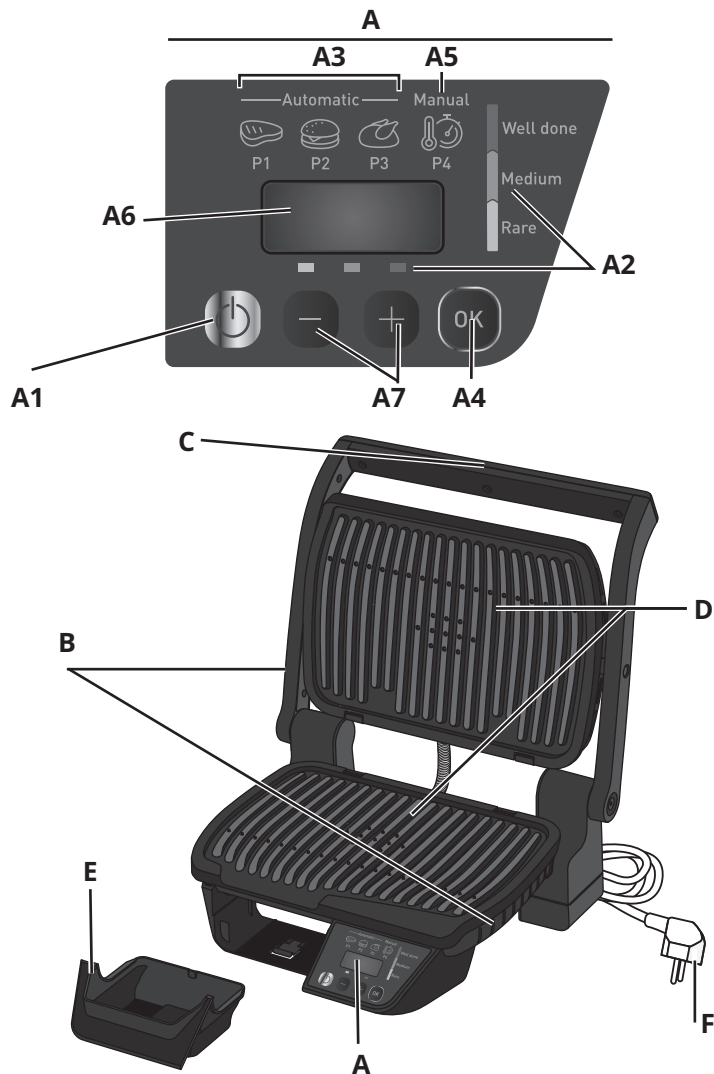


Tefal® OptiGrill



Instructions for use / Bedienungsanleitung /
Mode d'emploi / Gebruiksaanwijzing /
Instrucciones de uso / Instruções de utilização /
Οδηγίες χρήσης / Pokyny k použití /
Návod na použitie / Használati útmutató / Instrucțiuni de
utilizare / Upute za uporabu / Инструкции за употреба /
Instrukcja użytkowania / Naudojimo instrukcija /
Lietošanas instrukcija / Kasutusjuhend /
Інструкція з використання / Інструкція по
експлуатації / Bruksanvisning / Brugsanvisning /
Bruksanvisning / Käyttöohjeet

en
de
fr
nl
es
pt
it
el
cs
sk
hu
ro
bg
hr
sl
sr
bs
pl
lt
lv
et
uk
ru
sv
da
no
fi



Thank you for buying this appliance. Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use. en

Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 For automatic programs : cooking level

A3 3 Automatic cooking programs

A4 OK/START

A5 Manual mode : T° and time adjustable

A6 Monitoring screen

A7 - and + buttons

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Drip tray

F Power cord

Guide of automatic cooking programs



RED MEAT

Select this cooking program if you want to cook red meat.

Yellow : Rare



BURGER

Select this cooking program if you want to cook burgers.

Orange : Medium well



CHICKEN

Select this cooking program if you want to cook poultry.

Red : Well done

Guide of manual cooking programs

Manual



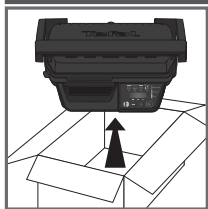
P4

Manual mode:

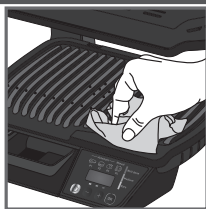
Traditional grill for manual operation with different temperature settings (from 120°C to 270°C) and time.

PREPARING THE APPLIANCE

1 Setting



1



2

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

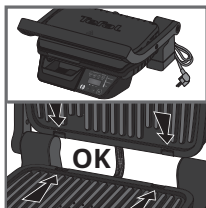
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance and push it completely until "clip"

- Position the up and bottom plates until "clip"

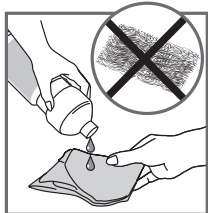


3



4

2 Preparation



5



6

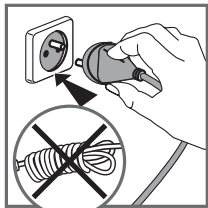
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

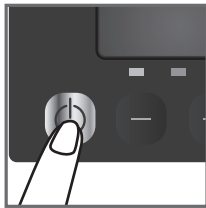
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.



7



8

3a - AUTOMATIC cooking with 3 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9

9 Ensure there is no food between the plates.

3 automatic cooking programs:



Select this cooking program if you want to cook red meat.



Select this cooking program if you want to cook burgers.



Select this cooking program if you want to cook poultry.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food page 12.



10



11

10 Press ON/OFF.

11 Press the "-" and "+" buttons until you reach the desired program (P1, P2, P3). **Ensure that there is no food inside the grill.**

12 When you have selected the wishing one then press the « OK/START » button.

NB: if you have selected the wrong program, return to stage 8.

13 The selected program stays displayed at the top of the screen.

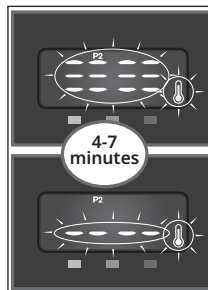
The appliance begins to preheat. The preheating phase is indicating on the screen by thermometer flashes, and by 3 lines moving up and down.

You must wait until the end of preheating. before opening the grill and adding food to it. Wait for 4-7 minutes.

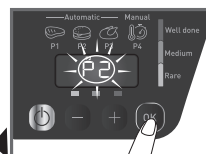
14 When the pre-heating is complete, a melody is displayed with the follow screen : the thermometer stop flashing. The thermometer light stays on during all the cooking process to indicate that the appliance is heating and hot.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

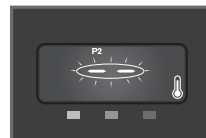
On pictograms, the example taken is « P2 ».



13

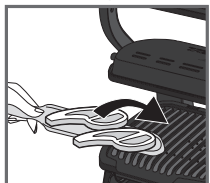


12



14

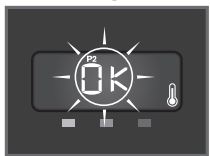
Cooking



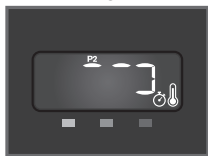
15



16



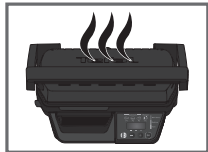
17



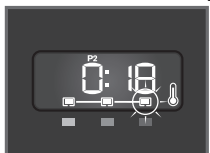
18



19



20



21



22



23

15-16 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate. Close the appliance to start the cooking cycle.

17 **Note:** for thinly-cut food, after close the device, the button « OK » is blinking. Press « OK » to enable the appliance to recognize the food to be cooked and launch the cooking program.

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

18 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

19 The display shows the cooking time required until the desired cooking level. The indicator "Rare" is flashing to indicate that the rare cooking level is in progress.

Note: To see the time of cooking related to every cooking level, navigate with the "-" and "+" buttons

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

20 For each reached level of cooking, a beep is heard and the indicator becomes lighted fixed once the level of cooking is reached (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

A beep sound with several long beeps and counting time at 0:00 indicates the desired level of cooking you have chosen is reached.

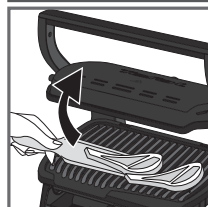
21 If food is left in the grill, the time is continued until it reaches the well-cooked level. The light cooking indicator blinks until it is reached and the indicator "Remove the food" displayed visible in the left of the screen.

Open the appliance and remove food when the desired cooking level is reached. The well done cooking level indicator becomes fixed and you hear a bip once it is reached,

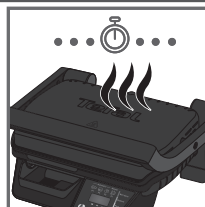
22-23 Close the grill. The control panel changes to "Program selection" with P1 blinking. Restart to n°9 for a new cooking cycle in automatic mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

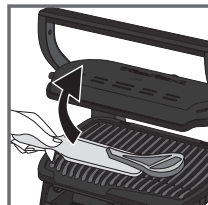
Comments



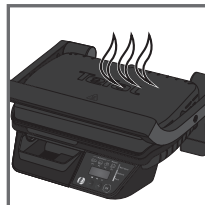
24



25



26



27

Second cooking

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (starting from point 9 in automatic mode or point 28) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button to start preheating. The preheat indicator (thermometer + bar graph) flashes throughout the preheating phase. You must wait until the thermometer and 3 lines stop flashing, before opening the grill and adding food to it. Wait a few minutes. This step is mandatory even if the device seems hot.
4. When the preheating is complete, a beep sounds, the thermometer and 3 lines stop flashing. The thermometer remains on during cooking to indicate that the appliance is heating up.
5. After the preheating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.
- Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the preheating to effectively function.
- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



en

3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:



If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. This manual mode includes temperature control of 10 °C, from 120 °C to 270 °C.

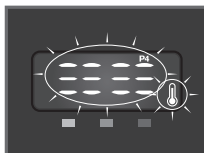
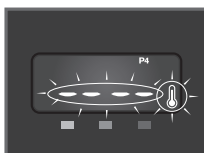
If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 12.



28



29



30



Cooking



31



32

28 Press the "-" and "+" buttons to select program P4. When the P4 program is reached, press the "OK / START" button.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

Press the "-" and "+" buttons to select the cooking temperature. Confirm by pressing "OK / START".

29 Press the "-" and "+" buttons to select the Timing. Confirm by pressing "OK / START".

Note: You can start the heating with time at 0:00. You can change the Timing at any time using "-" and "+".

If there is no food in the grill, preheating begins. The preheating indicator (thermometer + bar graph) flashes throughout the preheating phase.

Warning: Even when the timer is on 0:00, the appliance continues to preheat.

Wait for 4-7 minutes. If you have placed food in the Grill, cooking starts directly, as well as the countdown of the selected time.

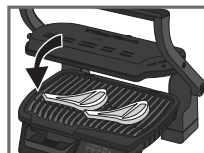
Otherwise, you must wait until the thermometer and 3 lines stop flashing, before opening the grill and adding food.

30 When the pre-heating is complete a melody is displayed, the thermometer and the 3 lines stop flashing, the timing falshing. The thermometer remains on during the cooking to indicate that the appliance is heating up

31 - 32 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate

Comments: if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

Cooking



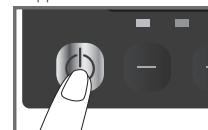
33



34



35



36

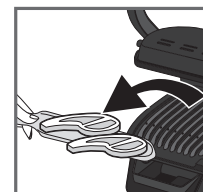
Comments



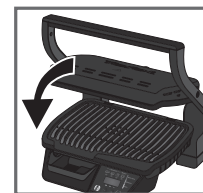
37



38



39



40

37 Note: You can change the T ° and the Timing at any time by using "-" and "+" when displayed on the screen.

Regularly check the cooking by opening lightly the grill.

Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

Warning: Even when the timer is on 0:00, the appliance continues to heat.

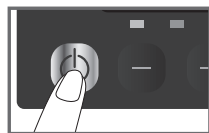
38 - 39 Open the appliance and remove your food when the desired cooking is got.

40 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

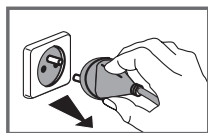
Restart to n°28 for a new cooking cycle in manual mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

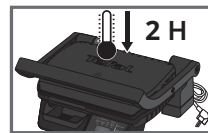
4 Cooling



41

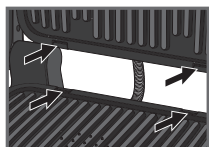


42



43

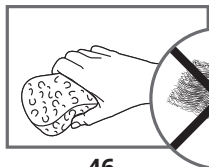
5 Cleaning and maintenance



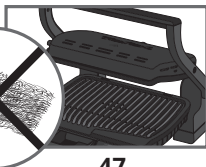
44



45



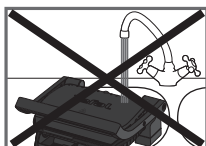
46



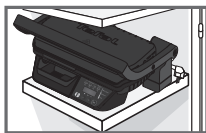
47



48



49



50

41 Press the on/off button to turn off the appliance.

42 Unplug grill from wall outlet.

43 Allow to cool for at least 2 hours. To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

44 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

45 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

46 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

47 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

48 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

49 Always make sure grill is clean and dry before storing.

50 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Trooble shooting

Problem	Cause	Solution
The screen switches to: visual display with Err + BIP BIP 	Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The manual mode is automatically activated.	- Choose the temperature setting by pressing "+" and "-" buttons and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Temperature can be adjusted by "+" and "-" buttons. - Switch off and open completely the appliance, remove the food, close the appliance properly, select a cooking program and press OK. Wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).
The screen switches to: visual display with Err + BIP BIP 	Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.	Allow to cook, but you must monitor the cooking because it is in manual mode. Temperature can be adjusted by button. or Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, and wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix). Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.
Er07 à Er10	The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of preheating or keep warm. Appliance failure.	Unplug the product and contact your customer service.
The display remains on the preheating with picto waitfood 	Your food is thicker than 1,5 inches.	Food must not be thicker than 1,5 inches. Completely open the grill then close it.
The display shows "OK" 	You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the "OK/START" button.
Er01 to Er06	Appliance failure : Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON. If the problem persists, contact your Customer service.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level		
	Rare	Medium well	Well-done
 Red meat	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Poultry			X

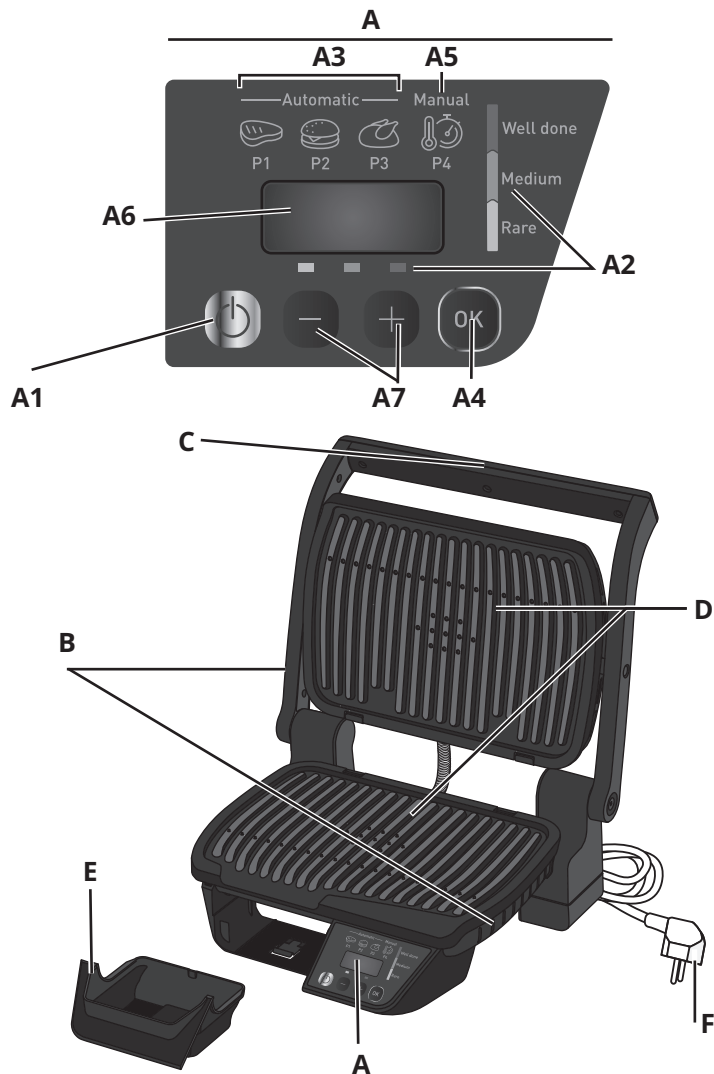
Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches		medium
	Burger: (after pre-cooking the meat)		medium
Meat & Poultry	Marinated chicken breast		well done
	Duck breast		rare
Manual mode	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)	Manual  P4	temperatures control of 10 ° C, from 120 ° C to 270 ° C.

Manual Mode in Grill position

en

	from 180°C to 195°C	from 220°C to 235°C	from 255°C to 275°C
POTATOES	x		
ZUCCHINI / SQUASH			x
EGGPLANT		x	
TOMATOES			x
ASPARAGUS			x
MUSHROOMS			x
ONIONS		x	
BROCOLI	x		
BABY CARROTS	x		
FENNEL		x	
SWEET POTATOES	x		
APPLE SLICES		x	
PINEAPPLE		x	
PEACH		x	



Bitte lesen Sie die Broschüre „Gebrauchs- und Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

Beschreibung

A Bedienfeld

A1 Ein/Aus-Taste

A2 Für automatische Programme:
Garstufenauswahl

A3 3 automatische Programme

A4 OK/START

A5 Manueller Modus: Temperatur- und
Garzeiteinstellung

A6 Display

A7 - und + Taste

B Haupteinheit

C Griff

D Grillplatten

E Fettauffangschale

F Netzkabel

Erklärung der automatischen Grillprogramme



ROTES FLEISCH

Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten.

Gelb: Blutig



BURGER

Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Burger grillen möchten.

Orange: Halb durch



GEFLÜGEL

Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten.

Rot: Durchgebraten

Erklärung der manuellen Grillprogramme

Manual

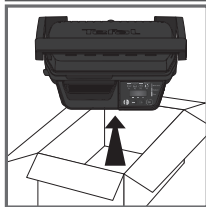


P4

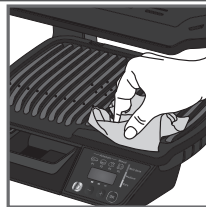
Manueller Modus:
Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit verschiedenen Temperatur- (von 120 °C bis 270 °C) und Garzeiteinstellungen.

VORBEREITUNG DES GERÄTS

1 Zusammenbau



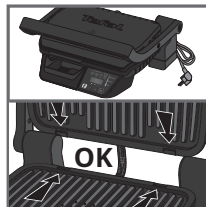
1



2

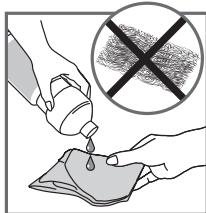


3



4

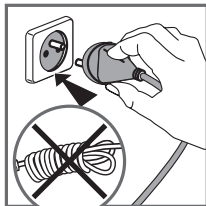
2 Vorbereitung



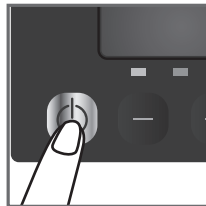
5



6



7



8

1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör aus dem Inneren und von der Außenseite des Geräts.

2 Reinigen Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Spülen und trocknen Sie die Platten anschließend gründlich ab.

3-4 Bringen Sie die abnehmbare Fettaufschale an der Vorderseite des Geräts an, sodass sie hörbar einrastet.

Bringen Sie die obere und untere Platte an, sodass sie hörbar einrasten.

5 Um optimale Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Küchentuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihalt-Wirkung zu verbessern.

Vergewissern Sie sich, dass die untere und die obere Grillplatte korrekt im Gerät positioniert sind, bevor Sie das Gerät vorheizen.

6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch.

7 Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. (beachten Sie, dass das Kabel komplett abgewickelt sein muss).

8 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.



3a - AUTOMATISCHER Betrieb mit 3 automatischen Programmen

Automatischer Betrieb - wählen Sie zunächst ein Programm sowie Vorheizen:

9



9 Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut im Gerät befindet

3 automatische Grillprogramme:



Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten.



Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Burger grillen möchten.



Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 24.



10



11

10 Drücken Sie EIN/AUS.

11 Drücken Sie „-“ bzw. „+“, bis das gewünschte Programm (P1, P2, P3) angezeigt wird. **Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut im Gerät befindet.**

12 Betätigen Sie nach Auswählen des gewünschten Programms die „OK/START“-Taste.

Hinweis: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 8.

13 Das ausgewählte Programm wird weiterhin im oberen Teil des Bildschirms angezeigt.

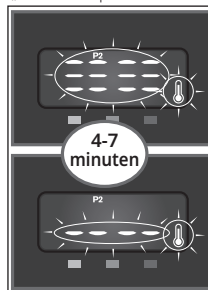
Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Die Vorheizphase wird auf dem Bildschirm durch das Blinken des Thermometers und durch 3 sich auf- und abbewegende Linien angezeigt.

Sie müssen warten, bis das Vorheizen beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Lebensmittel hineinlegen können. Warten Sie 4 bis 7 Minuten.

14 Wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist, erklingt eine Melodie und auf dem Bildschirm wird Folgendes angezeigt: Das Thermometer und die 3 Linien blinken nicht mehr. Die Thermometeranzeige leuchtet während des gesamten Garvorgangs, um anzuzeigen, dass das Gerät heizt und heiß ist.

Hinweis: Am Ende des Vorheizvorgangs schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

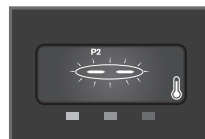
Auf den Piktogrammen wird „P2“ als Beispiel verwendet.



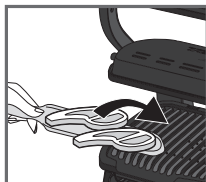
13



12



14



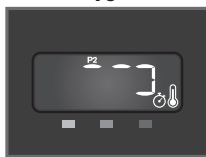
15



16



17



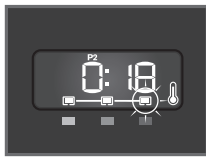
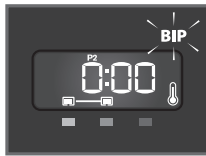
18



19



20



21



22



23

15-16 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten. Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten.

17 **Hinweis:** Bei dünn geschnittenem Grillgut blinkt die „OK“-Taste nach Schließen des Geräts. Betätigen Sie die „OK“-Taste, damit das Gerät mit der Erkennung des Grillguts beginnen und anschließend das entsprechende Grillprogramm starten kann.

Hinweis: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

18 Das Gerät passt den Grillvorgang (Garzeit und Temperatur) automatisch an die Dicke und Menge des Grillguts an.

19 Auf dem Display wird die bis zum Erreichen der gewünschten Garstufe verbleibende Garzeit angezeigt. Die Anzeige „Rare/Blutig“ blinkt, um anzuzeigen, dass diese Garstufe gewählt ist.

Hinweis: Um die Garzeit für jeden Gargrad anzuzeigen, navigieren Sie mit den Tasten „-“ und „+“ Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Garergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft des Grillguts variieren kann.

20 Bei jeder erreichten Garstufe ist ein Signalton zu hören und die Anzeige leuchtet durchgehend (während des Garvorgangs sollten Sie den Grill nicht öffnen und die Lebensmittel nicht bewegen, um die besten Ergebnisse zu erzielen).

Ein Signalton, der aus mehreren langen Pieptönen besteht, und eine Zeitanzeige von 0:00 bedeuten, dass die gewünschte Garstufe, die Sie zu Beginn des Garvorgangs ausgewählt haben, erreicht ist.

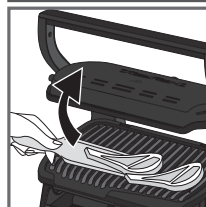
21 Wenn Lebensmittel im Grill verbleiben, verlängert sich die Zeit, bis sie den Grad „Durchgebraten“ erreicht haben. Die Warmhalteanzeige blinkt, bis er erreicht wird, und die Anzeige „Lebensmittel entnehmen“ wird auf der linken Seite des Bildschirms angezeigt.

Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Lebensmittel, sobald der gewünschte Gargrad erreicht ist. Die Anzeige für den Gargrad „Durchgebraten“ leuchtet durchgehend und Sie hören einen Signalton, sobald dieser Gargrad erreicht ist.

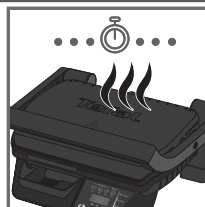
22-23 Sluit de grill. Het bedieningspaneel verandert in „Programmaselectie“ en P1 knippert. Start opnieuw vanaf stap 9 voor een nieuwe bakcyclus in de automatische modus.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

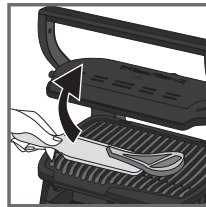
Hinweise



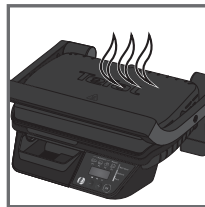
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Wenn Sie das Grillgut nach verschiedenen persönlichen Vorlieben zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Speisen vom Grill, sobald diese die gewünschte Garstufe erreicht haben. Schließen Sie anschließend wieder den Grill, um das Grillen der anderen Speisen fortzusetzen. Das Programm setzt seinen Grillvorgang fort, bis es die Garstufe „well done/durchgebraten“ erreicht.

27 Warmhaltefunktion

Nach Erreichen der Garstufe „well done/durchgebraten“ wird automatisch die Warmhaltefunktion aktiviert. Wenn sich noch Grillgut auf dem Grill befinden, gart dieses weiter, während die Grillplatten abkühlen.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Zubereiten weiterer Lebensmittel

Weitere Lebensmittel grillen

Wenn Sie weitere Lebensmittel grillen möchten, heizen Sie das Gerät wieder vor (wie beschrieben ab Schritt Nr. 9 für automatischen Modus bzw. Schritt Nr. 25), selbst wenn Sie die gleiche Art von Lebensmitteln grillen möchten.

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm. (Dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten.)
3. Betätigen Sie die „OK“-Taste, um das Vorheizen zu starten. Die Vorheiz-Anzeigen (Thermometer + Strichzeilen) blinken während des Vorheizens. Sie müssen warten, bis das Thermometer und die 3 Strichzeilen aufhören zu blinken und das Symbol für „Grillgut auflegen“ angezeigt wird, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut auflegen. Warten Sie einige Minuten. Dies ist unbedingt nötig, auch wenn das Gerät bereits heiß zu sein scheint.
4. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, das Thermometer und die 3 Strichzeilen hören auf zu blinken und das Symbol für „Grillgut auflegen“ wird angezeigt. Das Thermometer wird während des gesamten Grillvorgangs kontinuierlich angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass das Gerät in Betrieb und heiß ist.
5. Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf.

Wichtig:

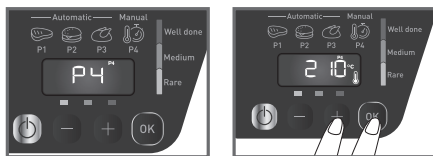
- Beachten Sie bitte, dass Sie das Gerät für jeden neuen Grillvorgang vorheizen müssen. Denken Sie daran, den Grill ohne Grillgut stets geschlossen zu halten, damit das Vorheizen effizient funktionieren kann.
 - Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut auflegen.
- Hinweis:** Wenn unmittelbar nach Ende des vorherigen Grillvorgangs vorgeheizt wird, reduziert sich die Dauer des Vorheizens.

3b - MANUELLER Modus

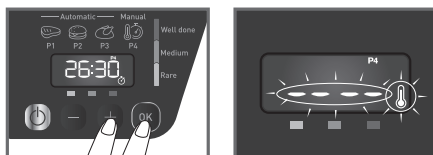
Manueller Modus - wählen Sie zunächst eine Temperatur und Vorheizen:

Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, können Sie die Garzeit manuell kontrollieren. Im manuellen Modus können Sie eine Temperatur von 10 °C sowie zwischen 120 °C und 270 °C wählen.

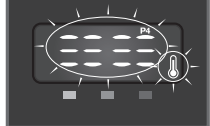
Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 24.



28



29



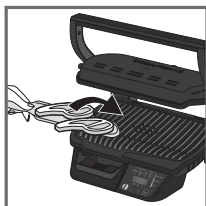
30



Cooking



31



32

28 Drücken Sie „-“ bzw. „+“, um Programm P4 zu wählen. Sobald P4 angezeigt wird, drücken Sie auf die „OK/START“-Taste.

Hinweis: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 8.

Drücken Sie „-“ bzw. „+“, um die Temperatur zu wählen, und bestätigen Sie mit „OK/START“.

29 Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die Zeit auszuwählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit „OK/START“.

Hinweis: Sie können den Heizvorgang mit der Zeit 0:00 starten. Sie können die Garzeit jederzeit mit „-“ und „+“ ändern.

Wenn sich keine Lebensmittel im Grill befinden, beginnt die Vorheizphase. Die Vorheizanzeige (Thermometer + Balkendiagramm) blinkt während der gesamten Vorheizphase.

Warnung: Auch wenn die Zeitschaltuhr auf 0:00 steht, wird das Gerät weiter vorgeheizt.

Warten Sie 4 bis 7 Minuten. Nachdem Sie Lebensmittel in den Grill gelegt haben, beginnt sofort der Garvorgang und der Countdown mit der ausgewählten Zeit.

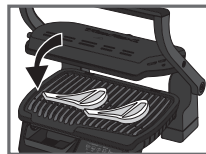
Andernfalls müssen Sie warten, bis das Thermometer und die 3 Linien aufhören zu blinken, bevor Sie den Grill öffnen und Lebensmittel hineinlegen.

30 Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, ist eine Melodie zu hören, das Thermometer und die 3 Zeilen blinken nicht mehr und die Zeit blinkt. Das Thermometer bleibt während des Garvorgangs eingeblendet, um anzuzeigen, dass das Gerät aufgeheizt wird

31 - 32 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

Hinweis: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

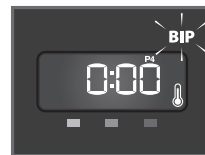
Grillen



33



34



35

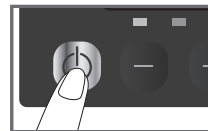
33 Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten.

Hinweis: Schließen Sie bei sehr dünnem Grillgut das Gerät und warten Sie, bis auf dem Display „OK“ angezeigt wird. Bestätigen Sie mit „OK“, damit das Gerät mit der Erkennung des Grillguts beginnen und anschließend das entsprechende Grillprogramm starten kann.

34 Auf dem Display werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.

35 Auch wenn die Zeitschaltuhr auf 0:00 steht, wird das Gerät weiter aufgeheizt.

36 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.



36

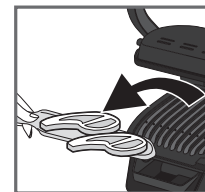
Hinweise



37



38



39

37 **Hinweis:** Sie können die Temperatur und die Zeit jederzeit ändern, indem Sie auf dem Bildschirm die Tasten „-“ und „+“ verwenden.

Prüfen Sie regelmäßig den Garvorgang, indem Sie den Grill leicht öffnen.

Bitte beachten Sie, dass es normal ist, dass die Garergebnisse je nach Art, Qualität und Herkunft der Lebensmittel variieren.

Achtung: Auch wenn die Zeitschaltuhr auf 0:00 steht, wird das Gerät weiter aufgeheizt.

38 - 39 Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist.

40 Schließen Sie das Gerät ohne Grillgut auf den Grillplatten. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus.

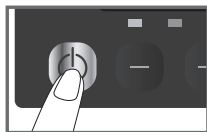
Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 28, um einen weiteren Grillvorgang im manuellen Modus zu starten.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

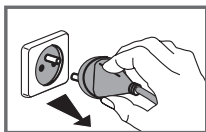


40

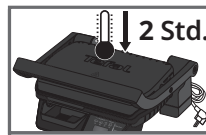
4 Abkühlen



41

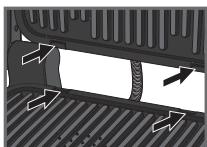


42



43

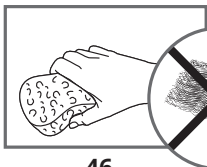
5 Reinigung und Instandhaltung



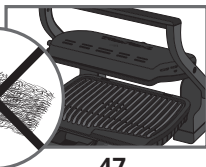
44



45



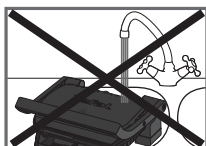
46



47



48



49



50

41 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

42 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

43 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang abkühlen.

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen, um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden.

44 Lösen und entfernen Sie vor dem Reinigen die Platten, um Beschädigungen an der Grilloberfläche zu vermeiden. Die Fettauffangschale und die Grillplatten sind spülmaschinenfest.

45 Das Gerät und sein Netzkabel können nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente sowie sichtbare und zugängliche Teile sollten nach dem Entfernen der Platten nicht gereinigt werden. Wenn sie sehr verschmutzt sind, warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, und reinigen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch. Wenn Sie die Grillplatten nicht in einer Geschirrspülmaschine reinigen möchten, können Sie sie mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel abwaschen und dann gründlich mit Wasser abspülen, um alle Spülmittelrückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Platten sorgfältig mit einem Papiertuch ab.

46 Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel zum Reinigen Ihres Grills. Verwenden Sie nur Nylon- oder nichtmetallische Pads.

Entleeren Sie die Fettauffangschale und waschen Sie sie in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel ab. Trocknen Sie die Schale anschließend gründlich mit einem Papiertuch ab.

