (dxhvx), (mm)	410 x 380 x 180
Spotřebič třídy ochrany	I.
Příkon v pohotovostním režimu je < 1 W.	

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách,

postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.



UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážení zákazníci, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Spotrebič v žiadnom prípade nepoužívajte, ak ma poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch spotrebič odneste do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkciu.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, po ukončení práce, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pri manipulácii s grilom a jeho príslušenstvom (napr. teplotnou sondou) postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popáleniu, obareniu, pichnutiu)!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- **Gril (ani sondu s kabelom) nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Berte tiež na vedomie, že grilované suroviny môžu „prskat“ a tým popáliť osoby v blízkosti grilu, alebo znečistiť jeho okolie.
- **Gril nenechávajte v chode bez dozoru a kontrolujte ho po celý čas prípravy potravín!**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevytáhnajte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Nepoužívajte gril, ak je mokrý, ak máte mokré ruky, alebo na mokrom povrchu!**
- **Nepoužívajte gril vonku!**
- Pri manipulácii so spotrebičom (otváranie veka atď.) používajte tepelne izolované držadlo.
- Nepoužívajte gril bez misky na odkvapkávanie! Zároveň tuk v miske nepoužívajte na ďalšie spracovanie a po vychladnutí ho odstráňte!
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Tuk v odkvapkávacej miske nepoužívajte pre ďalšie spracovanie a po vychladnutí ho odstráňte!
- Pri manipulácii so spotrebičom používajte držadlo.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Neumiestňujte gril na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**). Za určitých podmienok môže z niektorých častí grilu odkvapkávať napr. skondenovaná tekutina (para), ktorá sa uvoľňuje z grilovaných potravín. Nedávajte teda gril ani na citlivý povrch, ktorý by prípadná malá časť vody/tekutiny mohla poškodiť.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením. Vplyvom vysokej teploty sa môže zohriať aj podložka, na ktorej je spotrebič položený, preto sa jej nedotýkajte, kým neochladne.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Pri grilovaní je možné samovznietenie pripravovaných potravín. V prípade náhleho vznietenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a oheň uhasťe.
- Z hľadiska požiarnej bezpečnosti je možné gril prevádzkovať na stole alebo podobnom povrchu s tým, že v smere hlavného sálenia, t. j. nad doskou, musí byť dodržaná bezpečná vzdialenosť od povrchu horľavých hmôt **200 mm** a v ostatných smeroch min. **100 mm**.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany. Nedávajte spotrebič na horúce plochy a nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti, prípadne urobte také bezpečnostné opatrenia, aby ste zaistili, že sa do prívodu nikto nezapletie alebo oň môže niekto nezakopnúť!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.

- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Použitie iného príslušenstva môže predstavovať nebezpečenstvo pre obsluhu.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, obarenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)

A – Gril

- A1 – odklápacie veko
- A2 – držadlo
- A3 – tlačidlo aretácie veka v polohe cca 90° / 180°
- A4 – posuvný ovládač pre nastavenie výšky medzi grilovacími doskami
- A5 – nádoba na odkvapkávanie
- A6 – napájací prívod
- A7 – spínač zapnutie/vypnutie
- A8 – PROBE - otvor na zapojenie teplotnej sondy
- A9 – zásuvka teplotnej sondy
- A10 – úložný box teplotnej sondy
- A11 – EJECT - tlačidlo na uvoľnenie grilovacích dosiek
- A12 – grilovacie dosky s tepelným telesom

B – Ovládací panel s displejom

- B1 – tlačidlo zvýšenia nastavenia teploty/času
- B2 – tlačidlo zníženia nastavenia teploty/času
- B3 – tlačidlo nastavenia teploty
- B4 – tlačidlo nastavenia času
- B5 – program zelenina
- B6 – program steak (napr. hovädzie, bravčové, baranina ...)
- B7 – program sandwich/hamburger
- B8 – program hydina
- B9 – program špíz
- B10 – program ryba
- B11 – tlačidlo funkcie teplotnej sondy
- B12 – ukazovateľ teploty sondy
- B13 – nastavená teplota sondy
- B14 – čas grilovania
- B15 – teplota grilovania

C – Teplotná sonda

- C1 – konektor


III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte gril s príslušenstvom. Z grilu odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Gril umiestnite na vhodný rovný a suchý povrch (napríklad kuchynský stôl) s minimálnou výškou 85 cm, mimo dosahu detí. Pri prvom uvedení do činnosti nastavte maximálnu teplotu a pri otvorení okna nechajte „roztvorený“ gril v činnosti asi 10 minút, potom ho vypnite a nechajte vychladnúť. Po vychladnutí utrite všetky časti, ktoré sa dostanú do styku s potravinami mäkkou, vlhkou, čistou handričkou alebo papierovou utierkou.

IV. POKYNY NA OBSLUHU

OVĽÁDANIE


Po pripojení napájacieho prívodu **A6** do elektrickej siete zaznie zvukový signál a na displeji začne blikať **“OFF”**. Gril je teraz v pohotovostnom režime.

-  spínač zapnutie/vypnutie **A7** – Po stlačení v pohotovostnom režime sa gril aktivuje a začne nahrievať grilovacie dosky na prednastavených 200 °C. Súčasne sa na displeji zobrazí signalizácia času (prednastavené 00 M).


Ovládací panel s displejom

-  – tlačidlo zvýšenia teploty/času **B1** – stlačením/držaním zvýšite teplotu alebo čas


-  – tlačidlo zníženia teploty/času **B2** – stlačením/držaním znížite teplotu alebo čas

-  – tlačidlo nastavenia teploty **B3** – stlačením aktivujete možnosť nastavenia teploty grilovania. Pomocou **B1/B2** nastavíte teplotu v krokoch po 5 °C.

Teplota grilovania **B15** – zobrazuje nastavenú teplotu v rozsahu 80 - 240 °C. V prípade aktívneho prednastaveného programu je rozsah nastavenia teploty obmedzený podľa danej suroviny. Pokiaľ nastavená teplota bliká, gril sa na danú teplotu nahrieva. Hneď ako gril dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a hodnota teploty zostane trvale svietiť.

-  – tlačidlo nastavenia času **B4** – stlačením aktivujete možnosť nastavenia času – začne blikať hodnota času **B14** (nastavené na 30 M). Tlačidlami **B1** a **B2** ho behom 3 sekúnd zmeňte. Potvrdenie nastaveného času je signalizované zvukovým signálom a trvalým svitom danej hodnoty.

Čas grilovania **B14** – zobrazuje čas grilovania v rozsahu 0 - 60 M (minút). Po uplynutí nastaveného času zaznie zvuková signalizácia. Gril však bude naďalej hriať.

-  – tlačidlo funkcie teplotnej sondy **B11** – stlačením aktivujete meranie teploty pripravovaných surovín prostredníctvom teplotnej sondy. Na displeji sa zobrazí nápis “probe temp” signalizujúci aktívnu funkciu. Opätovným stlačením funkciu vypnete.

Ukazovateľ teploty sondy **B12** – zobrazuje mieru dosiahnutia sledovanej teploty sondy. Hneď ako sa rozsvietia všetky polia ukazovateľa, bola dosiahnutá nastavená teplota, ktorá je zobrazovaná na pozícii **B13**.

Nastavená teplota sondy **B13** – zobrazuje prednastavenú teplotu, ktorou je možné merať vo vnútri surovín prostredníctvom teplotnej sondy (45-75 °C).

Upozornenie

V prípade, že budete chcieť nastaviť teplotu z nahriateho grilu na teplotu nižšiu, gril vypnite, otvorte ho do polohy 90° a počkajte, kým sa dosky ochladia. Potom ho znovu zapnite a nastavte požadovanú teplotu (nižšiu ako bola nastavená a dosiahnutá pôvodne).

Prednastavené programy

Prednastavené programy umožňujú rýchlejšiu prípravu zvolenej suroviny. Každý program sa aktivuje na určitú prednastavenú teplotu a je možné ju nastaviť iba v obmedzenom intervale teplôt. Čas si môžete nastaviť manuálne podľa vlastnej potreby.


Ozn.	Ikona	Program	Rozsah nastavení teplot v rámci programu (°C)	Prednastavená teplota (po stisknutí tlačidla) (°C)
B5		zelenina	160 - 210	200
B6		steak (napr. hovädie, bravčové, baranina ...)	200 - 240	230
B7		sandwich/hamburger	180 - 240	190
B8		hydina	190 - 240	220
B9		špíz	180 - 230	210
B10		ryba	190 - 230	210


Odporúčenie

- Rozsahy teplôt sú iba orientačné. V praxi vždy záleží na druhu, stave, veľkosti a kvalite danej suroviny, rovnako ako na vašej preferencii alebo spôsobe použitia grilu (nastavená výška medzi doskami, roztvorenie/uzavretie grilu, či chcete grilovať pomaly a pod.). Pokiaľ máte osvedčené iné teplotné rozsahy pre danú surovinu, použite vlastné nastavenie. Môžete sa tiež inšpirovať časmi a teplotami v kuchárskych knihách či voľne dostupných radách na internete.
- Rovnaká poznámka platí aj pre čas grilovania, ktorý je tiež závislý na mnohých faktoroch. Väčšinou sa však pohybuje okolo 5 -10 minút. Nastavte si ho teda podľa individuálnych potrieb. Zároveň je vhodné grilovaný pokrm opticky kontrolovať a čas prispôsobiť aktuálnemu prepečeniu pokrmu.

Posuvný ovládač pre nastavenie výšky medzi grilovacími doskami (A4)

Výšku možno nastaviť v 5 stupňoch, ktoré sú značené ryskami:

poloha "OPEN"  – odomknuté (dosky sa dajú výškovo nastavovať)

poloha "LOCK"  – uzamknuté (dosky možno uzamknúť iba v uzavretej polohe)

poloha "5" – najvyšší stupeň nastavenia výšky

Upozornenie

- Ak nastavujete výšku medzi grilovacími doskami v priebehu prípravy, dbajte na zvýšenú opatrnosť. Veko môže byť horúce. Odporúčame používať ochranné rukavice.
- Uzavretý gril (bez použitia nastavenia výšky) používajte iba na suroviny, ktoré vyššia hmotnosť vrchnej dosky nezdeformuje. Pokiaľ pripravujete krehké suroviny alebo iba malé množstvo surovín, je vhodnejšie nastaviť výšku minimálne na stupeň 1.

Tlačidlo aretácia veka v polohe cca 90° / 180° (A3)

Pri roztváraní grilu postupujte podľa obr. 3. Uzavretý gril poskytuje rýchlejšiu prípravu, nakoľko surovinu zahrievajú obe grilovacie dosky súčasne. V prípade roztvorenia na 180° zase rozširujete veľkosť grilovacej plochy na dvojnásobok.

Postup prípravy pokrmov:

1. Pripojte gril k el. sieti a zapnite pomocou spínača **A7**.
2. Zvoľte si program alebo rovno nastavte požadovanú teplotu (pokiaľ vám nevyhovuje východisková hodnota 200 °C).
3. Grilovacie dosky nechajte chvíľu predhriať bez vložených potravín.
4. Hneď ako dosiahne gril požadovanú teplotu (zaznie zvukový signál a hodnota **B15** svieti), vložte potraviny na grilovaciu dosku (najlepšie na jej stred) a v prípade potreby nastavte čas grilovania (alebo grilujte s východiskovou hodnotou času "0 M"). Dosky môžete ľahko pritlačiť k sebe pomocou držadla **A2** alebo ich môžete zaaretovať v požadovanej výške pomocou posuvného ovládača **A4**. Gril je možné tiež používať roztvorený (obr. 3).
5. Po ukončení prípravy potraviny vyberte pomocou drevenej alebo umelohmotnej obracačky.
6. Vypnite gril a odpojte od el. siete.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Pred použitím sa vždy uistite, že je správne umiestnená odkvapkávacia nádoba **A5**.
- Pri nastavovaní výšky medzi grilovacími doskami je potrebné veko vyrovnať do vodorovnej polohy ručne.
- Behom grilovania sa nedotýkajte kovových častí grilu alebo grilovacích dosiek, ani teplotnej sondy, pretože sú tieto časti **HORÚCE!** Obzvlášť dajte pozor na to, aby sa týchto častí nedotýkali deti!
- Používajte iba čerstvé alebo rozmrazené potraviny (nie mrazené).
- Nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nůž alebo iné ostré kovové kuchynské náčinie, mohli by poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu grilovacích dosiek.
- Spracované potraviny na grilovacích doskách **A12** nikdy nekrájajte!
- Pri používaní grilu dochádza vplyvom dilatácie materiálov k občasnému vydaniu charakteristického zvuku (praskanie). Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Teplotná sonda

Gril umožňuje použitie teplotnej sondy **C** na kontrolu vnútornej teploty pripravovaných pokrmov. Sonda umožňuje meranie prednastavených (odporučených) hodnôt 45, 50, 55, 60, 65 a 75 °C. To je zaistené prostredníctvom 6 ukazovateľov/polí v oblasti **B12**. Hneď ako sa zobrazí všetkých 6 polí, je dosiahnutá sledovaná teplota **B13**.

Orientačne stupne prepečenia mäsa				
	Rare (jemne, mierne opečený)	Medium Rare (stredne opečený)	Medium (stredne opečený; mierne prepečený)	Well done (úplne prepečený)
Hovädzie	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
jahňacie	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
bravčové	zo zdravotných dôvodov neodporúčame grilovať na nižší stupeň prepečenia.		65 °C	75 °C
hydina			65 °C	75 °C
ryba	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C
Program		Možnosti nastavenia teploty sondy (°C)		
bez programu (východisková)		45, 50, 55, 60, 65, 75		
zelenina (B5)		45, 50, 55, 60, 65, 75		
steak (B6)		55, 60, 65, 75		
sandwich/hamburger (B7)		45, 50, 55, 60, 65, 75		
hydina (B8)		65, 75		
špíz (B9)		45, 50, 55, 60, 65, 75		
ryba (B10)		45, 50, 55, 65		

Použitie sondy:

- 1) Vytiahnite sondu **C** zo zásuvky **A9** a odmotajte jej prívod z úložného boxu **A10**.
- 2) Vložte konektor sondy **C1** do otvoru pre zapojenie teplotnej sondy **A8**.
- 3) Pre aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo **B11**.
- 4) Ihneď po aktivácii začne blikať prednastavená teplota **B13**. Do 3 sekúnd ju môžete pomocou tlačidla **B1/B2** zmeniť - jej nastavenie je indikované zvukovým signálom. V prípade potreby zmeny teploty v priebehu grilovania musíte funkciu opätovným stlačením tlačidla **B11** vypnúť a potom znovu zapnúť.
- 5) Pichnite sondu do grilovanej suroviny, ktorá sa nachádza najlepšie bližšie ku okraju grilovacej dosky. V ideálnom prípade zasuňte celú jej dĺžku do stredu suroviny. Pokiaľ je surovina rozmerovo menšia, zasuňte do nej predovšetkým špic a čo najviac jej prednú časť, kde sa nachádza teplotný senzor. Neprehrievajte sondu dotykom o rozpalené grilovacie dosky!
- 6) V priebehu ohrevu sa postupne rozsvetuje ukazovateľ v oblasti **B12**. Hneď ako je sledovaná teplota dosiahnutá, je zobrazených všetkých 6 ukazovateľov a zaznie zvukový signál. Gril však stále pokračuje v ohreve.

Poznámka

V prípade, že behom aktívnej funkcie vyťahnete konektor sondy (alebo nie je pripojený v dobe aktivácie), bude zaznievať prerušovaný zvukový signál a na displeji sa zobrazí chybová hláška Er3. Túto zrušíte opätovným pripojením konektora či deaktiváciou funkcie sondy.

Automatické vypnutie

Gril obsahuje funkciu automatického vypnutia po 1 hodine nečinnosti. Po danej dobe sa gril z bezpečnostných dôvodov vypne do pohotovostného režimu (to je sprevádzané prerušovaným zvukovým signálom). Pokiaľ plánujete grilovať dlhšie, stačí stlačiť akékoľvek tlačidlo behom tejto doby.

TIPY PRE DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI GRILOVANÍ MÄSA

Nasledujúce príklady spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôznej prípravy potravín.

- Pred grilovaním zeleniny, rýb alebo chudého mäsa odporúčame potrieť dosku rastlinným olejom alebo ho nastriekať špeciálnym sprejom proti pripekaniu potravín. Ak pripravujete masťnejšie alebo marinované mäso, platňu takto netreba pripravovať.
- Potraviny, ktoré chcete grilovať, nakrájajte na tenké menšie plátky hrubé asi 1 – 1,5 cm.
- Ak chcete mäso zjemniť, môžete potravinu vopred naložiť, okoreniť, potrieť omáčkou alebo olejom.
- Než začnete s grilovaním marinovaného mäsa, najskôr ho, ale zbavte prebytočnej marinády a vlhkosti. Niektoré marinády obsahujú vysoké množstvo cukru, ktorý by sa pri grilovaní mohol napekať na dosky.
- Pokiaľ budete pripravovať rôzne druhy potravín po sebe (napríklad mäso, ryby, zelenina, ovocie), odporúčame medzi jednotlivými chodmi dosky očistiť od zvyškov pomocou drevenej obracačky, stierky alebo papierovou utierkou.

CHYBOVÉ HLÁŠKY

- Er1** – chybné vloženie vrchná grilovacia doska; skontrolujte jej umiestnenie
Er2 – chybné vloženie spodná (na základni grilu) grilovacia doska; skontrolujte jej umiestnenie
Er3 – konektor sondy nie je správne pripojený, overte správnosť jeho pripojenia
Er4 – vypnite gril a odpojte ho od elektrickej siete. Nechajte ho úplne vychladnúť, uistite sa, že sú grilovacie dosky správne umiestnené a gril znovu pripojte k elektrickej sieti a zapnite.

V. ÚDRŽBA

Gril čistite až po jeho vychladnutí! Čistite ho po každom použití mäkkou vlhkou handričkou! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, žieraviny určené na čistenie rúr a pod.)! Nepoužívajte tiež žiadne zariadenia na tlakové mytie (napr. vysokotlakový čistič, parné čističe)! Z grilu odstráňte prípadné stopy tuku a zvyšky potravín, ktoré sa prichytili na doskách napr. pomocou bežnej, plastovej kuchynskej obracačky. Pre jednoduchšie čistenie môžete vybrať dosky z pláštea grilu podľa obr.4 (neumývajte v umývačke riadu), dosky môžete umyť v horúcej vode s prídavkom saponátu a potom nechať úplne vyschnúť. Vrchnú a spodnú časť grilu (ktoré sa nachádzajú pod grilovacími doskami) utrite vlhkou handričkou a nechajte riadne vyschnúť. Odvapkávaciu nádobu **A5** vyberte podľa obr. 1 a umyte ju v horúcej vode s prídavkom saponátu a utrite do sucha (**môžete použiť umývačku riadu**). Ak sa znečistí napájací prívod a sonda s kabelom, utrite ich vlhkou handričkou. Normálne je, že počas prevádzky sa mení farba povrchu. Toto je však bezvýznamné, z funkčného a hygienického hľadiska, nie je to ani dôvod na reklamáciu spotrebiča!

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že dosky su chladné. Spotrebič skladujte riadne očistený na suchom, bezprašnom mieste mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb. Napájací kábel môžete namotať do priestoru pre navinutie kábla na spodnej strane grilu.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá si vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VI. EKOLÓGIA

Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	8,2
Rozmery (dxhvx), (mm):	410 x 380 x 180
Spotrebič triedy ochrany	I.
Príkion v pohotovostnom režime je < 1 W.	

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárat' do vody alebo iných tekutín.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. — Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto vrecúško

v kolískach, postielkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko

odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

I. SAFETY WARNINGS

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label corresponds with the voltage in your socket. The power cord plug may only be connected to the electrical socket complying with the applicable standards.
- Never use the appliance if the power cord or power plug are damaged, if the appliance is not correctly operating or if it has fallen on the floor and been damaged, or if it has fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service centre to verify its safety and correct function.
- This appliance may only be used by children aged 8 years or older, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Before replacing accessories or accessible parts, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- When handling the grill and its accessories (e.g. a temperature probe), avoid injuries (e.g. burning, scalding, pricking)!
- **CAUTION** – Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **Never submerge the grill (neither the probe with cable) under water (even partially) and do not wash under running water!**

- **NOTICE** – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects from getting in contact with it.
- When handling the appliance use the handle.
- The appliance is intended for home use and for similar purposes (in shops, offices and similar sites, in hotels, motels and other residential premises, or in facilities providing bed and breakfast service). It is not intended for commercial use!
- **Do not leave the grill on without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared.**
- **Do not plug the power cord in the electrical socket and do not unplug it with wet hands or by pulling the power cord!**
- **Do not use the grill if it is wet, your hands are wet or on a wet surface!**
- **Do not use the grill outdoors!**
- Use a thermally insulated handle when handling the appliance (opening the lid, etc.).
- Do not use the grill without the drip tray! In addition, do not use the grease in the drip tray and dispose of it after cooling!
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Do not carry the appliance when it is hot, if by chance it is tipped over there is a danger of a burn injury. Due to high temperature, the pad under the appliance may heat up. Do not touch it until it cools down.
- When grilling spontaneous combustion of foods is possible. If sudden combustion (fire) occurs, disconnect the appliance from the power grid and put the fire out. Under certain conditions, condensed liquid (vapour) released from grilled food may drip from some parts of the grill. Therefore, do not place the grill on a sensitive surface that may get damaged by a drop of water / liquid.
- In terms of fire safety the grill conforms to the norm **EN 60 335–2–6**. According to this norm this is an appliance that may be operated on a table or a similar surface under the condition that in the direction of the main heat radiation, i.e. above the hotplate, a safe distance of **200 mm** must be maintained from flammable materials and at least **100 mm** in the other directions.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water. Never put it on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or work tables. Hitting, stumbling or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Only use the appliance with original accessories from the manufacturer. The use of other accessories may present a danger for the user.
- Only use this appliance for the purpose it was designed for, as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by the incorrect use of this appliance and accessories (e.g. **ruining of foods, injury, burns, scalding, fire**) and takes no responsibility arising from the warranty on the appliance in the case that the above safety notices were not followed.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A – Grill

- A1 – hinge lid
- A2 – handle
- A3 – lid lock button at approx. 90- / 180-degree angle
- A4 – slider for height adjustment between grill plates
- A5 – drip tray
- A6 – power supply
- A7 – on / off switch
- A8 – PROBE - temperature probe connection point
- A9 – temperature probe socket
- A10 – temperature probe storage box
- A11 – EJECT - button to release grill plates
- A12 – grill plates with a heater

B – Display control panel

- B1 – button to increase temperature / set time
- B2 – button to decrease temperature / set time
- B3 – temperature setting button
- B4 – time setting button
- B5 – vegetable programme
- B6 – steak programme (e.g. beef, pork, lamb ...)
- B7 – sandwich / hamburger programme
- B8 – poultry programme
- B9 – skewer programme
- B10 – fish programme
- B11 – temperature probe button
- B12 – probe temperature indicator
- B13 – set probe temperature
- B14 – grilling time
- B15 – grilling temperature

C – Temperature probe

- C1 – connector

III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material and take out the grill with the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the grill. Place the grill on a flat and dry surface (e. g. kitchen table) at least 85 cm high out of reach of children. Connect the grill to the mains. After the first putting into operation, set the maximum temperature and let an „open“ grill in operation with a window open for about 10 minutes, then turn it off and let it cool down. After the appliance cools down, swipe the parts that come in contact with food with a soft, wet and clean cloth or a paper towel.