47 Wischen Sie die Grillabdeckung mit einem warmen, nassen Schwamm sauber und trocknen Sie die Abdeckung mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

48 Tauchen Sie die Haupteinheit des Grills nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

49 Vergewissern Sie sich stets, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn einlagern.

50 Alle anderen Instandhaltungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Fehlersuche und -behebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Auf dem Display wird „Err“ angezeigt und Signalton ertönt	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt. Das Gerät wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang gestartet, wobei sich bereits Grillgut im Gerät befand. Manueller Modus wird automatisch aktiviert.	- Temperatureinstellung durch Drücken von „+“ bzw. „-“ wählen, dann OK drücken. Lebensmittel garen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). Temperatur lässt sich mithilfe von „+“ bzw. „-“ wählen. - Schalten Sie das Gerät aus und öffnen Sie es vollständig, entnehmen Sie das Grillgut, schließen Sie das Gerät wieder, wählen Sie ein Grillprogramm und drücken Sie OK. Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheiz-Anzeigen leuchten durchgehend).
Auf dem Display wird „Err“ angezeigt und Signalton ertönt	Vorheizen war nicht vollständig abgeschlossen. Grill wurde geöffnet und Grillgut aufgelegt, bevor Vorheizen abgeschlossen war.	Grillvorgang ablaufen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen, da sich das Gerät im manuellen Modus befindet. Temperatur lässt sich mithilfe von Taste wählen, oder Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie das Grillgut. Schließen Sie das Gerät wieder und warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheiz-Anzeigen leuchten dauerhaft). Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein.
Er07 bis Er10	Das Gerät war während des Grillens zu lange geöffnet. Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv. Geräteausfall.	Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Auf dem Display werden dauerhaft die Vorheiz-Anzeigen sowie das Symbol für „Grillgut aufliegen“	Ihr Grillgut ist dicker als 3,8 cm.	Das Grillgut darf nicht dicker als 3,8 cm sein. Grill vollständig öffnen und wieder schließen.
Auf dem Display wird „OK“ angezeigt.	Sie haben den Grill zum Aufliegen des Grillguts nicht vollständig geöffnet. Grillgut wird nicht erkannt. Die Dicke des Grillguts ist zu dünn, „OK“ blinkt.	Start des Grillvorgangs durch Drücken der „OK/START“-Taste bestätigen.
Er01 bis Er06	Geräteausfall: Gerät wird in einem zu kalten Zimmer aufbewahrt oder benutzt. Gerät überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillguts variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft. Gleichmaßen muss die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden; sie können kein Grillgut grillen, das dicker als 4 cm ist.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

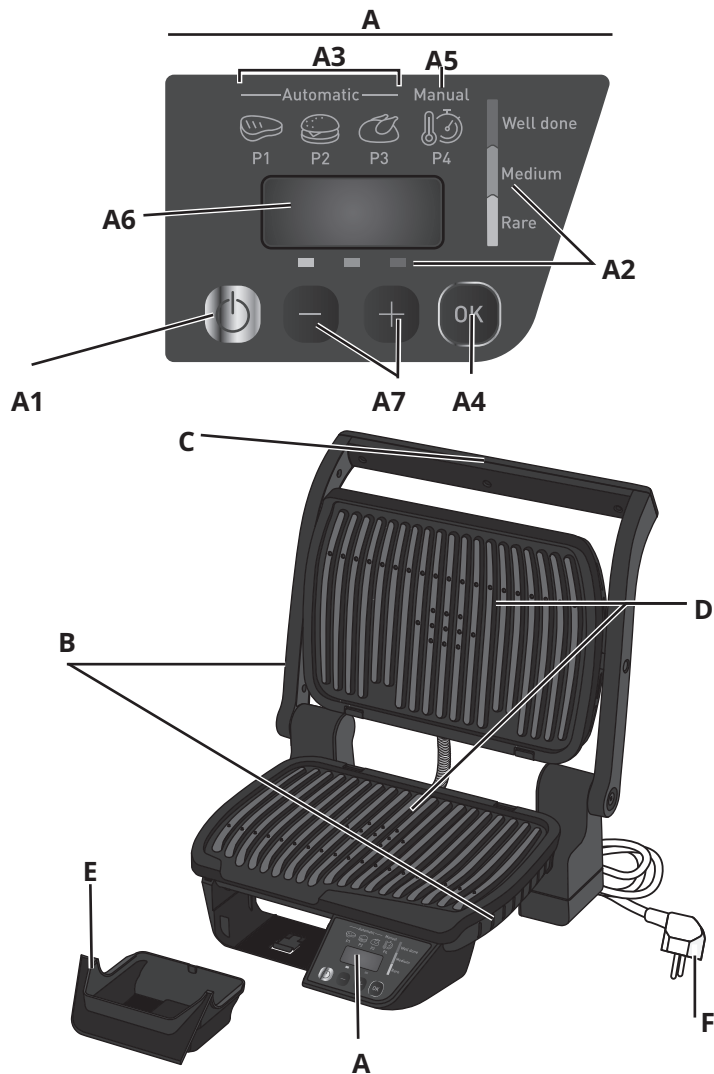
Spezielles Programm	Garstufe		
	Rare/Blutig	Medium well/ Halbdurch	Well-done/ Durchgebraten
 Rotes Fleisch	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Geflügel			X

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

Grillgut		Grillprogramm	Garstufe
Brot Fleisch und Geflügel	Bratscheiben, getoastete Sandwiches		medium/halbdurch
	Burger: (nach Vorbraten des Fleisches)		medium/halbdurch
	Marinierte Hühnerbrust		well done/durchgebraten
	Entenbrust		rare/blutig
Manueller Modus	Gegrilltes Gemüse und Obst (muss die gleiche Form und Dicke haben)	Manual  P4	temperatur 10 °C, zwischen 120 °C und 270 °C.

Manueller Modus in Grill-Position

	180°C BIS 195°C	220°C BIS 235°C	255°C BIS 275°C
KARTOFFELN	x		
ZUCCHINI/KÜRBIS			x
AUGERGINE		x	
TOMATEN			x
SPARGEL			x
PILZE			x
ZWIEBELN		x	
BROKKOLI	x		
MINI-KAROTTEN	x		
FENCHEL		x	
SÜBKARTOFFEL	x		
APFEL (SCHEIBEN)		x	
ANANAS		x	
PFIRSICH		x	



Veillez lire attentivement le livret “Consignes de sécurité et d’utilisation” avant la première utilisation.

fr

Description

A Panneau de contrôle

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Pour les programmes automatiques :
Réglages du niveau de cuisson

A3 3 programmes de cuisson automatiques

A4 OK/DÉMARRER

A5 Mode manuel : Réglage de la durée et de la température

A6 Écran de contrôle

A7 Boutons - et +

B Boîtier

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Bac de récupération des graisses

F Cordon d'alimentation

Guide des programmes de cuisson automatiques



VIANDE ROUGE

Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la viande rouge.

Jaune : Saignant



HAMBURGER

Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire des hamburgers.

Orange : A point



POULET

Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la volaille.

Rouge : Bien cuit

Guide des programmes de cuisson manuels

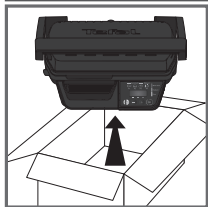
Manual



Mode manuel :
Gril traditionnel pour utilisation manuelle avec différents réglages de température (de 120 °C à 270 °C) et de durée.

PRÉPARER L'APPAREIL

1 Réglages



1



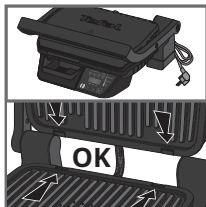
2

1 Enlevez tous les éléments d'emballage, autocollants et accessoires de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

2 Avant la première utilisation, nettoyez intégralement les plaques avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les intégralement.



3



4

3-4 Insérez le bac de récupération des graisses dans le devant de l'appareil et enfoncez-le complètement jusqu'à ce qu'il y ait un déclic.

- Assemblez les plaques inférieure et supérieure jusqu'à ce qu'il y ait un déclic.

2 Préparation



5



6

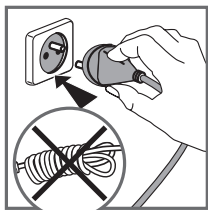
5 Pour des résultats optimaux, vous devez essuyer les plaques de cuisson avec du papier essuie-tout trempé dans un peu d'huile de cuisson pour renforcer leur anti-adhésivité.

Vérifiez que les plaques de cuisson inférieure et supérieure soient correctement positionnées dans l'appareil avant de démarrer la phase de préchauffage.

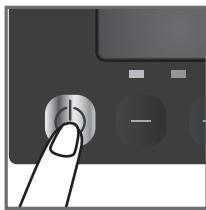
6 Enlevez tout excès d'huile avec du papier essuie-tout propre.

7 Branchez l'appareil dans une prise électrique (Le cordon d'alimentation doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



7



8

3a - Cuisson AUTOMATIQUE avec 3 programmes de cuisson

Cuisson automatique - sélectionnez un programme et préchauffez avant la cuisson :



9

9 Vérifiez qu'il n'y ait pas d'aliments entre les plaques.

3 programmes de cuisson automatiques:



Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la viande rouge.

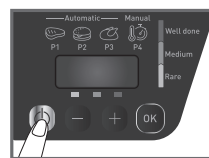


Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire des hamburgers.



Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la volaille.

Si vous n'êtes pas sûr du mode de cuisson à utiliser pour des aliments non listés ci-avant, consultez le « Tableau de cuisson des aliments hors programme » à la page 36.



10



11

10 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

11 Appuyez sur les boutons « - » et « + » jusqu'à atteindre le programme désiré (P1, P2, P3). **Vérifiez qu'il n'y ait pas d'aliment dans le grill.**

12 Après avoir sélectionné le programme désiré, appuyez sur le bouton « OK/START ».

Remarque : Si vous avez sélectionné le mauvais programme, retournez à l'étape 8.

13 Le programme sélectionné reste affiché en haut de l'écran.

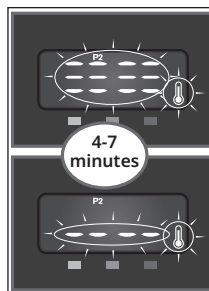
L'appareil commence à préchauffer. La phase de préchauffage est indiquée sur l'écran par un thermomètre clignotant et par 3 lignes montantes et descendantes.

Vous devez attendre la fin du préchauffage avant d'ouvrir le grill et de mettre des aliments dedans. Faites chauffer 4 à 7 minutes.

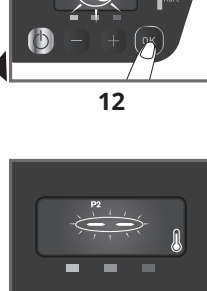
14 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche une mélodie avec les éléments suivants : le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter. Le thermomètre reste affiché pendant toute la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe et qu'il est chaud.

Remarque : À la fin du préchauffage, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité l'éteint.

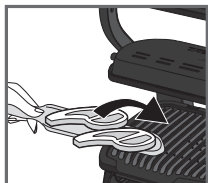
Sur les illustrations, l'exemple fourni est « P2 »



13



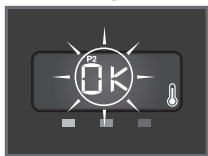
14



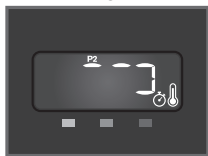
15



16



17



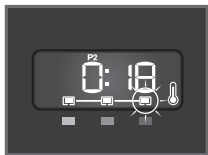
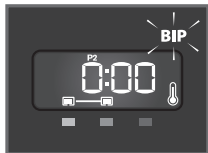
18



19



20



21



22



23

15-16 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrez le gril et placez les aliments sur la plaque de cuisson. Fermez l'appareil et démarrez la cuisson.

17 **Remarque :** Pour les aliments finement coupés, le bouton « OK » clignote après que vous ayez refermé l'appareil. Appuyez sur « OK » pour permettre à l'appareil d'identifier les aliments à cuire et de démarrer le programme de cuisson.

Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteint automatiquement.

18 L'appareil règle automatiquement le cycle de cuisson (durée et température) en fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments.

19 L'écran affiche la durée de cuisson requise pour atteindre le niveau de cuisson désiré. L'indicateur « Saignant » clignote pour indiquer que le niveau de cuisson saignant est en cours.

Remarque : Pour afficher la durée de cuisson attribuée à chaque niveau de cuisson, veuillez naviguer en appuyant sur les boutons «+» et «-».

Veuillez noter qu'il est normal que le résultat de cuisson varie selon le type, la qualité et l'origine des aliments, c'est notamment le cas pour la viande.

20 Pour chaque niveau de cuisson atteint, un bip retentit et l'indicateur correspondant reste affiché sans clignoter (pour une cuisson optimale, n'ouvrez pas et ne bougez pas vos aliments pendant la cuisson).

Quand plusieurs bips longs retentissent et que le décompte de la durée affiche « 0:00 », cela indique que le niveau de cuisson que vous avez sélectionné est atteint.

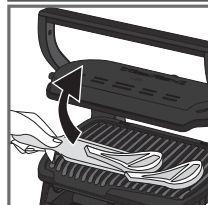
21 Si les aliments restent dans le gril, la durée augmente jusqu'à ce qu'ils atteignent le niveau de cuisson « Bien cuit ». L'indicateur lumineux de cuisson clignote jusqu'à ce que ce niveau soit atteint et l'indicateur « Retirer les aliments » s'affiche à gauche, dans l'écran.

Ouvrez l'appareil et retirez les aliments quand le niveau de cuisson désiré est atteint. Quand l'indicateur du niveau de cuisson « Bien cuit » reste affiché sans clignoter et que l'appareil bipé une fois, cela indique que ce niveau de cuisson est atteint.

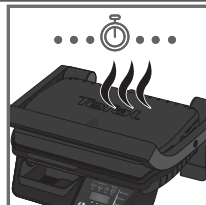
22-23 Fermez le gril. Le panneau de contrôle bascule dans la sélection du programme et « P1 » clignote. Recommencez à partir de l'étape 9 pour effectuer un nouveau cycle de cuisson dans le mode automatique.

Remarque : Le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil si aucun programme n'est sélectionné.

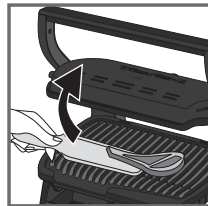
Remarques



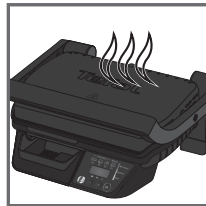
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Pour cuire des aliments selon différentes préférences gustatives, ouvrez le gril et retirez des aliments quand ils ont atteint le niveau de cuisson désiré, puis refermez le gril et poursuivez la cuisson des autres aliments. Le programme de cuisson se poursuit jusqu'au niveau de cuisson « Bien cuit ».

27 Fonction maintenir chaud

L'appareil reste allumé automatiquement pour maintenir les aliments chauds après avoir atteint le niveau « Bien cuit ». Si des aliments restent sur le gril, ils continuent de cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson.

Remarque : le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil après une certaine durée.

Deuxième cuisson

Cuire d'autres aliments

Si vous voulez cuire une deuxième fournée d'aliments, préchauffez à nouveau l'appareil (commencez à partir de l'étape 9 dans le mode automatique ou de l'étape 24), même si vous voulez cuire le même type d'aliments.

Cuire une autre fournée d'aliments :

Après avoir terminé une première fournée d'aliments :

1. Vérifiez que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments dedans.
2. Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez d'utiliser le même mode de cuisson que pour la fournée précédente).
3. Appuyez sur « OK » pour démarrer le préchauffage. L'indicateur de préchauffage (thermomètre + lignes) clignote pendant toute la phase de préchauffage. Vous devez attendre que le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter et que l'indicateur « Ajouter des aliments » s'affiche pour ouvrir le gril et mettre des aliments dedans. Attendez quelques minutes. Cette étape est obligatoire même si l'appareil semble chaud.
4. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil bipé, le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter et l'indicateur « Ajouter des aliments » s'affiche. Le thermomètre reste affiché pendant la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe.
5. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrez le gril et placez les aliments dans l'appareil.

Important :

- Veuillez noter que pour toute nouvelle fournée d'aliments, la phase de préchauffage est obligatoire. Pensez à toujours laisser le gril fermé sans aliment à l'intérieur pour que le préchauffage soit efficace.
- Puis attendez la fin du préchauffage avant d'ouvrir le gril et de mettre les aliments dedans.

Remarque : Si le nouveau cycle de préchauffage est effectué immédiatement après la fin du cycle précédent, la durée de préchauffage sera réduite.

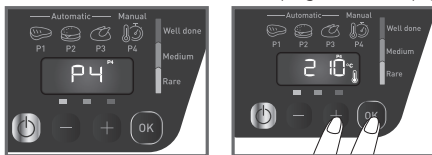
3b - Cuisson MANUELLE dans le mode manuel

Cuisson manuelle - sélectionnez une température et préchauffez avant la cuisson :

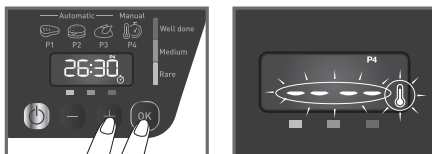


Si vous sélectionnez le mode manuel, vous pouvez régler manuellement la durée de cuisson. Le mode manuel permet de régler la température par incrément de 10 °C entre 120 °C et 270 °C.

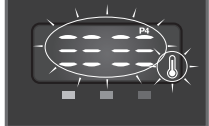
Si vous n'êtes pas sûr du mode de cuisson à utiliser pour des aliments non listés ci-avant, consultez le « Tableau de cuisson des aliments hors programme » à la page 36.



28



29



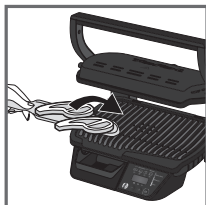
30



Cooking



31



32

28 Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour sélectionner le programme P4, puis appuyez sur le bouton « OK/START ».

Remarque : Si vous avez sélectionné le mauvais programme, retournez à l'étape 8.

Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour régler la température de cuisson, puis confirmer en appuyant sur « OK/START ».

29 Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour régler la durée de cuisson. Confirmez en appuyant sur « OK/START ».

Remarque : Vous pouvez démarrer la cuisson avec la durée 0:00. Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment avec les boutons « - » et « + ».

S'il n'y a pas d'aliment dans le grill, le préchauffage commence. L'indicateur de préchauffage (thermomètre + lignes) clignote pendant tout le préchauffage.

Attention : Même si le compteur se met à 0:00, l'appareil continue à préchauffer. Faites chauffer 4 à 7 minutes. Si vous avez mis des aliments dans le grill, la cuisson démarre directement, ainsi que le décompte de la durée réglée.

Sinon, vous devez attendre que le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter, avant d'ouvrir le grill et d'y mettre les aliments.

30 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche une mélodie, le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter, la durée et l'indicateur « Ajouter les aliments » clignotent. Le thermomètre reste affiché pendant la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe.

31 - 32 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrez le grill et placez les aliments sur la plaque de cuisson.

Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité l'éteint automatiquement.

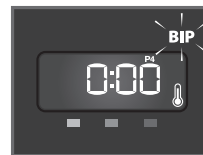
Cuisson



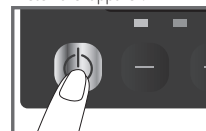
33



34



35



36

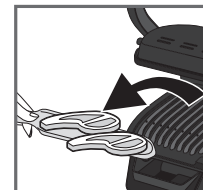
Remarques



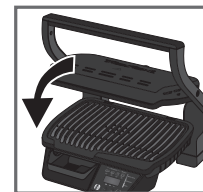
37



38



39



40

33 Fermez l'appareil et démarrez le cycle de cuisson.

Remarque : Pour les aliments très fins, fermez l'appareil et attendez que l'écran affiche « OK ». Appuyez sur « OK » pour permettre à l'appareil d'identifier les aliments et de démarrer le cycle de cuisson.

34 L'écran affiche alternativement la température réglée et le décompte de la durée.

35 Même si le compteur se met à 0:00, l'appareil continue à chauffer.

36 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

37 **Remarque :** Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson à tout moment avec les boutons « - » et « + » quand elles sont affichées à l'écran.

Contrôlez régulièrement la cuisson en ouvrant légèrement le grill.

Veillez noter qu'il est normal que le résultat de cuisson varie selon le type, la qualité et l'origine des aliments, c'est notamment le cas pour la viande.

Attention : Même si le compteur se met à 0:00, l'appareil continue à chauffer.

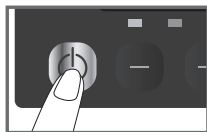
38 - 39 Ouvrez l'appareil et retirez les aliments quand le niveau de cuisson désiré est atteint.

40 Fermez l'appareil sans aliment sur la plaque. Le panneau de contrôle s'allume et entre automatiquement dans le mode de sélection du programme.

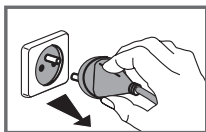
Redémarrez depuis l'étape 28 pour effectuer un nouveau cycle de cuisson dans le mode manuel.

Remarque : Le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil si aucun programme n'est sélectionné.

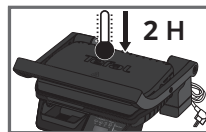
4 Refroidissement



41



42



43

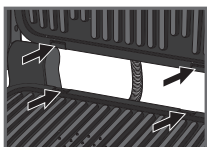
41 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

42 Débranchez le gril de la prise murale.

43 Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.

Pour éviter les brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

5 Nettoyage et entretien



44



45



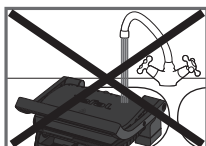
46



47



48



49

44 Avant le nettoyage, déverrouillez et retirez les plaques pour éviter d'endommager leur surface de cuisson. Le bac de récupération des graisses et les plaques de cuisson peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

45 L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent jamais être mis dans un lave-vaisselle. Les éléments chauffants et les pièces visibles et accessibles ne doivent pas être nettoyés après le retrait des plaques. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi, puis nettoyez-les avec un chiffon sec. Si vous ne voulez pas nettoyer les plaques de cuisson dans un lave-vaisselle, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis les rincer complètement pour en enlever tous les résidus. Séchez-les intégralement avec du papier essuie-tout.

46 N'utilisez jamais de tampon à récurer métallique, de laine d'acier, ni aucun nettoyant abrasif pour nettoyer les pièces de votre gril. Utilisez exclusivement des tampons nettoyants non métalliques ou en nylon.

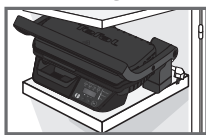
Videz le bac de récupération des graisses et lavez-le avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le intégralement avec du papier essuie-tout.

47 Pour nettoyer le couvercle du gril, essuyez-le avec une éponge humide et chaude, puis séchez-le avec un chiffon doux et sec.

48 N'immergez pas le boîtier du gril dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

49 Vérifiez toujours que le gril soit propre et sec avant de le ranger.

50 Toutes les autres opérations d'entretien doivent être effectuées par les techniciens d'un centre de réparation agréé.



50

Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'écran affiche « Err » et l'appareil bip.	La procédure de préchauffage n'a pas été respectée. L'appareil a été allumé ou un cycle de cuisson automatique a été démarré avec des aliments entre les plaques. Le mode manuel est automatiquement activé.	- Réglez la température avec les boutons « + » et « - », puis appuyez sur « OK ». Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (mode manuel). La température peut être réglée avec les boutons « + » et « - ». - Éteignez l'appareil et ouvrez-le complètement, retirez les aliments, puis refermez correctement l'appareil, sélectionnez un programme de cuisson et appuyez sur « OK ». Attendez la fin du préchauffage (indicateur de préchauffage restant allumé sans clignoter).
L'écran affiche « Err » et l'appareil bip.	La durée de préchauffage n'est pas complètement terminée. Le gril a été ouvert et les aliments ont été placés sur la plaque avant la fin du préchauffage.	Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson, car l'appareil est dans le mode manuel. La température peut être réglée avec les boutons « + » et « - », ou Ouvrez l'appareil, retirez les aliments, fermez correctement l'appareil, puis attendez la fin du préchauffage (indicateur de préchauffage restant allumé sans clignoter). Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez l'appareil, puis allumez-le.
Er07 à Er10	L'appareil a été laissé ouvert trop longtemps pendant la cuisson. L'appareil a été laissé inutilisé pendant trop longtemps après la fin du préchauffage ou pendant le maintien au chaud. Dysfonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil et contactez le service client.
L'écran reste dans l'affichage de préchauffage et affiche l'indicateur « Ajouter les aliments ».	L'épaisseur de vos aliments est supérieure à 3,8 cm.	L'épaisseur des aliments ne doit pas dépasser 3,8 cm. Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
L'écran affiche « OK ».	Vous n'avez pas ouvert complètement le gril pour mettre les aliments. L'appareil ne détecte pas les aliments. Les aliments sont trop fins, « OK » clignote.	Confirmez le démarrage de la cuisson en appuyant sur le bouton « OK/START ».
Er01 à Er06	Dysfonctionnement de l'appareil : L'appareil a été rangé ou utilisé dans une pièce trop froide. L'appareil a surchauffé.	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez l'appareil, puis allumez-le. Si le problème persiste, contactez le service client.

Conseil, notamment pour la viande : Les résultats de cuisson dans les programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité des aliments cuits. Les programmes ont été prédéfinis et testés pour des aliments de bonne qualité. De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte pendant la cuisson, vous ne pouvez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

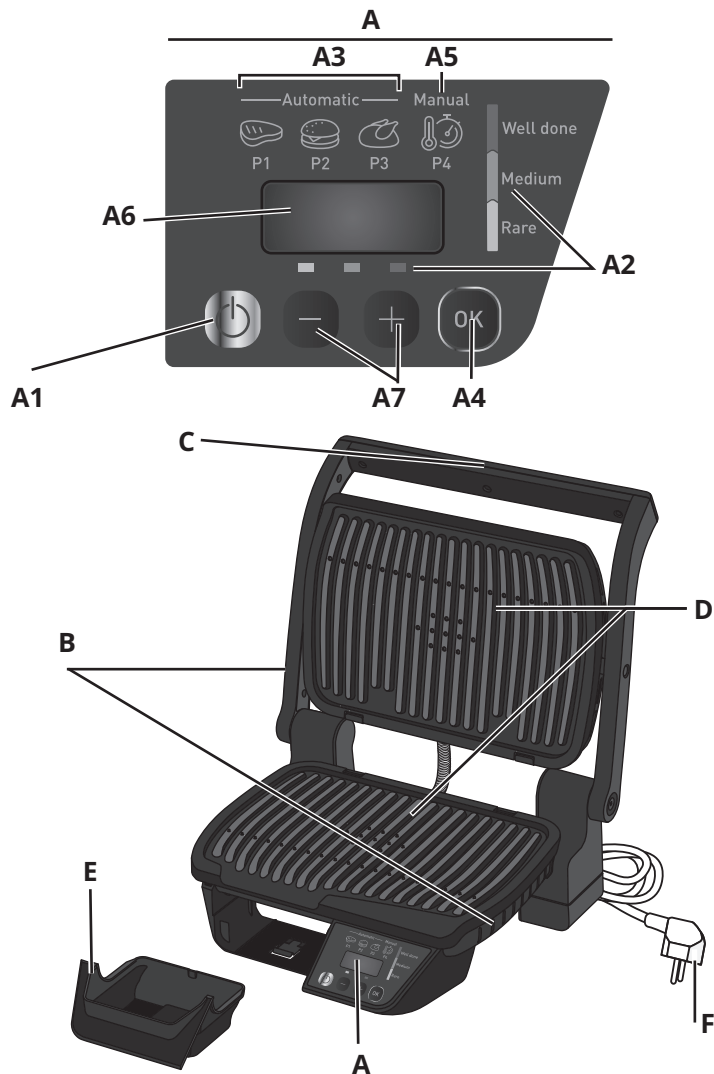
Programme dédié	Niveau de cuisson		
	Saignant	A point	Bien cuit
 Viande rouge	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Volaille			X

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment		Programme de cuisson	Niveau de cuisson
Pain	Tranches de pain, sandwiches grillés		a point
	Hamburger : (après avoir précuit la viande)		a point
Viande et volaille	Blanc de poulet mariné		bien cuit
	Magret de canard		saignant
Mode manuel	Légumes et fruits grillés (ils doivent avoir la même coupe et la même épaisseur)	Manual  P4	température réglable par incrément de 10 °C entre 120 °C et 270 °C.

Mode manuel dans la position Grill

	De 180°C à 195°C	De 220°C à 235°C	De 255°C à 275°C
POMMES DE TERRE	x		
COURGETTES			x
AUBERGINE		x	
TOMATES			x
ASPERGE			x
CHAMPIGNONS			x
ONIONS		x	
BROCOLI	x		
MINI-CAROTTES	x		
FENOUIL		x	
PATATES DOUCES	x		
TRANCHES DE POMME		x	
ANANAS		x	
PÊCHE		x	



Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de veiligheids- en gebruiksinstructies aandachtig door.

Beschrijving

A Bedieningspaneel

A1 Aan/uit-knop

A2 Voor automatische programma's: bakniveau instellen

A3 3 automatische bakprogramma's

A4 OK/START

A5 Handmatige modus: T° en tijd instellen

A6 Scherm

A7 - en + knop

B Romp

C Handgreep

D Bakplaten

E Vetopvangbak

F Snoer

Gids met automatische bakprogramma's



ROOD VLEES

Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken.

Geel: Rare (kort gebakken)



HAMBURGER

Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.

Oranje: Medium doorbakken



KIP

Kies dit bakprogramma als u pluimvee wilt bakken.

Rood: Goed doorbakken

Gids met handmatige bakprogramma's

Manual

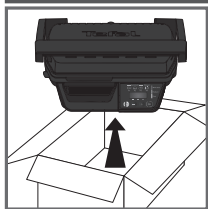


Handmatige modus:

Traditionele grill voor een handmatige bediening met verschillende temperatuurstanden (tussen 120°C en 270°C) en tijden.

HET APPARAAT GEBRUIKSKLAAR MAKEN

1 Instellen



1



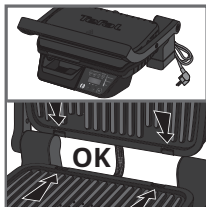
2

1 Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

2 Maak de bakplaten voor ingebruikname grondig schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en droog zorgvuldig.



3



4

3,4 Schuif de uitneembare vetopvangbak in de voorkant van het apparaat totdat het vast komt te zitten.

- Klik de bovenste en onderste bakplaat vast.

2 Voorbereiding



5



6

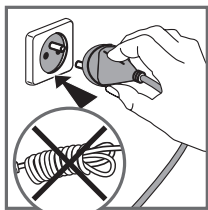
5 U kunt voor het beste bakresultaat de bakplaten inwrijven met keukenpapier doordrenkt met wat spijsolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

Zorg dat de onderste en bovenste bakplaat juist in het product zijn aangebracht voordat u met de voorverwarmingsfase start.

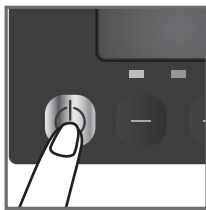
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier

7 Steek de stekker in een stopcontact. (Opgelet, het snoer moet volledig afgerold zijn)

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



7



8

3a - AUTOMATISCH bakken met 3 automatische programma's

Automatisch bakken - selecteer een programma en verwarm voor alvorens te bakken:

9



9 Zorg dat er zich geen voedsel tussen de bakplaten bevindt.

3 automatische bakprogramma's:



Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken.



Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.



Kies dit bakprogramma als u pluimvee wilt bakken

Bij twijfel over de bereidingswijze van levensmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Bakgids (waaronder handmatige modus)" op 48



10



11

10 Druk op AAN/UIT.

11 Druk op de "-" en "+" knop totdat u het gewenste programma (P1, P2, P3) bereikt. **Zorg dat er zich geen voedsel in de grill bevindt.**

12 Eenmaal u het gewenste bakprogramma hebt geselecteerd, druk op de "OK/START" knop.

Opmerking: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

13 Het gekozen programma blijft aan de bovenkant van het scherm weergegeven.

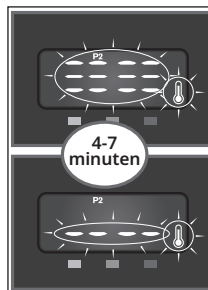
Het apparaat begint voor te verwarmen. De voorverwarmingsfase wordt op het scherm aangegeven door een knipperende thermometer en 3 lijnen die omhoog en omlaag bewegen.

U moet wachten totdat het voorverwarmen is voltooid voordat u de grill open en er voedsel op legt. Wacht 4 tot 7 minuten.

14 Als het voorverwarmen is voltooid, hoort u een melodie en wordt het volgende op het scherm weergegeven: de thermometer en de 3 lijnen stoppen met knipperen. De thermometer blijft tijdens het volledige bakproces op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen en heet is.

Opmerkingen: Als het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

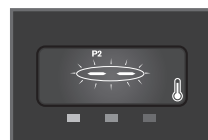
Het weergegeven voorbeeld geeft pictogram 'P2' weer.



13

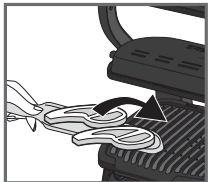


12

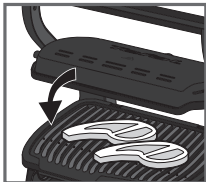


14

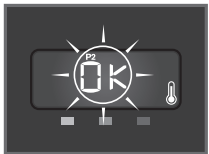
Bakken



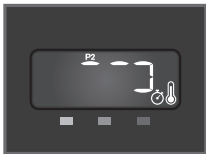
15



16



17



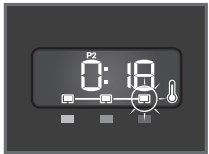
18



19



20



21



22



23

15-16 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en leg het voedsel op de bakplaat. Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten.

17 **Opmerking:** voor dun gesneden voedsel, na het sluiten van het apparaat, knippert de "OK" knop. Druk op "OK" om aan te geven dat er voedsel op de plaat ligt en het bakprogramma te starten.

Opmerking: Als het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

18 Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan afhankelijk van de dikte en hoeveelheid te bakken levensmiddelen.

19 Het scherm geeft de nodige baktijd tot het gewenste bakniveau weer. Het controle-lampje "Weinig doorbakken" knippert om aan te geven dat het bakniveau "weinig doorbakken" actief is.

Opmerking: Druk op de knoppen - en + om de bereidingstijd voor elk bakniveau te zien

Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

20 U hoort een geluidssignaal en het lampje brandt continu als het gewenste bakniveau is bereikt (voor het beste resultaat, open de grill of verplaats uw voedsel niet tijdens het bakproces).

Een geluidssignaal van meerdere lange pieptonen en een afteltijd van 0:00 geven aan dat het gewenste bakniveau, dat u aan het begin van het bakproces hebt, bereikt is.

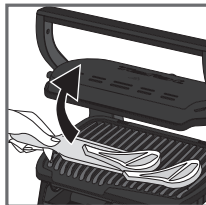
21 Als het voedsel in de grill wordt gelaten, neemt de tijd toe totdat het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt. Het controlelampje knippert totdat het niveau is bereikt en de indicator aan de linkerkant 'voedsel verwijderen' weergeeft.

Open het apparaat en verwijder het voedsel als het gewenste bakniveau is bereikt. De indicator voor 'goed doorbakken' wordt continu weergegeven en u hoort een pieptoon wanneer het niveau wordt bereikt.

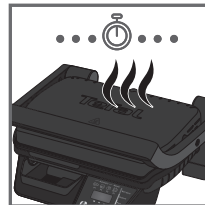
22-23 Sluit de grill. Het bedieningspaneel verandert in "Programmaselectie" en P1 knip - pert. Start opnieuw vanaf stap 9 voor een nieuwe bakcyclus in de automatische modus

Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

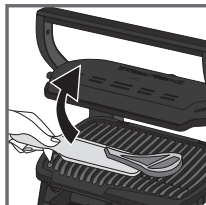
Opmerkingen



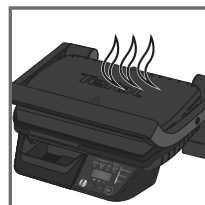
24



25



26



27

weede baksel

Meer levensmiddelen bakken

Als u aan tweede baksel wilt beginnen, verwarm het apparaat opnieuw voor (start vanaf stap 9 in de automatische modus of stap 25), zelfs als u hetzelfde type van voedsel wilt bakken.

Hoe aan een tweede baksel beginnen:

Na het voltooiën van uw eerste baksel

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is
2. Selecteer de gepaste bakmodus/programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde bakmodus als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op de "OK" knop om het voorverwarmen te starten. De voorverwarmen-indicator (thermometer + balkgrafiek) knippert tijdens de voorverwarmingsfase. Wacht totdat de thermometer en de 3 lijnen stoppen met knipperen en de voedselindicator wordt weergegeven voordat u de grill opent en voedsel toevoegt. Wacht enkele minuten. Deze stap is nodig, zelfs als het apparaat voldoende warm blijkt te zijn.
4. Eenmaal het voorverwarmen is voltooid, hoort u een pieptoon, stopt de thermometer en de 3 lijnen met knipperen en wordt de voedselindicator weergegeven. De thermometer blijft tijdens het bakproces op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en leg de levensmiddelen in het apparaat.

Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuw baksel worden uitgevoerd.
Houd de grill altijd gesloten en zonder levensmiddelen binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.
- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en levensmiddelen in de grill plaatst.
- Opmerking:** Als u na het einde van een bakcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.



24 - 25 - 26 Als u voedsel op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, open de grill om het voedsel dat het gewenste bakniveau heeft bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om het resterende voedsel verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus voort tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

27 Warm houden

Na het bereiken van het "goed doorbakken" niveau, opent het apparaat automatisch de warmhoudstand. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen.

Opmerking: na zekere tijd schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit

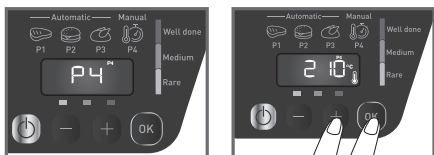
3b - HANDMATIG bakken met de handmatige modus

Handmatig bakken - selecteer een temperatuur en verwarm voor alvorens te bakken:

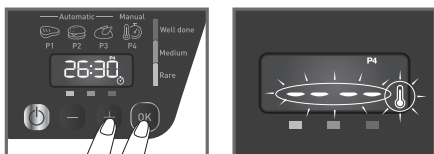


Handmatig bakken - selecteer een temperatuur en verwarm voor alvorens te bakken:

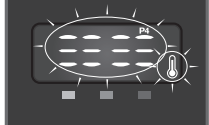
Bij twijfel over de bereidingswijze van levensmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Bakgids (waaronder handmatige modus)" op 48



28



29



30



Cooking



31



32

28 Druk op de "-" en "+" knop om programma P4 te selecteren. Eenmaal programma P4 is bereikt, druk op de "OK/START" knop.