IV. INSTRUCTIONS FOR USE

CONTROL

When the power supply **A6** gets connected to the mains, you hear a beep and 'OFF' flashes on the display. The grill is now in standby mode.



on / off switch **A7** – When pressed in standby mode, the grill gets activated and begins to heat the grill plates to the pre-set 200 °C. At the same time, the display indicates the time (default: 00 M)

Control panel with display



– button to increase temperature / set time **B1** – press / hold to increase temperature or time



– button to decrease temperature / set time **B2** – press / hold to reduce temperature or time



– temperature setting button **B3** – press to activate the grilling temperature setting option. Use B1 / B2 to set the temperature in 5 °C increments.

Grilling temperature **B15** – shows the set temperature within the range of 80 - 240 °C.

If a pre-set programme is active, the temperature setting range is limited to the given ingredient. If the set temperature flashes, the grill is heating up to the given temperature. As soon as the grill reaches the set temperature, you hear a beep and the temperature value remains on.



– time setting button **B4** – press to activate the time setting option - the time B14 (set to 30 M) starts flashing. Use buttons B1 and B2 to change it within 3 seconds. The confirmation of the set time is signalled by a beep and a steady light of the given value.

Grilling time **B14** – displays time of grilling within the range of 0 – 60 M (minutes). After the set time has elapsed, you hear a beep. However, the grill will continue to be hot.



– temperature probe button **B11** – press to activate the temperature monitoring of cooked ingredients by a temperature probe. The display shows 'probe temp' indicating this function is active. Press again to turn it off.

Probe temperature indicator **B12** – displays the probe temperature reached. As soon as all indicator fields light up, the set temperature has been reached and is displayed at position B13.







Set probe temperature **B13** – displays the pre-set temperature that can be measured inside ingredients by a temperature probe (45-75 °C)

Notice

If you want to reduce the temperature of the heated grill, switch off the grill, open it to a 90-degree angle and wait for the plates to cool down. Then turn it back on and set the required temperature (lower than the one set and reached initially).

Pre-set programmes

Pre-set programmes allow faster preparation of the selected ingredient. Each programme is activated at a pre-set temperature and can only be set at a limited temperature interval. You can set the time manually according to your needs.


Labelling	Icon	Programme	Temperature setting range within the programme (°C)	Pre-set temperature (after pressing the button) (°C)
B5		vegetables	160 - 210	200
B6		steak (e.g. beef, pork, lamb...)	200 - 240	230
B7		sandwich/hamburger	180 - 240	190
B8		poultry	190 - 240	220
B9		skewer	180 - 230	210
B10		fish	190 - 230	210


Recommendation

- Temperature ranges are for reference only. In practice, it always depends on the type, condition, size and quality of the given ingredient, as well as your preference, or the way you use the grill (set height between plates, opening / closing the grill, whether you wish to grill slowly, etc.). If you have different tried-and-tested temperatures for a given ingredient, use your own settings. You can also be inspired by the times and temperatures in cookbooks or advice available on the internet.
- The same applies to the grilling time which also depends on many factors. Mostly, however, it is around 5-10 minutes. Set it up according to your individual needs. At the same time, it is advisable to visually inspect the grilled dish and to adjust the time to the actual cooking time.

Slider for setting the height between the grill plates (A4)

The height can be set in 5 steps indicated by marks:

“OPEN” position  – unlocked (height of the plates can be adjusted)

“LOCK” position  – locked (the plates can be locked only in the closed position)

“5” position – the highest level

Note

- Use the grill in a closed position (without adjusting the height) only for ingredients that will not be deformed by the weight of the top plate. If you are preparing fragile ingredients or only a small amount of ingredients, it is recommended to set the height to at least level 1.

Lid locking button at about 90° / 180° (A3)

When opening the grill, follow the procedure indicated in Fig. 3. The grill in a closed position ensures faster preparation as both grilling plates heat the ingredient simultaneously. If opened up to a 180-degree angle, you are doubling the size of the grill area.

Food preparation method:

1. Connect the grill to the mains and switch it on using the **A7** switch.
2. Select the programme or set the required temperature directly (if the default value of 200 °C does not suit you).
3. Pre-heat the grill plates without food for a while.
4. When the desired temperature grill has been reached (beep is heard and **B15** is on), place the food on the grill plate (preferably in the middle) and set the grilling time if necessary (or grill with the default time '0 M'). The plates can be pressed lightly together using the **A2** handle or locked in the desired height using the **A4** slider. The grill can also be used open (fig. 3).
5. When you finish grilling, take out the food using wooden or plastic turners.
6. Switch off the grill and unplug it from the mains.

IMPORTANT NOTICE

- Before each use, make sure that the drip tray **A5** is positioned properly.
- During grilling, do not touch the metal parts of the grill or grill plates, nor the temperature probes because these parts are HOT! Especially make sure that children do not come in contact with these parts!
- Use fresh or defrosted food only (not frosted food).
- Do not use metal pliers, turners, a knife or other sharp metal kitchenware, it could damage the non-stick surface finish of the grilling plates.

Temperature probe

The grill allows the use of the temperature probe **C** to control the internal temperature of the food being prepared. The probe can measure pre-set (recommended) values of 45, 50, 55, 60, 65 and 75 °C. This is ensured by 6 indicators / fields in the **B12** area. When all 6 fields are displayed, the monitored temperature **B13** is reached.

Estimated levels of cooking masa

	Rare	Medium Rare	Medium	Well done
beef	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
lamb	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
pork	For health reasons we do not recommend lower levels when cooking this meat.		65 °C	75 °C
poultry			65 °C	75 °C
fish	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

Programme	Probe temperature setting options (°C)
no selection (default)	45, 50, 55, 60, 65, 75
vegetables (B5)	45, 50, 55, 60, 65, 75
steak (B6)	55, 60, 65, 75
sandwich/hamburger (B7)	45, 50, 55, 60, 65, 75
poultry (B8)	65, 75
skewer (B9)	45, 50, 55, 60, 65, 75
fish (B10)	45, 50, 55, 65

Using the probe:

- 1) Pull probe **C** out of the socket **A9** and unroll its lead from the storage box **A10**.
- 2) Insert the probe connector **C1** into the temperature probe connection point **A8**.
- 3) Press the **B11** button to activate the function.
- 4) The pre-set temperature **B13** starts flashing immediately after activation. You can change it within 3 seconds using the **B1 / B2** button – when the temperature is set, you hear a beep. If you need to change the temperature during grilling, you have to turn the function off by pressing the **B11** button again and then turn it on again.
- 5) Insert the probe into the grilled ingredient which is best located near the edge of the grill plate. Ideally, insert its entire length into the centre of the ingredient. If it is smaller in size, insert the tip into it and mainly its front part as far as possible, where the temperature sensor is located. Do not overheat the probe by touching the hot grill plate!
- 6) During the heating process, the indicators in the **B12** area gradually light up. When the monitored temperature is reached, all 6 indicators are displayed and you hear a beep. However, the grill continues to heat up.

Note

If the probe connector is pulled out while the function is active (or it is not connected at the time of activation), an intermittent beep will be heard and the **Er3** error message will be displayed. To cancel this, reconnect the connector or deactivate the probe function.

Automatic shutdown

The grill features an auto-off function after 1 hour of inactivity. After the given time, the grill switches itself off to standby mode due to safety reasons (you hear an intermittent signal). If you plan to grill longer, press any button during this time.

ERROR MESSAGES

Er1 – the top grill plate incorrectly inserted; check its position

Er2 – the bottom (grill base) grill plate incorrectly inserted; check its position

Er3 – the probe connector is not connected correctly, check that the connection is correct

Er4 – switch off the grill and disconnect it from the mains. Allow it to cool down completely, making sure that the grill plates are positioned correctly and reconnect the grill and turn it on.

V. MAINTENANCE

Clean the grill only after it has cooled down! Clean the appliance regularly after every use by wiping with a wet soft cloth. Do not use rough and aggressive detergents (e.g. **sharp objects, caustic agents for cleaning ovens etc.**). Do not use any pressure-cleaning appliance (e. g. dishwasher, WAP, steam cleaners)! Remove possible residues of fat and food that got stuck on the plates, using a common, plastic kitchen turner. For easier cleaning, you can remove the plates from the grill shell as shown in fig. 4 (do not wash them in the dishwasher); the plates can be washed in hot water with detergent and then left to dry completely. Wipe the top and bottom part of the grill (located under the grill plates) with a damp cloth and allow them to dry properly. Remove the drip tray **A5** as per Fig. 1, wash it in hot water with detergent and wipe it dry (**you can use a dishwasher**). If the power cord with probe is soiled, wipe it with a wet cloth. It is normal that the surface colour changes over the time. But the change does not alter the surface properties in any way and the appliance is not subject to a complaint for this reason!

Storage

Make sure that the plates are cool before storage. Store the grill at a safe and dry place, out of reach of children and incapacitated people. You can store the power cord in the space at the bottom of the grill.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to warranty repair!

VI. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

VII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight about (kg)	8.2
Size, (mm):	410 x 380 x 180
Protection class of the appliance	I.
Input in standby mode is < 1 W.	

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

HOT. DO NOT COVER. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



NOTICE



WARNING: HOT SURFACE

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetékének hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- A grill és annak tartozékai használata közben (pl. **Hőmérséklet szonda**) **legyen nagyon óvatos a sérülés megelőzése érdekében (pl. égési sérülés, stb.)!**
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.

- **A grillsütőt (+ szonda) soha ne merítse vízbe (részlegesen sem) és ne mossa folyó víz alatt!**
- **FIGYELMEZTETÉS** – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A készülék használatánál (fedél nyitása, stb.) fogja meg a hőszigetelt fogantyút!
- Na használja a grillt a csöpögtető tál nélkül! A tálban lévő zsírt ne használja fel a továbbiakban! Miután kihűlt a zsír, dobja azt ki!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **A grillsütőt ne hagyja felügyelet nélkül működni és figyeljen rá a sütés teljes időtartama alatt!**
- **Az erőátviteli kábel villásdugóját soha ne dugja csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelnél fogva!**
- **Ne használja a grillt, ha az nedves, vagy nedves a felület ahol használná, illetve ha nedves az Ön keze!**
- **Ne használja a grillsütőt a szabadban!**
- A készülék mozgatasakor használja a fogantyúkat.
- **A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni. Különböző körülmények között a grillről csöpöghet pl. kondenzált folyadék, amely a grillen lévő élelmiszerekről származik. Ne helyezze a grillt olyan felületre, amely a készülék folyadék miatti károsodását okozhatja!**
- A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhethet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- **FIGYELMEZTETÉS** – **A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!**
- A készüléket ne mozgassa forró állapotban, felborulás esetén égési sérülés veszélye áll fenn. A magas hőmérséklet miatt a készülék alja meleg lehet, ezért kérjük ne érintse azt meg, amíg a készülék ki nem hűl.
- Grillezés közben a készített élelmiszerek maguktól lángra lobbhatnak. Ilyen esetben húzza ki a készüléket a hálózatból és oltsa el a tüzet.
- Tűzveszélyességi szempontból a grillsütő megfelel a **EN 60 335–2–3 szabványnak**. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, melyet asztalon vagy más hasonló felületen lehet üzemeltetni azzal a feltétellel, hogy be kell tartani a biztonságos távolságot gyúlékony anyagoktól, ami a fő sugárzási irányban, azaz a lemez felett **200 mm**, egyéb irányokban min. **100 mm**.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni és nem szabad azt vízbe meríteni. Soha ne helyezze azt forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át túlnyúlni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor, bebotlásakor vagy a csatlakozó vezeték gyermekek által történő megrántásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A készüléket csak a gyártó által biztosított eredeti alkatrészekkel használja. Más alkatrészek használata veszélyt jelenthet a kezelő számára.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.

– A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék és a tartozékok nem megfelelő használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek elérettelenedése, égési vagy egyéb sérülés, tűz**) és nem vállal garanciát a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1.sz. ábra)

A – Grill

- A1 – csöpögtető fedél
- A2 – fogantyú
- A3 – fedél zárja - 90° / 180° pozícióban
- A4 – húzható kapcsoló a grill lapok közötti távolság beállításához
- A5 – csöpögtető tál
- A6 – tápkábel
- A7 – be/kikapcsoló
- A8 – PROBE – hőmérséklet szonda csatlakozásához való lyuk
- A9 – hőmérséklet szonda aljzat
- A10 – hőmérséklet szonda tartója
- A11 – EJECT – grill lapokat kioldó gomb
- A12 – grill lapok fűtő elemmel

B – Vezérlő panel kijelzővel

- B1 – hőmérséklet/idő növelése
- B2 – hőmérséklet/idő csökkentése
- B3 – hőmérséklet beállítása
- B4 – idő beállítása
- B5 – zöldség program
- B6 – steak program (pl. marha, sertés, birka, ...)
- B7 – sandwich/hamburger program
- B8 – baromfi program
- B9 – saslik program
- B10 – hal program
- B11 – hőmérséklet szonda funkciói
- B12 – szonda hőmérséklet mutatója
- B13 – beállított szonda hőmérséklete
- B14 – grillezési idő
- B15 – grillezési hőmérséklet

C – Hőmérséklet szonda

- C1 – konnektor

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLTBAVÉTEL

Távolítson el minden csomagoló anyagot, majd vegye ki a grillkészüléket és tartozékait. Távolítson el a grillről mindennemű esetleges tapadó fóliát, címkét vagy papírt. Helyezze a grillt szilárd, síma és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. Első üzembehelyezéskor állítsa be értékű maximális hőmérsékletet és nyitott ablak mellett hagyja a „szétnyitott“ grillt kb.10 percig bekapcsolt állapotban, majd kapcsolja azt ki és hagyja kihűlni. Kihűlés után törölje meg azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülnek puha, nedves, tiszta ruhadarabbal vagy papírszalvétával.

IV. KEZELÉSI UTASÍTÁSOK

VEZÉRLÉS

A tápkábel **A6** elektromos hálózatba történő csatlakozása után hangjelzés hangzik el és a kijelzőn az "OFF" felirat kezd el villogni. Ez a grill készenléti állapotát jelzi.



be / ki kapcsoló **A7** – Készenléti módban való megnyomása után a grill bekapcsol és a grill lapok melegítése elkezdődik. Az előre beállított hőmérséklet 200 °C. Emellett a kijelzőn az idő jelzése jelenik meg (az előre beállított érték 00 M).

Vezérlő panel kijelzővel



– hőmérséklet/idő növelés gombja **B1** – megnyomással/megnyomva tartással növelje az időt, vagy a hőmérsékletet



– hőmérséklet/idő csökkentés gombja **B2** – megnyomással/megnyomva tartással csökkentse az időt, vagy hőmérsékletet



– hőmérséklet beállítás gombja **B3** – megnyomással aktiválja a grill hőmérséklet beállítását. **B1/B2** gombokkal állítsa be a hőmérsékletet 5 °C lépésekkel.

Grill hőmérséklet **B15** – beállított hőmérséklet jelenik meg (80 - 240 °C között). Aktív előre beállított program esetén a hőmérséklet az adott élelmiszer szerint korlátozott. Ha a hőmérséklet villog, a grill melegítése történik. Ha a grill a beállított hőmérsékletet eléri, hangjelzés hangzik el és a hőmérséklet értéke világítani fog.



– idő beállítás gombja **B4** – megnyomással az idő beállítását aktiválja – idő értéke elkezd villogni **B14** (alapértelmezett: 30 M). **B1** és **B2** gombokkal állítsa be a kívánt értéket. A beállított idő megerősítését hangjelzés és a beállított idő világítása jelzi.

Grillezési idő **B14** – grillezési idő megjelenése 0 - 60 M (perc) között. A beállított idő lejártá után hangjelzés hangzik el. A grill továbbra is meleg marad.



– hőmérséklet szonda funkció gombja **B11** – megnyomással aktiválja a hőmérséklet szondán keresztül történő élelmiszer hőmérséklet mérését. A kijelzőn "probe temp" felirat jelenik meg, ami az aktív funkciót jelzi. A gomb következő megnyomásával kapcsolja ki a funkciót.

Szonda hőmérséklet jelzése **B12** – a szonda hőmérséklet elérési szintjét jelzi. Ha minden mező felvilágít, a készülék a beállított hőmérsékletet, amely a **B13** pozícióban látszik, elérte.

Hőmérséklet szonda beállított hőmérséklete **B13** – az előre beállított hőmérsékletet jelzi, amelyet az élelmiszerben lehetséges, hőmérséklet szondán keresztül mérni (45-75 °C).

Figyelmeztetés

Abban az esetben, ha szeretné a grill hőmérsékletét csökkenteni, nyissa ki a grillt 90° pozícióba és várjon, amíg a grill lapok ki nem hűlnek! Utána újra kapcsolja be a grillt és állítsa be a kívánt hőmérsékletet (alacsonyabban)!

Előre beállított programok

Az előre beállított program lehetővé teszi a kiválasztott élelmiszer gyorsabb elkészítését. Minden programhoz adott hőmérséklet tartozik, amelyet csak korlátozottan lehet beállítani. Az időt be lehet manuálisan, szükség szerint állítani.


Jel	Ikon	Program	Hőmérséklet tartomány programon belül (°C)	Előre beállított hőmérséklet (gomb megnyomása után) (°C)
B5		zöldség	160 - 210	200
B6		steak (pl. marha, sertés, birka, stb...)	200 - 240	230
B7		sandwich/hamburger	180 - 240	190
B8		baromfi	190 - 240	220
B9		saslik	180 - 230	210
B10		hal	190 - 230	210


Javaslat

- A hőmérséklet tartományok csak információs jellegűek! Grillezésnél az élelmiszer típusától, állapotától, méretétől és minőségétől függ, ugyanúgy mint pl. Ön preferenciától, vagy grill használatától (lapok közötti távolság, grill nyitott/zárt állapota, lassú/gyors grillezés, stb.). Ha tapasztalata szerint más hőmérsékleteket szeretne beállítani, használja a saját beállítását! Nézze meg a receptkönyveket, vagy keressen szabadon elérhető recepteket interneten!
- Ugyanez a javaslat érvényes a grillezési időre is, amely szintén sok tényezőtől függ. Az idő nagy részben 5-10 perc között mozog. Állítsa be az időt saját szükségei szerint! Javasoljuk az ételt grillezés közben ellenőrizni és az időt ez alapján beállítani!

A grill sütőlapok közti magasságot állító tolóka (A4)

A magasságot lehet állítani 5 fokozatban, az alábbi vonaljelzések szerint:

“OPEN” pozíció  – kinyitva (a lapok magasságilag állíthatók)

“LOCK” pozíció  – zárva (a lapokat csak a csukott helyzetben lehet lezárni)

“5” pozíció – a legnagyobb állítható magassági fokozat

Megjegyzés

- Zárt grillt (magasság beállítása nélkül) csak olyan élelmiszerekre használja, amelyeket a felső lap súlya nem deformál el! HA törekeny, vagy kisebb mennyiségű ételt készít, legalább 1-es fokozatra állítsa be a magasságot!

Fedél arretálása a kb. 90° / 180° pozícióba (A3)

A grillsütő szétnyitásakor a 3. ábra szerint járjon le. A zárt grill az ételek gyorsabb elkészítését biztosítja, mert mindkét grill lap melegíti az ételt. 180°-ra való kinyitás esetén a grillezési felület kétszer nagyobb.

Ételkészítési folyamat:

1. Csatlakoztassa a grillt az elektromos hálózathoz és kapcsolja be az **A7** gombbal!
2. Válassza ki a programot, vagy állítsa be a kívánt hőmérsékletet (ha más, mint az alapértelmezett 200 °C hőmérsékletet szeretne)!
3. A grillsütő lapjait egy kis időn át a berakott étel nélkül hagyja előmelegíteni.
4. Ha a grill a beállított hőmérséklet eléri (hangjelzés hangzik el és a **B15** érték világít), helyezze az élelmiszereket a lapra (legjobb a közepére helyezni)! Szükség esetén állítsa be az időt (,vagy hagyja az alapértelmezett értékét "0 M")! A lapokat az **A2** fogantyúval enyhén össze lehet csukni, vagy a lapok kívánt távolságát beállíthatja, az **A4** húzható kapcsolóval! A grillt lehet nyitott pozícióban is használni (ábra 3).
5. Miután az ételt elkészítette, úgy ezt a faanyagú vagy a műanyag ételforgató lapát segítségével emelje ki.
6. A grillsütőt kapcsolja ki és áramtalanítsa.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Mielőtt a grillsütőt használatba venné, ügyeljen mindig arra, hogy a zsírfelfogó edényke **A5** a megfelelő helyzetében legyen.
- Grillezés közben ne érintse a grill fémes részeit, vagy a hőmérséklet szondát, mert azok FORRÓAK! Nagyon figyeljen oda, hogy ezekhez a részekhez gyerekek ne érjenek!
- Minden esetben csak a friss vagy az elégségesen felengedett (tehát a nem mélyhűtött) élelmiszert használja.
- Ne használjon fémből készült fogót, fordítólapatot, kést vagy más éles, fémből készült konyhai segédeszközöket, megkárosíthatják a grillező lapok tapadásmentes felületi bevonatát.

Hőmérséklet szonda

A grill lehetővé teszi a hőmérséklet szonda **C** használatát, amellyel a készítendő étel hőmérsékletét lehet ellenőrizni. A szonda az előre beállított (javasolt) értékek mérését biztosítja, azaz 45, 50, 55, 60, 65 és 75 °C. Ez 6 mezőn **B12** keresztül történik. Ha mind a 6 mező világít, a kívánt hőmérséklet B13 elérése megtörtént.

Hús átsütési fokozatok

	Rare (finom, enyhén átsült)	Medium Rare (közepesen sült)	Medium (közepesen sült; finoman átsült)	Well done (teljesen átsült)
marha	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
birka	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
sertés	Egészségügyi okokból nem javasolt alacsony fokozaton grillezni!		65 °C	75 °C
baromfi			65 °C	75 °C
hal	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

Program	Hőmérséklet szonda beállítása (°C)
Program nélkül (alapértelmezett)	45, 50, 55, 60, 65, 75
zöldség (B5)	45, 50, 55, 60, 65, 75
steak (B6)	55, 60, 65, 75
sandwich/hamburger (B7)	45, 50, 55, 60, 65, 75
baromfi (B8)	65, 75
saslik (B9)	45, 50, 55, 60, 65, 75
hal (B10)	45, 50, 55, 65

Szonda használata:

- 1) Vegye ki a szondát **C** a tartójából **A9** és húzza ki a kábelét **A10**!
- 2) Helyezze a szonda konnektorát **C1** a szonda csatlakozási lyukba **A8**!
- 3) Funkció aktiválásához nyomja meg a **B11** gombot!
- 4) Bekapcsolás után a beállított hőmérséklet **B13** elkezd villogni. 3 másodpercen belül lehet azt a **B1/B2** gombokkal változtatni – beállítását hangjelzés jelzi.
Ha szeretne grillezés közben hőmérsékletet változtatni, szükséges először a **B11** gomb megnyomásával a funkciót kikapcsolni és utána újra bekapcsolni.
- 5) Szúrja be a szondát az élelmiszerbe, amely a grillezési felület oldalán van elhelyezve!
Ideális esetben a szonda teljes hosszát szúrja be az élelmiszer közepébe! Ha kisebb méretű az étel, szúrja be először a szonda csúcsát az elejénél minél mélyebbre, ahol a hőmérséklet szenzor található. Ne tegye le a szondát a grill lapra, a szonda túlmelegedésének elkerülése érdekében!
- 6) Melegítés közben a **B12** mezők világítanak fel. A kívánt hőmérséklet elérése esetén mind a 6 mező világít és hangjelzés hangzik el. A grill továbbra is meleg marad.