OPMERKING: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

Druk op de "-" en "+" knop om de baktemperatuur te selecteren. Druk op "OK/START" om te bevestigen.

29 Druk op de knoppen - en + om de tijd te selecteren. Druk op OK/START om te bevestigen.

Merk op: U kunt het opwarmen starten met een tijd van 0:00. U kunt de baktijd op elk moment wijzigen met behulp van "-" en "+".

Het voorverwarmen start als er zich geen voedsel in de grill bevindt. De voorverwarmen-indicator (thermometer + balkgrafiek) knippert tijdens de voorverwarmingsfase.

Waarschuwing: zelfs wanneer de timer op 0:00 staat, blijft het apparaat voorverwarmen

Wacht 4 tot 7 minuten. Als u voedsel in de grill hebt geplaatst, start het bakproces onmiddellijk en wordt de gekozen tijd afgeteld.

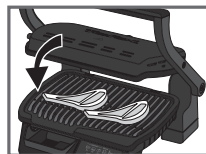
Anders moet u wachten totdat de thermometer en de 3 lijnen stoppen met knipperen voordat u de grill opent en voedsel toevoegt.

30 Als het voorverwarmen is voltooid, hoort u een melodie en stoppen de thermometer, de 3 lijnen en de tijdsindicator met knipperen. De thermometer blijft tijdens het bakproces op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.

31-32 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en leg het voedsel op de bakplaat.

Opmerking: Als het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

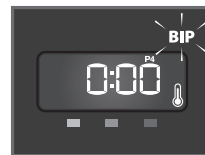
Bakken



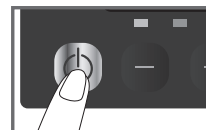
33



34



35



36

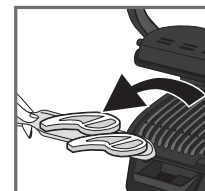
Opmerkingen



37



38



39



40

33 Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten

Opmerking: Voor zeer dun voedsel, sluit het apparaat en wacht totdat het scherm "OK" weergeeft. Druk op "OK" om aan te geven dat er voedsel op de plaat ligt en het bakprogramma te starten

34 Het scherm toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de afteltijd weer.

35 Zelfs wanneer de timer op 0:00 staat, blijft het apparaat verwarmen.

36 Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

37 **Merk op:** U kunt de T ° en de baktijd op elk moment wijzigen door - en + te gebruiken wanneer ze op het scherm worden weergegeven.

Controleer regelmatig het bakproces door de grill lichtjes te openen.

Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

Waarschuwing: zelfs wanneer de timer op 0:00 staat, blijft het apparaat verwarmen.

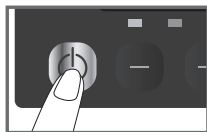
38-39 Open het apparaat en verwijder het voedsel eenmaal het gewenste bakniveau is bereikt.

40 Sluit het apparaat zonder voedsel op de plaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

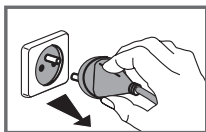
Start opnieuw vanaf stap 28 voor een nieuwe bakcyclus in de handmatige modus.

Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

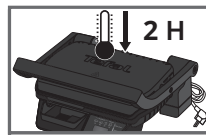
4 Afkoelen



41

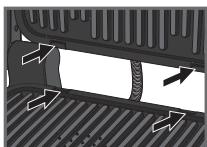


42



43

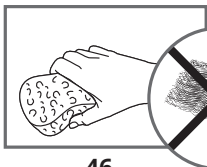
Reiniging en onderhoud



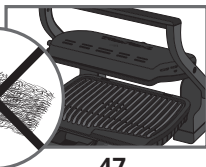
44



45



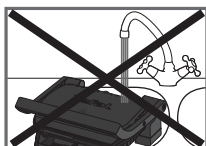
46



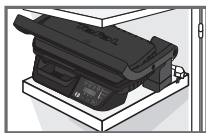
47



48



49



50

41 Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

42 Trek de stekker uit het stopcontact

43 Laat minstens 2 uur afkoelen.

Laat de grill volledig afkoelen voor u het schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen

44 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt om schade aan het bakoppervlak te vermijden. De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasmachine.

45 Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - mogen niet worden schoongemaakt. Als ze zeer vuil zijn, kunt u ze afwrijven met een droge doek, eenmaal ze volledig zijn afgekoeld. Als u geen vaatwasmachine wilt gebruiken, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om de bakplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Veeg zorgvuldig droog met keukenpapier.

46 Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon- of niet-metalen sponjes.

Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en een beetje afwasmiddel. Droog het vervolgens af met keukenpapier

47 Maak de deksel van de grill schoon met een sponsje met warm water en veeg droog met een zachte en droge doek.

48 Dompel de behuizing van de grill niet in water of een andere vloeistof.

49 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u het opbergt.

50 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkend servicecentrum.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het scherm schakelt naar: visuele weergave met fout + PIEP PIEP 	Voorverwarmen niet gerespecteerd. Schakel het apparaat in of start een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen. De handmatige modus wordt automatisch geactiveerd.	- Kies de temperatuurstand door op de "4" en "+" knop te drukken en druk vervolgens op OK. Laat bakken, maar controleer de bereiding (handmatige modus). De temperatuur kan worden geregeld met de "4" en "+" knop. - Schakel het apparaat uit en open het helemaal, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier, selecteer een bakprogramma en druk op OK. Wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu).
Het scherm schakelt naar: visuele weergave met fout + PIEP PIEP 	Voorverwarmingsfase is niet voltooid. Grill werd geopend en voedsel werd op de plaat aangebracht voordat de voorverwarmingsfase voltooid was.	Laat bakken, maar controleer de bereiding omdat de handmatige modus actief is. De temperatuur kan worden geregeld met de knop. Open het apparaat, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier en wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu). Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.
Er07 tot Er10	Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van het voorverwarmings- of warmhoudproces. Defect van het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice.
Het scherm blijft tijdens het voorverwarmen ingeschakeld met het "wacht voedsel" pictogram weergegeven. 	Uw voedsel is meer dan 4cm dik.	Het voedsel mag niet meer dan 4cm dik zijn. Open de grill helemaal en sluit dan weer.
Het scherm geeft "OK" weer 	U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen. Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert.	Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de "OK/START" knop.
Er01 tot Er06	Defect van het apparaat: Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. Apparaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met uw klantenservice.

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met voedsel van goede kwaliteit.
Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

Bakgids (automatische programma's)

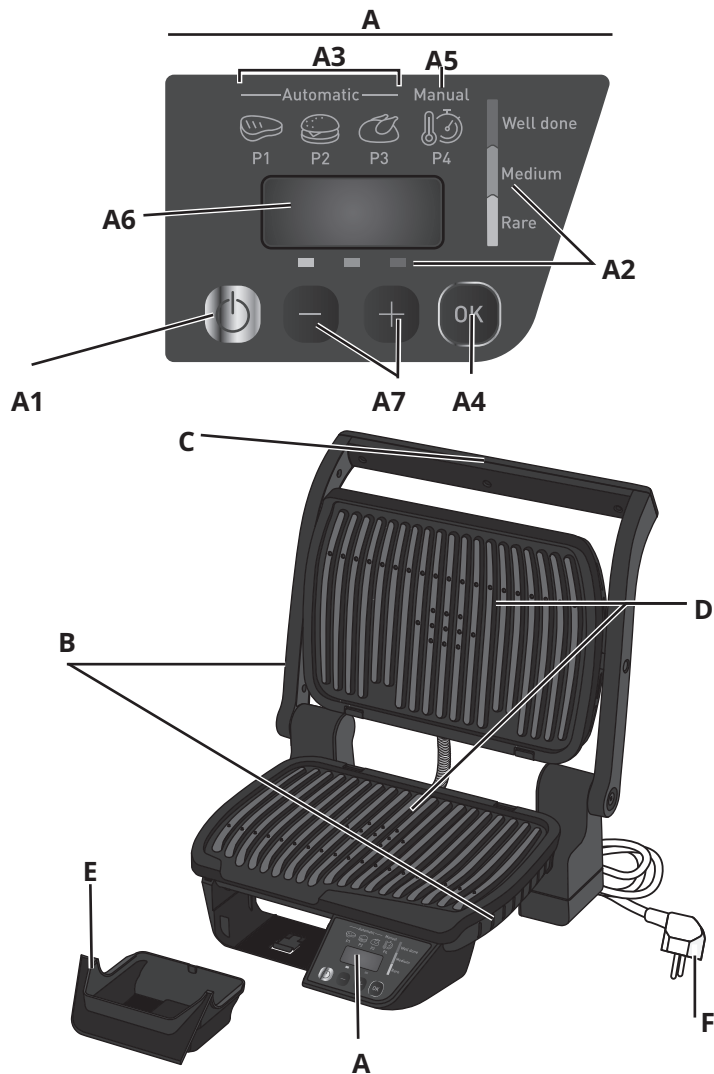
Speciaal programma	Bakniveau		
	Weinig doorbakken	Medium doorbakken	Goed doorbakken
 Rood vlees	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Pluimvee			X

Bakgids (waaronder handmatige modus)

Voedsel		Bakprogramma	Bakniveau
Brood	Sneetjes brood, tosti's		medium
	Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)		medium
Vlees en pluimvee	Gemarineerde kippenborst		goed doorbakken
	Eendenborst		weinig doorbakken
Handmatige modus	Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte)	Manual  P4	temperatuurregeling in stappen van 10 °C, tussen 120 °C en 270 °C.

Handmatige modus in de stand Grillen

	van 180 °C tot 195 °C	van 220 °C tot 235 °C	van 255 °C tot 275 °C
AARDAPPELEN	x		
COURGETTE/POM-POEN			x
AUBERGINE		x	
TOMATEN			x
ASPERGE			x
PADDENSTOELEN			x
UI		x	
BROCCOLI	x		
MINI-WORTELEN	x		
VENKEL		x	
ZOETE AARDAPPELEN	x		
APPELSCHIJFJES		x	
ANANAS		x	
PERZIK		x	



Lee atentamente el folleto "Instrucciones de seguridad y de uso" antes de utilizar el aparato por primera vez.

Descripción

A Panel de control

A1 Botón de encendido/apagado

A2 Para programas automáticos: ajustes del nivel de cocción

A3 3 programas de cocción automática

A4 OK/PUESTA EN MARCHA

A5 Modo manual: Ajustes de T° y tiempo

A6 Pantalla de control

A7 botones - y +

B Carcasa

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja colectora

Guía de programas de cocción automática



CARNE ROJA

Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.



HAMBURGUESA

Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.



POLLO

Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.

Amarillo: Poco hecho

Naranja: Medio-hecho

Rojo: Bien hecho

Guía de programas de cocción manual

Manual



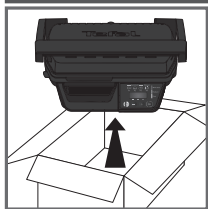
P4

Modo manual:

Grill tradicional de funcionamiento manual con diferentes niveles de temperatura (de 120°C a 270°C) y de tiempo.

PREPARACIÓN DEL APARATO

1 Instalación



1



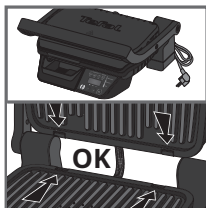
2

1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato.

2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.



3

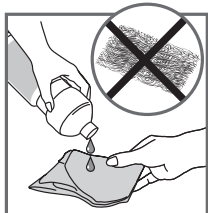


4

3-4 Coloque la bandeja colectora en la parte frontal del aparato y empújela del todo hasta percibir que se encaja

- Coloque las placas superior e inferior hasta que se encajen

2 Preparación



5

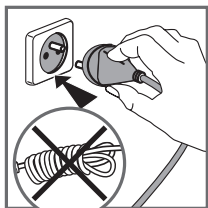


6

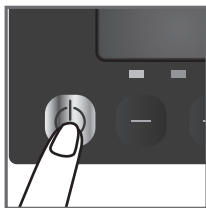
5 Para obtener un resultado óptimo, pase una hoja de papel de cocina humedecida con un poco de aceite de cocinar por las placas para mejorar sus propiedades antiadherentes.

Compruebe las placas de cocción inferior y superior están colocadas correctamente antes de iniciar el precalentamiento.

6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.



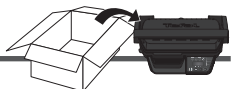
7



8

7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (El cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

8 Pulse el botón de encendido/apagado.



9



9 Asegúrese de que no hay comida entre las placas.

3a - Cocción AUTOMÁTICA con 3 programas automáticos

Cocción automática - Seleccione un programa y precaliente el aparato antes de cocinar:

3 programas de cocción automática:



Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.



Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.



Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.

Si no está seguro sobre el modo de cocción a usar para otros alimentos, porque no están en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 60.



10



11

10 Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF).

11 Pulse los botones "-" y "+" hasta llegar al programa deseado (P1, P2, P3). **Asegúrese de que no haya ningún alimento en el grill.**

12 Una vez seleccionado el programa que desea, pulse el botón "OK/START".

Nota: si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.

13 El programa seleccionado se muestra en la parte superior de la pantalla.

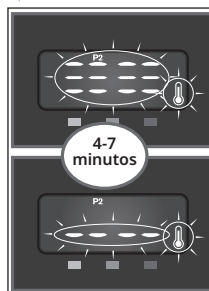
El aparato comienza a precalentarse. La fase de precalentamiento se indica en la pantalla por medio de un termómetro que parpadea y 3 líneas que se mueven hacia arriba y hacia abajo.

Debes esperar hasta el final del precalentamiento para abrir el grill e introducir los alimentos. Espera 4-7 minutos.

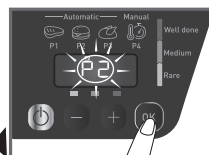
14 Cuando finaliza el precalentamiento, se emite un sonido y se muestra la siguiente pantalla: el termómetro y las 3 líneas dejan de parpadear. La luz del termómetro permanece encendida durante todo el proceso de cocción para indicar que el aparato está caliente.

Comentarios: Al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

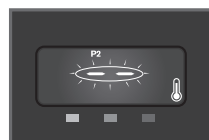
En los pictogramas, el ejemplo que se muestra es "P2"



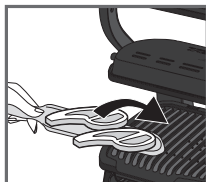
13



12



14



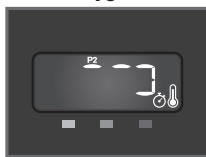
15



16



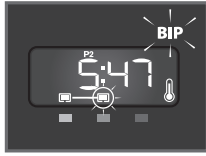
17



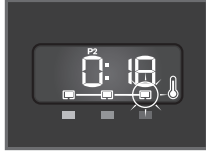
18



19



20



21



22



23

15-16 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción. Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción.

17 Nota: para comida cortada fina, después de cerrar el aparato, el botón « OK » parpadea. Pulse « OK » para que el aparato pueda detectar el alimento a cocinar e iniciar el programa de cocción.

Comentarios: si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

18 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y la cantidad.

19 La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario hasta el nivel de cocción deseado. El indicador "Rare" parpadea para indicar que está en proceso el nivel de cocción poco hecho.

Nota: Para ver el tiempo de cocción relacionado con cada nivel de cocción, desplázate con los botones "←" y "→". Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

20 Para cada nivel de cocción alcanzado, se oye un pitido y el indicador luminoso se queda fijo una vez que se alcanza el nivel de cocción (para obtener los mejores resultados, no abras ni muevas los alimentos durante el proceso de cocción). Un sonido con varios pitidos largos y un contador de tiempo a 0:00 indica que se ha alcanzado el nivel deseado de cocción elegido al comienzo de la cocción.

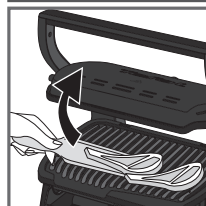
21 Si se dejan alimentos en el grill, el tiempo aumenta hasta que alcanza el nivel "bien hecho". El indicador luminoso de cocción parpadea hasta que se alcanza el nivel y aparece el indicador para retirar los alimentos a la izquierda de la pantalla.

Abre el aparato y retira los alimentos cuando alcancen el nivel de cocción deseado. El indicador de nivel de cocción "bien hecho" se queda fijo y se oye un pitido una vez que se alcanza.

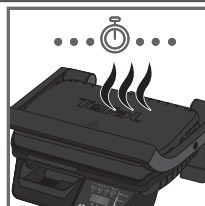
22-23 Cierre el grill. El panel de control cambia a la "Selección de programa" mostrando P1 que parpadea. Comience otra vez en el punto n.º 9 para iniciar un nuevo ciclo de cocción en el modo automático.

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

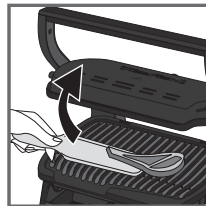
Comentarios



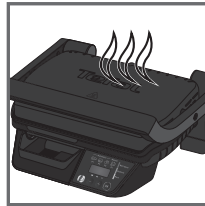
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel "muy hecho".

27 Función para mantener calientes los alimentos

El aparato pasará automáticamente al modo de mantener caliente tras alcanzar el nivel "muy hecho". Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían.

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

Cocción de una segunda tanda

Cocinar más alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, precaliente de nuevo el aparato (empezando por el punto 9 del modo automático o por el punto 25) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimento.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón "OK" para iniciar el precalentamiento. El indicador de precalentamiento (termómetro + gráfico de barras) parpadea a lo largo de la fase de precalentamiento. Espere a que el termómetro y las 3 líneas paren de parpadear y se muestre el indicador de comida, antes de abrir el grill y añadir comida. Espere unos minutos. Este paso es obligatorio, incluso si el aparato parece caliente.
4. Cuando acaba el precalentamiento se escucha un bip, el termómetro y las 3 líneas paran de parpadear y el indicador de comida aparece en pantalla. La luz del termómetro se mantiene encendida durante el proceso de cocción para indicar que el aparato se calienta.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

- Tenga en cuenta que, para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria. Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.
- Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.
- N.B.:** si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

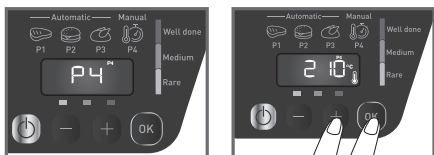
3b - Cocción MANUAL con modo manual

Cocción manual - Seleccione una temperatura y precaliente el aparato antes de cocinar:

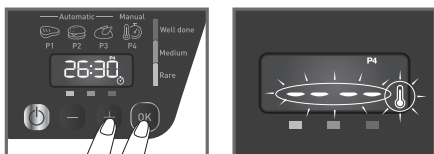


Si selecciona el modo manual, puede controlar los tiempos de cocción manualmente. Este modo manual incluye el control de la temperatura de 10 en 10 °C, desde 120 °C hasta 270 °C.

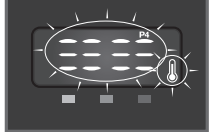
Si no está seguro sobre el modo de cocción a usar para otros alimentos, porque no están en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 60.



28



29



30



Cocción



31



32

28 Pulse los botones "P" y "+" para seleccionar el programa P4. Cuando llegue al programa P4 pulse el botón "OK / START".

Observación: si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8. Pulse los botones "P" y "+" para seleccionar la temperatura de cocción. Confirme presionando "OK / START".

29 Pulse los botones "P" y "+" para cambiar el tiempo, si es necesario. Confirme pulsando "OK/START".

Nota: Puedes comenzar a calentar en el tiempo en 0:00. Puedes cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento con "P" y "+".

Si no hay comida en el grill, comienza el precalentamiento. El indicador de precalentamiento (termómetro + barras) parpadea durante toda la fase de precalentamiento.

Advertencia: Aunque el temporizador marque 0:00, el aparato continúa precalentándose.

Espera 4-7 minutos. Si has colocado alimentos en el grill, la cocción comienza directamente, así como la cuenta atrás con el tiempo seleccionado.

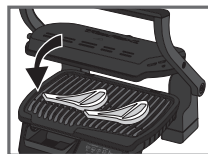
De lo contrario, debes esperar hasta que el termómetro y las 3 líneas dejen de parpadear antes de abrir el grill e introducir los alimentos.

30 Cuando se completa el precalentamiento, suena una melodía, el termómetro y las 3 líneas dejan de parpadear; el tiempo parpadea. El termómetro permanece encendido durante la cocción para indicar que el aparato se está calentando.

31 - 32 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

Comentarios: si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

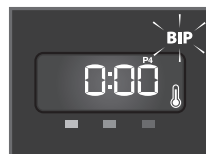
Cocción



33



34



35



36

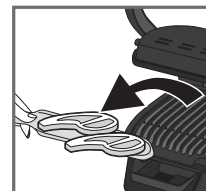
Comentarios



37



38



39



40

33 Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción.

Nota: Para comidas muy finas, cierre el aparato y espere a que la pantalla muestre "OK". Luego pulse "OK" para permitir que el aparato reconozca el alimento y empiece el ciclo de cocción.

34 La pantalla muestra la temperatura predeterminada, de forma alternada con el recuento del tiempo.

35 Aunque el temporizador marque 0:00, el aparato continúa calentándose.

36 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

37 **Nota:** Puedes cambiar la temperatura y el tiempo cualquier momento mediante los botones "P" y "+" cuando se muestran en la pantalla.

Revisa regularmente la cocción abriendo un poco el grill.

Ten en cuenta que, especialmente con la carne, es normal que el resultado de la cocción varíe según el tipo, la calidad y el origen de los alimentos.

Advertencia: Aunque el temporizador marque 0:00, el aparato continúa calentándose.

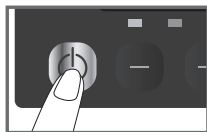
38 - 39 Abra el aparato y saque el alimento una vez alcanzado el nivel de cocción deseado.

40 Cierre el aparato sin que haya alimentos en la placa. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

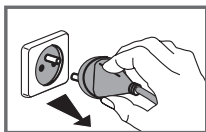
Comience de nuevo en el punto n.º 28 para iniciar un nuevo ciclo de cocción en el modo manual.

Observación: el sistema de seguridad se apagará automáticamente si no se selecciona ningún programa.

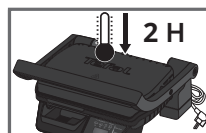
4 Enfriamiento



41

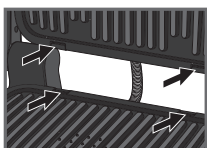


42



43

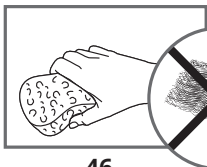
5 Limpieza y mantenimiento



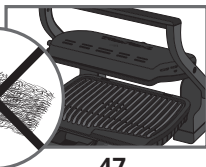
44



45



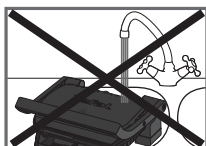
46



47



48



49



50

41 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

42 Desenchufe el grill de la toma de corriente.

43 Deje que se enfríe como mínimo durante 2 horas.

Para evitar quemaduras accidentales, antes de limpiar el grill espere hasta que se haya enfriado completamente.

44 Antes de la limpieza, desbloquee las placas y quítelas para evitar que se dañe la superficie de cocción. La bandeja recogegotas y las placas de cocción son resistentes al lavavajillas.

45 El aparato y el cable no deben meterse en un lavavajillas. Los elementos calentadores y las piezas visibles y accesibles no deben limpiarse después de quitar las placas. Si están muy sucios, espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente y límpielos con un paño seco. Si no quiere limpiar las placas en el lavavajillas, puede utilizar agua tibia y un poco de detergente líquido para vajillas. A continuación, enjuáguelas bien para eliminar todos los restos. Séquelas bien con una toalla de papel.

46 No use estropajos metálicos, lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar ninguna de las partes del grill. Use solo nylon o estropajos no metálicos.

Vacíe la bandeja recogegotas y lávela con agua tibia y un poco de detergente líquido para vajillas. A continuación, séquela bien con papel de cocina.

47 Para limpiar la tapa del grill, utilice una esponja humedecida con agua tibia y séquela con un paño suave seco.

48 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en ningún otro líquido.

49 Asegúrese siempre de que el grill está limpio y seco antes de guardarlo.

50 Cualquier otra reparación debe ser efectuada por un representante de servicio técnico autorizado.

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La pantalla cambia a: la indicación en pantalla Err + BIP BIP	No se ha esperado a que finalice el precalentamiento. Se ha encendido el aparato o se ha iniciado un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas. El modo manual se activa automáticamente.	- Elija el ajuste de temperatura pulsando los botones "4" y "5" y luego pulse OK. Cocine el alimento, vigilando el proceso de cocción (modo manual). La temperatura se ajusta con los botones "4" y "5". - Apague y abra completamente el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente, seleccione un programa de cocción y pulse "OK". Espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija).
La pantalla cambia a: la indicación en pantalla Err + BIP BIP	El tiempo de precalentamiento no ha transcurrido completamente. El grill se ha abierto y se han introducido alimentos en la placa antes de que finalizase el precalentamiento.	Cocine el alimento vigilando el proceso de cocción, ya que está en el modo manual. La temperatura se puede ajustar con el botón. o bien Abra el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente y espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija). Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo.
Er07 a Er10	El aparato se ha dejado abierto demasiado tiempo durante la cocción. El aparato ha estado inactivo demasiado tiempo después del precalentamiento o de la función de mantener caliente. Fallo del aparato.	Desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla se mantiene en precalentamiento con el pictograma de esperar la comida	El alimento tiene un grosor mayor que 1,5 inches.	El grosor del alimento no debe superar 1,5 inches. Abra el grill completamente y vuelva a cerrarlo.
La pantalla muestra "OK"	No ha abierto el grill completamente para introducir los alimentos. No se detecta el alimento. El grosor del alimento es insuficiente, el botón "OK" parpadea.	Confirme el inicio del ciclo de cocción pulsando el botón "OK/START".
Er01 a Er06	Fallo del aparato: El aparato se ha almacenado o usado en una habitación demasiado fría. Sobrecalentamiento del aparato.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preajustados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos que se cocinan. Los programas se han ajustado y comprobado para alimentos de buena calidad. Del mismo modo, durante la cocción hay que tener en cuenta el grosor de la carne; no se pueden cocinar con el aparato alimentos con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (programas automáticos)

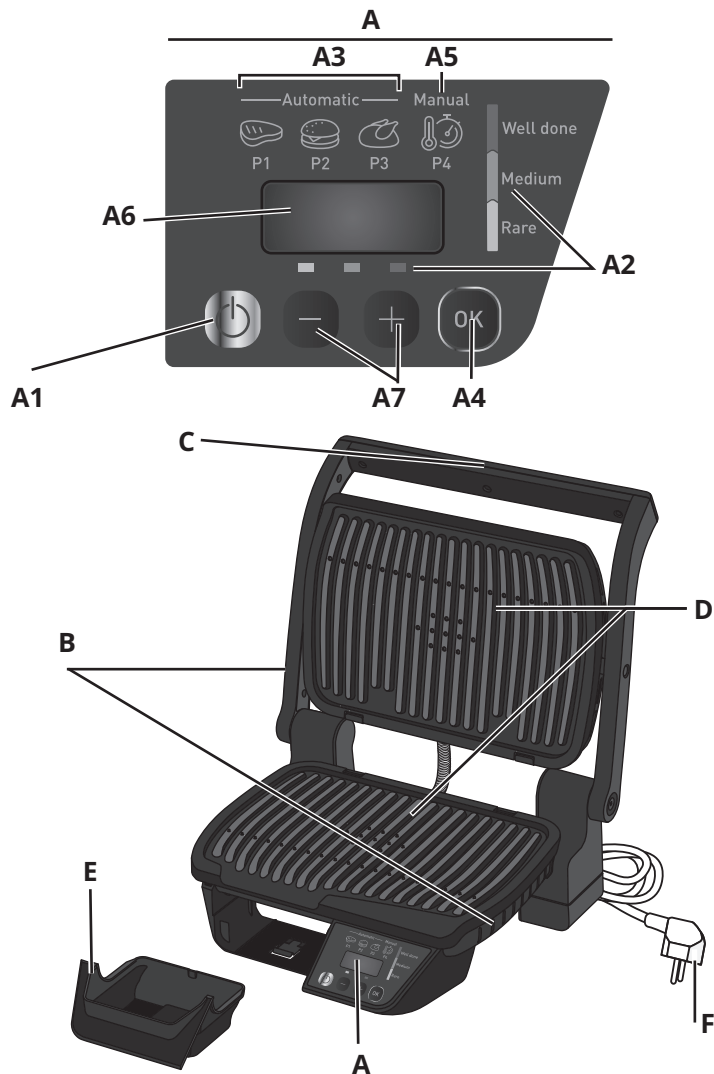
Programa	Nivel de cocción		
	Poco hecho	Medio-muy hecho	Muy hecho
 Carne roja	X	X	X
 Hamburguesa	X	X	X
 Aves			X

Guía de cocción (incluyendo el modo manual)

Alimento		Programa de cocción	Nivel de cocción
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados		medio
	Hamburguesa: (tras haber cocinado la carne previamente)		medio
Carnes y aves	Pechuga de pollo marinada		muy hecho
	Pechuga de pato		poco hecho
Modo manual	Verduras y frutas a la parrilla (deben estar cortadas con el mismo corte y grosor)	Manual  P4	control de la temperatura de 10 en 10 ° C, desde 120 ° C hasta 270 ° C.

Modo manual en posición grill

	De 180 °C a 195 °C	De 220 °C a 235 °C	De 255 °C a 275 °C
PATATAS	x		
CALABACÍN			x
BERENJENA		x	
TOMATE			x
ESPÁRRAGOS			x
HONGOS			x
CEBOLLA		x	
BRÓCOLI	x		
ZANAHORIAS BABY	x		
HINOJO		x	
BONIATO	x		
MANZANA EN RODAJAS		x	
PIÑA		x	
MELOCOTÓN		x	



Leia cuidadosamente o folheto “Instruções de utilização e segurança” antes da primeira utilização

Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão de ligar/desligar

A2 Para programas automáticos: Ajustes do nível de confeção

A3 3 programas de confeção automática

A4 OK/INICIAR

A5 Modo manual: Ajuste da temperatura e do tempo

A6 Ecrã de monitorização

A7 Botões - e +

B Corpo

C Pega

D Placas

E Gaveta de recolha de SUCOS

F Cabo de alimentação

Guia dos programas de confeção automáticos



CARNE VERMELHA

Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar carne vermelha.



HAMBÚRGUER

Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar hambúrgueres.



FRANGO

Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar aves.

Amarelo: Malpassado

Laranja: Médio/bem-passado

Vermelho: Bem-passado

Guia dos programas de confeção manuais

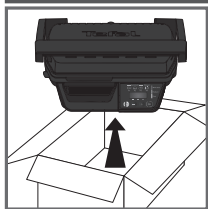
Manual



Modo manual: Grelhador tradicional para funcionamento manual com diferentes definições de temperatura (entre 120 °C e 270 °C) e tempo.

PREPARAR O APARELHO

1 Preparação



1



2

1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes quer no interior quer no exterior do aparelho.

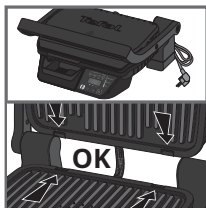
2 Antes de usar pela primeira vez, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxágue e seque bem.

3-4 Coloque a gaveta de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho e pressione até ouvir um "clique".

- Coloque as placas superior e inferior até ouvir um "clique".

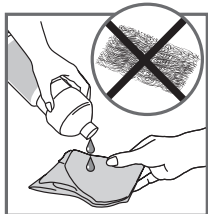


3



4

2 Preparação



5



6

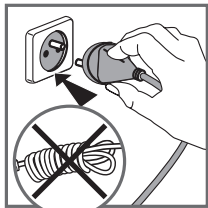
5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas com um absorvente embebido num pouco de óleo, a fim de preservar o revestimento antiaderente.

Certifique-se de que as placas inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.

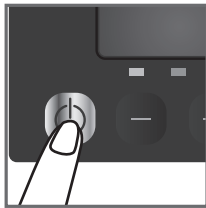
6 Retire o excesso de óleo com papel absorvente.

7 Ligue o aparelho a uma tomada. (tenha em conta que o cabo de deve estar completamente desenrolado).

8 Prima o botão de ligar/desligar.



7



8



9



9 Certifique-se de que existem alimentos entre as placas.

3a - Confeção AUTOMÁTICA com 3 programas automáticos

Confeção automática - Selecione um programa e pré-aqueça antes da confeção:

3 programas de confeção automática:



Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar carne vermelha



Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar hambúrgueres



Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar aves.

Se não sabe que modo de confeção utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de confeção para alimentos diferentes dos programados" na página 72



10



11

10 Prima o botão de ligar/desligar.

11 Prima os botões "-" e "+" até chegar ao programa desejado (P1, P2, P3). **Certifique-se de que não há alimentos no interior do grelhador.**

12 Quando tiver selecionado o programa desejado, prima o botão "OK/INICIAR".

Atenção: Se selecionou o programa errado, regresse ao passo 8.

13 O programa selecionado permanece na parte superior do ecrã.

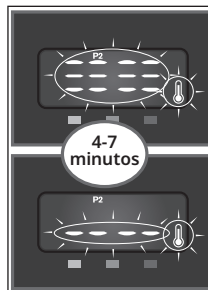
O aparelho inicia o pré-aquecimento. A fase de pré-aquecimento é indicada no ecrã através do termómetro intermitente e pelo movimento de 3 linhas para cima e para baixo.

Antes de abrir o grelhador e adicionar alimentos, é necessário aguardar até ao final do pré-aquecimento. Aguarde 4 a 7 minutos.

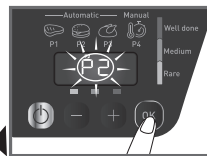
14 Quando o pré-aquecimento estiver concluído, ouvirá uma melodia acompanhada da seguinte informação no ecrã: o termómetro e as 3 linhas deixam de piscar. A luz do termómetro permanece acesa durante todo o processo de cozedura para indicar que o aparelho está a aquecer e está quente.

Comentários: No fim do pré-aquecimento, se o aparelho permanecer fechado, o sistema de segurança desliga-o.

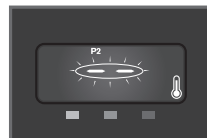
Nas imagens, o exemplo usado é o «P2»



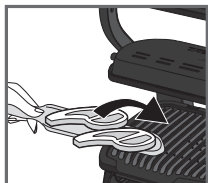
13



12



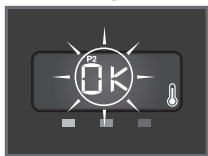
14



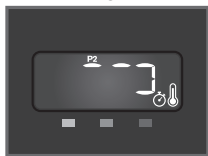
15



16



17



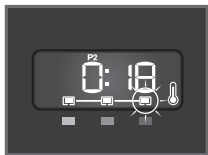
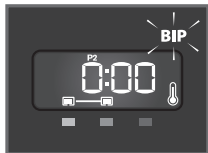
18



19



20



21



22



23

15-16 seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de cozedura. Feche o aparelho para dar início ao ciclo de cozedura.

17 Nota: Para alimentos finos, após fechar o aparelho, o botão "OK" pisca. Prima "OK" para permitir que o aparelho reconheça o alimentos a ser cozinhado e lançar o programa de cozedura.

Comentários: Se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

18 O aparelho regula automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos.

19 O ecrã apresenta o tempo de cozedura necessário até atingir o nível de cozedura desejado. O indicador "Rare" pisca para indicar que o nível de cozedura mal passado está em progresso.

Nota: para ver o tempo de cozedura relacionado a cada nível de cozedura, navegue com os botões "2" e "4".

Tenha em conta que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem.

20 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador acende-se quando um determinado nível de cozedura for atingido (para obter os melhores resultados, não abra nem mova os alimentos durante o processo de cozedura).

Vários avisos sonoros longos e o tempo de contagem a 0:00 indica que foi atingido o nível de cozedura escolhido no início do processo.