Megjegyzés

Ha aktív funkció közben húzza ki a szonda konnektorát (,vagy bekapcsolásnál a konnektor nincs csatlakoztatva), a hangjelzés ismételt elhangzik és a kijelzőn Er3 hibakód jelenik meg. A hibakódot a konnektor csatlakozásával, vagy a funkció kikapcsolásával kitörölheti.

Automatikus kikapcsolás

A grill fel van szerelve automatikus kikapcsolással, 1 használat nélküli óra után. Ha nem használja a grillt, az készenléti állapotba bekapcsol (a hangjelzés ismétlődve jelez). Ha szeretné a grillt tovább használni, nyomjon meg bármilyen gombot!

HIBAKÓDOK

Er1 – felső grill lap rossz elhelyezése; ellenőrizze a lap elhelyezését

Er2 – alsó grill lap rossz elhelyezése; ellenőrizze a lap elhelyezését

Er3 – szonda konnektora nincs csatlakoztatva helyesen, ellenőrizze a csatlakozását

Er4 – kapcsolja ki a grillt és húzza ki a tápkábelét az elektromos hálózathoz! Hagyja a grillt teljesen kihűlni, ellenőrizze a grill lapok elhelyezését, dugja be a tápkábelt az elektromos konnektorba és kapcsolja be a grillt!

V. KARBANTARTÁS

A grillt csak annak kihűlése után tisztítsa! A tisztítást rendszeresen, minden használat után, puha, nedves ruhadarabbal történő töréléssel végezze! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret (pl. **éles tárgyakat, sütőtisztító maró anyagokat stb.**)

Ne használjon nyomás alatti mosóberendezéseket sem (pl. w.p mosóberendezést, gőztisztító berendezést)! A könnyebb tisztítás érdekében vegye ki a grill lapokat a 4. ábra szerint (ne mossa mosogatógépben)! A lapokat lehet forró, mosószeres vízben mosni. Utána hagyja a lapokat teljesen megszáradni. A grill felső és alsó részét (grill lapok alatt) törölje át nedves ruhával és hagyja alaposan megszáradni! A zsírfelfogó edénykét **A5** emelje ki a 1 ábra utasításai szerint, forró vízben, mosószerrel mosogassa ki, majd törölje szárazra (**ezt az edénymosogatóban is mosogatni lehet**). Ha a csatlakozóvezeték (+szonda) beszennyeződik, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. A használat során idővel a felület színe megváltozik, ami normális jelenség. Ez a változás azonban semmiképpen sem változtatja meg a felület tulajdonságait és nem ad okot a készülék reklamációjára!

Tárolás

A készülék tárolási elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a lapok kihűltek-e. A grillt biztonságos és száraz, gyermekek és nem önjogú személyek részére nem hozzáférhető helyen tárolja. A tápkábelt be lehet a grill alsó részébe tekerni.

A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után!



Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételeük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Súly (kg) kb.	8,2
Termék méretei (mm):	410 x 380 x 180
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1 W.

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.



FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone lub jeżeli spadło do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Podczas manipulacji z grillem i jego wyposażeniem (np. sondą termiczną) postępować tak, aby nie doszło do zranienia (np. poparzenia, oparzenia, ukłucia)!
- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- **Nigdy nie zanurzaj grilla (+ sonda) do wody (nawet częściowo) i nie myj go pod bieżącą wodą!**
- UWAGA – Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Podczas manipulacji z urządzeniem (otwieranie wieka, itp.) używać izolowanego ciepłnie uchwytu.
- Nie używać grilla bez miski na kapiący tłuszcz! Tłuszczu z miski nie używać do dalszej obróbki i po ostygnięciu usunąć go!
- Podczas przenoszenia urządzenia używaj uchwytu.
- **Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru i przez cały czas grillowania kontroluj go.**
- **Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!**
- **Nie należy używać grilla, jeśli jest mokry, mokrymi rękami lub na mokrej powierzchni!**
- **Nie używaj grilla na dworze!**
- **Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu** (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne lub lotne). W określonych warunkach z niektórych części grilla może kapać np. skroplona para (woda), która wychodzi z grillowanych dań. Dlatego nie należy stawiać grilla na wrażliwą powierzchnię, którą ewentualna mała część wody/cieczu mogłaby uszkodzić.
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczące zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Nie należy przenosić gorącego urządzenia, przy ewentualnym przewróceniu grozi niebezpieczeństwo obrażeń w postaci oparzenia. Pod wpływem wysokiej temperatury może również ogrzać się podkładka, na której zostało umieszczone urządzenie, więc zanim podkładka nie ostygnie nie należy jej dotykać.
- Podczas grillowania może dojść do samozapalenia przygotowywanych potraw. W razie nagłego zapalenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i zgasić ogień.
- Z punktu widzenia bezpieczeństwa przeciwpożarowego grill spełnia normę **EN 60–335–2–3**. W rozumieniu tej normy chodzi o urządzenie, z którego można korzystać na stole lub podobnego rodzaju powierzchni, z tym że w kierunku zgodnym z główną emisją ciepła, tj. nad płytą, należy przestrzegać bezpiecznej odległości od powierzchni materiałów łatwopalnych **200 mm**, a w pozostałych kierunkach min. **100 mm**.
- Zasilanie nie może być uszkodzone przez ostre lub gorące przedmioty, otwarty ogień i nie może być zanurzone w wodzie. Nigdy nie należy umieszczać przewodu na gorące powierzchnie lub pozostawić wiszącego na krawędzi stołu lub blatu. Przez zawadzenie, potknięcie lub pociągnięcie na przykład przez dzieci może zostać przewrócone lub ściągnięte i spowodować poważne obrażenia!
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie wraz z oryginalnym wyposażeniem producenta. Korzystanie z innego wyposażenia może stanowić niebezpieczeństwo dla obsługi.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.

– Producent nie odpowiada za szkody spowodowane na skutek niewłaściwego używania urządzenia i wyposażenia (np. **zepsucie potraw, obrażenia, oparzenia, pożar**) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie z tytułu gwarancji w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A – Grill

- A1 – odchylane wieko
- A2 – uchwyt
- A3 – przycisk blokowania wieka w pozycji ok. 90° / 180°
- A4 – przesuwany regulator do nastawienia wysokości między płytami grillującymi
- A5 – miska na kapiący tłuszcz
- A6 – kabel zasilający
- A7 – włącznik włączenie/wyłączenie
- A8 – PROBE - otwór do instalacji sondy termicznej
- A9 – gniazdko sondy termicznej
- A10 – schowek na sondę termiczną
- A11 – EJECT - przycisk do zwalniania płyt grillujących
- A12 – płyty grillujące z grzałką

B – Panel do obsługi z wyświetlaczem

- B1 – przycisk zwiększenia nastawienia temperatury/czasu
- B2 – przycisk zmniejszenia nastawienia temperatury/czasu
- B3 – przycisk nastawienia temperatury
- B4 – przycisk nastawienia czasu
- B5 – program warzywa
- B6 – program steak (np. wołowina, wieprzowina, baranina ...)
- B7 – program sandwich/hamburger
- B8 – program drób
- B9 – program szaszłyk
- B10 – program ryba
- B11 – przycisk funkcji sondy termicznej
- B12 – wskaźnik temperatury sondy
- B13 – nastawiona temperatura sondy
- B14 – czas grillowania
- B15 – temperatura grillowania

C – Sonda termiczna

- C1 – konektor


III. PRZYGOTOWANIE I UZYCIE

Należy usunąć wszystkie opakowania i wyjąć grill z akcesoriami. Z grilla, należy usunąć wszelkie folie, papier lub naklejki. Grill należy umieścić na twardej powierzchni płaskiej i suchej (np. stół kuchenny), na wysokości, co najmniej 85 cm w miejscu niedostępnym dla dzieci. Podczas pierwszego uruchomienia, należy ustawić maksymalną temperaturę i przy otwartym oknie, pozostawić „otwarty“ grill działający około 10 minut, a następnie go wyłączyć i ostudzić. Krótkie, łagodne zadymienie nie jest problemem i powodem do reklamacji urządzenia. Po schłodzeniu należy części, które wchodzi w kontakt z żywnością, wytrzeć miękką, wilgotną, czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.




IV. INSTRUKCJA OBSŁUGI

OBSŁUGA


Po podłączeniu kabla zasilającego **A6** do sieci elektrycznej zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie migać "OFF". Grill jest teraz w trybie gotowości.

-  włącznik włączania/wyłączania **A7** – Po naciśnięciu w trybie gotowości grill uaktywnia się i zaczyna nagrzewać płyty grillujące na nastawionych 200 °C. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawi się sygnalizacja czasu (nastawione 00 M).


Panel do obsługi z wyświetlaczem

-  – przycisk zwiększenia temperatury/czasu **B1** – naciskając/przytrzymując zwiększa się temperaturę lub wydłuża czas
-  – przycisk obniżenia temperatury/czasu **B2** – naciskając/przytrzymując obniża się temperaturę lub skraca czas
-  – przycisk nastawienia temperatury **B3** – naciskając uaktywnia się możliwość nastawienia temperatury grillowania. Z pomocą B1/B2 nastawia się temperaturę krokami po 5 °C.

Temperatura grillowania **B15** – wskazuje nastawioną temperaturę w zakresie 80 - 240 °C. W razie aktywnego nastawionego programu zakres nastawień temperatury jest ograniczony według danego surowca. Jeżeli nastawiona temperatura miga, grill nagrzewa się na daną temperaturę. Jak tylko grill osiągnie nastawioną temperaturę, zabrzmi sygnał dźwiękowy i wartość temperatury świeci ciągle.

-  – przycisk nastawienia czasu **B4** – naciskając uaktywnia się możliwość nastawienia czasu – zacznie migać wartość czasu **B14** (nastawione na 30 M). Przyciskami **B1** i **B2** ją w ciągu 3 sekund można zmienić. Potwierdzenie nastawionego czasu jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym i ciągłym świeceniem danej wartości.

Czas grillowania **B14** – wyświetla czas grillowania w zakresie 0 - 60 M (minut). Po upływie nastawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa. Grill jednak będzie nadal grzać.

-  – przycisk funkcji sondy termicznej **B11** – naciskając uaktywnia się mierzenie temperatury przygotowywanych surowców za pomocą sondy termicznej. Na wyświetlaczu pojawi się napis "probe temp" sygnalizujący aktywną funkcję. Ponownym naciśnięciem funkcję się wyłączy.

Wskaźnik temperatury sondy **B12** – wskazuje stopień osiągnięcia kontrolowanej temperatury sondy. Jak tylko zaświecą wszystkie pola wskaźnika, została osiągnięta nastawiona temperatura, która jest wyświetlana na pozycji **B13**.







Nastawiona temperatura sondy **B13** – wskazuje nastawioną temperaturę, którą można mierzyć wewnątrz surowców za pomocą sondy termicznej (45-75 °C).

Uwaga

Jeżeli chcemy nastawić temperaturę grilla na niższą wartość, należy wyłączyć grill, otworzyć go do pozycji 90° i poczekać na ostygnięcie płyt. Następnie go ponownie włączyć i nastawić żadaną temperaturę (niższą, niż była nastawiona i osiągnięta pierwotnie).

Nastawione standardowe programy

Nastawione standardowe programy umożliwiają szybsze przygotowanie wybranego surowca. Każdy program uaktywnia się na określoną nastawioną temperaturę i można ją nastawić tylko w ograniczonym interwale temperatur. Czas można nastawić ręcznie według własnych potrzeb.


Ozn.	Ikona	Program	Zakres nastawienia temperatur w ramach programu (°C)	Nastawiona standardowa temperatura (po naciśnięciu przycisku) (°C)
B5		warzywa	160 - 210	200
B6		steak (np. wołowina, wieprzowina, baranina ...)	200 - 240	230
B7		sandwich/hamburger	180 - 240	190
B8		drób	190 - 240	220
B9		szaszłyk	180 - 230	210
B10		ryba	190 - 230	210


Zalecenie

- Zakresy temperatur są tylko orientacyjne. W praktyce zawsze zależy od rodzaju, stanu, wielkości i jakości danego surowca, oraz od preferencji lub sposobu użycia grilla (nastawiona wysokość między płytami, rozwarcie/zamknięcie grilla, czy chcemy grillować powoli, itp.). Jeżeli mamy sprawdzone zakresy temperatur dla danego surowca, użyjemy własnego nastawienia. Można też się inspirować czasami i temperaturami w książkach kucharskich lub wolnodostępnych radach w Internecie.
- Ta sama uwaga dotyczy też czasu grillowania, który też zależy od wielu czynników. Przeważnie jednak waha się około 5-10 minut. Należy więc go nastawić według indywidualnych potrzeb. Jednocześnie jest wskazane kontrolowanie wzrokowo grillowanego dania i dostosowanie czasu do aktualnego stopnia upieczenia.

Sterownik przesuwany do ustawienia wysokości między płytami grilla (A4)

Wysokość można ustawić w 5 stopniach, które są oznaczone kreskami:

pozycja "OPEN"  – odblokowane (można ustawić wysokość płyt)

pozycja "LOCK"  – zablokowane (płyty można zablokować tylko w pozycji zamkniętej)

pozycja "5" – najwyższy stopień ustawienia wysokości

UWAGI

- Zamknięty grill (bez użycia nastawienia wysokości) - używać tylko do surowców, których wyższa waga górnej płyty nie zdeformuje. Jeżeli przygotowujemy kruche surowce, lub małą ilość surowców, lepiej jest nastawić wysokość minimalnie na stopień 1.

Przycisk blokowania pokrywy w pozycji ok. 90° / 180° (A3)

Podczas otwierania grilla postępuj zgodnie z rysunkiem 3. Zamknięty grill zapewni szybsze przygotowanie, ponieważ surowiec nagrzewają obie płyty grillujące jednocześnie. W przypadku rozwarcia na 180° znów rozszerzamy wielkość powierzchni grillowania na dwukrotną.

Sposób przygotowania potraw:

1. Podłączyć grill do sieci elektrycznej i włączyć z pomocą włącznika **A7**.
2. Wybrać program, lub od razu nastawić żądaną temperaturę (o ile nam nie odpowiada standardowa wartość 200 °C).
3. Pozostaw płytki grilla do wstępnego podgrzania bez jedzenia.
4. Jak tylko grill osiągnie żądaną temperaturę (zabrzmi sygnał dźwiękowy i wartość B15 świeci), włożyć pokarm na płytę do grillowania (najlepiej na jej środek) i w razie potrzeby nastawić czas grillowania (lub grillować z domyślną wartością czasu "0 M"). Płyty można lekko docisnąć do siebie z pomocą rękojeści **A2** lub można je zablokować na żądanej wysokości z pomocą przesuwnego regulatora **A4**. Grilla można też używać rozwartego (rys. 3).
5. Po zakończeniu wyjmij żywność za pomocą drewnianej lub plastikowej łydki.
6. Wyłącz grill i odłącz od prądu.

WAŻNE UWAGI

- Zawsze upewnij się, że tacka ociekowa **A5** jest prawidłowo zainstalowana przed użyciem.
- Podczas grillowania nie dotykać metalowych części grilla lub płyt do grillowania, ani sondy termicznej, ponieważ te części są GORĄCE! Szczególnie uważać na to, aby tych części nie dotykały dzieci!
- Używaj tylko świeżego lub rozmrożonego jedzenia (nigdy zamrożonego).
- Nie należy używać metalowych szpiców, łydki, noża lub innych ostrych naczyń metalowych, które mogą spowodować uszkodzenie powierzchni płyty grilla.

Sonda termiczna

Grill umożliwia użycie sondy termicznej **C** do kontroli temperatury wewnętrznej przygotowywanych pokarmów. Sonda umożliwia mierzenie wstępnie nastawionych (zalecanych) wartości 45, 50, 55, 60, 65 i 75 °C. Jest to zapewnione za pośrednictwem 6 wskaźników/pól w obszarze B12. Jak tylko pojawi się wszystkich 6 pól, jest osiągnięta potrzebna temperatura **B13**.

Orientacyjne stopnie upieczenia wewnątrz

	Rare (delikatnie, lekko opieczony)	Medium Rare (średnio opieczony)	Medium (średnio pieczony; lekko upieczony wewnątrz)	Well done (zupełnie upieczony wewnątrz)
wołowina	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
jagnięcina	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
wieprzowina	z powodów zdrowotnych nie zalecamy grillowania na niższe stopnie upieczenia wewnątrz.		65 °C	75 °C
drób			65 °C	75 °C
ryba	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

Program	Sonda termiczna (°C)
bez programu (domyślnie)	45, 50, 55, 60, 65, 75
warzywa (B5)	45, 50, 55, 60, 65, 75
steak (B6)	55, 60, 65, 75
sandwich/hamburger (B7)	45, 50, 55, 60, 65, 75
drób (B8)	65, 75
szaszłyk (B9)	45, 50, 55, 60, 65, 75
ryba (B10)	45, 50, 55, 65

Użycie sondy:

- 1) Wyciągnąć sondę **C** z gniazdka **A9 I** odwinąć jej kabel ze schowka **A10**.
- 2) Włożyć konektor sondy **C1** do otworu do podłączenia sondy termicznej **A8**.
- 3) W celu aktywacji sondy nacisnąć przycisk **B11**.
- 4) Natychmiast po aktywacji zaczną migać nastawiona temperatura **B13**. Do 3 sekund można ją zmienić z pomocą przycisku **B1/B2** - jej nastawienie jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym. W razie potrzeby zmiany temperatury w trakcie grillowania należy funkcję wyłączyć ponownie naciskając przycisk **B11** a następnie ponownie włączyć.
- 5) Wbić sondę do grillowanego surowca, który znajduje się najlepiej bliżej krawędzi płyty grillującej. W idealnym przypadku zasunąć całą jej długość do środka surowca. Jeżeli surowiec jest wymiarowo mniejszy, zasunąć do niego przede wszystkim grot i jak najwięcej jej przedniej części, gdzie znajduje się czujnik termiczny. Nie przegrzewać sondy dotykając rozpalonych płyt grillujących!
- 6) W trakcie ogrzewania kolejno świecą wskaźniki w obszarze **B12**. Jak tylko jest osiągnięta żądana temperatura, świeci wszystkich 6 wskaźników i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Grill jednak wciąż kontynuuje ogrzewanie.

Uwaga

W przypadku, kiedy w czasie aktywnej funkcji wyciągniemy konektor sondy (lub nie jest podłączony w czasie aktywacji), będzie brzmieć przerywany sygnał dźwiękowy I na wyświetlaczu pojawi się komunikat błędu **Er3**. Usuwa się go ponownie podłączając konektor lub przez deaktywację funkcji sondy.

Automatyczne wyłączenie

Grill posiada funkcję automatycznego wyłączenia po 1 godzinie bezczynności. Po danym czasie grill dla bezpieczeństwa wyłączy się do trybu gotowości (towarzyszy temu przerywany sygnał dźwiękowy). Jeżeli zamierzamy grillować dłużej, wystarczy nacisnąć jakikolwiek przycisk w tym czasie.

KOMUNIKATY BŁĘDÓW

- Er1** – błędnie włożona górna płyta grillująca; skontrolować jej umieszczenie
- Er2** – błędnie włożona dolna (na podstawie grilla) płyta grillująca; skontrolować jej umieszczenie
- Er3** – konektor sondy nie jest prawidłowo podłączony, skontrolować prawidłowość jego podłączenia
- Er4** – wyłączyć grill i odłączyć go od sieci elektrycznej. Pozwolić mu całkowicie ostygnąć, upewnić się, że płyty grillujące są prawidłowo umieszczone i grill ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i włączyć.

V. KONSERWACJA

Grill należy czyścić aż po schłodzeniu! Należy czyścić regularnie po każdym użyciu przez wytarcie miękką wilgotną szmatką! Nie należy stosować żrących i agresywnych środków czyszczących (np. ostrych przedmiotów, środków żrących do czyszczenia piekarników, itp.). Nie należy używać urządzeń ciśnieniowych (takich jak urządzenia czyszczące za pomocą pary)! Z grilla należy usunąć wszelkie ślady tłuszczu i resztki żywności, które są na płytach np. za pomocą plastikowej szpatułki. Dla ułatwienia czyszczenia można wyjąć płyty z płaszcza grilla według rys. 4 (nie myć w zmywarce do naczyń), płyty można umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu a następnie zostawić do całkowitego wyschnięcia. Górną i dolną część grilla (które znajdują się pod płytami grillującymi) wytrzeć wilgotną szmatką i zostawić do należytego wyschnięcia. Usuń tacę ociekową **A5**, jak pokazano na rys. 1, i umyć ją w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wytrzyj do sucha (**możesz użyć zmywarki**). Jeśli przewód (+sonda) jest brudny, należy przetrzeć go wilgotną szmatką. Normalne jest, że z czasem zmieni się kolor powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni i nie jest powodem do żądania reklamacji!

Ułożenie

Przed przechowywaniem należy upewnić się, że płytki są zimne. Grill należy przechowywać na bezpiecznym, suchym miejscu, z dala od dzieci i osób nieuprawnionych. Kabel zasilający można nawinąć na miejsce do nawinięcia kabla na spodniej stronie grilla.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do elektrycznej części urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe

VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Moc poborowa (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa około (kg)	8,2
Wymiary produktu (mm)	410 x 380 x 180
Klasa izolacyjna	I.
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1 W.	

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.
DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.*



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweden weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer elektrischen Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung ist nur an die Steckdose der elektrischen Installation anzuschließen, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn dieses beschädigte Anschlussleitung oder Stecker aufweist, wenn dieses nicht richtig arbeitet, wenn dieses auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. In solchen Fällen ist das Gerät in einen Fachservice zur Überprüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion zu holen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes durch den Benutzer dürfen von unbeaufsichtigten Kindern unter 8 Jahren nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Vor dem Austausch des Zubehörs oder der zugänglichen Teile, vor der Montage und Demontage, vor Reinigung oder Wartung oder nach dem Arbeitsende ist das Gerät auszuschalten und vom el. Netz zu trennen!!
- Falls die Anschlussleitung vom Gerät beschädigt ist, muss diese durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder durch ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um gefährliche Situation vorzubeugen.
- Beim Umgang mit Grill und seinem Zubehör (z.B. Temperatursonde) so verfahren, damit es nicht zur Verletzung kommt (z.B. Verbrennung, Verbrühung, Stechen)!