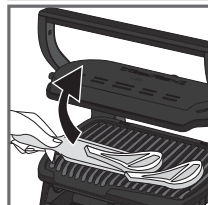
21 Se os alimentos ficarem no grelhador, o tempo aumenta até atingir o nível bem-passado. O indicador luminoso de cozedura fica intermitente até ser atingido e o indicador "Remove the food" (Retire os alimentos) aparece no lado esquerdo do ecrã.

Abra o aparelho e retire os alimentos quando atingir o nível de cozedura pretendido. O indicador de nível de cozedura bem-passado fica fixo e ouve um aviso sonoro assim que é atingido.

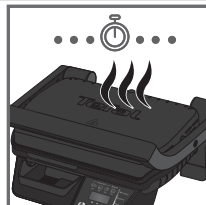
22-23 Feche o grelhador. O painel de controlo passa para a "Seleção do programa" com P1 a piscar. Reinicie o nº 9 para um novo ciclo de cozedura no modo automático.

Comentário: O sistema de segurança desliga-o automaticamente se não for selecionado nenhum programa.

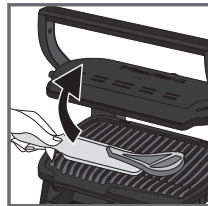
Comentários



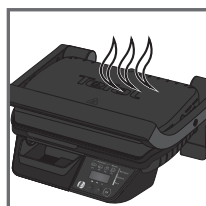
24



25



26



27

Segundo cozedura

Cozinhar mais alimentos

Se desejar cozinhar uma segunda dose de alimentos, pré-aqueça o aparelho de novo (começando do ponto 9 no modo automático ou ponto 25), mesmo que deseje cozinhar o mesmo tipo de alimento.

Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário independentemente de ser o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK" para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (termómetro + gráfico de barras) pisca ao longo da fase de pré-aquecimento. Tem de esperar que o termómetro e as 3 linhas deixem de piscar e o indicador "colocar alimentos" seja apresentado antes de abrir o grelhador e adicionar comida os alimentos. Espere alguns minutos. Este passo é obrigatório, mesmo que o aparelho pareça quente.
4. Quando o pré-aquecimento estiver completo, será ouvido um som aviso sonoro, o termómetro e as 3 linhas deixam de piscar e o indicador "colocar alimentos" aparece no ecrã. A luz do termómetro permanece ligada durante todo o processo de cozedura, para indicar que o aparelho está a aquecer.
5. A seguir ao pré-aquecimento, o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento dentro do aparelho.

Importante:

- Tenha em atenção que qualquer nova cozedura de alimentos requer pré-aquecimento. Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior, de modo a efetuar um bom pré-aquecimento.
 - Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.
- Atenção:** Se o novo ciclo de pré-aquecimento ocorrer imediatamente a seguir ao final do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.



24 - 25 - 26 Se deseja cozinhar alimentos consoante gostos pessoais diferentes, abra o grelhador e retire o alimento assim que estiver no nível desejado, volte a fechá-lo e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa continuará o seu ciclo de cozedura até atingir o nível "bem passado".

27 Função para manter os alimentos quentes

O aparelho entra automaticamente na opção de manter quente após atingir o nível "bem passado". Os alimentos deixados no grelhador continuará a cozinhar, enquanto as placas de cozedura arrefecem.

Comentário: O sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após algum tempo.

3b - Confeção MANUAL com o modo manual

Confeção manual - Selecione uma temperatura e pré-aqueça antes da confeção:



Se selecionar o modo Manual, pode controlar manualmente o tempo de confeção. Este modo manual inclui o controlo da temperatura de 10 °C, entre 120 °C e 270 °C.

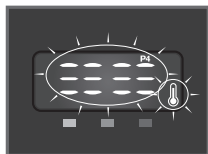
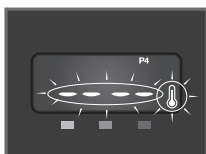
Se não sabe qual modo de confeção a utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de confeção para alimentos diferentes dos programados" na página 72



28



29



30



Cozinhar



31



32

28 Prima os botões "-" e "+" para selecionar o programa P4. De seguida, prima o botão "OK/START".

ATENÇÃO: Se selecionou o programa errado, regressa ao passo 8. Prima os botões "-" e "+" para selecionar a temperatura de confeção. Confirme premindo "OK/START".

29 Prima os botões "-" e "+" para selecionar o tempo de cozedura. Confirme premindo "OK/START".

Nota: pode iniciar o aquecimento com o tempo a 0:00. O tempo de cozedura pode ser alterado a qualquer momento usando "-" e "+"

Se não houver alimentos no grelhador, o pré-aquecimento começa. O indicador de pré-aquecimento (termómetro e gráfico de barras) pisca durante toda a fase de pré-aquecimento.

Aviso: mesmo quando o temporizador se encontra a 0:00, o aparelho continua a pré-aquecer

Aguarde 4 a 7 minutos. Caso tenha colocado alimentos no grelhador, a cozedura começa diretamente, bem como a contagem decrescente do tempo selecionado.

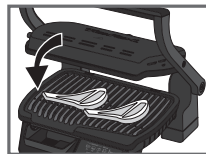
Caso contrário, deve aguardar até que o termómetro e as 3 linhas deixem de piscar, antes de abrir o grelhador e adicionar alimentos.

30 Quando o pré-aquecimento estiver concluído, ouve-se uma melodia, o termómetro e as 3 linhas deixam de piscar e o tempo pisca. O termómetro permanece ligado durante a cozedura para indicar que o aparelho está a aquecer.

31 - 32 A seguir ao pré-aquecimento, o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa.

Comentários: se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

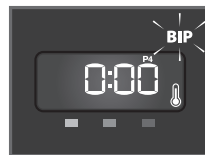
Cozinhar



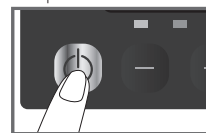
33



34



35



36

Comentários



37



37 **Nota:** pode alterar o T° e o tempo de cozedura em qualquer momento utilizando "-" e "+" quando for apresentado no ecrã.

Verifique regularmente a cozedura abrindo ligeiramente o grelhador.

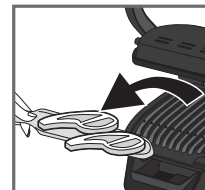
Tenha em atenção que, especialmente no que diz respeito à carne, é normal que os resultados de cozedura variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

Aviso: mesmo quando o temporizador se encontra a 0:00, o aparelho continua a aquecer.

38 - 39 Abra o aparelho e retire os alimentos quando o nível de confeção desejado for atingido.



38



39



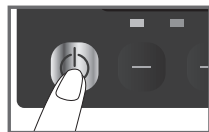
40

40 Feche o aparelho sem alimentos na placa. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha do programa".

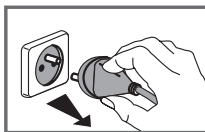
Reinicie a partir do passo nº 28 para um novo ciclo de confeção no modo manual.

Comentário: O sistema de segurança desliga-se automaticamente o aparelho se não for selecionado nenhum programa.

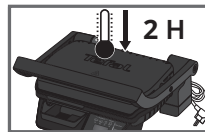
4 Arrefecimento



41



42



43

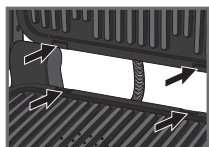
41 Prima o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho.

42 Desligue o grelhador da corrente.

43 Deixe-o arrefecer pelo menos 2 horas.

A fim de evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de limpá-lo.

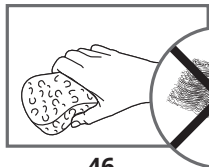
5 Limpeza e manutenção



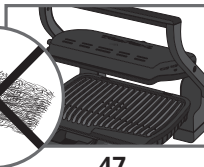
44



45



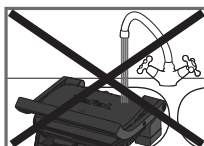
46



47



48



49



50

44 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de confeção. A gaveta de recolha de sucos e as placas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

45 Não pode lavar o aparelho e o cabo de alimentação na máquina de lavar loiça. Os elementos de aquecimento, as peças visíveis e acessíveis não devem ser limpos após remoção das placas. Se estiverem muito sujos, espere que o aparelho esteja completamente frio e limpe-os com um pano seco. Se não quiser lavar a gaveta e as placas na máquina de lavar loiça, pode usar água quente com um pouco de detergente para a loiça, depois enxagüe-os cuidadosamente para retirar qualquer resíduo. Seque bem com papel de cozinha.

46 Não use esfregões de metal, lã de aço ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do seu grelhador. Use apenas esponjas de nylon ou que não sejam metálicas.

Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente e um pouco de detergente para loiça, enxagüe-a e seque-a cuidadosamente com papel absorvente.

47 Para limpar a tampa do grelhador use uma esponja humedecida em água quente e seque com um pano macio e seco.

48 Não mergulhe o corpo do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.

49 Antes de guardá-lo, certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco.

50 Qualquer outra operação de manutenção deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Resolução de Problemas

Problema	Causa	Solução
O ecrã passa para apresentação visual com Err + BIP BIP.	No ecrã aparece "Err" e o aparelho emite um sinal sonoro. O pré-aquecimento não foi respeitado. Ligou o aparelho ou iniciou um ciclo de confeção automática com alimentos nas placas. O modo manual é ativado automaticamente.	- Escolha a temperatura premindo os botões "4" e "+" e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a confeção (modo manual). A temperatura pode ser ajustada com os botões "4" e "+". - Desligue e abra completamente o aparelho, retire os alimentos, feche corretamente o aparelho, escolha um programa de confeção e prima OK. Espere o final do pré-aquecimento (o indicador de pré-aquecimento permanece ligado).
O ecrã passa para apresentação visual com Err + BIP BIP.	No ecrã aparece "Err" e o aparelho emite um sinal sonoro. O pré-aquecimento não foi efetuado por completo. O grelhador foi aberto e colocou alimentos na placa antes do final do pré-aquecimento.	Deixe cozinhar, mas deve monitorizar a confeção, pois está no modo manual. A temperatura pode ser ajustada com os botões "4" e "+" ou Abra o aparelho, retire os alimentos, feche corretamente o aparelho e espere pelo final do pré-aquecimento (o indicador de pré-aquecimento permanece ligado). Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.
Er07 a Er10	O aparelho esteve aberto tempo demais durante a confeção. O aparelho esteve tempo demais parado após terminar o pré-aquecimento ou após a função manter quente. Avaria do aparelho.	Desligue o aparelho e contacte o Centro de Contacto do Consumidor.
O ecrã permanece ligado no pré-aquecimento com a imagem "aguarda alimentos".	Os seus alimentos têm mais de 4 cm de espessura.	Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 cm. Abra completamente o grelhador e depois feche-o.
O ecrã apresenta "OK".	Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos. O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura muito pequena, o "OK" está a piscar.	Confirme o início da confeção premindo o botão "OK/START".
Er01 a Er06	Avaria do aparelho: Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. Sobreaquecimento do aparelho.	Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.

Sugestão, especialmente para carne: Os resultados da confeção destes programas podem variar, dependendo da origem, corte e qualidade do alimento cozinhado. Os programas foram definidos para alimentos de boa qualidade. Do mesmo modo, é preciso considerar a espessura da carne durante a confeção; não pode cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm.

Guia de Confeção (programas automáticos)

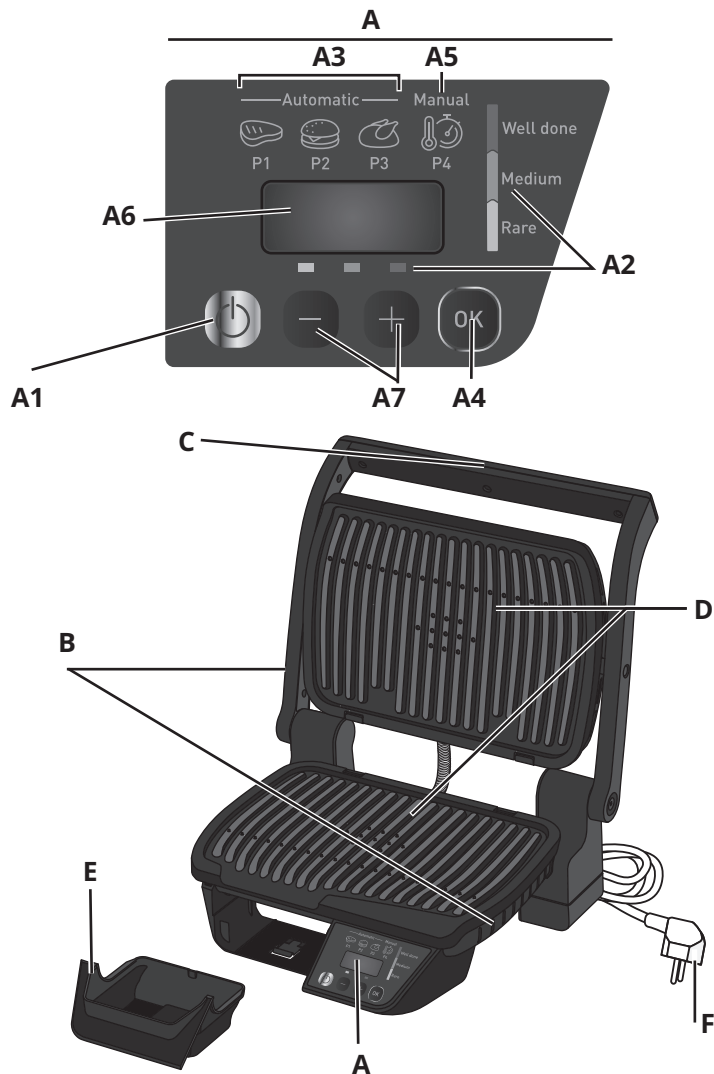
Programa específico	Nível de confeção		
	Mal passado	Médio a bem passado	Bem passado
 Carne vermelha	X	X	X
 Hambúrguer	X	X	X
 Aves			X

Guia de Confeção (incluindo Modo Manual)

Alimentos		Programa de confeção	Nível de confeção
Pão	Fatias de pão, tostas mistas		médio
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)		médio
Carne e Aves	Peito de frango marinado		bem passado
	Peito de pato		mal passado
Modo manual	Legumes e frutas grelhadas (devem ter o mesmo tamanho e espessura)	Manual  P4	controlo da temperatura de 10 °C, entre 120 °C e 270 °C.

Modo manual no modo Grill

	entre 180 °C e 195 °C	entre 220 °C e 235 °C	entre 255 °C e 275 °C
BATATAS	x		
CURGETE/ABÓBORA-MANTEIGA			x
BERINGELA		x	
TOMATES			x
ESPARGOS			x
COGUMELOS			x
CEBOLAS		x	
BRÓCOLOS	x		
CENOURAS BABY	x		
FUNCHO		x	
BATATAS-DOCES	x		
RODELAS DE MAÇÃ		x	
ANANÁS		x	
PÊSSEGO		x	



Leggere con attenzione il libretto “Norme di sicurezza e d’uso” prima del primo utilizzo.

Descrizione

A Pannello di controllo

A1 Pulsante di accensione/spegnimento

A2 Per i programmi automatici : regolazione del livello di cottura

A3 3 programmi di cottura automatica

A4 OK/AVVIO

A5 Modalità manuale: regolazione di temperatura e durata

A6 Display di controllo

A7 Pulsanti - e +

B Corpo

C Maniglia

D Piastre di cottura

E Vaschetta di raccolta dei grassi

F Cavo di alimentazione

Guida ai programmi automatici di cottura



CARNE ROSSA

Selezionare questo programma di cottura per cuocere la carne rossa.

Giallo: al sangue



HAMBURGER

Selezionare questo programma di cottura per cuocere gli hamburger.

Arancione: cottura media



POLLO

Selezionare questo programma di cottura per cuocere il pollame.

Rosso: ben cotto

Guida ai programmi di cottura manuali

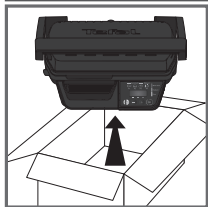
Manual



Modalità manuale: grill tradizionale per l'uso manuale con diverse impostazioni di temperatura (da 120°C a 270°C) e durata.

PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

1 Configurazione



1



2

1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.

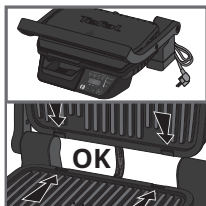
2 Prima di utilizzare le piastre per la prima volta, pulirle accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo per piatti, sciacquarle e asciugarle accuratamente.

3-4 Posizionare la vaschetta di raccolta dei grassi rimovibile di fronte all'apparecchio e spingerla completamente finché non si avverte uno scatto

- Posizionare le piastre superiore e inferiore finché non si avverte uno scatto

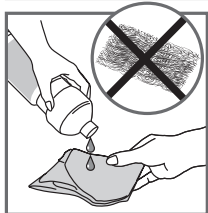


3



4

2 Preparazione



5



6

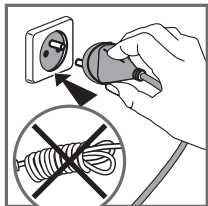
5 Per risultati ottimali, pulire le piastre di cottura con un panno di carta imbevuto di un po' di olio da cucina, al fine di migliorarne la qualità antiaderente.

Prima di iniziare la fase di riscaldamento, assicurarsi che le piastre di cottura inferiore e superiore siano posizionate correttamente nell'apparecchio.

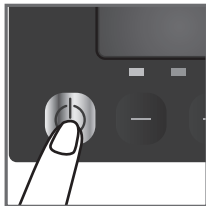
6 Eliminare l'olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

7 Collegare l'apparecchio a una presa di corrente (il cavo deve essere completamente srotolato).

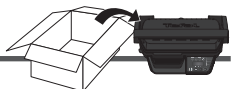
8 Premere il pulsante di accensione/spegnimento.



7



8



3a - Cottura AUTOMATICA con 3 programmi automatici

Cottura automatica - Selezionare un programma e preriscaldare prima della cottura:

9



9 assicurarsi che tra le piastre non siano presenti alimenti.

3 programmi automatici di cottura:



Selezionare questo programma di cottura per cuocere la carne rossa.



Selezionare questo programma di cottura per cuocere gli hamburger.



Selezionare questo programma di cottura per cuocere il pollame.

Se non si è certi della modalità di cottura da utilizzare per altri alimenti non elencati in precedenza, fare riferimento alla "Tabella di cottura per cibi fuori programma" a pagina 84.



10



11

10 Premere il pulsante di accensione/spegnimento.

11 Premere i pulsanti "-" e "+" fino a raggiungere il programma desiderato (P1, P2, P3). **Assicurarsi che non siano presenti alimenti nel grill.**

12 Dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante "OK/AVVIO".

NB: se è stato selezionato il programma sbagliato, tornare al passaggio 8.

13 Il programma selezionato rimane visualizzato nella parte superiore del display.

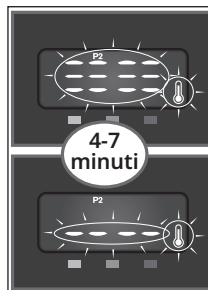
L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La fase di preriscaldamento viene indicata sul display da un termometro lampeggiante e 3 linee che si alzano e si abbassano.

Attendere la fine del preriscaldamento prima di aprire il grill e sistemare gli alimenti. Cuocere per 4-7 minuti.

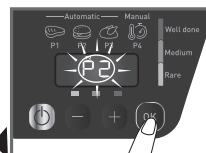
14 Al termine del preriscaldamento, il display emette una suoneria e mostra i seguenti elementi: il termometro e le 3 righe smettono di lampeggiare. La spia del termometro rimane accesa durante tutto il processo di cottura per indicare che l'apparecchio si scalda ed è caldo.

Nota: al termine del preriscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso, il sistema di sicurezza lo spegnerà.

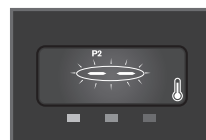
Nelle illustrazioni, è riportato l'esempio di P2



13

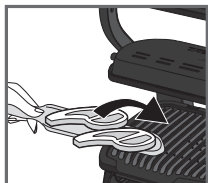


12



14

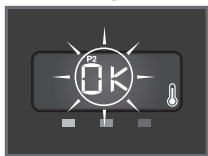
Cottura



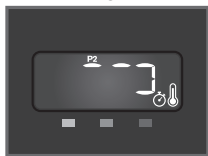
15



16



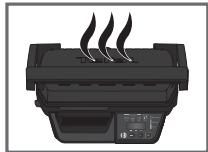
17



18



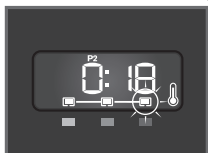
19



20



21



22



23



24

15-16 Dopo la fase di preriscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso. Aprire il grill e posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

17 **Nota:** per gli alimenti tagliati sottili, il pulsante "OK" lampeggia dopo che viene chiuso l'apparecchio. Premere "OK" per consentire all'apparecchio di riconoscere gli alimenti da cuocere e avviare il programma di cottura.

Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza lo spegnerà automaticamente.

18 L'apparecchio calcola automaticamente i parametri di cottura (tempo e temperatura) in base alla quantità e allo spessore degli alimenti.

19 Il display mostra il tempo di cottura necessario per raggiungere il livello di cottura desiderato. L'indicatore "al sangue" lampeggia per indicare che il livello di cottura al sangue è in corso.

Nota: per vedere il tempo di cottura relativo a ogni livello di cottura, navigare con i pulsanti "+" e "-"

Soprattutto per la carne, è normale che il risultato della cottura possa variare a seconda del tipo, della qualità e della provenienza.

20 Per ogni livello di cottura raggiunto, viene emesso un segnale acustico e la spia luminosa resta fissa una volta raggiunto il livello di cottura (per ottenere i migliori risultati, non aprire o spostare il cibo durante il processo di cottura).

Quando vengono emessi diversi segnali acustici lunghi e il timer arriva a 0:00, significa che è stato raggiunto il livello di cottura selezionato.

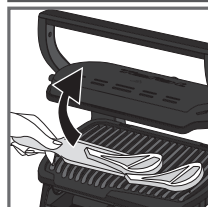
21 Se il cibo viene lasciato nel grill, la durata aumenta fino a raggiungere il livello di cottura "ben cotto". La spia luminosa di cottura lampeggia finché non viene raggiunto il livello di cottura e non viene visualizzato "Rimuovere gli alimenti" nella parte sinistra del display.

Aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti una volta raggiunto il livello di cottura desiderato. Quando la spia del livello di cottura "ben cotto" resta fissa e si sente un segnale acustico, il livello di cottura è stato raggiunto.

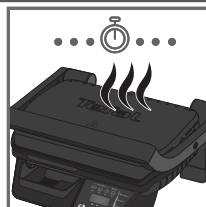
22-23 Chiudere il grill. Il pannello di controllo passa alla selezione del programma e P1 lampeggia. Ripartire dal passaggio 9 per un nuovo ciclo di cottura in modalità automatica.

Nota: il sistema di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

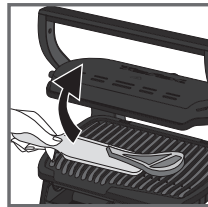
Note



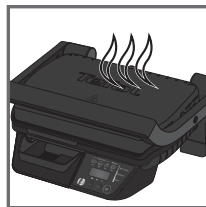
24



25



26



27

24 - 25 - 26 se si desidera cuocere gli alimenti in base ai diversi gusti personali, aprire il grill e rimuovere il cibo una volta raggiunto il livello desiderato, quindi chiudere il grill e continuare la cottura degli altri alimenti. Il programma continuerà il suo ciclo di cottura fino a raggiungere il livello "ben cotto".

27 Funzione di mantenimento al caldo

Dopo aver raggiunto il livello "ben cotto", l'apparecchio attiva automaticamente l'impostazione di mantenimento al caldo. Se il cibo rimane sul grill, continuerà a cuocere mentre le piastre si raffreddano.

Nota: il sistema di sicurezza spegnerà automaticamente l'apparecchio dopo un certo intervallo.

Seconda cottura

Cucinare altri alimenti

Se si desidera cuocere un secondo lotto di alimenti, preriscaldare nuovamente l'apparecchio (a partire dal punto 9 in modalità automatica o dal punto 24) anche per cuocere lo stesso tipo di cibo.

Cuocere un altro lotto di alimenti:

Dopo aver terminato il primo lotto di alimenti:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso e che non vi siano residui di cibo all'interno.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura appropriato (questo passaggio è necessario anche se si decide di scegliere la stessa modalità di cottura rispetto al lotto precedente).
3. Premere il pulsante OK per avviare il preriscaldamento. L'indicatore di preriscaldamento (termometro + grafico a barre) lampeggia durante la fase di preriscaldamento. È necessario attendere che il termometro e le 3 righe smettano di lampeggiare e che venga visualizzato l'indicatore di aggiunta alimenti prima di aprire il grill e aggiungere cibo. Attendere alcuni minuti. Questo passaggio è necessario anche se il dispositivo sembra caldo.
4. Al termine del preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico, il termometro e le 3 linee smettono di lampeggiare e viene visualizzato l'indicatore di aggiunta alimenti. Il termometro rimane acceso durante la cottura per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
5. Dopo il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso. Aprire il grill e posizionare gli alimenti all'interno dell'apparecchio.

Importante:

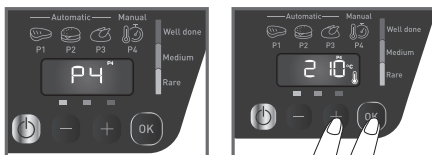
- la fase di preriscaldamento è necessaria per ogni nuovo lotto di cibo. Tenere sempre chiuso il grill senza cibi all'interno perché il preriscaldamento sia efficace.
 - Attendere quindi che il preriscaldamento sia completo prima di aprire il grill e posizionare gli alimenti.
- Nota:** se il nuovo ciclo di preriscaldamento viene attivato immediatamente dopo la fine del ciclo precedente, il tempo di preriscaldamento è ridotto.

3b - Cottura MANUALE in modalità manuale

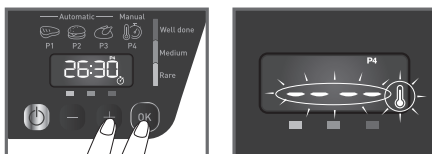
Cottura manuale - Selezionare una temperatura e preriscaldare prima della cottura:

se si seleziona la modalità manuale, è possibile regolare manualmente il tempo di cottura. La modalità manuale consente di regolare la temperatura in incrementi di 10 °C, da 120 °C a 270 °C.

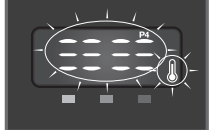
Se non si è certi della modalità di cottura da utilizzare per altri alimenti non elencati in precedenza, fare riferimento alla "Tabella di cottura per cibi fuori programma" a pagina 84.



28



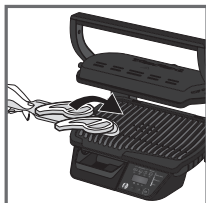
29



30



31



32

28 Premere i pulsanti "M" e "+" per selezionare il programma P4. Una volta raggiunto il programma P4, premere il pulsante "OK/AVVIO".

Nota: se è stato selezionato il programma sbagliato, tornare al passaggio 8.

Premere i pulsanti "M" e "+" per selezionare la temperatura di cottura e premere "OK/AVVIO" per confermare.

29 Premere i pulsanti "M" e "+" per selezionare il tempo. Premere "OK/AVVIO" per confermare.

Nota: è possibile avviare la cottura con durata 0:00. È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento utilizzando "M" e "+".

Se non vi sono alimenti sul grill, inizia il preriscaldamento. L'indicatore di preriscaldamento (termometro + grafico a barre) lampeggia per tutta la fase di preriscaldamento.

Avvertenza: anche quando il timer è 0:00, l'apparecchio continua a preriscaldarsi.

Far scaldare per 4-7 minuti. Se sono stati messi alimenti sul grill, la cottura inizia direttamente, così come il conto alla rovescia del tempo selezionato.

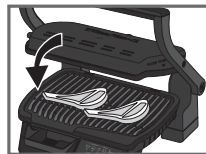
In caso contrario, è necessario attendere che il termometro e le 3 linee smettono di lampeggiare, prima di aprire il grill e aggiungere alimenti.

30 Al termine del preriscaldamento, il display emette un suono, il termometro e le 3 righe smettono di lampeggiare, l'indicatore di aggiunta alimenti lampeggia. Il termometro rimane acceso durante la cottura per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.

31-32 Dopo la fase di riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso. Aprire il grill e posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura.

Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza lo spegnerà automaticamente.

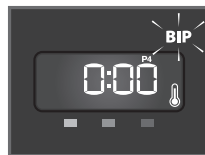
Cottura



33



34



35

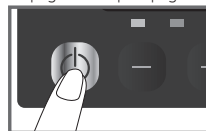
33 Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

Nota: per alimenti molto sottili, chiudere l'apparecchio e attendete che sul display appaia "OK". Quindi premere "OK" per consentire all'apparecchio di riconoscere gli alimenti e avviare il ciclo di cottura.

34 Sul display viene visualizzata la temperatura impostata, alternativamente al timer.

35 anche quando il timer è su 0:00, l'apparecchio continua a riscaldarsi.

36 Premere il pulsante di accensione/spegnimento per spegnere l'apparecchio.



36

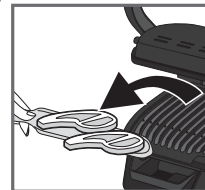
Note



37



38



39

37 **Nota:** È possibile modificare la temperatura e la durata in qualsiasi momento utilizzando "M" e "+" quando vengono visualizzati sul display.

Controllare regolarmente la cottura aprendo leggermente il grill.

Soprattutto per la carne, è normale che il risultato della cottura possa variare a seconda del tipo, della qualità e della provenienza.

Avvertenza: anche quando il timer è su 0:00, l'apparecchio continua a riscaldarsi.

38-39 Aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti una volta raggiunta la cottura desiderata.

40 Chiudere l'apparecchio senza alimenti sulla piastra. Il pannello di controllo si accende e si imposta sulla modalità "scelta del programma".

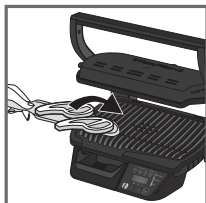
Ripartire dal passaggio 28 per un nuovo ciclo di cottura in modalità manuale.

Nota: il sistema di sicurezza si spegne automaticamente se non viene selezionato alcun programma.

Cooking

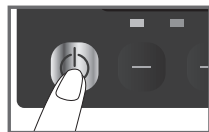


31

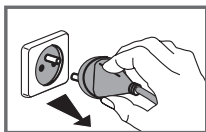


32

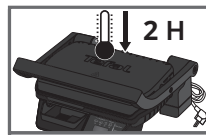
4 Raffreddamento



41

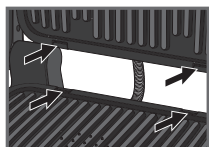


42



43

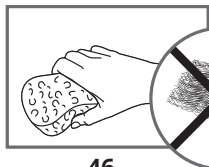
5 Pulizia e manutenzione



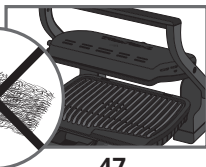
44



45



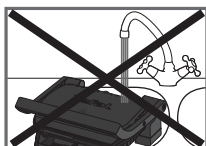
46



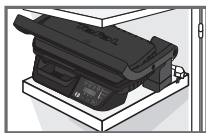
47



48



49



50

41 Premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere l'apparecchio.

42 Scollegare il grill dalla presa di corrente.

43 Lasciare raffreddare per almeno 2 ore.

Per evitare ustioni accidentali, lasciare raffreddare completamente il grill prima di pulirlo.

44 Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura. La vaschetta di recupero dei grassi e le piastre di cottura sono lavabili in lavastoviglie.

45 L'apparecchio e il cavo non possono essere messi in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti, le parti visibili e accessibili, non devono essere puliti dopo aver rimosso le piastre. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente e pulirli con un panno asciutto. Se non si desidera lavare le piastre in lavastoviglie, è possibile usare acqua calda e un po' di detersivo per piatti; risciacquare accuratamente per rimuovere eventuali residui. Asciugare accuratamente con un panno di carta.

46 Non usare spugne abrasive in metallo, lana d'acciaio o prodotti abrasivi per pulire qualsiasi parte del grill; usare solo spugnette in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta di recupero grassi e lavarla in acqua calda e un po' di detersivo per piatti, quindi asciugarla accuratamente con un panno di carta.

47 Per pulire il coperchio del grill, strofinare con una spugna bagnata e calda e asciugare con un panno morbido e asciutto.

48 Non immergere il corpo del grill in acqua o in altri liquidi.

49 Assicurarsi sempre che il grill sia pulito e asciutto prima di riporlo.

50 Qualsiasi altra operazione di manutenzione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Sul display è visualizzato Err + e l'apparecchio emette un suono	La procedura di preriscaldamento non è stata rispettata. L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo automatico di cottura senza alimenti sulle piastre. La modalità manuale viene attivata automaticamente.	Scegliere l'impostazione della temperatura premendo i pulsanti "+e-"; quindi premere OK. Lasciar cuocere, ma monitorare la cottura (modalità manuale). La temperatura può essere regolata con i pulsanti "+e-". - Spegnerne e aprire completamente l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere correttamente l'apparecchio, selezionare un programma di cottura e premere OK. Attendere la fine del preriscaldamento (spia di preriscaldamento accesa fissa).
Sul display è visualizzato Err + e l'apparecchio emette un suono	Il preriscaldamento non è stato completato. Il grill è stato aperto e gli alimenti sono stati posti sulla piastra prima della fine del preriscaldamento.	Lasciar cuocere, ma monitorare la cottura poiché è in modalità manuale. La temperatura può essere regolata tramite il pulsante "+e-". In alternativa, aprire l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere correttamente l'apparecchio e aspettare che il preriscaldamento sia terminato (la spia di preriscaldamento si accende fissa). Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere alcuni minuti. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo.
Da Er07 a Er10	L'apparecchio è stato tenuto aperto troppo a lungo durante la cottura. L'apparecchio è rimasto inattivo troppo a lungo dopo il termine del preriscaldamento o del mantenimento al caldo. Guasto dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti.
Il display continua a visualizzare il messaggio di preriscaldamento e resta l'indicatore di aggiunta alimenti.	Lo spessore dell'alimento è maggiore di 3,8 cm.	Lo spessore degli alimenti non deve superare i 3,8 cm. Aprire completamente il grill e chiuderlo.
Il display visualizza "OK"	Il grill non è stato aperto completamente per posizionare gli alimenti. L'apparecchio non rileva gli alimenti. Gli alimenti sono troppo sottili, "OK" lampeggia.	Premere il pulsante "OK/AVVIO" per confermare l'avvio della cottura.
Da Er01 a Er06	Guasto dell'apparecchio: l'apparecchio è stato riposto o utilizzato in un ambiente troppo freddo. L'apparecchio si è surriscaldato.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere alcuni minuti. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

Consiglio, specialmente per la carne: i risultati della cottura con i programmi automatici possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità del cibo che viene cotto, i programmi sono stati impostati e testati per un cibo di buona qualità. Allo stesso modo, deve essere preso in considerazione lo spessore della carne durante la cottura; non cuocere cibi con uno spessore superiore a 4 cm.