- **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für Tätigkeit mittels eines Außenzeitschalters, einer Fernbedienung oder eines anderen Teiles bestimmt, der das Gerät automatisch schaltet, denn es besteht die Gefahr der Feuerentstehung, wenn das Gerät im Zeitpunkt der Inbetriebsetzung des Gerätes abgedeckt oder unrichtig installiert wäre.
- Grill (sowie Sonde mit Kabel) tauchen Sie nie ins Wasser (sowie teilweise) ein und waschen Sie nicht unter fließendem Wasser!
- **VORSICHT** – Manche Teile dieses Produktes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit ist der Anwesenheit der Kinder und Körperbehinderten zu widmen.
- Darauf achten, dass die gegrillten Rohstoffe knattern können und dadurch die Personen in der Grillnähe verbrennen oder seine Umgebung verschmutzen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, vermeiden Sie Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekt.
- Das jeweilige Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch und zu den ähnlichen Zwecken (Geschäfte, Büros und ähnliche Arbeitsplätze, in Hotels, Motels und anderen Wohnobjekten, in den B&B sicherstellenden Unternehmen) bestimmt! Es ist nicht zum kommerziellen Gebrauch bestimmt!
- Das Gerät im Gang nicht unbeaufsichtigt lassen und dieses ist während der ganzen Lebensmittelzubereitung zu kontrollieren!
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung nicht in die el. Steckdose und ziehen Sie ihn aus der Steckdose nicht mit nassen Händen durch Ziehen heraus!
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses nass ist, wenn Sie feuchte Hände haben oder auf einer feuchten Oberfläche!
- Das Gerät nicht draußen benutzen!
- Bei Umgang mit dem Gerät (Deckelöffnen usw.) benutzen Sie wärmeisolierten Griff.
- Grill ohne Abtropfschale nicht benutzen! Das Fett in der Abtropfschale nicht zur weiteren Verarbeitung benutzen und dieses ist nach der Auskühlung zu beseitigen!
- Das Gerät darf nicht in einem feuchten oder nassen Umfeld und im Umfeld mit Brand- oder Explosionsgefahr benutzt werden (Räume, wo Chemikalien, Brennstoffe, Öl, Gase, Farben und andere brennbare, bzw. flüchtige Stoffe gelagert werden).
- Auf Gerät keine Gegenstände ablegen.
- Bei der ersten Einschaltung kann es zur kurzen und mäßigen Rauchbildung kommen, dies ist kein Mangel und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.
- Grill auf instabile, zerbrechliche und brennbare Unterlagen nicht stellen (z.B. Glas-, Papier-, Kunststoffplatten, lackierte Holzplatten und verschiedenes Textil/Tischtuch). Unter bestimmten Bedingungen kann aus einigen Grillteilen z.B. kondensierte Flüssigkeit abtropfen (Dampf), die aus den zu grillenden Lebensmitteln gelöst wird. Stellen Sie also den Grill nicht einmal auf eine sensitive Oberfläche, die durch einen kleinen Teil vom Wasser/Flüssigkeit beschädigt werden könnte.
- Gerät in einem heißen Zustand nicht übertragen, bei einem eventuellen Umkippen droht Verbrennungsgefahr. Durch den Einfluss einer hohen Temperatur kann sich auch die Unterlage erwärmen, auf der das Gerät gelegt ist, deshalb ist diese nicht zu berühren, bevor diese abgekühlt wird.
- Das Gerät nur in einer Arbeitslage auf Stellen benutzen, wo sein Umstürzen nicht droht, und in einem ausreichenden Abstand von brennenden Gegenständen (wie z.B. Gardinen, Vorhänge usw.), Wärmequellen (z.B. Kamin, Ofen, Herd usw.) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülbecken, Waschbecken) benutzen.
- Beim Grillen ist eine Selbstentzündung von zu grillenden Lebensmitteln möglich. Im Falle einer plötzlichen Entflammung ist das Gerät vom el. Netz zu trennen und das Feuer ist zu löschen.

- Aus Sicht der Brandsicherheit entspricht der Grill ČSN 06 1008. Im Sinne dieser Norm handelt es sich um ein Gerät, das man auf dem Tisch oder auf einer ähnlichen Oberfläche betreiben kann, dass in der Richtung der Hauptglühung, d.h. oberhalb der Platte, ein sicherer Abstand von der Oberfläche der brennbaren Stoffe von 200 mm und in anderen Richtungen von min. 100mm eingehalten werden soll.
- Die Anschlussleitung darf nicht durch scharfkantige oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt werden, diese darf nicht ins Wasser eingetaucht sowie über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie die Anschlussleitung nie auf heiße Oberflächen sowie lassen Sie sie nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen. Durch Ziehen, Stolpern oder Streifen, z.B. seitens der Kinder kann es zum Umstürzen oder Herunterziehen des Gerätes und zur nachfolgenden ersten Verletzung kommen!
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Stand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Im Bedarfsfalle der Verwendung eines Verlängerungskabels darf dieses nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.
- Das Gerät nur mit dem Originalzubehör vom Hersteller benutzen. Die Verwendung eines anderen Zubehörs kann eine Gefahr für die Bedienung darstellen.
- Dieses Gerät einschl. seines Zubehörs benutzen Sie nur bestimmungsgemäß, wie in dieser Anleitung beschrieben. Das Gerät nie zu einem anderen Zweck benutzen.
- **WARNUNG:** Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Gerätes besteht Verletzungsrisiko.
- Eventuelle Texte in der Fremdsprache und die auf Verpackungen oder auf dem Produkt angeführten Abbildungen sind übersetzt und am Ende dieser Sprachenmutation erklärt.
- Der Hersteller haftet nicht für die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Umgang mit Gerät und Zubehör verursachten Schäden (z.B. Entwertung von Lebensmitteln, Verbrennung, Verbrühung, Verletzung, Feuer) und haftet auch nicht aus der Garantie für das Gerät im Falle der Nichteinhaltung der oben genannten Sicherheitshinweise.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1)

A – Grill

- A1 – aufklappbarer Deckel
- A2 – Griff
- A3 – Taste Deckelarretierung in der Lage ca. 90° / 180°
- A4 – Schieberegler zur Höheneinstellung zwischen Grillplatten
- A5 – Abtropfbehälter
- A6 – Anschlussleitung
- A7 – Schalter Ein/Aus
- A8 – PROBE - Öffnung zur Einschaltung der Temperatursonde
- A9 – Etui der Temperatursonde
- A10 – Box für Temperatursonde
- A11 – EJECT - Taste zum Lösen der Grillplatten
- A12 – Grillplatten mit Heizkörper

B – Bedienpanel mit Display

- B1 – Taste Erhöhung der Temperatur-/Zeiteinstellung
- B2 – Taste Erniedrigung der Temperatur-/Zeiteinstellung
- B3 – Taste Temperatureinstellung
- B4 – Taste Zeiteinstellung
- B5 – Programm Gemüse
- B6 – Programm Steak (z.B. Rind-, Schwein-, Hammelfleisch ...)

- B7 – Programm Sandwich/Hamburger
- B8 – Programm Geflügel
- B9 – Programm Spieß
- B10 – Programm Fisch
- B11 – Taste Funktion der Temperatursonde
- B12 – Indikator der Temperatursonde
- B13 – eingestellte Sondentemperatur
- B14 – Grillzeit
- B15 – Grilltemperatur

C – Temperatursonde

- C1 – Stecker

III. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH

Beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und nehmen Sie Grill mit Zubehör heraus. Beseitigen Sie aus dem Gerät eventuelle Adhäsionsfolien, Etiketten oder Papier. Installieren Sie den Grill auf eine feste ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in der Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Kinder. Bei der ersten Inbetriebsetzung stellen Sie die maximale Temperatur ein und lassen Sie den geöffneten Grill im Betrieb von ca. 10 Minuten beim geöffneten Fenster, danach ist dieser auszuschalten und abkühlen zu lassen, nach der Abkühlung sind die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit feuchtem, weichem, sauberem Tuch oder Papiertuch zu wischen.

IV. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

BEDIENUNG

Nach dem Anschluss der Anschlussleitung **A6** ans elektrische Netz ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display blinkt "OFF". Der Grill ist nun in einem Standby-Regime.



- Schalter Ein/Aus **A7** – Nach dem Drücken im Standby-Regime wird der Grill aktiviert und beginnt mit der Aufwärmung der Grillplatten auf die voreingestellte Temperatur von 200 °C. Auf dem Display bildet sich gleichzeitig die Zeitsignalisierung ab (voreingestellt 00 M).

Bedienpanel mit Display



- Taste Erhöhung Temperatur/Zeit **B1** – durch Drücken/Halten erhöhen Sie die Temperatur oder Zeit




- Taste Erniedrigung Temperatur/Zeit **B2** – durch Drücken/Halten erniedrigen Sie die Temperatur oder Zeit




- Taste Temperatureinstellung **B3** – durch Drücken schalten Sie die Möglichkeit der Grilltemperatureinstellung um (wenn Sie im Regime Zeiteinstellung sind). Mit **B1/B2** stellen Sie die Temperatur in Schritten je 5 °C ein.

Grilltemperatur **B15** – bildet die eingestellte Temperatur im Bereich 80 - 240 °C ab. Im Falle eines aktiven voreingestellten Programms ist der Bereich der Temperatureinstellung laut dem jeweiligen Rohstoff begrenzt. Wenn die eingestellte Temperatur blinkt, wird der Grill auf die jeweilige Temperatur aufgewärmt. Wenn der Grill die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und der Temperaturwert bleibt dauerhaft leuchten.

 – Taste Zeiteinstellung **B4** – durch Drücken aktivieren Sie die Möglichkeit der Zeiteinstellung– der Zeitwert B14 blinkt (eingestellt auf 30 M). Mit den Tasten B1 und B2 ist diese während 3 Sekunden zu ändern. Die Bestätigung der eingestellten Zeit wird durch akustisches Signal und dauerhaftes Leuchten des jeweiligen Wertes signalisiert.

Grillzeit **B14** – bildet die Grillzeit im Bereich 0 - 60 M (Minuten) ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt akustisches Signal. Der Grill wird jedoch weiter heizen.

 – Taste Funktion Temperatursonde **B11** – durch Drücken aktivieren Sie Temperaturmessung von zu zubereitenden Rohstoffen mittels der Temperatursonde. Auf dem Display erscheint die Aufschrift "probe temp", die aktive Funktion signalisiert. Durch wiederholtes Drücken ist die Funktion auszuschalten.

Indikator Sondentemperatur **B12** – bildet Maß der Erreichung der verfolgten Sondentemperatur ab. Wenn alle Felder des Indikators leuchten, wurde die eingestellte Temperatur erreicht, die auf der Position **B13** abgebildet wird.







Eingestellte Sondentemperatur **B13** – bildet die voreingestellte Temperatur ab, die man innerhalb der Lebensmittel mittels der Temperatursonde messen kann (45-75 °C).

Vorsicht

Wenn Sie die Temperatur aus dem aufgewärmten Grill auf eine niedrigere Temperatur einstellen wollen, schalten Sie den Grill aus, öffnen Sie ihn in die Lage 90° und warten Sie, bis die Platten kühler werden. Danach ist dieser wieder einzuschalten und auf die Soll-Temperatur einzustellen (niedriger, als ursprünglich eingestellt und erreicht wurde).

Voreingestellte Programme

Die voreingestellten Programme ermöglichen eine schnellere Zubereitung des gewählten Rohstoffes. Jedes Programm wird auf eine bestimmte voreingestellte Temperatur aktiviert und man kann sie nur in begrenztem Temperaturintervall einstellen. Die Zeit kann man laut eigenem Bedarf manuell einstellen.