Guida alla cottura (programmi automatici)

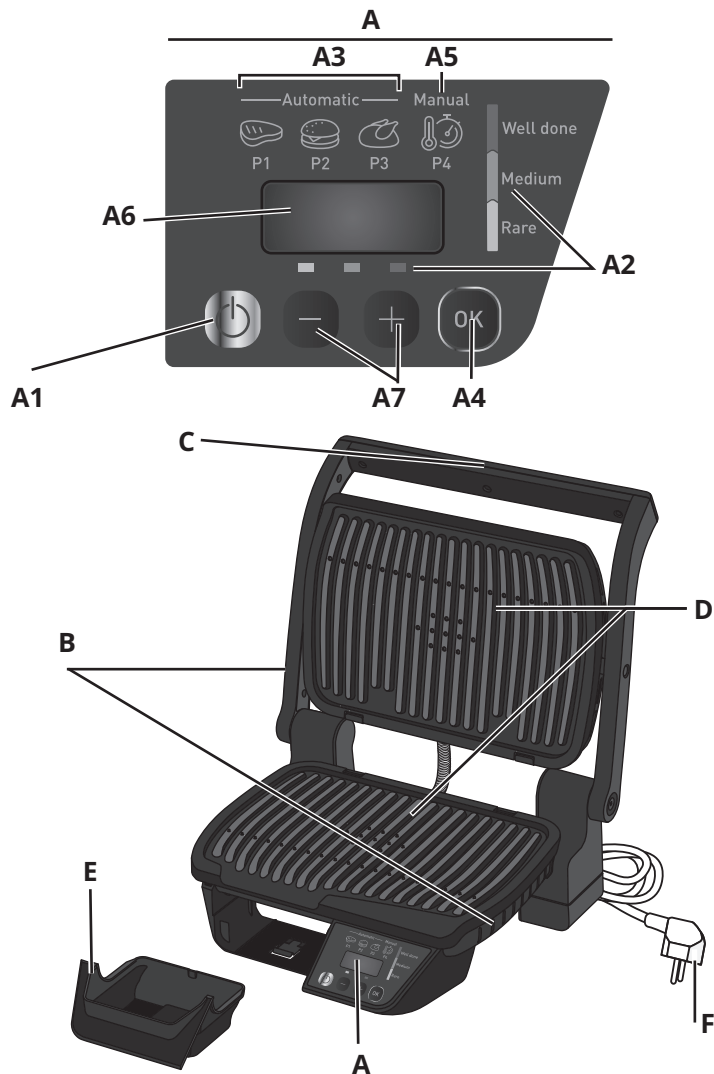
Programma dedicato	Livello di cottura		
	Al sangue	Cottura media	Ben cotto
 Carne rossa	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Pollame			X

Guida alla cottura (inclusa la modalità manuale)

Alimento		Programma di cottura	Livello di cottura
Pane	Fette di pane, sandwich tostati		media
	Hamburger: (dopo la pre-cottura della carne)		media
Carne e pollame	Petto di pollo marinato		ben cotto
	Petto d'anatra		al sangue
Modalità manuale	Verdure e frutta alla griglia (devono essere dello stesso taglio e spessore)	 Manual P4	temperatura regolabile con incrementi di 10 °C, da 120 °C a 270 °C.

Modalità Manuale in posizione Grill

	Da 180 °C a 195 °C	Da 220 °C a 235 °C	Da 255 °C a 275 °C
PATATE	x		
ZUCCHINE			x
MELANZANE		x	
POMODORI			x
ASPARAGI			x
FUNGHI			x
CIPOLLE		x	
BROCCOLI	x		
CAROTINE	x		
FINOCCHI		x	
PATATE DOLCI	x		
MELA (FETTE)		x	
ANANAS		x	
PESCHE		x	



Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο «Οδηγίες χρήσης και ασφαλείας» πριν από την πρώτη χρήση.

Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί ON/OFF

A2 Για τα αυτόματα προγράμματα: ρύθμιση βαθμού ψησίματος

A3 3 Αυτόματα προγράμματα ψησίματος

A4 OK/START

A5 Χειροκίνητη λειτουργία: Ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου

A6 Οθόνη παρακολούθησης

A7 Κουμπιά - και +

B Σώμα συσκευής

C Χειρολαβή

D Πλάκες ψησίματος

E Δίσκος συλλογής

F Ηλεκτρικό καλώδιο

Οδηγός αυτόματων προγραμμάτων ψησίματος



ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε κόκκινο κρέας.



ΜΠΙΦΤΕΚΙ

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε μπιφτέκια.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε πουλερικά.

Κίτρινο: Σενιάν

Πορτοκαλί: Μέτρια ψημένο

Κόκκινο: Καλοψημένο

Οδηγός Χειροκίνητων προγραμμάτων ψησίματος

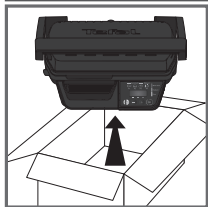
Manual



Μη αυτομάτη λειτουργία: Συμβατική ψηστήρα για χειροκίνητη λειτουργία με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας (από 120 °C έως 270 °C) και χρόνου.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1 Συναρμολόγηση



1



2

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.

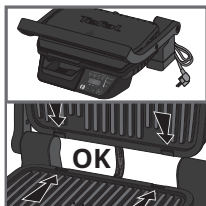
2 Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά τις πλάκες με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, ξεπλύνετε και σκουπίστε καλά.

3-4 Τοποθετήστε τον αφαιρούμενο δίσκο συλλογής στο μπροστινό μέρος της συσκευής και σπρώξτε τον τελείως μέσα μέχρι να κουμπώσουν.

- Τοποθετήστε την πάνω και την κάτω πλάκα έτσι ώστε να κουμπώσουν.

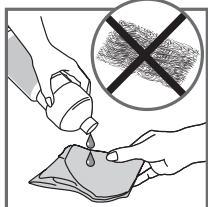


3



4

2 Προετοιμασία



5



6

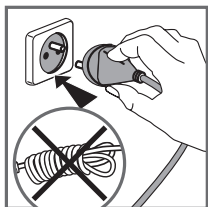
5 Για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να σκουπίσετε τις πλάκες ψησίματος με χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι, για να βελτιώσετε τις αντικατολντικές ιδιότητες των πλακών.

Βεβαιωθείτε ότι η κάτω και η πάνω πλάκα ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά μέσα στη συσκευή πριν ξεκινήσει η προθέρμανση.

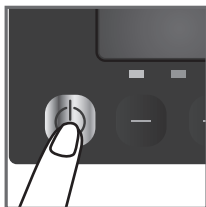
6 Απομακρύνετε την περίσσεια λαδιού με καθαρό χαρτί κουζίνας.

7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα (το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλιχτεί τελείως).

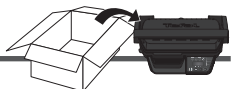
8 Πιέστε το κουμπί On/Off.



7



8



3α - ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΨΗΣΙΜΟ με 3 αυτόματα προγράμματα

Αυτόματο ψήσιμο - επιλέξτε ένα πρόγραμμα και προθερμάνετε τη συσκευή πριν το ψήσιμο:

9



9 Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες.

3 αυτόματα προγράμματα ψησίματος:



Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε κόκκινο κρέας.

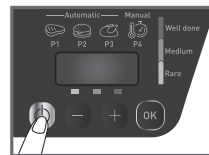


Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε μπιφτέκια.



Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε πουλερικά.

Αν θέλετε να ψήσετε τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω και δεν ξέρετε ποιο πρόγραμμα να επιλέξετε, ανατρέξτε στον «Πίνακα ψησίματος για τρόφιμα χωρίς ειδικό πρόγραμμα» στη σελίδα 96.



10



11

10 Πιέστε το ON/OFF.

11 Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πρόγραμμα (P1, P2, P3). Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα μέσα στην ψηστιέρα.

12 Αφού επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα, πιέστε το κουμπί «OK/START».

Σημείωση: αν επιλέξετε λάθος πρόγραμμα, επιστρέφτε στο βήμα 8.

13 Το επιλεγμένο πρόγραμμα θα εμφανίζεται στο πάνω μέρος της οθόνης.

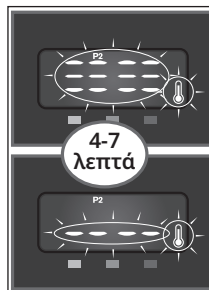
Η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται. Η φάση προθέρμανσης φαίνεται στην οθόνη από το θερμομότρο που αναβοσβήνει και τις 3 μπάρες που κινούνται πάνω κάτω.

Πρέπει να περιμένετε μέχρι το τέλος της προθέρμανσης, προτού ανοίξετε την ψηστιέρα και προσθέσετε φαγητό σε αυτή. Περιμένετε για 4-7 λεπτά.

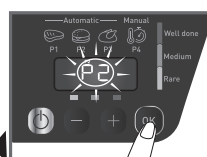
14 Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, εμφανίζεται μια μελωδία με την παρακάτω οθόνη: το θερμομότρο και οι 3 μπάρες σταματούν να αναβοσβήνουν. Το θερμομότρο παραμένει φωτισμένο σε όλη τη διάρκεια του ψησίματος, δείχνοντας ότι η συσκευή θερμαίνεται και είναι καυτή.

Σημειώσεις: Αν μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης η συσκευή μείνει κλειστή, το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή.

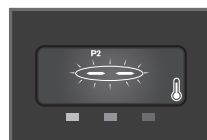
Για τα εικονογράμματα, λαμβάνεται ως παράδειγμα το «P2»



13

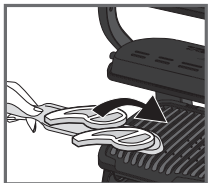


12

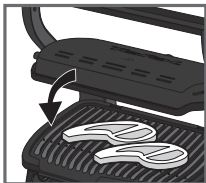


14

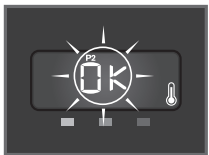
Ψήσιμο



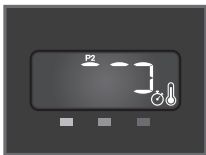
15



16



17



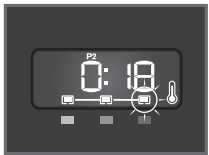
18



19



20



21



22



23

15-16 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος. Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

17 **Σημείωση:** Αν τα τρόφιμα έχουν κοπεί σε λεπτές φέτες, αφού κλείσετε τη συσκευή, το κουμπί «OK» θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πιέστε το «OK» ώστε να ανανωρίσει η συσκευή την παρουσία τροφίμων για ψήσιμο και να ξεκινήσει το πρόγραμμα ψησίματος.

Σημειώσεις: αν η συσκευή μείνει ανοικτή πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει αυτόματα.

18 Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) ανάλογα με το πάχος των τεμαχίων των τροφίμων και την ποσότητα.

19 Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος. Η ένδειξη για ψήσιμο «σενιάν» αναβοσβήνει για να δείξει ότι βρίσκεται σε εξέλιξη ψήσιμο σενιάν.

Σημείωση: Για να δείτε τον χρόνο μαγειρέματος που σχετίζεται με κάθε επίπεδο μαγειρέματος, πληκτρολογήστε με τα κουμπιά “-” και “+”.

Να έχετε υπόψη ότι, ειδικά για το κρέας, το αποτέλεσμα του ψησίματος είναι φυσιολογικό να διαφέρει ανάλογα με το είδος, την ποιότητα και την προέλευση του τροφίμου.

20 Κάθε φορά που επιτυγχάνεται ένας βαθμός ψησίματος, ακούγεται ένας ήχος μπιπ και η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει σταθερά (για καλύτερα αποτελέσματα, μην ανοίγετε την ψηστιέρα και μην μετακινείτε τα τρόφιμα στη διάρκεια του μαγειρέματος).

Μόλις επιτευχθεί ο βαθμός ψησίματος που επιλέξατε αρχικά, ακούγονται μερικά παρατεταμένα μπιπ και στο χρονόμετρο εμφανίζεται η ένδειξη 0:00.

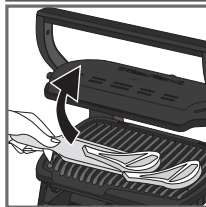
21 Αν αφήσετε τα τρόφιμα μέσα στην ψηστιέρα, θα συνεχίσουν να ψήνονται μέχρι να γίνουν «καλοψημένα». Η ενδεικτική λυχνία μαγειρέματος αναβοσβήνει μέχρι η ένδειξη στην ένδειξη και η ένδειξη «Αφαίρεση φαγητού» εμφανίζεται στην αριστερή πλευρά της οθόνης.

Ανοίξετε τη συσκευή και αφαιρέστε τα τρόφιμα μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος. Μόλις επιτευχθεί το «καλοψημένο» ψήσιμο, ανάβει σταθερά η αντίστοιχη λυχνία και ακούγεται μπιπ.

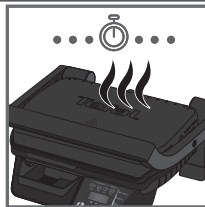
22-23 Κλείστε την ψηστιέρα. Ο πίνακας ελέγχου θα περάσει σε κατάσταση επιλογής προγράμματος και η ένδειξη P1 θα αναβοσβήνει. Για νέο κύκλο αυτόματου ψησίματος, ξεκινήστε πάλι από το βήμα 9.

Σημείωση: αν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή.

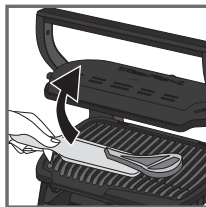
Σημειώσεις



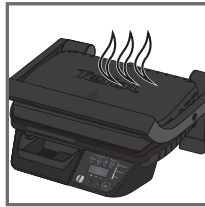
24



25



26



27

Δεύτερο ψήσιμο

Μαγειρέμα περισσότερων τροφίμων

Αν θέλετε να ψήσετε μια δεύτερη δόση τροφίμων, προθερμάνετε ξανά τη συσκευή (ξεκινώντας από το βήμα 9 στην αυτόματη λειτουργία ή από το βήμα 25), ακόμα κι αν θέλετε να ψήσετε το ίδιο είδος τροφίμων.

Πώς θα ψήσετε άλλη μια δόση τροφίμων:

Αφού τελειώσατε με την πρώτη δόση τροφίμων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και δεν περιέχει τρόφιμα.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία/πρόγραμμα ψησίματος (αυτό το βήμα είναι αναγκαίο, ακόμα κι αν επιλέξετε το ίδιο πρόγραμμα ψησίματος όπως και για την προηγούμενη δόση).
3. Πιέστε το κουμπί «OK» για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Η ένδειξη προθέρμανσης (θερμόμετρο + μπάρες) θα αναβοσβήνει σε όλη τη διάρκεια της προθέρμανσης. Θα πρέπει να περιμένετε να σταματήσει να αναβοσβήνει το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες και να εμφανιστεί η ένδειξη τοποθέτησης τροφίμων, πριν ανοίξετε την ψηστιέρα και προσθέσετε τα τρόφιμα. Περιμένετε λίγα λεπτά. Αυτό το βήμα είναι υποχρεωτικό, ακόμα κι αν η συσκευή φαίνεται καυτή.
4. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται μπιπ, το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες σταματούν να αναβοσβήνουν και εμφανίζεται η ένδειξη προσθήκης τροφίμων. Το θερμόμετρο μένει αναμμένο κατά το ψήσιμο και δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
5. Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.

Σημάνσεις:

- Να θυμάστε ότι πρέπει υποχρεωτικά να προθερμαίνεται τη συσκευή με κάθε νέα δόση τροφίμων. Για να λειτουργεί αποτελεσματικά η προθέρμανση, να έχετε πάντα κλειστή την ψηστιέρα χωρίς τρόφιμα μέσα.
- Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε την ψηστιέρα για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα.

Σημείωση: αν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι μικρότερος.



24 - 25 - 26 Αν θέλετε να ψήσετε με διαφορετικό τρόπο μεμονωμένα κομμάτια τροφίμων, ανοίξετε την ψηστιέρα και αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν ψηθεί όπως τα θέλετε, και μετά κλείστε την ψηστιέρα και αφήστε την να ψήσει τα υπόλοιπα κομμάτια. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο ψησίματος μέχρι να φτάσει στον βαθμό «καλοψημένο».

27 Λειτουργία θερμοθαλάμου

Αφού φτάσει στον βαθμό «καλοψημένο», η συσκευή θα περάσει αυτόματα σε λειτουργία

διατήρησης θερμοκρασίας. Αν μείνουν τρόφιμα μέσα στην ψηστιέρα, θα συνεχίσουν να ψήνονται όσο θα κρύνουν οι πλάκες.

Σημείωση: το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή μετά από ορισμένο χρόνο.

3β - Χεροκίνητο ψήσιμο στη Χειροκίνητη λειτουργία

Χεροκίνητο ψήσιμο - επιλέξτε θερμοκρασία και προθερμάνετε τη συσκευή πριν το ψήσιμο:



Αν επιλέξετε τη χειροκίνητη λειτουργία, θα ελέγχετε εσείς το χρόνο ψησίματος. Στη χειροκίνητη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ανά 10 °C, από 120 °C έως 270 °C.

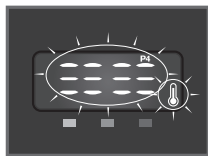
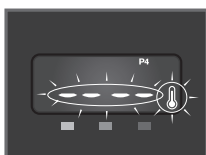
Αν θέλετε να ψήσετε τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω και δεν ξέρετε ποιο πρόγραμμα να επιλέξετε, ανατρέξτε στον «Πίνακα ψησίματος για τρόφιμα χωρίς ειδικό πρόγραμμα» στη σελίδα 96.



28



29



30



Ψήσιμο



31



32

28 Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε το πρόγραμμα P4. Μόλις φτάσετε στο πρόγραμμα P4, πιέστε το κουμπί «OK/START».

Σημείωση: Αν επιλέξετε λάθος πρόγραμμα, επιστρέψτε στο βήμα 8.

Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ψησίματος. Επιβεβαιώστε, πιέζοντας το «OK/START».

29 Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε το χρονόμετρο. Επιβεβαιώστε, πιέζοντας το «OK/ENAP>H».

Σημείωση: Μπορείτε να ξεκινήσετε τη θέρμανση με το χρόνο στη ρύθμιση 0:00. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας τα κουμπιά «-» και «+».

Αν δεν υπάρχουν τρόφιμα στην ψηστιέρα, θα αρχίσει η προθέρμανση. Η ένδειξη προθέρμανσης (θερμόμετρο + πλάτος) αναβοσβήνει σε όλη τη διάρκεια της προθέρμανσης.

Προειδοποίηση: Ακόμη και όταν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργοποιημένος σε 0:00, η συσκευή συνεχίζει την προθέρμανση. Περιμένετε για 4-7 λεπτά. Αν έχετε τοποθετήσει τρόφιμα στην ψηστιέρα, το ψήσιμο θα αρχίσει αμέσως, όπως και η αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Διαφορετικά, πρέπει να περιμένετε μέχρι το θερμόμετρο και οι 3 γραμμές να σταματήσουν να αναβοσβήνουν, πριν ανοίξετε τη σχάρα και προσθέσετε φαγητό.

30 Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, στην οθόνη εμφανίζεται μια μελωδία, σταμάτα να αναβοσβήνει το θερμόμετρο και οι 3 γραμμές και αρχίζει να αναβοσβήνει ο χρόνος». Το θερμόμετρο μένει αναμμένο κατά το ψήσιμο και δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.

31-32 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

Σημειώσεις: αν η συσκευή μείνει ανοικτή πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει αυτόματα.

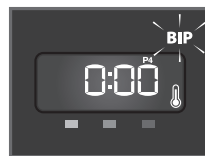
Ψήσιμο



33



34



35

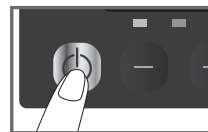
33 Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

Σημείωση: Αν τα τρόφιμα είναι κομμένα σε πολύ λεπτές φέτες, κλείστε τη συσκευή και περιμένετε να εμφανιστεί η ένδειξη «OK». Μετά, πιέστε το «OK» για να αναγνωρίσει η συσκευή την παρουσία τροφίμων και να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

34 Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ρύθμιση θερμοκρασίας εναλλάξ με το χρονόμετρο.

35 Ακόμα και όταν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργοποιημένος σε 0:00, η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνεται.

36 Πιέστε το κουμπί On/Off για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.



36

Σημειώσεις



37



37 **Σημείωση:** Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας τα κουμπιά «-» και «+» όταν εμφανίζεται η αντίστοιχη ένδειξη στην οθόνη.

Ελέγχετε τακτικά το ψήσιμο, ανοίγοντας ελαφρώς την ψηστιέρα.

Να έχετε υπόψη ότι, ειδικά για το κρέας, το αποτέλεσμα του ψησίματος είναι φυσιολογικό να διαφέρει ανάλογα με το είδος, την ποιότητα και την προέλευση του τροφίμου.

Προειδοποίηση: Ακόμα και όταν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργοποιημένος σε 0:00, η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνεται.

38-39 Ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε τα τρόφιμα μόλις φτάσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα ψησίματος.

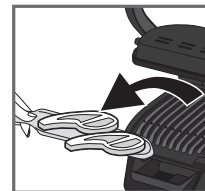
40 Κλείστε τη συσκευή χωρίς να αφήσετε τεμάχια τροφίμων πάνω στις πλάκες. Ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί και θα περάσει σε λειτουργία επιλογής προγράμματος.

Για νέο χειροκίνητο κύκλο ψησίματος, ξεκινήστε ξανά από το βήμα 28.

Σημείωση: αν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή.



38

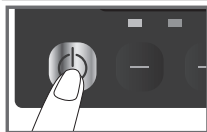


39

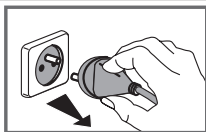


40

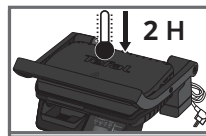
4 Αποθέρμανση



41

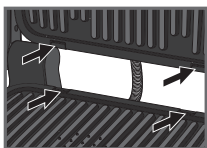


42



43

5 Καθαρισμός και συντήρηση



44



45



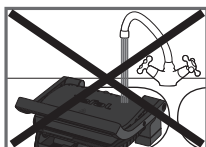
46



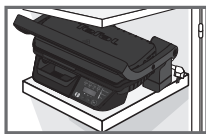
47



48



49



50

41 Πιέστε το κουμπί On/Off για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

42 Βγάλτε την ψηστιέρα από την πρίζα.

43 Αφήστε να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυματος, αφήστε την ψηστιέρα να κρυώσει καλά πριν την καθαρίσετε.

44 Πριν από τον καθαρισμό, απασφαλίστε και αφαιρέστε τις πλάκες για να μην υποστεί ζημιά η επιφάνεια ψησίματος. Ο δίσκος συλλογής και οι πλάκες ψησίματος πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.

45 Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να τοποθετούνται σε πλυντήριο πιάτων. Οι αντιτάσεις που είναι ορατές και προσβάσιμες μετά την αφαίρεση των πλακών δεν πρέπει να καθαρίζονται. Αν είναι πολύ βρώμικες, περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή και καθαρίστε τις με ένα στεγνό πανί. Αν δεν θέλετε να καθαρίσετε τις πλάκες σε πλυντήριο πιάτων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων και μετά να τις ξεπλύνετε προσεκτικά για να απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα. Σκουπίστε τις προσεκτικά με χαρτί κουζίνας.

46 Μην καθαρίζετε κανένα τμήμα της ψηστιέρας με μεταλλικά σφουγγαράκια ή διαβρωτικά καθαριστικά, χρησιμοποιήστε μόνο συνθετικά ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια.

Αδειάστε το δίσκο συλλογής και πλύνετε τον σε ζεστό νερό με λίγο υγρό πιάτων. Σκουπίστε τον καλά με χαρτί κουζίνας.

47 Για να καθαρίσετε το κάλυμμα της ψηστιέρας, σκουπίστε το με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σκουπίστε το με ένα μαλακό στεγνό πανί.

48 Μη βυθίζετε το σώμα της ψηστιέρας σε νερό ή άλλο υγρό.

49 Να φροντίζετε πάντα να είναι καθαρή και στεγνή η ψηστιέρα πριν την αποθηκεύσετε.

50 Κάθε άλλη εργασία σέρβις πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service.

Αντιμέτωπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: Err + MΠΠΠ MΠΠΠ	Δεν τηρήθηκε η διαδικασία προθέρμανσης. Ενεργοποιήθηκε (ON) η συσκευή ή ξεκίνησε αυτόματος κύκλος ψησίματος με τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες. Ενεργοποιήθηκε αυτόματα η χειροκίνητη λειτουργία.	- Επιλέξτε ρύθμιση θερμοκρασίας, πιέζοντας τα κουμπιά «+» και «-», και μετά πιέστε OK. Αφήστε τα τρόφιμα να ψηθούν, αλλά να παρακολουθείτε το ψήσιμο (χειροκίνητη λειτουργία). Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με το κουμπί «+» και «-». - Απενεργοποιήστε (OFF) και ανοίξτε τελείως τη συσκευή, αφαιρέστε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά τη συσκευή, επιλέξτε πρόγραμμα ψησίματος και πιέστε OK. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση (ένδειξη προθέρμανσης σταθερά αναμμένη).
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: Err + MΠΠΠ MΠΠΠ	Δεν ολοκληρώθηκε ο χρόνος προθέρμανσης. Ανοίξε η ψηστιέρα και τοποθετήθηκαν τρόφιμα στην πλάκα πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση.	Αφήστε τα τρόφιμα να ψηθούν, αλλά να παρακολουθείτε το ψήσιμο γιατί η ψηστιέρα βρίσκεται σε χειροκίνητη λειτουργία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με το κουμπί «+» και «-», ή Ανοίξτε τη συσκευή, αφαιρέστε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά τη συσκευή και περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση (ένδειξη προθέρμανσης σταθερά αναμμένη). Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε λίγα λεπτά. Βάλτε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την (ON).
Ενδείξεις σφάλματος Err07 έως Err10	Η συσκευή έμεινε ανοικτή πολλή ώρα ενώ έψηνε. Η συσκευή έμεινε σε αδράνεια πολλή ώρα αφού ολοκληρώθηκε η προθέρμανση ή στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, Βλάβη συσκευής.	Βγάλτε το προϊόν από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη «ακαμμένη» για τοποθέτηση τροφίμων» μετά την προθέρμανση παραμένει στην οθόνη.	Τα τεμάχια των τροφίμων έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 εκατοστά.	Τα τεμάχια των τροφίμων δεν πρέπει να έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 εκατοστά. Ανοίξτε τελείως την ψηστιέρα και μετά κλείστε την.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «OK».	Δεν ανοίξατε τελείως την ψηστιέρα για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα. Δεν ανοιχτεί η παρουσία τροφίμων. Τα τεμάχια των τροφίμων είναι πολύ λεπτά, η ένδειξη «OK» αναβοβλίνει.	Επιβεβαιώστε την έναρξη του ψησίματος, πιέζοντας το κουμπί «OK/START».
Ενδείξεις σφάλματος Err01 έως Err06	Βλάβη συσκευής. Η συσκευή έχει αποθηκευτεί ή χρησιμοποιείται σε χώρο με πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε λίγα λεπτά. Βάλτε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την (ON). Αν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

Συμβουλή, ειδικά για το κρέας: το αποτέλεσμα του ψησίματος στα προκαθορισμένα προγράμματα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος, το κόψιμο και την ποιότητα του τροφίμου που θα ψηθεί. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και δοκιμαστεί για τρόφιμα καλής ποιότητας. Ομοίως, το πάχος του τεμαχίου κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά το ψήσιμο. Δεν μπορείτε να ψήσετε τρόφιμα με πάχος μεγαλύτερο από 4 cm.

Οδηγός ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

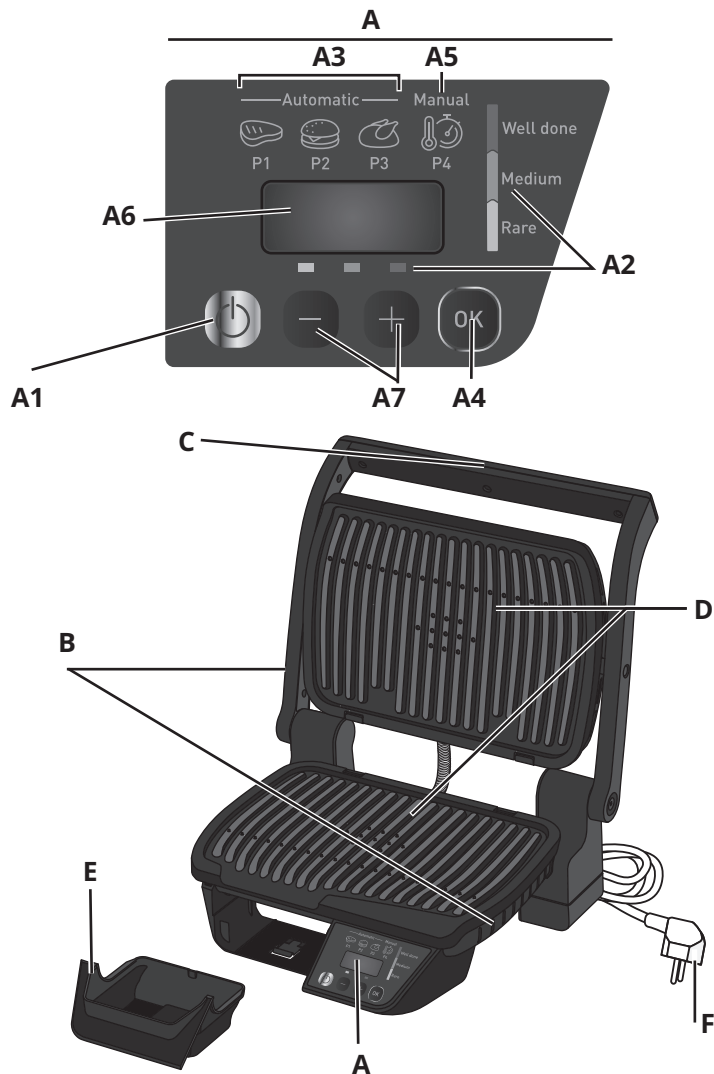
Ειδικό πρόγραμμα	Βαθμός ψησίματος		
	Ελαφρώς ψημένο (σενιάν)	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
 Κόκκινο κρέας	X	X	X
 Μπιφτέκι	X	X	X
 Πουλερικά			X

Οδηγός ψησίματος (και για τη χειροκίνητη λειτουργία)

Τρόφιμο		Πρόγραμμα ψησίματος	Βαθμός ψησίματος
Ψωμί	Φέτες ψωμί, τοστ		μέτρια ψημένο
	Μπιφτέκι: (με κρέας ήδη ψημένο)		μέτρια ψημένο
Κρέας & Πουλερικά	Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο		καλοψημένο
	Στήθος πάπιας		ελαφρώς ψημένο (σενιάν)
Χειροκίνητη λειτουργία	Ψητά λαχανικά και φρούτα (πρέπει να είναι κομμένα με τον ίδιο τρόπο και στο ίδιο πάχος)	 Manual P4	διαβαθμίσεις θερμοκρασίας ανά 10 °C, από 120 °C έως 270 °C.

Μη αυτόματη λειτουργία στη θέση Σχάρας

	από 180°C έως 195°C	από 220°C έως 235°C	από 255°C έως 275°C
ΠΑΤΑΤΕΣ	x		
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ/ ΚΟΛΟΚΥΘΑ			x
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ		x	
ΝΤΟΜΑΤΕΣ			x
ΣΠΑΡΆΓΓΙ			x
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ			x
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ		x	
ΜΠΡΟΚΟΛΑ	x		
ΚΑΡΟΤΑ	x		
Μ'ΑΡΑΘΟΣ		x	
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ	x		
Μ'ΗΛΟ ΣΕ Φ'ΕΤΕΣ		x	
ΑΝΑΝ'ΑΣ		x	
ΡΟΔ'ΑΚΙΝΟ		x	



Před prvním použitím si přečtěte příručku „Návod k použití a bezpečnostní pokyny“.

Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavní vypínač

A2 Pro automatické programy: nastavení úrovně vaření

A3 3 automatické programy vaření

A4 OK/START

A5 Manuální režim: T° a nastavení času

A6 Monitorovací obrazovka

A7 - a + tlačítka

B Těleso

C Rukojeť

D Varné plotny

E Odkapávací miska

F Napájecí kabel

Průvodce pro automatický program vaření



ČERVENÉ MASO

Pokud chcete vařit červené maso, zvolte tento program vaření.

Žlutá: Krvavý



BURGER

Pokud chcete vařit hamburgery, zvolte tento program vaření.

Oranžová: Více propečené



KUŘE

Pokud chcete vařit drůbež, zvolte tento program vaření.

Červená: Dokonale propečené

Průvodce pro manuální program vaření

Manual

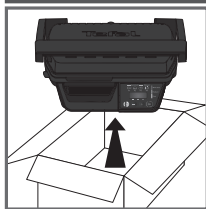


Manuální režim:

Tradiční gril pro ruční ovládání, včetně různých nastavení teploty (od 120 °C do 270 °C) a času.

PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

1 Nastavení



1



2

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

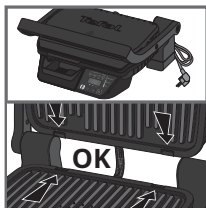
2 Před prvním použitím důkladně vyčistěte plotny s teplou vodou a malým množstvím tekutého prostředku pro mytí nádobí, opláchněte a důkladně vysušte.

3-4 Umístěte odnímatelnou odkapávací misku na přední stranu přístroje a zatlačte ji úplně, dokud „neklikne“.

- Umístěte horní a dolní plotnu, dokud „nezaklapnou“.

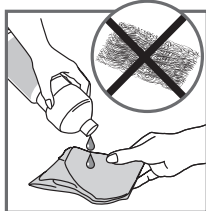


3



4

2 Příprava



5



6

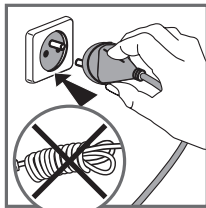
5 Pro dosažení nejlepších výsledků můžete poutrat varné plotny pomocí papírové utěrky namočené do malého množství kuchyňského oleje s cílem dosáhnout zlepšení nepřilnavosti.

Před zahájením předehřívací fáze se ujistěte, že spodní a horní varná plotna jsou správně umístěny ve výrobku.

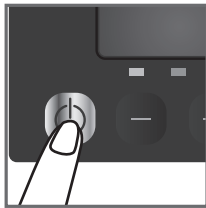
6 Odstraňte všechny přebytečný olej pomocí čisté papírové utěrky.

7 Připojte spotřebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kabel musí být úplně odvinut).

8 Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.



7



8



3a - AUTOMATICKÉ vaření s 3 automatickými programy

Automatické vaření - vyberte program a předehřívejte před vařením:

9



9 Ujistěte se, že mezi plotnami není žádné jídlo.

3 automatické programy vaření:



Pokud chcete vařit červené maso, zvolte tento program vaření.



Pokud chcete vařit hamburgery, zvolte tento program vaření.



Pokud chcete vařit drůbež, zvolte tento program vaření.

Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky vaření pro naprogramované jídlo“ na straně 108.



10



11

10 Stiskněte ZAP/VYP.

11 Stiskněte tlačítka „-“ a „+“, dokud nedosáhnete požadovaný program (P1, P2, P3). **Ujistěte se, že uvnitř grilu není žádné jídlo.**

12 Když jste si vybrali program, stiskněte tlačítko „OK/START“.

Pozn.: Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

13 Vybraný program se bude zobrazovat v horní části obrazovky.

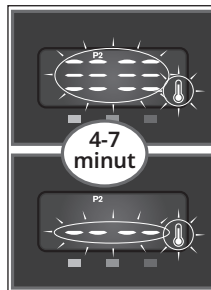
Spotřebič se začne předehřívat. Fáze předehřívání je na obrazovce značena blikající ikonou teploměru a pohybem 3 čar nahoru a dolů.

Před otevřením grilu a vložením potravin je nutné počkat na dokončení předehřívání. Počkejte 4-7 minut.

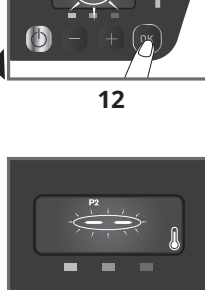
14 Po dokončení předehřívání zazní melodie a na obrazovce přestane blikat ikona teploměru a 3 čárky. Kontrolka teploměru zůstane svítit během celého procesu přípravy, což znamená, že se spotřebič zahřívá a je horký.

Poznámky: Pokud spotřebič zůstane zavřený na konci předhřevu, bezpečnostní systém vypne spotřebič.

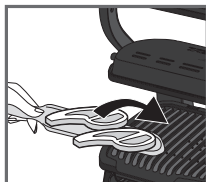
Na piktogramech je uveden příklad „P2“.



13



14



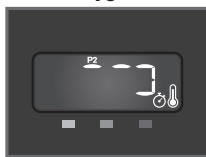
15



16



17



18



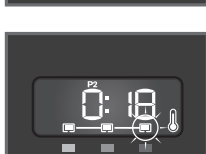
19



20



21



22



23

15-16 Po přehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a položte potraviny na varní plotnu. Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření.

17 **Poznámka:** pro jemně nařezané potraviny a po zavření přístroje tlačítko „OK“ bliká. Stiskněte „OK“, abyste zařízení umožnili rozpoznat vařené potraviny a spustit program vaření.

Poznámky: V případě, že spotřebič zůstane otevřen příliš dlouho, bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič.

18 Spotřebič automaticky upraví varný cyklus (doba a teplota) podle tloušťky a množství jídla.

19 Na displeji se zobrazí požadovaná doba vaření až do požadované úrovně vaření. Kontrolka „Rare“ bliká, což indikuje, že probíhá úroveň vaření pro málo přepéčené maso.

Poznámka: Chcete-li zobrazit dobu přípravy pro každou úroveň, použijte tlačítka „a“ a „+“ k navigaci.

Upozorňujeme, zejména pro maso, že je normální, pokud se výsledek vaření liší v závislosti na druhu, kvalitě a původu potravin.

20 Po dosažení každé úrovně přípravy se ozve pípnutí a rozsvítí se patřičná kontrolka (nejlepších výsledků dosáhnete, když během přípravy nebudete otevírat víko grilu ani přesunovat potraviny uvnitř).

Zvukový signál v podobě několika dlouhých pípnutí a zobrazení doby 0:00 značí, že byla dosažena požadovaná úroveň, kterou jste zvolili na začátku přípravy.

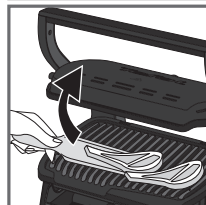
21 Pokud potraviny ponecháte v grilu, doba přípravy se navýší, dokud spotřebič nedosáhne úrovně „Dokonale propečené“. Dokud gril nedosáhne dané úrovně a v levé části obrazovky se nerozsvítí kontrolka „Vyjměte jídlo“, bude blikat kontrolka přípravy.

Po dosažení požadované úrovně přípravy spotřebič otevře a vyjměte pokrm. Rozsvítí se kontrolka „Dokonale propečené“ a ozve se zvukový signál.

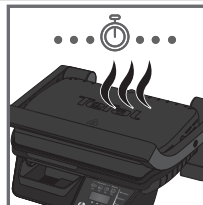
22-23 Zavřete gril. Ovládací panel se změní na „Volba programu“ a P1 bliká. Restartujte na č. 9 pro nový cyklus vaření v automatickém režimu.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, pokud se nevykoná žádná volba programu.

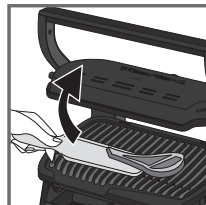
Poznámky



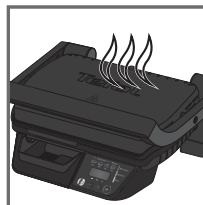
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Pokud chcete připravovat pokrmy podle různých osobních preferencí, otevřete spotřebič a pokrm vyjměte hned, jak dosáhne požadované úrovně přípravy. Potom spotřebič zavřete a pokračujte v přípravě dalších surovin. Program bude pokračovat v přípravě pokrmu, až dosáhne úrovně „propečený - well done“.

27 Funkce udržování teploty

Spotřebič bude automaticky udržovat nastavení teploty po dosažení úrovně „well done“. Pokud jídlo zůstane na grilu, bude se nadále vařit, přičemž varné plotny chladnou.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič po určité době.

Druhé vaření

Vaření dalšího jídla

Pokud chcete vařit druhou dávku jídla, přehřejte znovu spotřebič (od bodu 9 v automatickém režimu nebo bodu 25), i když chcete vařit stejný druh jídla.

Jak uvařit další várku jídla:

Po ukončení první várky jídla:

1. Ujistěte se, že spotřebič je uzavřen bez jídla uvnitř.
2. Vyberte příslušný režim vaření/program (tento krok je nezbytný, i když se rozhodnete používat stejný režim vaření než u předchozí várky potravin).
3. Stiskněte tlačítko „OK“ pro spuštění přehřevu. Kontrolka přehřátí (teploměr + sloupcový graf) bliká během fáze přehřívání. Musíte počkat, dokud teploměr a 3 řádky přestanou blikat, a před otevřením grilu a přidáním jídla se zobrazí kontrolka jídla. Počkejte pár minut. Tento krok je povinný i v případě, že se spotřebič zdá horký.
4. Po dokončení přehřívání zazní pípnutí, teploměr a 3 řádky přestanou blikat a zobrazí se kontrolka jídla. Kontrolka teploměru zůstává zapnutá během vaření, což znamená, že spotřebič se zahřívá.
5. Po přehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a vložte potraviny dovnitř spotřebiče.

Důležité:

- Vezměte na vědomí, že s každou novou dávkou jídla je povinná fáze přehřívání. Nezapoomeňte mít vždy uzavřený gril a žádné potraviny uvnitř, aby přehřev fungoval efektivně.
- Před otevřením grilu a vložením jídla dovnitř počkejte na dokončení přehřívání.

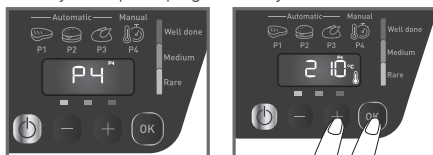
Pozn. Pokud se nový cyklus přehřevu zapne ihned po skončení předcházejícího cyklu, doba přehřevu se zkrátí.

3b - RUČNÍ vaření s ručním režimem

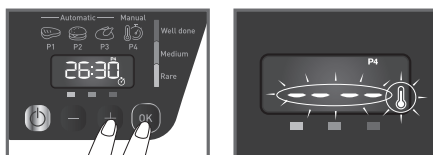
Ruční vaření - vyberte teplotu a předehřívajte před vařením:

Manual P4 Pokud zvolíte Ruční režim, máte ruční ovládání doby vaření. Tento ruční režim zahrnuje nastavení teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

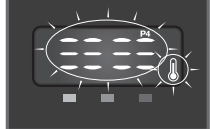
Pokud nevíte, jaký způsob vaření použít pro jiné potraviny, které nejsou uvedeny výše, podívejte se do „Tabulky vaření pro naprogramované jídlo“ na straně 108.



28



29



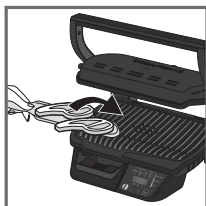
30



Pečení



31



32

28 Stiskněte tlačítka „-“ a „+“ pro výběr programu P4. Jakmile je dosaženo programu P4, stiskněte tlačítko „OK / START“.

Pozn. Zvolili-li jste nesprávný program, vraťte se do fáze 8.

Stisknutím tlačítek „-“ a „+“ zvolíte teplotu vaření. Potvrďte stiskem „OK / START“.

29 Stisknutím tlačítek „-“ a „+“ vyberte dobu. Potvrďte ji stisknutím tlačítka „OK / START“.

Poznámka: Ohřívání můžete spustit s dobou přípravy nastavenou na hodnotu 0:00. Doba přípravy můžete kdykoli změnit pomocí tlačítek „-“ a „+“.

Pokud nejsou v grilu žádné potraviny, spustí se předehřívání. Během fáze předehřívání bliká patřičná kontrolka (teploměr + sloupcový graf).

Varování: I když časovač dosáhne hodnoty 0:00, spotřebič se nadále předehřívá.

Počkejte 4–7 minut. Pokud jste do grilu vložili potraviny, příprava začne okamžitě, stejně jako odpočítávání zvolené doby.

V opačném případě musíte před otevřením grilu a přidáním potravin počkat, dokud teploměr a 3 čárky nepřestanou blikat.

30 Po dokončení předehřívání se ozve melodie, přestane svítit kontrolka teploměru a 3 čárky a začne blikat ukazatel doby přípravy. Kontrolka teploměru zůstane během přípravy svítit, což znamená, že se spotřebič zahřívá.

31 - 32 Po předehřátí je přístroj připraven k použití. Otevřete gril a položte potraviny na varní plotnu.

Poznámky: V případě, že spotřebič zůstane otevřen příliš dlouho, bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič.

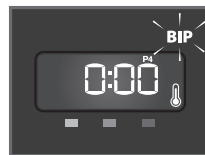
Pečení



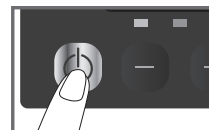
33



34



35



36

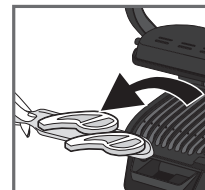
Poznámky



37



38



39



40

33 Zavřete spotřebič pro spuštění cyklu vaření.

Poznámka: U velmi tenkých potravin zavřete přístroj a počkejte, až se na displeji zobrazí „OK“. Pak stiskněte „OK“, aby se zařízení umožnilo rozpoznat vařené potraviny a spustit program vaření.

34 Na displeji se zobrazí požadovaná teplota, střídavě s odpočtem času.

35 I když časovač dosáhne hodnoty 0:00, spotřebič se nadále předehřívá.

36 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

37 **Poznámka:** Teplotu a dobu přípravy můžete kdykoli změnit pomocí tlačítek „-“ a „+“, jakmile se zobrazí na obrazovce.

Pravidelně přípravu kontrolujte mírným otevřením grilu.

Upozorňujeme, že zejména u masa je běžné, že výsledek přípravy se liší v závislosti na typu, kvalitě a původu potraviny.

Varování: I když časovač dosáhne hodnoty 0:00, spotřebič se nadále předehřívá.

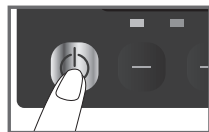
38 - 39 Po dosažení požadované úrovně otevřete spotřebič a vyjměte jídlo.

40 Zavřete spotřebič bez jídla na desce. Ovládací panel se rozsvítí a nastaví se na režim „volba programu“.

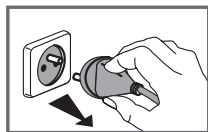
Restartujte na č. 28 pro nový cyklus vaření v ručním režimu.

Poznámka: Bezpečnostní systém automaticky vypne spotřebič, pokud se nevykoná žádná volba programu.

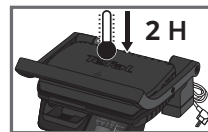
4 Chladnutí



41

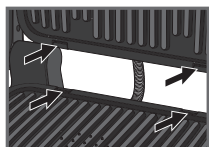


42



43

5 Čištění a údržba



44



45



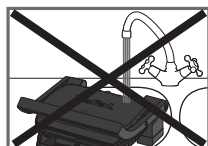
46



47



48



49



50

41 Stiskněte hlavní vypínač pro vypnutí spotřebiče.

42 Odpojte zástrčku ze zásuvky.

43 Nechte vychladnout po dobu nejméně 2 hodin.

Aby se předešlo náhodnému popálení, tak před čištěním nechte gril důkladně vychladnout.

44 Před čištěním odemkněte a odstraňte plotny, aby nedošlo k poškození varného povrchu. Odpávací misku a varné plotny lze myt v myčce.

45 Spotřebič a jeho šňůra se nesmí dávat do myčky nádobí. Topné prvky a viditelné a dostupné části se po vyjmutí plotny nesmějí čistit. Pokud jsou hodně znečištěné, počkejte, až spotřebič zcela vychladne, a poté je očistěte suchým hadříkem. Pokud je nechcete čistit v myčce na nádobí, můžete umýt varné plotny v teplé vodě s trochou prostředku pro mytí nádobí, poté důkladně opláchněte a odstraňte veškeré zbytky. Osušte důkladně papírovou utěrkou.

46 K čištění jakékoliv části grilu nepoužívejte kovové drátěny, drátěný nebo abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové škrabky.

Vyprázdněte odpadávací misku a umyjte v teplé vodě s trochou prostředku pro mytí nádobí a důkladně vysušte papírovou utěrkou.

47 K čištění krytu grilu použijte teplou, vlhkou houbu a osušte měkkým suchým hadříkem.

48 Těleso grilu neponořujte do vody ani do jiných kapalin.

49 Před uložením se vždy přesvědčte, že gril je čistý a suchý.

50 Jakékoliv jiné opravy musí provést autorizovaný servisní technik.

Odstranění závad

Problém	Příčina	Řešení
Obrazovka se přepne na: vizuální zobrazení s Err + BIP BIP	Přehřívání není respektováno. Zapnutí přístroje nebo spuštění automatického cyklu vaření s jidlem mezi plotnami. Ruční režim se automaticky aktivuje.	- Vyberte nastavení teploty zmáčknutím tlačítek „+“ a „-“ a pak stiskněte OK. Nechte vařit, ale sledujte vaření (manuální režim). Teplotu lze nastavit tlačítky „+“ a „-“. - Vypněte a úplně otevřete spotřebič, vymějte jídlo, řádně zavřete spotřebič, vyberte program vaření a stiskněte OK. Počkejte až do konce přehřívání (kontrolka přehřívání zůstane svítit).
Obrazovka se přepne na: vizuální zobrazení s Err + BIP BIP	Přehřívání není zcela dokončeno. Gril byl otevřen a jídlo vloženo na plotnu před ukončením přehřívání.	Nechejte vařit, ale sledujte vaření, protože je v manuálním režimu. Teplotu lze nastavit tlačítkem. nebo Otevřete spotřebič, vymějte jídlo, řádně zavřete spotřebič a počkejte až do konce přehřívání (kontrolka přehřívání zůstane svítit). Odpojte přístroj, počkejte několik minut. Znovu připojte spotřebič a zapněte.
Er07 až Er10	Spotřebič zůstal otevřený příliš dlouho během vaření. Spotřebič byl ponechán příliš dlouho v nečinnosti poté, co skončil přehřívání, nebo v režimu udržování teploty. Selhání přístroje.	Odpojte výrobek a obraťte se na zákaznický servis.
Displej zůstane na přehřívání s obrázkem	Vaše jídlo je tlustší než 1,5 palců.	Jídlo nesmí být tlustší než 1,5 palců. Uplně otevřete gril a pak ho zavřete.
Na displeji se zobrazí „OK“.	Neotevřeli jste úplně gril pro umístění jídla. Jídlo není zjištěno. Tloušťka jídla příliš tenká, „OK“ bliká.	Potvrďte spuštění vaření stisknutím tlačítka „OK / START“.
Er01 až Er06	Selhání přístroje: Spotřebič byl uskladněný nebo je používán v místnosti, kde je příliš chladno. Spotřebič je přehřátý.	Odpojte přístroj, počkejte několik minut. Znovu připojte spotřebič a zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznický servis.

Tip, zejména pro maso: Výsledky vaření přednastavených programů se mohou lišit v závislosti na původu, řezu a kvalitě vařeného jídla. Programy byly nastaveny a testovány na kvalitní potraviny. Stejně tak i tloušťku masa je potřebné vzít do úvahy při vaření; neměli byste vařit potraviny s tloušťkou větší než 4 cm.

Pokyny pro přípravu pokrmů (automatické programy)

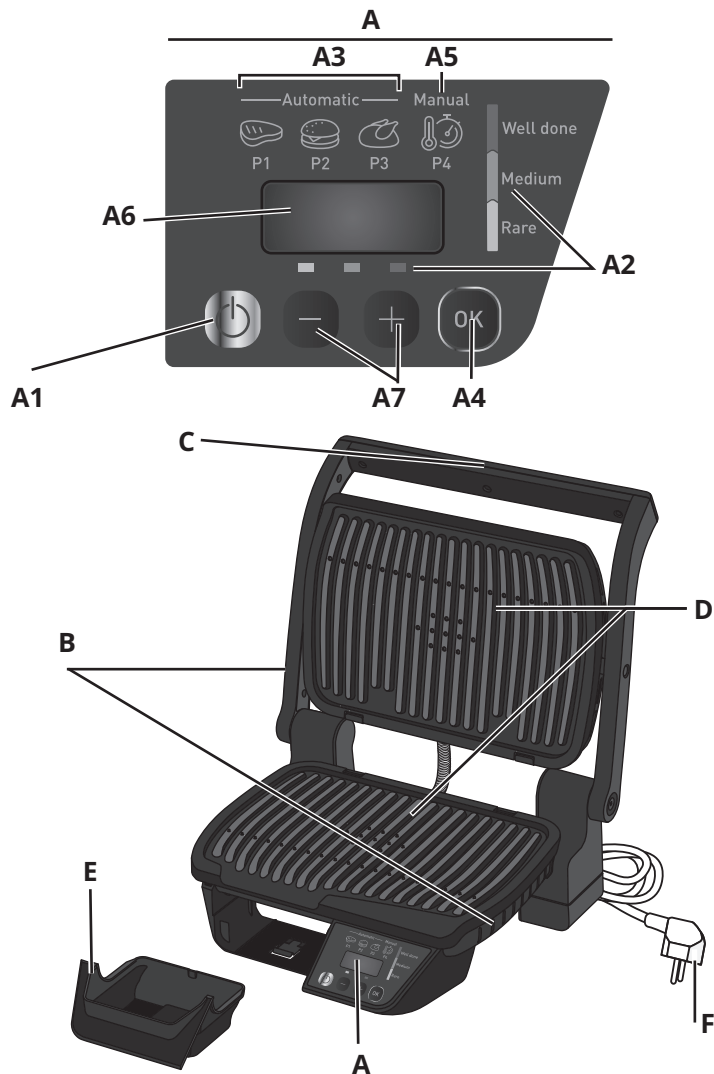
Vyhrazený program	Úroveň vaření		
	Krvavé	Středně propečené	Dobře propečené
 Červené maso	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Drůbež			X

Pokyny pro přípravu pokrmů (včetně manuálního režimu)

Potraviny		Program vaření	Úroveň vaření
Chléb	Krajíce chleba, opékané sendviče		středně
	Burger: (po předchozí přípravě masa)		středně propečený
Maso a drůbež	Marinovaná kuřecí prsa		dobře přepečené
	Kachní prsa		krvavá
Manuální režim	Grilovaná zelenina a ovoce (musí být stejného řezu a tloušťky)	 Manual P4	nastavení teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

Manuální režim v poloze grilu

	ze 180 °C na 195 °C	z 220 °C na 235 °C	z 255 °C na 275 °C
BRAMBORY	x		
CUKETA / DÝŇ			x
LILEK		x	
RAJČATA			x
CHŘEST			x
HOUBY			x
CIBULE		x	
BROKOLICE	x		
KAROTKA	x		
FENYKL		x	
BATÁTY	x		
PLÁTKY JABLEK		x	
ANANAS		x	
BROSKEV		x	



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte brožúru „Používanie a bezpečnostné pokyny“.

Popis

A Ovládací panel

A1 Hlavný vypínač

A2 Pre automatické programy: nastavenie úrovne varenia

A3 3 automatické programy varenia

A4 OK/ŠTART

A5 Manuálny režim: T° a nastavenie času

A6 Monitorovacia obrazovka

A7 - a + tlačidlá

B Teleso

C Rukoväť

D Varné platne

E Odkvapkovácia miska

F Napájací kábel

Sprievodca pre automatický program varenia



ČERVENÉ MÄSO

Ak chcete variť červené mäso, zvolte tento program varenia.

Žltá: Krvavé



BURGER

Ak chcete variť hamburgery, zvolte tento program varenia.

Oranžová: Stredne prepečené



KURČA

Ak chcete variť hydinu, zvolte tento program varenia.

Červená: Dobre prepečené

Sprievodca pre manuálny program varenia

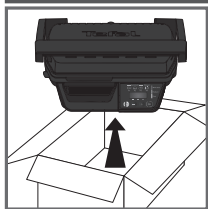
Manual



Manuálny režim:
Tradičný gril na ručné ovládanie, vrátane rôznych nastavení teploty (od 120 °C do 270 °C) a času.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA

1 Nastavenie



1



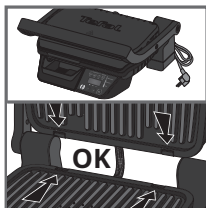
2

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

2 Pred prvým použitím dôkladne vyčistite platne s teplou vodou a malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.



3



4

3-4 Umiestnite odnímateľnú odkvapkávaciu misku na prednú stranu prístroja a zatlačte ju úplne, kým „neklíne“.

- Umiestnite horné a dolné platne, kým „nezaklapnú“.

2 Príprava



5



6

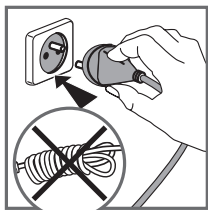
5 Pre dosiahnutie najlepších výsledkov môžete poutierať varné platne pomocou papierovej utierky namočenej do malého množstva kuchynského oleja s cieľom dosiahnuť zlepšenie neprílivosti.

Pred začatím predohrevu sa uistite, že spodná a horná varná platňa sú správne umiestnené vo výrobu.

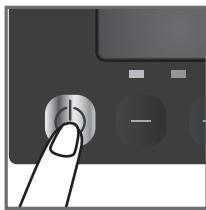
6 Odstráňte všetok prebytočný olej pomocou čistej papierovej utierky.

7 Pripojte spotrebič do zásuvky. (Upozorňujeme, že kábel musí byť plne odvinutý).

8 Stlačte tlačidlo Zap/Vyp.



7



8

3a - AUTOMATICKÉ varenie s 3 automatickými programami

Automatické varenie - vyberte program a predhrievajte pred varením:

9



9 Uistite sa, že medzi platňami nie je žiadne jedlo.

3 automatických programov varenia:



Ak chcete variť červené mäso, zvolte tento program varenia.



Ak chcete variť hamburgery, zvolte tento program varenia.



Ak chcete variť hydinu, zvolte tento program varenia.

Ak neviete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „Tabuľku varenia pre naprogramované jedlo“ na strane 120.



10



11

10 Stlačte ZAP/VYP.

11 Stlačte tlačidlá „-“ a „+“, kým nedosiahnete požadovaný program (P1, P2, P3). Uistite sa, že vo vnútri grilu nie je žiadne jedlo.

12 Keď ste si vybrali jedlo, stlačte tlačidlo „OK/START“.

Pozn.: Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa do fázy 8.

13 Zvolený program zostane zobrazený v hornej časti obrazovky.

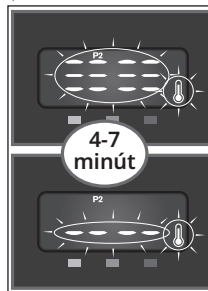
Spotrebič sa začne predhrievať. Fáza predhrievania sa oznamuje na obrazovke bliknutím teplomeru a tromi riadkami, ktoré sa pohybuju hore a dole.

Než otvoríte gril a vložíte doň jedlo, musíte počkať na dokončenie predhrievania. Počkejte 4 až 7 minút.

14 Po dokončení predhrievania zaznie melódia a zobrazí sa táto obrazovka: teplomer a 3 riadky prestanú blikáť. Kontrolka teplomeru zostáva zapnutá počas celého procesu varenia, čo znamená, že spotrebič sa zahrieva a je horúci.

Poznámky: Pokiaľ spotrebič zostane zatvorený na konci predhrievania, bezpečnostný systém spotrebič vypne.

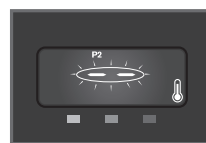
Na piktogramoch je znázornený príklad „P2“



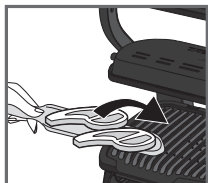
13



12



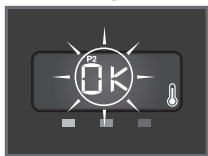
14



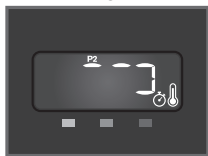
15



16



17



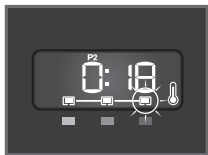
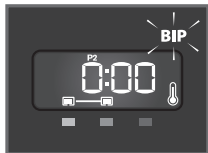
18



19



20



21



22



23

15-16 Po predhriatí je spotrebič pripravený na použitie. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu. Zatvorte spotrebič pre spustenie cyklu varenia.

17 Poznámka: pre jemne narezané potraviny a po zatvorení prístroja tlačidlo „OK“ bliká. Stlačte „OK“, aby ste zariadeniu umožnili rozpoznáť varené potraviny a spustiť program varenia.

Poznámky: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.

18 Spotrebič automaticky upraví varný cyklus (čas a teplota) podľa hrúbky a množstva jedla.

19 Na displeji sa zobrazí požadovaná doba varenia až do požadovanej úrovne varenia. Kontrolka „Rare“ bliká, čo znamená, že prebieha úroveň varenia pre málo prepečené mäso.

Poznámka: Ak si chcete pozrieť čas varenia pre jednotlivé úrovne varenia, prepínajte medzi nimi pomocou tlačidiel „+“ a „-“.

Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

20 Pre každú dosiahnutú úroveň varenia zaznie pípnutie a po dosiahnutí úrovne varenia sa rozsvieti kontrolka (pre dosiahnutie najlepších výsledkov neotvárajte ani nepohybujte potravinami počas varenia).

Pípnutie s niekoľkými dlhými pípnutiami a počítaním času 0:00 indikuje, že bola dosiahnutá požadovaná úroveň varenia, ktorú ste zvolili pri začatí varenia.

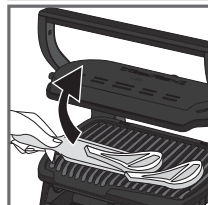
21 Ak jedlo zostane v grile, čas sa zvyšuje, kým sa nedosiahne dobre prepečená úroveň. Kontrolka ľahkého varenia bliká, až kým sa nedosiahne táto úroveň a na ľavej časti obrazovky sa nerozsvieti kontrolka „Vyberte jedlo“.

Po dosiahnutí požadovanej úrovne varenia otvorte spotrebič a vyberte jedlo. Kontrolka dobre prepečenej úrovne zostane svietiť a zaznie pípnutie.

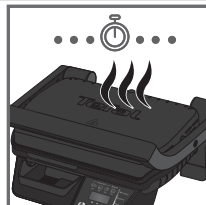
22-23 Zatvorte gril. Ovládací panel sa zmení na „Voľba programu“ a P1 bliká. Reštartujte na č. 9 pre nový cyklus varenia v automatickom režime.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.

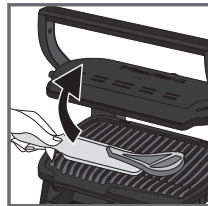
Komentár



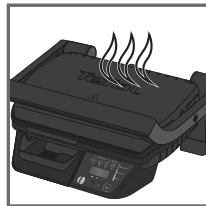
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Ak chcete pripravovať pokrmy podľa rôznych osobných preferencií, otvorte spotrebič a pokrmy vyberte hneď, ako dosiahne požadovanú úroveň prípravy. Potom spotrebič zatvorte a pokračujte v príprave ostatných surovín. Program bude pokračovať v príprave pokrmu, až dosiahne úroveň, prepečený - well done.

27 Funkcia udržiavania teploty

Spotrebič bude automaticky udržiavať nastavenie teploty po dosiahnutí úrovne „well done“. Ak jedlo zostane na grile, bude sa aj naďalej variť, zatiaľ čo varná platňa chladnú.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič po určitej dobe.

Druhé varenie

Varenie ďalšieho jedla

Ak chcete variť ďalšiu dávku jedla, predhrejte znovu spotrebič (od bodu 9 v automatickom režime alebo bodu 25), aj keď chcete variť rovnaký druh jedla.

Ako uvariť ďalšiu várku jedla:

Po ukončení prvej várky jedla:

1. Uistite sa, že spotrebič je uzavretý a bez jedla vo vnútri.
2. Vyberte príslušný režim varenia/program (tento krok je nevyhnutný, aj keď sa rozhodnete používať rovnaký režim varenia ako pri predchádzajúcej várke).
3. Stlačte tlačidlo „OK“ pre spustenie predhrievania. Kontrolka predhrievania (teplomér + stĺpcový graf) bliká počas fázy predhrievania. Musíte počkať, kým teplomer a 3 riadky prestanú blikáť, a pred otvorením grilu a pridaním jedla sa zobrazí kontrolka jedla. Počkajte pár minút. Tento krok je povinný aj v prípade, že sa spotrebič zdá horúci.
4. Po dokončení predhrievania zaznie pípnutie, teplomer a 3 riadky prestanú blikáť a zobrazí sa kontrolka jedla. Kontrolka teplomeru zostáva zapnutá počas varenia, čo znamená, že spotrebič sa zahrieva.
5. Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte veko grilu a vložte potraviny do vnútra spotrebiča.

Dôležité:

- Uvedomte si, že s každou novou dávkou jedla je povinná fáza predhrievania. Nezanedbajte mať vždy zatvorený gril a žiadne potraviny vo vnútri, aby predhrev fungoval efektívne.
- Pred otvorením grilu a vložením jedla dovnútra počkajte na dokončenie predhrievania.

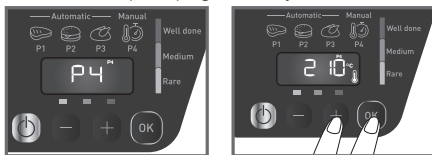
POZNÁMKA: Ak sa nový cyklus predhrievania zapne ihneď po skončení predchádzajúceho cyklu, doba predhrievania sa zníži.

3b - RUČNÉ varenie s ručným režimom

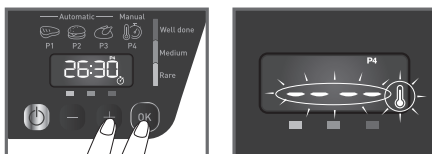
Ručné varenie - vyberte teplotu a predhrievajte pred varením:

Manual P4 Ak zvolíte Ručný režim, máte ručné ovládanie času varenia. Tento ručný režim obsahuje nastavenie teploty 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

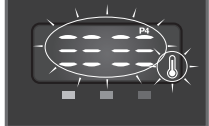
Ak nevíete, aký spôsob varenia použiť pre iné potraviny, pretože nie sú uvedené vyššie, pozrite si „Tabuľku varenia pre naprogramované jedlo“ na strane 120.



28



29



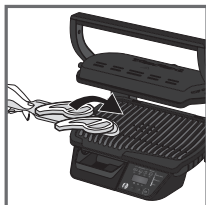
30



Pečenie



31



32

28 Stlačte tlačidlá „-“ a „+“ pre výber programu P4. Keď sa dosiahne program P4, stlačte tlačidlo „OK/START“.

Pozn. Ak ste zvolili nesprávny program, vráťte sa do fázy 8.

Stlačením tlačidiel „-“ a „+“ zvolíte teplotu vare - nia. Potvrďte stlačením „OK / START“.

29 Stláčaním tlačidiel „-“ a „+“ vyberte časovanie. Potvrďte stlačením tlačidla „OK/START“.

Poznámka: Zahrievanie môžete spustiť v čase 0:00. Dobu varenia môžete kedykoľvek zmeniť pomocou tlačidiel „-“ a „+“.

Ak jedlo nie je v grile, spustí sa predhrievanie. Kontrolka predhrievania (teplomér + stĺpcový graf) bliká počas fázy predhrievania.

Výstraha: aj keď časovač dosiahne hodnotu 0:00, spotrebič sa naďalej predhrieva.

Počkajte 4 až 7 minút. Ak ste vložili potraviny do grilu, začne priamo varenie, rovnako ako odpočítavanie vybraného času.

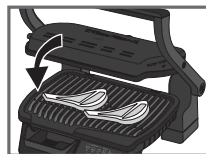
V opačnom prípade musíte počkať, kým teplomer a 3 riadky prestanú blikat, až potom môžete otvoriť gril a vložiť doň jedlo.

30 Po dokončení predhrievania zaznie melódia, teplomer a 3 riadky prestanú blikat a začne blikat čas. Kontrolka teplomeru zostáva zapnutá počas varenia, čo znamená, že spotrebič sa zahrieva.

31 - 32 Po predhriatí je prístroj pripravený na použitie. Otvorte gril a položte potraviny na varnú platňu.

Poznámky: Ak zostane spotrebič príliš dlho otvorený, bezpečnostný systém ho automaticky vypne.

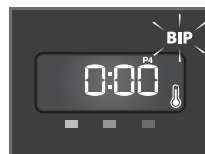
Pečenie



33



34



35

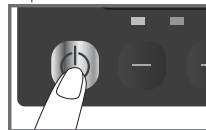
33 Zatvorte spotrebič pre spustenie cyklu varenia.

Poznámka: Pre veľmi tenké potraviny zatvorte prístroj a počkajte, kým sa na displeji zobrazí „OK“. Potom stlačte „OK“, aby ste zariadeniu umožnili rozpoznať varené potraviny a spustiť program varenia.

34 Na displeji sa zobrazí požadovaná teplota, striedavo s odpočítaním času.

35 aj keď časovač dosiahne hodnotu 0:00, spotrebič sa naďalej zahrieva.

36 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.



36

Poznámky



37



37 **Poznámka:** T ° a časovanie môžete zmeniť kedykoľvek, keď sa zobrazujú na obrazovke, pomocou tlačidiel „-“ a „+“.

Pravidelne kontrolujte varenie jemným otvorením grilu.

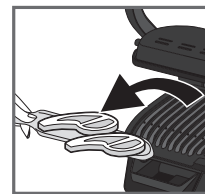
Upozorňujeme, najmä pre mäso, že je normálne, ak sa výsledok varenia líši v závislosti na druhu, kvalite a pôvode potravín.

Výstraha: aj keď časovač dosiahne hodnotu 0:00, spotrebič sa naďalej zahrieva.

38 - 39 Po dosiahnutí požadovanej úrovne otvorte spotrebič a vyberte jedlo.



38



39

40 atvorte spotrebič bez jedla na platni. Ovládací panel sa rozsvieti a nastaví sa na režim „voľba programu“.

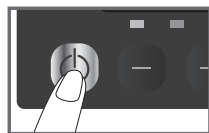
Reštartujte na č. 28 pre nový cyklus varenia v ručnom režime.

Poznámka: Bezpečnostný systém automaticky vypne spotrebič, ak neprebehne voľba programu.

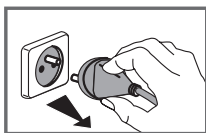


40

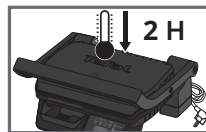
4 Chladenie



41

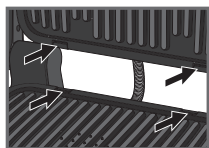


42



43

5 Čistenie a údržba



44



45



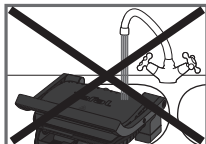
46



47



48



49



50

41 Stlačte hlavný vypínač pre vypnutie spotrebiča.

42 Odpojte zástrčku zo zásuvky.

43 Nechajte vychladnúť po dobu najmenej 2 hodín.

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

44 Pred čistením odomknite a odstráňte platne, aby nedošlo k poškodeniu varného povrchu. Odkvapkávaciu misku a varné dosky možno umývať v umývačke.

45 Spotrebič a jeho šnúra sa nesmú dávať do umývačky riadu. Ohrievacie telesá, viditeľné a prístupné časti sa nesmú čistiť po odstránení platin. Pokiaľ sú veľmi znečistené, počkajte, až spotrebič úplne vychladne, a potom ich očistite suchou handričkou. Ak ich nechcete čistiť v umývačke riadu, môžete umyť varné dosky v teplej vode s trochu prostriedku na riady, potom dôkladne opláchnite a odstráňte všetky zvyšky. Osušte dôkladne papierovou utierkou.

46 Na čistenie akejkoľvek časti grilu nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky.

Vyprázdňte odkvapkávaciu misku a umyte v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu a dôkladne vysušte papierovou utierkou.