Bez.	Schaltfläche	Programm	Bereich der Temperatureinstellung im Rahmen des Programms (°C)	Voreingestellte Temperatur (nach Tastendrücken) (°C)
B5		Gemüse	160 - 210	200
B6		Steak (z.B. Rind-, Schwein-, Hammelfleisch ...)	200 - 240	230
B7		Sandwich/ Hamburger	180 - 240	190
B8		Geflügel	190 - 240	220
B9		Spieß	180 - 230	210
B10		Fisch	190 - 230	210

Empfehlung

- Die Temperaturbereiche sind nur Orientationsbereiche. In Praxis hängt es immer von Art, Zustand, Größe und Qualität des jeweiligen Rohstoffes, sowie Ihrer Präferenz oder Weise des Grillgebrauchs ab (eingestellte Höhe zwischen Platten, Öffnung/Schließung des Grills, ob Sie langsam grillen wollen usw.). Wenn Sie andere Temperaturbereiche für den jeweiligen Rohstoff vorziehen, benutzen Sie Ihre eigene Einstellung. Sie können sich auch mit Zeiten und Temperaturen in den Kochbüchern oder frei verfügbaren Ratschlägen auf Internet inspirieren lassen.
- Dasselbe gilt auch für Grillzeit, die von vielen Faktoren abhängig ist. Die meiste bewegt sich jedoch rund um 5-10 Minuten. Stellen Sie sie also laut Ihren individuellen Bedürfnissen ein. Zugleich ist das gegrillte Gericht optisch zu prüfen und die Zeit ist seinem aktuellen Bratzustand anzupassen.

Schieberegler zur Höheneinstellung zwischen Grillplatten (A4)

Die Höhe kann man in 5 Stufen einstellen, die mit Markierung/Werten bezeichnet sind:

Lage "OPEN"  – aufgesperrt (Platten kann man höhenverstellen)

Lage "LOCK"  – gesperrt (Platten kann man nur in der geschlossenen Lage sperren)

Lage "5" – höchste Stufe der Höheneinstellung

Vorsicht

- Wenn Sie die Höhe zwischen Grillplatten während der Zubereitung einstellen, ist vorsichtig zu verfahren. Der Deckel kann heiß sein. Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen.
- Den geschlossenen Grill (ohne Verwendung der Höheneinstellung) benutzen Sie nur für diejenigen Rohstoffe, die durch das höhere Gewicht der oberen Platte nicht deformiert werden. Wenn Sie knusprige Rohstoffe oder nur eine kleine Menge der Rohstoffe zubereiten, ist es geeignet, die Höhe mindestens auf die Stufe 1 einzustellen.

Taste Deckelarretierung in der Lage ca. 90° / 180°(A3)

Beim Öffnen des Grills befolgen Sie Abb. 3. Der geschlossene Grill gewährt eine schnellere Zubereitung, denn der Rohstoff wird von beiden Grillplatten gleichzeitig aufgewärmt. Im Falle der Öffnung auf 180° erweitern Sie die Größe der Grillfläche auf das Doppelte.

Vorgehensweise der Zubereitung von Gerichten:

1. Schließen Sie den Grill ans el. Netz an und schalten Sie mit dem Schalter **A7** ein.
2. Wählen Sie das Programm oder stellen Sie sofort die Soll-Temperatur ein (wenn Ihnen der Ausgangswert von 200°C nicht entspricht).
3. Lassen Sie die Grillplatten eine Weile ohne eingelegte Lebensmittel aufwärmen.
4. Wenn der Grill Soll-Temperatur erreicht (es ertönt ein akustisches Signal und der Wert **B15** leuchtet), legen Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte (am besten auf ihre Mitte) ein und stellen Sie im Bedarfsfalle die Grillzeit ein (oder grillen Sie mit dem Zeitausgangswert "0 M"). Die Platten können Sie zueinander mit Hilfe des Griffes **A2** mäßig zudrücken oder diese in der erforderlichen Höhe durch Schieberegler **A4** arretieren. Den Grill kann man auch als geöffnet benutzen (Abb.3).
5. Nach dem Zubereitungsende nehmen Sie die Lebensmittel mit dem Holz- oder Kunststoffwerkzeug heraus.
6. Grill ausschalten und vom el. Netz trennen.

WICHTIGE HINWEISE

- Vor dem Gebrauch überzeugen Sie sich immer, dass der Abtropfbehälter **A5** richtig installiert ist.
- Bei der Einstellung der Höhe zwischen den Grillplatten ist der Deckel in die waagrechte Lage manuell auszurichten.
- Während des Grillens berühren Sie nicht die Metallteile des Grills oder der Grillplatten, sowie Temperatursonde, da diese Teile HEISS sind! Besonders darauf achten, dass die Kinder diese Teile nicht berühren!
- Verwenden Sie nur frische oder aufgetaute Lebensmittel (nicht gefrorene) Lebensmittel.
- Metallzangen, Messer oder andere scharfe Metallküchenwerkzeuge nicht benutzen, diese könnten die nicht kohäsive Oberflächenbehandlung der Grillplatten beschädigen.
- Die zu zubereitenden Lebensmittel auf den Grillplatten **A12** nie schneiden!
- Beim Grillgebrauch kommt es manchmal durch die Materialdehnung zum charakteristischen Schall (Knattern). Dies ist ganz normal und stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Temperatursonde

Der Grill ermöglicht die Verwendung einer Temperatursonde **C** zur Kontrolle der inneren Temperatur von zubereiteten Gerichten. Die Sonde ermöglicht eine Messung von voreingestellten (empfohlenen) Werten von 45, 50, 55, 60, 65 und 75 °C. Dies wird mittels 6 Kennzahlen/Felder im Bereich **B12** sichergestellt. Wenn alle 6 Felder abgebildet werden, ist die verfolgte Temperatur **B13** erreicht.

Orientationsstufen Fleischbraten

	Rare (mild, mäßig gebraten)	Medium Rare (mittelgebraten)	Medium (mittelgebraten; mäßig gebraten)	Well done (vollkommen gebraten)
Rind	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Lamm	55 °C	60 °C	65 °C	75 °C
Schwein	aus Gesundheitsgründen empfehlen wir nicht, auf niedrigere Bratstufen zu grillen		65 °C	75 °C
Geflügel			65 °C	75 °C
Fisch	45 °C	50 °C	55 °C	65 °C

Programm	Möglichkeiten der Einstellung der Temperatursonde (°C)
Ohne Programm (Ausgangseinstellung)	45, 50, 55, 60, 65, 75
Gemüse (B5)	45, 50, 55, 60, 65, 75
Steak (B6)	55, 60, 65, 75
Sandwich/Hamburger (B7)	45, 50, 55, 60, 65, 75
Geflügel (B8)	65, 75
Spieß (B9)	45, 50, 55, 60, 65, 75
Fisch (B10)	45, 50, 55, 65

Sondengebrauch:

- 1) Nehmen Sie die Sonde **C** aus Etui **A9** und wickeln Sie die Anschlussleitung aus dem Box **A10** ab.
- 2) Legen Sie den Stecker der Sonde **C1** in die Öffnung zur Einschaltung der Temperatursonde **A8** ein.
- 3) Zur Aktivierung der Funktion drücken Sie die Taste **B11**.
- 4) Sofort nach der Aktivierung blinkt die voreingestellte Temperatur **B13**. Innerhalb von 3 Sekunden können Sie diese mit der Taste **B1/B2** ändern - ihre Einstellung wird durch akustisches Signal indiziert. Im Bedarfsfalle der Temperaturänderung im Grillprozess müssen Sie die Funktion durch wiederholtes Drücken der Taste **B11** ausschalten und wieder einschalten.
- 5) Stechen Sie die Sonde in den zu grillenden Rohstoff ein, der sich am besten dem Rand der Grillplatte näher befindet. Idealerweise schieben Sie ihre ganze Länge in die Mitte des Rohstoffes ein. Wenn der Rohstoff kleiner ist, schieben Sie darin vor allem die Spitze und möglichst viel ihren vorderen Teil hinein, wo sich der Temperatursensor befindet. Wärmen Sie die Sonde durch Berührung der aufgewärmten Grillplatte nicht auf!
- 6) Im Laufe der Erwärmung leuchten kontinuierlich die Indikatoren im Bereich B12 auf. Wenn die verfolgte Temperatur erreicht ist, sind alle 6 Indikatoren abgebildet und es ertönt ein akustisches Signal. Der Grill setzt jedoch in der Erwärmung fort.

Anmerkung

Wenn Sie während der aktiven Funktion den Sondenstecker herausziehen (oder wenn dieser in der Zeit der Aktivierung nicht angeschlossen ist), ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal und auf dem Display bildet sich die Fehlermeldung Er3 ab. Diese kann man durch erneuten Anschluss des Steckers oder Deaktivierung der Sondenfunktion auflösen.

Automatische Ausschaltung

Der Grill weist Funktion einer automatischen Ausschaltung nach 1 Stunde der Nichttätigkeit auf. Nach der jeweiligen Zeit schaltet der Grill aus Sicherheitsgründen ins Standby-Regime aus (begleitet durch unterbrochenes akustisches Signal). Wenn Sie länger grillen wollen, drücken Sie irgendwelche Taste während dieser Zeit.

FEHLERMELDUNGEN

- Er1** – Falsch eingelegte obere Grillplatte; ihre Platzierung überprüfen
- Er2** – Falsch eingelegte untere (auf Grillbasis) Grillplatte; ihre Platzierung überprüfen
- Er3** – Sondenstecker ist nicht richtig angeschlossen, Richtigkeit seines Anschlusses überprüfen
- Er4** – Grill ausschalten und vom el. Netz trennen. Vollkommen abkühlen lassen, sich vergewissern, dass die Grillplatten richtig installiert sind und Grill wieder ans el. Netz anschließen und einschalten.

V. INSTANDHALTUNG

Den Grill erst nach seiner Abkühlung reinigen! Führen Sie die Reinigung regelmäßig nach jedem Gebrauch durch Wischen mit einem weichen, feuchten Tuch durch! Verwenden Sie keine rauen und aggressiven Reinigungsmittel (z.B. scharfe Gegenstände, ätzende Mittel für Rohrreinigung usw.). Verwenden Sie auch keine Druckwaschanlage (z.B. Druckwasseranlage, Dampfreiniger)! Vom Grill eventuelle Fettspuren und Lebensmittelreste beseitigen, die auf den Platten haften, z.B. mit laufendem Kunststoffküchenwerkzeug. Zur einfacheren Reinigung können Sie die Platten aus dem Grillmantel laut Abb. 4 herausnehmen (nicht im Geschirrspüler spülen), die Platten kann man im heißen Wasser mit Saponatzusatz waschen und danach sind diese vollkommen zu trocknen. Oberen und unteren Grillteil (die sich unter den Grillplatten befinden) wischen Sie mit feuchtem Tuch und lassen Sie gründlich abtrocknen. Den Abtropfbehälter A5 nehmen Sie laut Abb. 1 heraus und waschen Sie im warmen Wasser mit Saponatzusatz und trocken wischen (man kann Geschirrspüler benutzen). Wenn die Anschlussleitung und Sonde mit Kabel verschmutzt sind, sind diese mit feuchtem Tuch zu wischen. Es ist normal, dass sich die Farbe der Oberfläche in der Zeit ändert. Diese Änderung ändert jedoch auf keine Weise die Eigenschaften der Oberfläche und stellt keinen Grund zur Reklamation des Gerätes dar!

Aufbewahrung

Vor der Aufbewahrung vergewissern Sie sich, dass die Platten kalt sind. Bewahren Sie den Grill auf einem sicheren und trockenen Ort außerhalb der Kinder und rechtsunfähigen Personen auf. Die Anschlussleitung kann man in den Raum zur Kabelaufwicklung auf der unteren Grillseite aufwickeln.

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

VI. UMWELT



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an (siehe www.elektrowin.cz). Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

VII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Leistungsaufnahme (W)	angegeben auf dem Typenschild des Gerätes
Gewicht (kg) ca.	8,2
Abmessungen ca. (LxTxH) (mm)	410 x 380 x 180
Schutzklasse	I.
Leistungsaufnahme wenn ausgeschaltet < 1 W.	

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten. Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur für die Verwendung im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in

Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln. Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de



VORSICHT: heiße Oberfläche

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyř měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**

Případně další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok viesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamacii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 9/8/2019

e.č.42/2019