47 Na čistenie krytu grilu použite teplú, vlhkú špongiu a osušte mäkkou suchou handričkou.

48 Teleso grilu neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

49 Pred odložením sa vždy presvedčte, že gril je čistý a suchý.

50 Akékoľvek iné opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným technikom.

Odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Obrazovka sa prepne na: vizuálne zobrazenie s Err + BIP BIP	 Predhrievanie nie je dodržané. Zapnutie prístroja alebo spustenie automatického cyklu varenia s jedlom medzi doskami. Ručný režim sa automaticky aktivuje.	- Vyberte nastavenie teploty stlačením tlačidla „+“ a potom stlačte OK. Nechajte variť, ale sledujte varenie (manuálny režim). Teplotu je možné nastaviť tlačidlami „+“ a „-“.
Obrazovka sa prepne na: vizuálne zobrazenie s Err + BIP BIP	 Predhrievanie nie je úplne dokončené. Gril bol otvorený a jedlo vložené na dosku pred ukončením predhrievania.	Nechajte variť, ale sledujte varenie, pretože je v manuálnom režime. Teplotu je možné nastaviť tlačidlom „+“ alebo „-“. Otvorte spotrebič, vyberte jedlo, riadne zatvorte spotrebič a počkajte až do konca predhrievania (kontrolka predhrievania zostane svietiť). Odpojte prístroj, počkajte niekoľko minút. Znovu pripojte spotrebič a zapnite.
Er07 až Er10	Počas varenia zostal spotrebič príliš dlho otvorený. Spotrebič bol ponechaný príliš dlho v nečinnosti potom, čo sa skončilo predhrievanie, alebo v režime udržiavanie teploty. Porucha spotrebiča.	Odpojte výrobok a obráťte sa zákaznícky servis.
Displej zostane na predhrievaní s obrazkom čakanie na jedlo.	 Vaše jedlo je hrubšie ako 4 cm.	Jedlo nesmie byť hrubšie než 4 cm. Úplne otvorte gril a potom ho zatvorte.
Na displeji sa zobrazí „OK“.	 Neotvorili ste úplne gril pre vloženie jedla. Jedlo sa nezistilo. Hrúbka jedla príliš tenká, „OK“ blíká.	Potvrdte spustenie varenia stlačením tlačidla „OK/START“.
Er01 až Er06	Porucha prístroja: Spotrebič bol uskladnený alebo je používaný v miestnosti, kde je príliš chladno. Spotrebič je prehriaty.	Odpojte prístroj, počkajte niekoľko minút. Znovu pripojte spotrebič a zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.

Tip, najmä pre mäso: Výsledky varenia prednastavených programov sa môžu líšiť v závislosti na pôvode, reze a kvalite vareného jedla. Programy boli nastavené a testované za použitia kvalitných surovín. Rovnako aj hrúbku mäsa je potrebné vziať do úvahy pri varení; nemali by ste variť potraviny s hrúbkou väčšou ako 4 cm.

Pokyny na prípravu pokrmov (automatické programy)

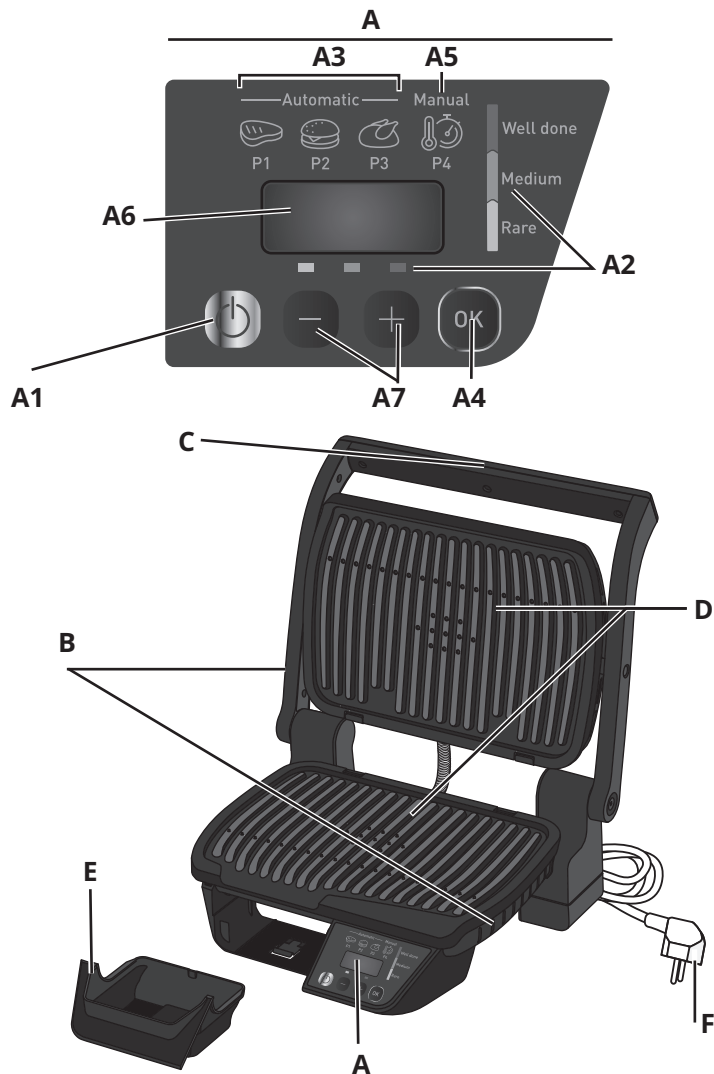
Určený program	Úroveň varenia		
	Málo prepečené	Stredne prepečené	Dobre prepečené
 Červené mäso	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Hydina			X

Pokyny na prípravu pokrmov (vrátane manuálneho režimu)

Potravina		Program varenia	Úroveň varenia
Chlieb	Krajce chleba, opekané sendviče		stredne
	Burger: (po predchádzajúcej príprave mäsa)		stredne prepečený
Mäso a hydina	Marinované kuracie prsia		dobre prepečený
	Kačacie prsia		krvavý
Manuálny režim	Grilovaná zelenina a ovocie (musia mať rovnaký rez a hrúbku)	Manual  P4	nastavenie teploty 10 ° C, od 120 ° C do 270 ° C.

Manuálny režim v polohe grilu

	od 180 °C do 195 °C	od 220 °C do 235 °C	od 255 °C do 275 °C
ZEMIAKY	x		
CUKETY/DYŇA			x
BAKLAŽÁN		x	
PARADAJKY			x
ŠPARGLA			x
HUBY			x
CIBUL'A		x	
BROKOLICA	x		
BABY KAROTKA	x		
FENIKEL		x	
SLADKÉ ZEMIAKY	x		
JABLKO (PLÁTKY)		x	
ANANÁS		x	
BROSKYŇA		x	



Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a „Biztonsági és használati utasítások” című kézikönyvet.

Leírás

A Vezérlőpanel

B Készüléktest

A1 Be/Ki gomb

C Fogantyú

A2 Automatikus programokhoz: sütési szint beállítások

D Sütőlapok

A3 3 automatikus sütési program

E Csepegtető tálca

A4 OK/START

F Hálózati kábel

A5 Kézi üzemmód: T° és időzítő beállítása

A6 Megfigyelő képernyő

A7 - és + gomb

Automatikus sütési programok útmutatója



VÖRÖS HÚS

Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vörös húst szeretne sütni.



HAMBURGER

Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.



CSIRKE

Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.

Sárga: Véres (Rare)

Narancssárga: Közepesen átsült (Medium well)

Piros: Átsült (Well-done)

Kézi sütési programok útmutatója

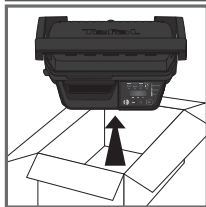
Manual



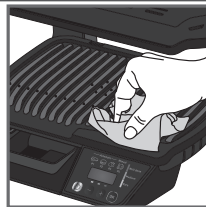
Kézi üzemmód: Hagyományos kézi működtetésű grillező, 4 különböző hőmérséklet-beállítással (120°C és 270°C között) és idővel.

A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

1 Beállítás



1



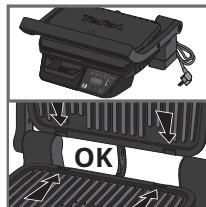
2

1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és valamennyi tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.

2 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízzel és kevés mosogatószerrel, majd alaposan szárítsa meg őket.



3

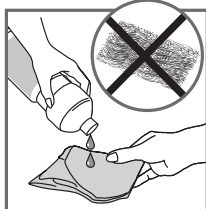


4

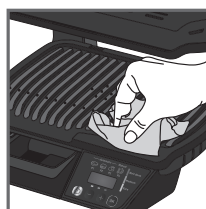
3-4 Helyezze el a kivehető csepegtető tálcát a készülék elülső részén, és tolja be teljesen, amíg „be nem kattán”.

- Addig igazítsa a felső és alsó lapot, amíg „be nem kattán”.

2 Előkészítés



5



6

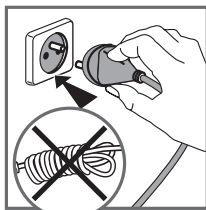
5 A jobb eredmény érdekében a sütőlapokat egy kis sütőolajba mártott konyhai papírtörölvél áttörölheti, hogy fokozza a tapadásmentességet.

Ellenőrizze, hogy a felső sütőlap és az alsó sütőlap megfelelően van-e behelyezve a termékbe, mielőtt az előmelegítési fázis elkezdődik.

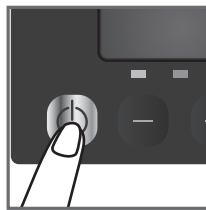
6 A felesleges olajat távolítsa el egy tiszta konyhai papírtörölvél.

7 Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz. (Figyeljen arra, hogy a kábel teljesen le legyen tekerve.)

8 Nyomja meg a BE/KI gombot.



7



8



3a – AUTOMATIKUS sütés 3 automatikus programmal

Automatikus sütés – sütés előtt válasszon ki egy programot, és melegítsen elő:

9



9 Ellenőrizze, hogy ne legyen étel a sütőlapok között.

3 Automatikus sütési program:



Ezt a sütési programot akkor válassza, ha vörös húst szeretne sütni.



Ezt a sütési programot akkor válassza, ha hamburgert szeretne sütni.



Ezt a sütési programot akkor válassza, ha szárnyasokat szeretne sütni.

Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sütése” fejezetben a 132.-ik oldalon.



10



11

10 Nyomja meg az ON/OFF (be/ki) gombot.

11 Addig nyomja a „-” és „+” gombot, amíg el nem éri a kívánt programot (P1, P2, P3). **Ellenőrizze, hogy nincs-e étel a grillsütő belsejében.**

12 Ha kiválasztotta a kívánt programot, nyomja meg az «OK/START» gombot.

Megj.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. ponthoz.

13 A kiválasztott program továbbra is megjelenik a képernyő tetején.

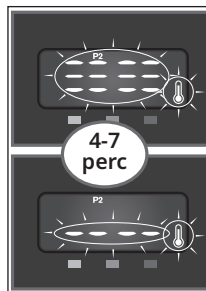
A készülék elkezd előmelegedni. Az előmelegítési fázis során a képernyőn a hőmérő jelzés villog, és 3 vonal mozog fel- és lefelé.

Várja meg az előmelegítés végét mielőtt kinyitná a grillsütőt és betenné az ételt. Várjon 4-7 percet.

14 Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék lejátszik egy dallamot és a képernyőn nem villog tovább a hőmérő jelzés és a 3 vonal. A hőmérő jelzés a sütés során folyamatosan világít, jelezve, hogy a készülék melegszik és forró.

Megjegyzések: Ha a készülék zárva marad, akkor az előmelegítés végén a biztonsági rendszer kikapcsolja a készüléket.

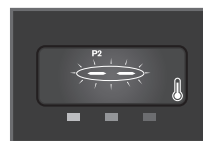
Piktogramokon lévő példa: «P2»



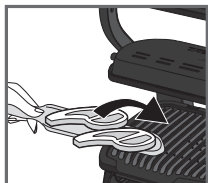
13



12



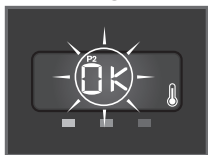
14



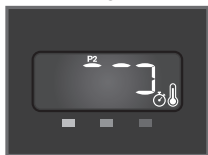
15



16



17



18



19



20



21



22



23

15-16 Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra. Zárja le a készüléket, és indítsa el a sütési ciklust.

17 **Megjegyzés:** a vékonyan felvágott ételnél a készülék lezárása után az « OK » gomb villog. Nyomja meg az « OK » gombot, hogy a készülék felismerje a megsütendő ételt, és indítsa el a sütési programot.

Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

18 A készülék automatikusan beállítja a sütési ciklust (az időt és hőmérsékletet) az étel vastagságának és mennyiségének megfelelően.

19 A kijelzőn a kívánt sütési szinthez szükséges sütési idő látható. A „Véres” jelzőlámpa villog jelezvén, hogy a véres sütési szint folyamatban van.

Megjegyzés: A sütési szintek idejének megtekintéséhez navigáljon a „-” és a „+” gombokkal

Kérjük, vegye figyelembe különösen a húsoknál, hogy normális, hogy az eredmény az étel típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.

20 A sütés minden egyes elért szintje esetén sípoló hang hallható, és a jelzőfény a sütési szint elérésekor folyamatosan világít (a legjobb eredmény érdekében ne nyissa ki a sütőt és ne mozgassa az ételt a sütés során).

A több hosszú sípolás és a 0:00-ás időzítő jelzi, hogy elérte a sütés kezdetén kiválasztott sütési szintet.

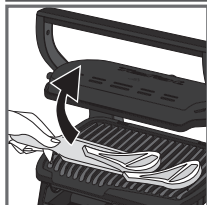
21 Ha az ételt a grillben hagyja, a sütési idő addig folytatódik, amíg el nem éri a jól átsült (Well done) szintet. A sütési szint jelzőfénye addig villog, amíg az étel el nem éri az adott szintet, és a képernyő bal oldalán megjelenik a „Remove the food” (Vegye ki az ételt) jelzés.

Nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt sütési szintet. A jól átsült (Well done) sütési szint jelzőfénye folyamatosan világít, és a készülék sípol egyet, ha elérte az adott szintet.

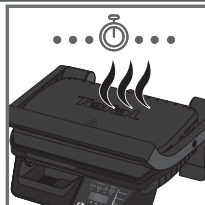
22-23 Zárja le a grillsütőt. A vezérlőpanel a „Program kiválasztásra” vált és a P1 villog. Automatikus üzemmódban új sütési ciklushoz indítsa újra a 9-es programot.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

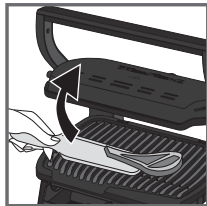
Megjegyzések



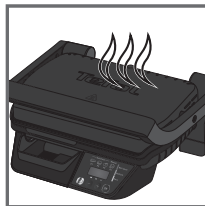
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Ha az ételt különböző ízekben szeretné megsütni, akkor nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételt, ha elérte a kívánt szintet, majd zárja le a grillsütőt, és folytassa a sütést a többi étellel. A program folytatja a sütési ciklust, amíg el nem éri az „átsült” szintet.

27 Melegen tartó funkció

A készülék automatikusan áttér melegen tartásra, miután elérte az „átsült” szintet. Ha étel maradt a grillsütőben, akkor addig folytatja a sütést, amíg a sütőlapok ki nem hűlnék.

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

Második sütés

Több étel sütése

Ha második adag ételt is sütni szeretne, akkor melegítse elő újra a készüléket (az automatikus üzemmód 9. pontjától vagy a 25. ponttól kezdve), akkor is, ha ugyanolyan típusú ételt akar sütni.

Hogyan süssek másik adag ételt:

Az első adag étel befejezése után:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék le van-e zárva, és nem maradt a belsejében étel.
2. Válassza ki a megfelelő sütési módot/programot (ez a lépés akkor is szükséges, ha ugyanazt a sütési módot választja, mint az imént befejezett sütésnél).
3. Nyomja meg az „OK” gombot az előmelegítés elindításához. Az előmelegítés jelzőlámpa (hőmérő + oszlopdíagram) az előmelegítés alatt villog. Addig kell várnia, amíg a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, és az étel jelzőlámpa kijelzésre kerül, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt tenne bele. Ez a lépés kötelező akkor is, ha a készülék forrónak tűnik.
4. Ha az előmelegítés befejeződött, sípolás hallható, a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, és megjelenik a berakás jelzőlámpa. A hőmérő bekapcsolva marad a sütés alatt, jelezvén, hogy a készülék meleg.
5. Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa fel a grillsütőt, és helyezzen ételt a készülék belsejébe.

Fontos:

- Kérjük, jegyezze meg, hogy bármilyen új adag étel esetén az előmelegítés fázis kötelező.
- Ne felejtse el, hogy a grillsütő mindig legyen lezárva, és ne legyen étel a belsejében az előmelegítés érdekében, hogy a funkció hatékony lehessen.
- Majd várja meg, amíg az előmelegítés teljesen befejeződik, mielőtt kinyitja a grillsütőt, és ételt helyez bele.

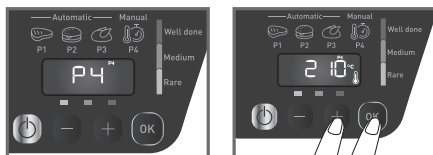
Megjegyzés: ha az új előmelegítési ciklust közvetlenül az előmelegítési ciklus befejezése után végzi, akkor csökken az előmelegítési idő.

3b - KÉZI sütés kézi üzemmódban

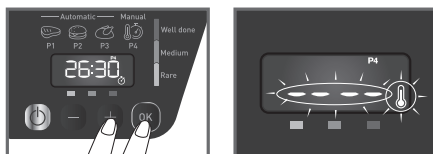
Kézi sütés – sütés előtt válassza ki a hőmérsékletet, és melegítsen elő:

Ha a kézi üzemmódot választja, akkor kézzel vezérli a sütési időt. Ez a kézi üzemmód a hőmérsékletet 10 °C-onként szabályozza 120 °C-tól 270 °C-ig.

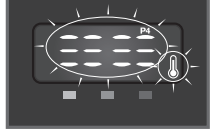
Ha nem biztos abban, hogy melyik sütési üzemmódot használja, mert az nincs lent felsorolva, akkor kérjük, nézze meg „A programon kívüli ételek sütése” fejezetben a 132 oldalon.



28



29



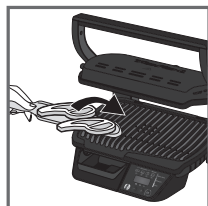
30



Sütés



31



32

28 Nyomja meg a „-” és „+” gombot a P4 program kiválasztásához. Ha eléri a P4 programot, nyomja meg az „OK/START” gombot.

Megj.: Ha rossz programot választott ki, akkor térjen vissza a 8. ponthoz.

Nyomja meg a „-” és „+” gombot a sütési hőmérséklet kiválasztásához. Erősítse meg az „OK/START” gomb megnyomásával.

29 Használja a „-” és a „+” gombot az időzítés kiválasztásához. Hagyja jóvá az „OK/INDÍTÁS” gomb megnyomásával.

Megjegyzés: A melegítést a következő időpontban indíthatja el: 0:00. A sütési időt bármikor módosíthatja a „-” és a „+” gombok segítségével.

Ha a grillsütőben nincs étel, megkezdődik az előmelegítés. Az előmelegítés visszajelzője (hőmérő + vonal) az előmelegítési fázis alatt villog.

Figyelem: A készülék akkor is előmelegít, ha az időzítő 0:00-án áll.

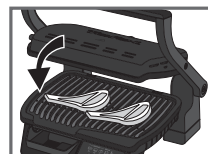
Várjon 4-7 percet. Ha ételt helyezett a grillsütőbe, a sütés azonnal megkezdődik a kiválasztott sütési idővel. Ellenkező esetben meg kell várni, amíg a hőmérő és a 3 vonal villogása megszűnik mielőtt kinyitná a grillsütőt és ételt tenne bele.

30 Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék lejátszik egy dallamot, a hőmérő és a 3 vonal abbahagyja a villogást, az időjelző pedig villogni kezd. A hőmérő a sütés során folyamatosan világít, jelezve, hogy a készülék melegszik

31 - 32 Az előmelegítés után a készülék használatra kész. Nyissa ki a grillsütőt, és helyezzen ételt a sütőlapokra.

Megjegyzések: ha a készülék túl sokáig nyitva marad, akkor a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket.

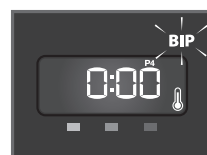
Sütés



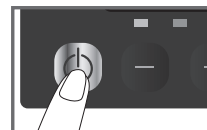
33



34



35



36

Megjegyzések



37



37 **Megjegyzés:** A képernyőn megjelenő „-” és „+” gomb segítségével bármikor módosíthatja a °C és az időzítő beállítását.

Rendszeresen ellenőrizze a sütést a grillsütő résznyre nyitásával.

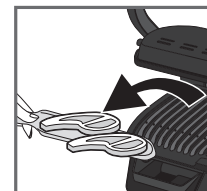
Kérjük, vegye figyelembe, hogy különösen húsok esetében normális, hogy a sütés eredménye az élelmiszer típusától, minőségétől és eredetétől függően változik.

Figyelem: a készülék akkor is folyamatosan melegszik, ha az időzítő 0:00-án áll.

38 - 39 Nyissa ki a készüléket, és vegye ki az ételt, ha a kívánt sütés végbement.



38



39

40 Zárja le a készüléket, ne legyen étel a sütőlapokon. A vezérlőpulton a jelzőlámpa világít, és „program kiválasztása” üzemmódba állítja magát.

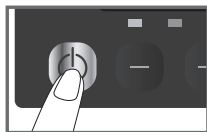
Kézi üzemmódban új sütési ciklushoz indítsa újra a 28-es programot.

Megjegyzés: a biztonsági rendszer automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha nincs program kiválasztva.

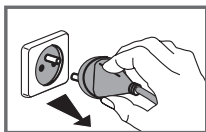


40

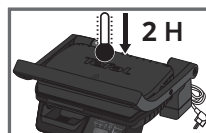
4 Hűtés



41

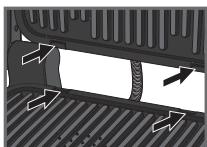


42



43

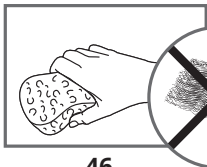
5 Tisztítás és karbantartás



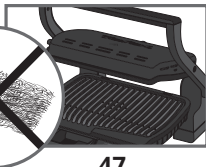
44



45



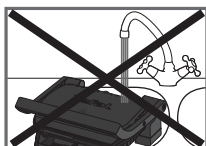
46



47



48



49



50

41 Nyomja meg a be/ki gombot a készülék bekapcsolásához.

42 Húzza ki a fali aljzatból.

43 Hagyja legalább 2 órán keresztül hűlni.

Az égések elkerülése érdekében tisztítás előtt hagyja rendesen kihűlni a grillsütőt.

44 Tisztítás előtt vegye ki a sütőlapokat a sütőfelület sérülésének elkerülése érdekében. A csepegtető tálca és a sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.

45 A készülék és a kábele nem helyezhető mosogatógépbe. A fűtőelemek, látható és elérhető alkatrészek nem tisztíthatók a sütőlapok kivétele után. Ha nagyon piszkosak, akkor várjon, amíg a készülék teljesen lehűlt, és tisztítsa meg egy száraz ruhával. Ha nem akarja mosogatógépben mosogatni őket, akkor használjon forró vizet és kevés mosogatószerrel a tisztításhoz, majd alaposan öblítse le a maradékok eltávolításához. Papírtörlővel alaposan szárítsa meg.

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

Úritse ki a csepegtető tálcát, és mosogassa el meleg vízben és kevés mosogatószerrel, majd papírtörlővel alaposan szárítsa meg.

47 A grillsütő burkolatának tisztításához törölje át egy meleg, nedves szivaccsal, és szárítsa meg egy puha és száraz ruhával.

48 Ne merítse a grillsütőt, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe, illetve más folyadékba.

49 Mindig ügyeljen arra, hogy a grillsütő tárolás előtt tiszta és száraz legyen.

50 Bármilyen más karbantartást felhatalmazott szervíz képviselője végezze el.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A képernyő erre vált: vizuális kijelző Err + BIP BIP (hiba + 2 sípolás)	Nincs betartva az előmelegítés. A készülék bekapcsolása vagy az automatikus süti ciklus elindítása, amikor étel van a sütőlapok között. A kézi üzemmód automatikusan aktiválódik.	- Válassza ki a hőmérséklet beállítást a „+” és „-” gomb megnyomásával, majd nyomja meg az OK gombot. Hagyja sütni, de felügyelje a sütet (kézi üzemmód). A hőmérséklet a „+” és „-” gombbal állítható be. - Kapcsolja ki, és teljesen nyissa ki a készüléket, vegye ki az ételt, zárja le a készüléket megfelelően, válassza ki a süti programot, és nyomja meg az OK gombot. Várjon az előmelegítés végéig (az előmelegítés jelzőlámpa folyamatosan világít).
A képernyő erre vált: vizuális kijelző Err + BIP BIP (hiba + 2 sípolás)	Az előmelegítési idő nem fejeződött be teljesen. A grillsütőt kinyitották, és ételt helyeztek bele az előmelegítés vége előtt.	Hagyja sütni, de felügyelje a sütet, mert kézi üzemmódban van. A hőmérséklet a „+” és „-” gombbal állítható be. Nyissa ki a készüléket, vegye ki az ételt, megfelelően zárja le a készüléket, és várjon az előmelegítés végéig (az előmelegítés jelzőlámpa folyamatosan világít). Húzza ki a készüléket, és várjon pár percre. Csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja BE.
Er07-től Er10-ig	A készülék sütés közben sokáig volt nyitva. A készülék folyamatosan üzemelt az előmelegítés vagy melegen tartás után. Készülék hiba.	Húzza ki a terméket, és forduljon az ügyfélszolgálatához.
A kijelzőn az előmelegítés marad az ételre vár képpel.	Az étel 1,5 hüvelyknél vastagabb.	Az étel nem lehet 1,5 hüvelyknél vastagabb. Teljesen nyissa ki a grillsütőt, majd zárja le.
A kijelzőn az „On” (be) látható.	Nem teljesen nyitotta ki a grillsütőt az étel behelyezéséhez. A készülék nem érzékeli az ételt. Az étel túl vékony, az „OK” gomb villog.	Erősítse meg a sütés indítását az „OK/START” gomb megnyomásával.
Er01-től Er06-ig	Készülék hiba: A készüléket túl hideg helyiségben tárolta vagy használta. A készülék túlmelegedett.	Húzza ki a készüléket, és várjon pár percre. Csatlakoztassa újból a készüléket, és kapcsolja BE. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához.

Tipp, előre beállított húshoz: a beállított programok szerinti süti eredmények változók lehetnek az étel eredetétől, szeletelésétől és minőségétől függően, a programokat jó minőségű ételekkel teszteltük és állítottuk be. Ehhez hasonlóan a hús vastagságát is figyelembe kell venni sütés közben; 4 cm-nél vastagabb ételeket nem lehet sütni.

Sütési útmutató (automatikus program)

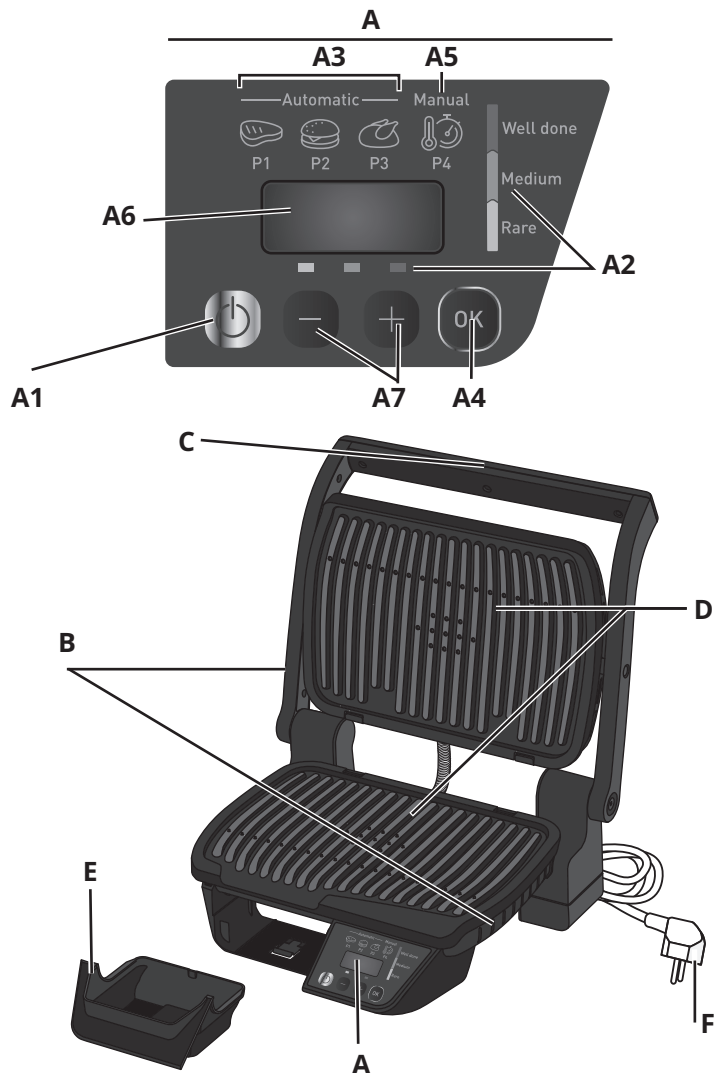
Célzott program	Sütési szint		
	Véres	Közepesen átsült	Átsült
 Vörös hús	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Szárnyasok			X

Sütési útmutató (kézi üzemmóddal)

Étel		Sütési program	Sütési szint
Kenyér	Kenyérszeletek, melegszendvicsek		közepes
	Hamburger: (a hús elősütése után)		közepes
Hús és szárnyasok	Pácolt csirkemell		átsült
	Kacsamell		véres
Kézi üzemmód	Grillezett zöldségek és gyümölcsök (egyforma vastagságúra kell vágni őket)	Manual  P4	hőmérséklet szabályozás 10 °C-onként 120 °C-tól 270 °C-ig

Kézi üzemmód grill pozícióban

	180 °C és 195 °C között	220 °C és 235 °C között	255 °C és 275 °C között
BURGONYA	x		
CUKKINI/TÖK			x
PADLIZSÁN		x	
PARADICSOM			x
SPÁRGA			x
GOMBA			x
HAGYMA		x	
BROKKOLI	x		
BÉBIRÉPA	x		
ÉDESKÖMÉNY		x	
ÉDESBURGONYA	x		
ALMASZELETEK		x	
ANANÁSZ		x	
ŐSZIBARACK		x	



Citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de utilizare și siguranță” înainte de prima utilizare.

Descriere

A Panou de control

A1 Buton on/off (pornit/oprit)

A2 Pentru programe automate: nivele de ajustare a gătirii

A3 3 Programe automate de gătit

A4 OK/START

A5 Mod Manual : T° și durată de reglare

A6 Ecran de monitorizare

A7 Butoane - și +

B Corp aparat

C Mâner

D Plăci de gătit

E Tavă colectoare grăsimi

F Cablu de alimentare

Ghid de programe automate de gătit



CARNE ROȘIE

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne roșie.

Galben: Puțin făcut



BURGER

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți burgeri.

Portocaliu: Mediu spre bine făcut



CARNE DE PUI

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de pui.

Roșu: Bine făcut

Ghid de programe manuale de gătit

Manual

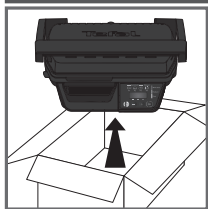


Mod Manual:

Grătar tradițional pentru operare manuală, care include setări diferite de timp și temperatură (de la 120°C la 270°C).

PREGĂTIREA APARATULUI

1 Instalarea



1



2

1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și accesorile din interiorul și exteriorul aparatului.

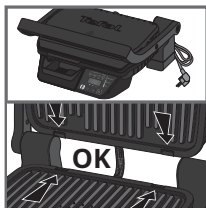
2 Înainte de utilizarea pentru prima dată, curățați bine plăcile cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase, clătiți și uscați bine.

3.4 Poziționați tava colectoare detașabilă în partea frontală a aparatului și împingeți-o până la poziția maximă

- Poziționați placa de sus și cea de jos și fixați-le în clemă



3



4

2 Pregătirea



5



6

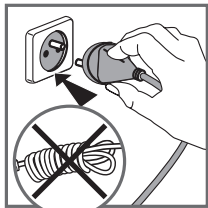
5 Ștergeți plăcile de gătit folosind un prosop de hârtie umezit în puțin ulei de gătit, pentru a îmbunătăți proprietățile antiaderente ale acestora.

Asigurați-vă că placa inferioară de gătit și placa superioară de gătit sunt poziționate corect în interiorul produsului înainte de a începe etapa de preîncălzire.

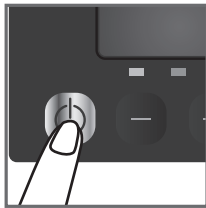
6 Îndepărtați orice surplus de ulei folosind un șervețel de hârtie pentru bucătărie.

7 Conectați aparatul la o priză electrică. (Rețineți: cablul de alimentare trebuie să fie complet desfășurat.)

8 Apăsăți pe butonul pornit/oprit.



7



8

3a - gătire AUTOMATĂ cu 3 programe automate

Gătire automată - selectați un program și preîncălziți înainte de gătire:

9



9 Asigurați-vă că nu există alimente între plăci.

3 Programe automate de gătit:



Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne roșie.



Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți burgeri.



Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți carne de pui.

Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați pagina cu "Tabel de gătit pentru alimente neincluse în programe 144.



10



11

10 Apăsăți ON/OFF (pornit/oprit).

11 Apăsăți butoanele "-" și "+" până obțineți programul dorit (P1, P2, P3). **Asigurați-vă că în interiorul grătarului nu se află alimente.**

12 După selectarea programului dorit, apăsați butonul « OK/START ».

NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

13 Programul selectat rămâne afișat în partea de sus a ecranului.

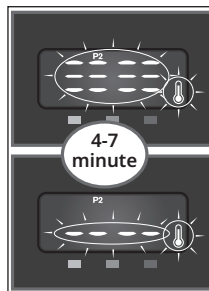
Aparatul începe să se preîncălzească. Faza de preîncălzire este indicată pe ecran cu un termometru care luminează intermitent și cu 3 linii care urcă și coboară.

Trebuie să așteptați până la sfârșitul preîncălzirii pentru a deschide grilul și a introduce alimente. Așteptați 4-7 minute.

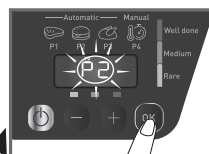
14 La finalizarea preîncălzirii, se aude o melodie și este afișat următorul ecran: termometrul și cele 3 linii nu mai luminează intermitent. Indicatorul termometru rămâne aprins pe întreaga durată a procesului de gătit pentru a indica faptul că aparatul se încălzește și este fierbinte.

Comentarii: La sfârșitul preîncălzirii, în cazul în care aparatul rămâne închis, sistemul de siguranță va opri aparatul.

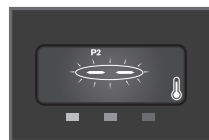
Pe pictograme, exemplul indicat este „P2”



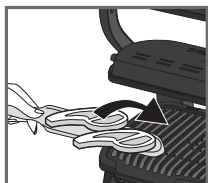
13



12



14



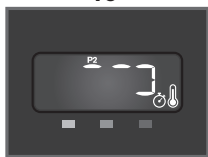
15



16



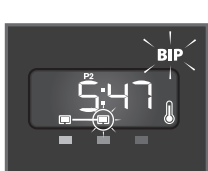
17



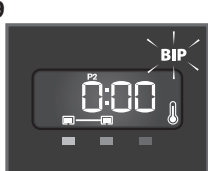
18



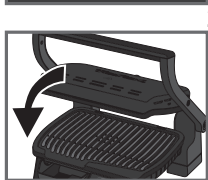
19



20



21



22



23

15-16 După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit. Închideți aparatul pentru a începe ciclul de gătit.

17 **Notă:** pentru alimentele tăiate subțire, după închiderea dispozitivului, butonul « OK » clipește. Apăsăți « OK » pentru a permite aparatului să recunoască alimentul ce urmează a fi gătit și să demareze programul de gătit.

Comentarii: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul automat.

18 Aparatul reglează automat ciclul de preparare (timp și temperatură), în funcție de grosimea și cantitatea alimentelor.

19 Ecranul va afișa timpul de gătit necesar până la obținerea nivelului de gătit dorit. Indicatorul "Puțin făcut" clipește pentru a indica nivelul de gătit Puțin făcut (în sânge) este în curs.

Notă: Pentru a vedea timpul de gătit aferent fiecărui nivel de gătit, navigați folosind butoanele „-” și „+”
Vă rugăm să rețineți, în special la carne, este normal ca rezultatul de preparare să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea produselor alimentare.

20 Pentru fiecare nivel de gătit atins, se aude un sunet și indicatorul se aprinde și rămâne aprins după ce se atinge nivelul de gătit (pentru cele mai bune rezultate, nu deschideți sau mutați alimentele în timpul procesului de gătit).

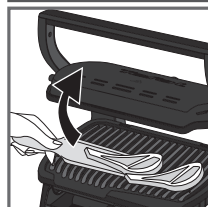
Se aude un semnal sonor cu mai multe sunete lungi și cronometrul 0:00 indică faptul că s-a atins nivelul de gătit dorit pe care l-ați ales la începutul gătirii.

21 Dacă au rămas alimente în grill, timpul este prelungit până când se ajunge la nivelul „bine făcut”. Indicatorul luminos pentru gătit luminează intermitent până când se atinge acest nivel și indicatorul „Scoateți alimentele” este afișat vizibil în partea stângă a ecranului. Deschideți aparatul și scoateți alimentele când se atinge nivelul de gătit dorit. Indicatorul nivelului de gătit bine făcut nu mai luminează intermitent și auziți un semnal sonor când se atinge acest nivel.

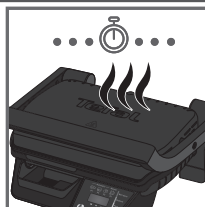
22-23 Închideți grătarul. Panoul de control este modificat afișând „Selectarea programelor” cu P1 clipeind. Reporiți la nr:9 pentru un nou ciclu de gătit în modul automat.

Comentarii: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.

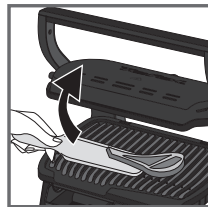
Comentarii



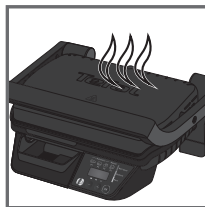
24



25



26



27

Gătire secundară

Gătire suplimentară

Dacă doriți să gătiți un al doilea lot de alimente, reîncălziți aparatul (pornind de la punctul 9 în modul automat sau punctul 25) chiar dacă doriți să gătiți același tip de aliment.

Cum să gătiți alt lot de alimente:

După terminarea primului lot de alimente:

1. Asigurați-vă că aparatul este închis și că nu a rămas niciun rest de mâncare în interiorul acestuia.
2. Selectați modul/programul de gătit corespunzător (această etapă este necesară chiar dacă decideți să alegeți același mod de gătit ca pentru lotul anterior de alimente).
3. Apăsăți butonul "OK" pentru a porni preîncălzirea. Indicatorul de preîncălzire (termometru + bară grafică) clipește pe toată durata etapei de preîncălzire. Trebuie să așteptați până când termometrul și cele 3 bare se opresc din clipi, și ca indicatorul de alimente să fie afișat, înainte de a deschide grătarul și de a adăuga mâncare pe acesta. Așteptați câteva minute. Acest pas este obligatoriu chiar dacă aparatul pare încălzit.
4. Când preîncălzirea este terminată, un semnal sonor va fi emis, termometrul și cele 3 linii se vor opri din clipi și indicatorul de alimentare este afișat. Termometrul rămâne pornit pe întreaga durată a procesului de gătit pentru a indica încălzirea aparatului.
5. După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și așezați alimentele în interiorul aparatului.

Important:

- Vă rugăm rețineți că faza de preîncălzire a aparatului este obligatorie pentru fiecare lot proaspăt de alimente.
- Nu uitați ca întotdeauna să închideți grătarul și să nu amplasați alimente în interior pentru ca preîncălzirea să funcționeze efectiv.
- Apoi așteptați ca preîncălzirea să se termine înainte de a deschide grătarul și de a așeza alimentele în interior.
- N.B. :** în cazul în care noul ciclu de preîncălzire se activează imediat după terminarea ciclului precedent, perioada de preîncălzire va fi redusă.



24 - 25 - 26 În cazul în care doriți să gătiți mâncarea după diferite gusturi personale, deschideți grătarul și scoateți mâncarea când a atins nivelul dorit și apoi închideți grătarul și continuați gătitul altor produse alimentare. Programul va continua ciclul său de gătit până când ajunge la nivelul "bine făcut".

27 Funcția de menținere la cald

Aparatul va comuta automat pe setarea de menținere la cald după atingerea nivelului "bine făcut". În cazul în care produsele alimentare sunt lăsate pe grătar, acesta va continua să gătească în timp ce plăcile de gătit se răcesc.

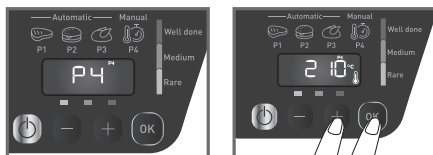
Comentarii: sistemul de siguranță va opri automat aparatul după un anumit interval de timp.

3b - Gătirea MANUALĂ cu modul manual

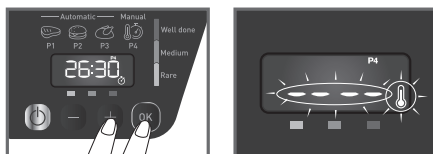
Gătire manuală - selectați o temperatură și preîncălziți înainte de gătire:

 Dacă selectați modul Manual, veți controla manual durata de gătire. Acest mod manual include controlarea temperaturii în trepte de 10° C, de la 120° C la 270° C.

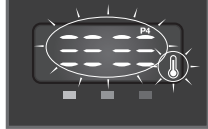
Dacă aveți îndoieli cu privire la modul de gătit pe care să-l utilizați pentru alte alimente, din cauză că nu sunt enumerate mai sus, vă rugăm să consultați pagina cu "Tabel de gătit pentru alimente neincluse în programe" 144.



28



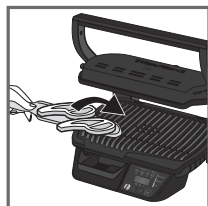
29



30



31



32

28 Apăsăți butoanele "-" și "+" pentru a selecta programul P4. Când programul P4 este afișat, apăsați butonul "OK / START".

NB: Dacă ați selectat programul greșit, reveniți la etapa 8.

Apăsăți butoanele "-" și "+" pentru a selecta temperatura de gătire. Confirmați apăsând pe "OK / START".

29 Apăsăți butoanele "-" și "+" pentru a selecta timpul. Confirmați apăsând butonul „OK/START”.

Notă: Puteți începe încălzirea cu timpul la 0:00. Puteți schimba timpul de gătit în orice moment folosind butoanele „-” și „+”.

Dacă nu sunt alimente în grill, începe preîncălzirea. Indicatorul de preîncălzire (termometru + linii) luminează intermitent pe întreaga durată a fazei de preîncălzire.

Avertisment: chiar și atunci când cronometrul este la 0:00, aparatul continuă preîncălzirea.

Așteptați 4-7 minute. Dacă ați introdus alimente în grill, gătirea începe direct, precum și numărătoarea inversă a timpului selectat.

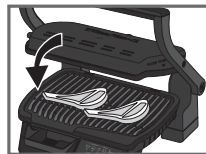
Altfel, trebuie să așteptați până ce termometrul și cele 3 linii nu mai luminează intermitent, după care puteți deschide grilul și adăuga alimente.

30 La finalizarea preîncălzirii, se aude o melodie, termometrul și cele 3 linii nu mai luminează intermitent, iar timpul luminează intermitent. Termometrul rămâne aprins pe durata procesului de gătit pentru a indica faptul că aparatul se încălzește.

31 - 32 După preîncălzire, aparatul este gata de utilizare. Deschideți grătarul și introduceți alimentele pe placa de gătit.

Comentarii: în cazul în care aparatul rămâne deschis prea mult timp, sistemul de siguranță va opri aparatul automat.

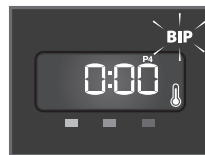
Gătirea



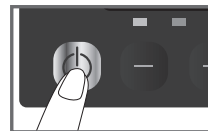
33



34



35



36

Comentarii



37



37 **Notă:** Puteți schimba temperatura și timpul în orice moment folosind butoanele „-” și „+” când acestea sunt afișate pe ecran.

Verificați regulat gătitul deschizând puțin grilul.

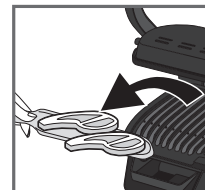
Vă rugăm să rețineți că, în special în cazul cărnii, este normal ca rezultatul gătitului să varieze în funcție de tipul, calitatea și originea alimentelor.

Avertisment: chiar și atunci când cronometrul este la 0:00, aparatul continuă să se încălzească.

38 - 39 Desfaceți aparatul și îndepărtați alimentele când nivelul de gătire este atins.



38



39



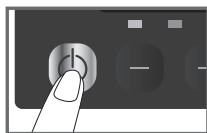
40

40 Închideți aparatul dacă nu conține alimente. Panoul de control se va aprinde și se va seta singur pe modul "alegerea programului".

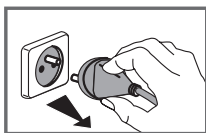
Reporniți la nr.28 pentru un nou ciclu de gătire în modul manual.

Comentariu: sistemul de siguranță va opri automat aparatul în cazul în care nu se alege niciun program.

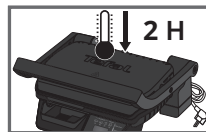
4 Răcirea



41

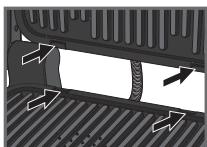


42



43

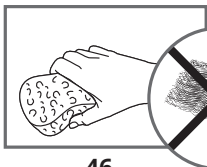
5 Curățarea și întreținerea



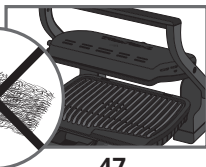
44



45



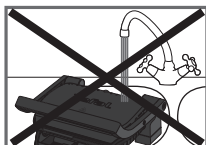
46



47



48



49



50

41 Apăsăți butonul on/off pentru a opri aparatul.

42 Scoateți grătarul din priză.

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

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

44 Înainte de curățare, deblocați și scoateți plăcile pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit. Tava de picături și plăcile de gătit sunt lavabile în mașina de spălat vase.

45 Aparatul și cablul său de alimentare nu se pot introduce în mașina de spălat vase. Elementele de încălzire, părțile vizibile și accesibile nu trebuie curățate după îndepărtarea plăcilor. Dacă acestea sunt foarte murdare, așteptați până când aparatul s-a răcit complet și curățați-le cu o cârpă uscată. Dacă nu doriți să le curățați în mașina de spălat vase, puteți folosi apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase pentru a curăța plăcile de gătit, apoi să le clătiți bine pentru a se elimina orice reziduu. Uscați-le bine folosind un șervet de hârtie.

46 Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă de oțel sau produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a grătarului, utilizați numai bureți nemetalici de curățat.

Goliți tava colectoare și spălați-o cu apă caldă și puțin detergent lichid de spălat vase, apoi uscați-o bine folosind un șervet de hârtie.

47 Pentru a curăța capacul grătarului, ștergeți cu un burete umed și uscați cu o cârpă moale și uscată.

48 Nu scufundați corpul grătarului în apă sau în alte lichide.

49 Întotdeauna asigurați-vă că grătarul este curat și uscat înainte de depozitare.

50 Orice alt tip de service trebuie să fie efectuat de un reprezentant al unui service autorizat.

Depanarea

Problemă	Cauză	Soluție
Ecranul comută pe: afișaj vizual cu Err + BIP BIP (Semnal sonor)	Preîncălzirea nu a fost respectată. Pornirea aparatului sau pornirea unui ciclu automat de gătit cu alimente între plăci. Modul manual este activat automat.	- Alegeți setarea temperaturii prin apăsarea butoanelor "+" și "-" după care apăsați OK. Lăsați să se desfoare gătitul, dar trebuie să monitorizați gătitul (modul manual). Temperatura poate fi setată cu ajutorul butoanelor "+" și "-". - Opriti și desfaceți complet aparatul, îndepărtați alimentele, închideți aparatul corect, selectați programul de gătit și apăsați OK. Așteptați până la sfârșitul preîncălzirii (Indicatorul luminos de preîncălzire rămâne aprins).
Ecranul comută pe: afișaj vizual cu Err + BIP BIP (Semnal sonor)	Durata de preîncălzire nu s-a terminat. Grătarul a fost deschis și alimente introduse pe plăci înainte de terminarea preîncălzirii.	Lăsați să se desfoare gătitul, dar trebuie să monitorizați gătitul deoarece este în mod manual. Temperatura poate fi reglată de la buton. sau Desfaceți aparatul, îndepărtați mâncarea, închideți aparatul corect, și așteptați până la terminarea preîncălzirii (Indicatorul luminos de preîncălzire rămâne aprins). Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Racordați din nou aparatul la priză și porniți-l.
Er07 - Er10	Aparatul a fost ținut deschis prea mult timp în timpul gătitului. Aparatul a fost inactiv prea mult timp după sfârșitul perioadei de preîncălzire sau de menținere la cald. Aparatul nu funcționează.	Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul pentru clienți.
Afișajul rămâne la etapa de preîncălzire cu pictograma așteptare alimente	Alimentele dumneavoastră au o grosime ce depășește 1,5 inch (3,81 cm).	Grosimea alimentelor nu trebuie să depășească 1,5 inch (3,81 cm). Desfaceți grilul complet, după care închideți-l.
Afișajul indică "OK"	Nu ați deschis grătarul complet pentru a introduce alimentele. Nedetectarea alimentelor. Alimentele sunt prea subțiri, "OK" clipește.	Confirmați pornirea gătirii apăsând butonul "OK/START".
Er01 - Er06	Aparatul nu funcționează: Aparatul este depozitat sau utilizat într-o cameră care este prea rece. Aparatul se supraîncăzește.	Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Racordați din nou aparatul la priză și porniți-l. Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.

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

La fel, grosimea cârnii contează în timpul gătirii; nu puteți găti alimente care sunt mai groase de 4 cm.

Ghid de gătit (programe automate)

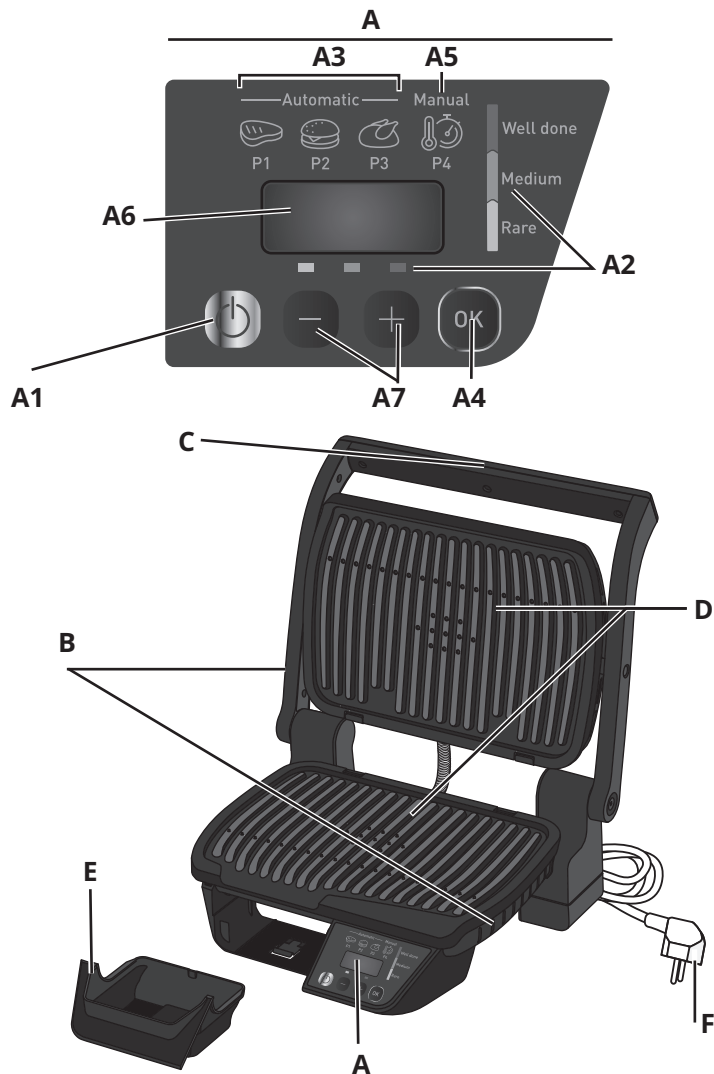
Program dedicat	Nivel de gătit		
	Puțin făcut (în sânge)	Mediu	Bine făcut
 Carne roșie	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Pui			X

Ghid de gătit (inclusiv Modul manual)

Aliment		Program de gătit	Nivel de gătit
Pâine Carne și pui	Felii de pâine, sandvișuri prăjite		mediu
	Burger: (după gătitul prealabil al cărnii)		mediu
	Piept de pui marinat		bine făcut
	Piept de rață		puțin făcut (în sânge)
Modul manual	Legume prăjite și fructe (trebuie să fie tăiate la aceeași grosime și dimensiuni)	Manual  P4	controlul temperaturii în trepte de 10 ° C, de la 120 ° C la 270 ° C.

Modul Manual în poziția Grill

	de la 180 °C la 195 °C	de la 220 °C la 235 °C	de la 255 °C la 275 °C
CARTOFI	x		
DOVLECEL/DOV- LEAC			x
VÂNĂTĂ		x	
ROȘII			x
SPARANGHEL			x
CIUPERCI			x
CEAPĂ		x	
BROCCOLI	x		
MORCOVI BABY	x		
FENICUL		x	
CARTOFI DULCI	x		
FELII DE MĂR		x	
ANANAS		x	
PIERSICI		x	



Моля, прочетете внимателно книжката „Инструкции за работа и безопасност“ преди първа употреба.

Описание

A Контролен панел

A1 Бутон за включване/изключване

A2 За автоматични програми : регулиране на ниво за печене

A3 3 автоматични програми за печене

A4 ОК/СТАРТ

A5 Ръчен режим : Регулиране на t° и време.

A6 Екран за мониторинг

A7 Бутони - и +

B Корпус

C Ръкохватка

D Готварски плочи

E Тавичка за оттичане

F Захранващ кабел

Ръководство за автоматични програми за печене



ЧЕРВЕНО МЕСО

Изберете тази програма за печене, ако искате да печете червено месо.

Жълт цвят: Rare
(Алангле)



БУРГЕР

Изберете тази програма за печене, ако искате да печете бургери.

Оранжев цвят: Medium
well (Средно добре
изпечено)



ПИЛЕ

Изберете тази програма за печене, ако искате да печете птиче месо.

Червен цвят: Well-done
(Добре изпечено)

Ръководство за ръчни програми за печене

Manual

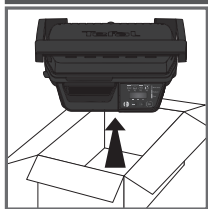


Ръчен режим:

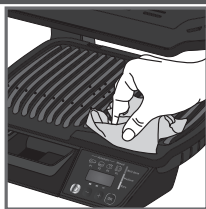
Традиционен грил за ръчна работа с различни настройки на температурата (от 120°C до 270°C) и времето.

ПОДГОТОВКА НА УРЕДА

1 Настройка



1



2

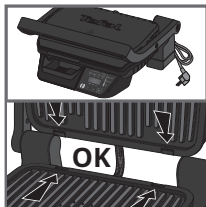
1 Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и от външната страна на уреда.

2 Преди първата употреба почистете добре плочите с топла вода и малко препарат за съдове, изплакнете и подсушете добре.

3-4 Поставете вадещата се тавичка за оттичане отпред на уреда и напълно я натиснете до „щракване“
- Разположете горната и долната плоча до „щракване“



3



4

2 Подготовка



5



6

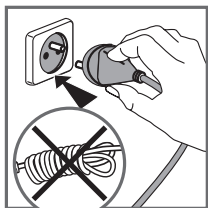
5 За най-добри резултати можете да избършете плочите за печене с кухненска хартия, потопена в малко готварско олио, за да подобрите работата на незалепващото покритие.

Уверете се, че долната плоча за печене са поставени правилно в продукта, преди да започне фазата на предварително нагряване.

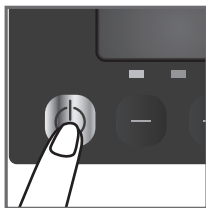
6 Отстранете излишното олио с чиста кухненска хартия.

7 Свържете уреда към електрически контакт. (Имайте предвид, че кабелът трябва да бъде развит докрай.)

8 Натиснете бутона за вкл/изкл.



7



8

За - АВТОМАТИЧНО печене с 3 автоматични програми

Автоматично печене - изберете програма и извършете подгряване преди печене:

9



9 Уверете се, че между плочите няма храна.

3 автоматични програми за печене:



Изберете тази програма за печене, ако искате да печете червено месо.



Изберете тази програма за печене, ако искате да печете бургери.



Изберете тази програма за печене, ако искате да печете птиче месо.

Ако не сте сигурни кой режим за печене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата „Таблица за печене за храни извън програмата“ 156.



10



11

10 Натиснете ВКЛ./ИЗКЛ.

11 Натиснете бутоните „-“ и „+“ до достигане на желаната програма (P1, P2, P3). **Уверете се, че в грила няма храна.**

12 Когато сте избрали желаното, след това натиснете бутона «ОК/СТАРТ».

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

13 Избраната програма остава показана в горната част на екрана.

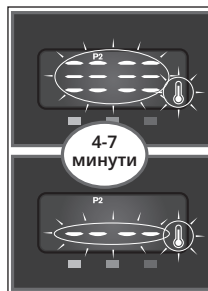
Уредът започва процес на предварително нагряване. Фазата за предварително нагряване се указва на екрана чрез мигане на термометър и чрез 3 линии, които се движат нагоре и надолу.

Трябва да изчакате до края на предварителното нагряване, преди да отворите грила и да добавите храната в него. Изчакайте 4 – 7 минути.

14 Когато предварителното нагряване приключи, се чува мелодия и се показва следният екран: термометърът спират да мигат. Лампата за термометъра остава включена по време на процеса на готвене, за да укаже, че уредът се нагрява и е горещ.

Коментари: В края на предварителното нагряване, ако уредът остане затворен, системата за безопасност го изключва.

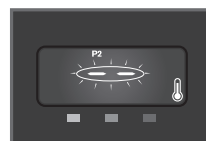
Показаният пример на пиктограмите е «P2»



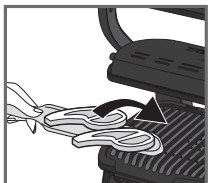
13



12



14



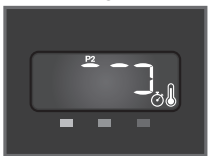
15



16



17



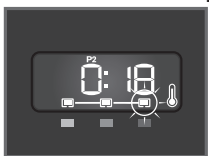
18



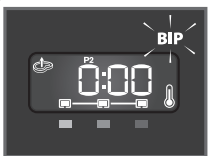
19



20



21



22



23

15-16 След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната върху плочата за печене. Затворете уреда, за да започнете цикъла за печене.

17 **Забележка:** за тънко нарязана храна, след затваряне на уреда бутонът « OK » мига. Натиснете « OK » за да позволите на уреда да разпознае храната за печене и за пускане на програмата за печене.

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

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

19 Дисплей показва необходимото време за печене до желаното ниво на печене. Индикаторът „Алангле“ мига за да покаже, че ниво на печене на алангле е в прогрес.

Забележка: за да видите времето за готвене за съответното ниво на готвене, използвайте бутоните „-“ и „+“.

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

20 За всяко достигнато ниво на готвене се чува звуков сигнал и индикаторът остава фиксиран в светното положение, щом нивото на готвене е достигнато (за най-добри резултати не отваряйте или придвижвайте Вашата храна по време на процеса на готвене).

Няколко продължителни звукови сигнала и достигането на отброяването време до 0:00 указват, че желаното ниво на готвене, което сте избрали при стартирането на готвенето, е достигнато.

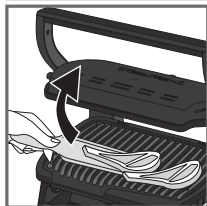
21 Ако се остави храна в грила, времето се увеличава до достигане на ниво на добре изпечено ястие. Светлинният индикатор за готвене мига, докато нивото бъде достигнато, и индикаторът „Remove the food“ (Отстранете храната), става видим в лявата част на екрана.

Отворете уреда и отстранете храната, когато желаното ниво на готвене се достигне. Индикаторът за готвене за ниво на добре изпечено ястие се фиксира и чувате звуков сигнал, щом се достигне.

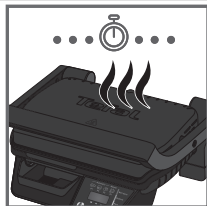
22-23 Затворете грила. Панелът за управление се променя до "Избор на програма" с мигане на P1. Рестартирайте до P9 за нов цикъл на печене в автоматичен режим.

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.

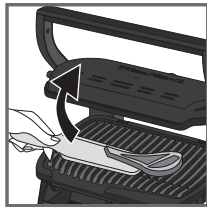
Коментари



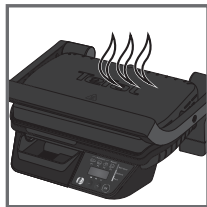
24



25



26



27

Второ печене

Печене на още храна

Ако искате да опечете втора порция ястие, моля отново подгрейте предварително уреда (като започнете от точка 9 и автоматичен режим или точка 28), дори ако искате да опечете същия вид ястие.

Как да опечете друга партия храна:

След като приключите с първата партия храна:

1. Уверете се, че уредът е затворен и в него няма храна.
2. Изберете подходящия режим/програма за печене (тази стъпка е необходима, дори ако желаете да изберете същия режим на печене като за предишната партия храна).
3. Натиснете бутона "OK", за да започнете предварителното нагряване. Индикаторът за предварително подгряване (термометър + стълбчеста графика) мига през фазата на предварително подгряване. Трябва да изчакате до спиране на мигането на термометъра и 3-те линии и индикаторът за храната се показва на дисплея преди отваряне на грила и добавяне на храна в него. Изчакайте няколко минути. Тази стъпка е задължителна, дори ако уредът изглежда горещ.
4. Когато предварителното подгряване приключи, прозвучава зумер, термометърът и 3-те линии спират да мигат и индикаторът за захранването се показва на дисплея. Термометърът остава включен по време на печене, за да покаже, че уредът се нагрява.
5. След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната в уреда.

Важно:

- Моля забележете, че за която и да е нова порция храна, фазата за предварително подгряване е задължителна.
- Не забравяйте винаги да затваряте грила и да няма храна вътре във връзка с ефективността на функцията за предварително подгряване.
- След това изчакайте предварителното нагряване да приключи, преди да отворите грила и да поставите храната вътре.

ВАЖНО: Ако новият цикъл на предварително нагряване се извърши незабавно след края на предишния цикъл, времето за предварително нагряване ще бъде съкратено.



24 - 25 - 26 Ако искате да печете храна за различни лични вкусове, отворете грила и извадете храната, когато достигне желаното ниво, след което затворете грила и продължете да печете останалата храна. Програмата ще продължи своя цикъл на печене, докато достигне ниво "добре опечено".

27 Функция за поддържане на топлина

Уредът автоматично ще продължи поддържането на топлината настройка след достигане на ниво "добре опечено". Ако на грила бъде оставена храна, тя ще продължи да се пече, докато плочите за печене изстиват.

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

bg

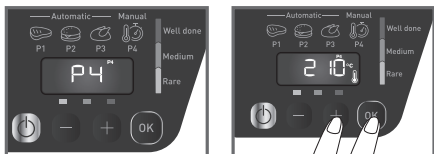
3b - РЪЧНО печене с ръчен режим

Ръчно печене - изберете температура и извършете подгряване преди печене:

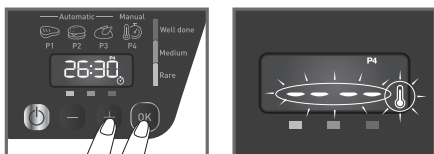


Ако изберете ръчен режим, разполагате с ръчно управление по отношение на времето на печене. Този ръчен режим включва управление на температурата на 10 ° C, от 120 ° C до 270 ° C.

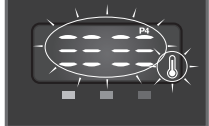
Ако не сте сигурни кой режим за печене да използвате за други храни, които не са посочени по-горе, моля, вижте страницата „Таблица за печене за храни извън програмата“ 15b.



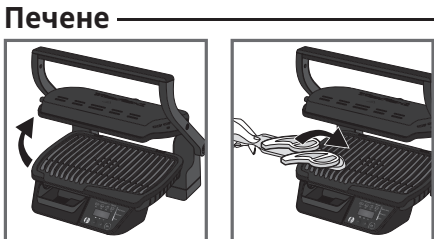
28



29



30



31



32

28 Натиснете бутоните „-“ и „+“ за да изберете програма P4. Когато програмата P4 бъде достигната, натиснете бутона „OK / START“.

Забележка: Ако сте избрали погрешна програма, се върнете на етап 8.

Натиснете бутоните „-“ и „+“, за да изберете времето. Потвърдете чрез натискане на „OK / START“ (OK/START).

29 Натиснете бутоните „-“ и „+“ за да изберете времето. Потвърдете чрез натискане на „OK / START“.

Забележка: можете да стартирате нагряването с време на 0:00. Можете да промените времето за готвене по всяко време, като използвате „-“ и „+“.

Ако няма храна в грила, започва предварителното нагряване. Индикаторът за предварително нагряване (термометър + стълбеста графика) мига през фазата на предварително нагряване.

Предупреждение: дори когато таймерът е на 0:00, уредът продължава предварителното нагряване.

Изчакайте 4 – 7 минути. Ако сте поставили храна в грила, готвенето директно започва, както и отброяването на избраното време.

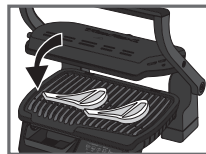
В противен случай трябва да изчакате, докато термометърът и 3-те линии спрат да мигат, преди да отворите грила и да добавите храна.

30 Когато предварителното нагряване приключи, се чува мелодия, термометърът и 3-те линии спират да мигат, а времето започва да мига. Термометърът остава включен по време на готвене, за да укаже, че уредът се нагрява

31-32 След предварителното нагряване уредът е готов за използване. Отворете грила и поставете храната върху плочата за печене

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

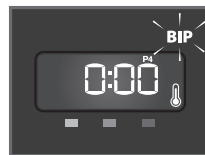
Печене



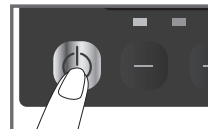
33



34



35



36

Коментари



37



37 **Забележка:** докато се показват на екрана, можете да промените t° и времето по всяко време, като използвате „-“ и „+“.

Редовно проверявайте готвенето чрез леко отваряне на грила.

Моля, имайте предвид, че особено при месото е нормално резултатът от готвенето да варира в зависимост от вида, качеството и произхода на храната.

Предупреждение: дори когато таймерът е на 0:00, уредът продължава нагряването.

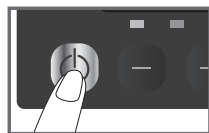
38-39 Отворете уреда и премахнете вашата храната, когато желаното печене се достигне.

40 Затворете уреда без храна на плочата. Контролният панел ще светне и ще влезе в режим „избор на програма“.

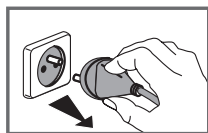
Рестартирайте до п°28 за нов цикъл на печене в ръчен режим.

Коментар: системата за безопасност ще изключи уреда автоматично, ако не бъде избрана програма.

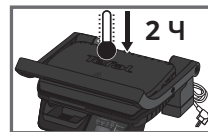
4 Охлаждане



41

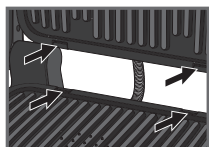


42



43

5 Почистване и поддръжка



44



45



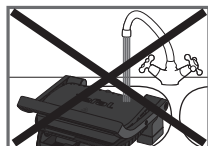
46



47



48



49



50

41 Натиснете бутона за вкл/изкл, за да изключите уреда.

42 Извадете щепсела от стенния контакт.

43 Оставете да изстине най-малко 2 часа.

За да избегнете случайни изгаряния, оставете грила да изстине добре, преди да го почистите.

44 Преди почистване отключете и отстранете плочите, за да избегнете повреждане на повърхността за печене. Тавата за оттичане и плочите за печене могат да се мият в съдомиялна машина.

45 Уредът и кабелът му не могат да се поставят в съдомиялна машина. Нагряващите елементи, видимите и достъпните части не бива да се почистват след отстраняване на плочите. Ако са много мръсни, изчакайте уреда да изстине напълно и ги почистете със суха кърпа. Ако не желаете да ги почиствате в съдомиялна машина, можете да използвате топла вода и малко течен препарат за съдове, след което ги изплакнете обилно, за да премахнете всякакви остатъци. Подсушете добре с хартиена кърпа.

46 Не използвайте метални четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от грила; използвайте само найлонови или нематални гъби за почистване.

Изпразнете тавата за оттичане и я измийте в топла вода с малко течен препарат за съдове, после подсушете добре с хартиена кърпа.

47 За да почистите капака на грила го избършете с топла, влажна гъба и подсушете със суха, мека кърпа.

48 Не потапяйте корпуса на грила във вода или други течности.

49 Винаги се грижете грилът да е чист и сух, преди да го прибирате за съхранение.

50 Всякаво друго сервизно обслужване трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Причина	Решение
Екранът се превключва към: визуален дисплей с Err + BIP BIP	Предварителното подгряване не се спазва. Включване ("ON") на уреда или започване на цикъл за автоматично печене с храна между плочите. Ръчният режим се активира автоматично.	- Изберете температурната настройка с натискане на бутоните "+" и "-" и след това натиснете OK. Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате печенето (ръчен режим). Температурата може да бъде регулирана с натискане на бутоните "+" и "-". - Изключете и напълно отворете уреда, премахнете храната, затворете уреда по подходящ начин, изберете програма за печене и натиснете OK. Изчакайте до края на предварителното подгряване (индикаторът за предварително подгряване свети непрекъснато).
Екранът се превключва към: визуален дисплей с Err + BIP BIP	Времето за предварително подгряване не е напълно завършило. Грилът е отворен и храната е въведена върху плочата преди края на предварителното подгряване.	Оставете да се готви, но трябва да наблюдавате печенето, защото е в ръчен режим. Температурата може да се регулира с бутон. или Отворете уреда, премахнете храната, затворете уреда по подходящ начин и изчакайте до края на предварителното подгряване (индикаторът за предварително подгряване свети непрекъснато). Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути. Включете отново уреда в контакта и го включете от превключвателя.
Er07 à Er10	Уредът е оставен отворен за твърде дълго по време на печене. Уредът е оставен да бездейства твърде дълго след края на предварителното подгряване или се поддържа топъл. Грешка на уреда.	Изключете продукта от контакта и се свържете с Вашия отдел за обслужване на клиенти.
Дисплей остава в предварително подгряване с изобразяване за изчакаване на храна.	Вашата храна е по-дебела от 1,5 инча.	Храната не трябва да е по-дебела от 1,5 инча. Напълно отворете грила и след това го затворете.
Дисплей показва "OK"	Не сте отворили напълно грила за поставяне на храната. Не отича храната. Дебелината на храната е твърде тънка, мига "OK".	Потвърдете започването на печенето чрез натискане на бутона "OK/START".
Er01 до Er06	Грешка на уреда : Уредът е съхраняван или използван в прекалено студена стая. Прегряване на уреда.	Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути. Включете отново уреда в контакта и го включете от превключвателя. Ако проблемът не се реши, се свържете с отдела за поддръжка на клиенти.

Съвет, особено за месо: резултатите от печенето с предварително настроените програми може да варират в зависимост от произхода, начина на рязане и качеството на храната, която се готви; програмите са зададени и изпробовани с висококачествена храна. Подобно, дебелината на месото трябва да се вземе предвид по време на печене; не можете да печете храна, която е по-дебела от 4 см.

Ръководство за печене (автоматични програми)

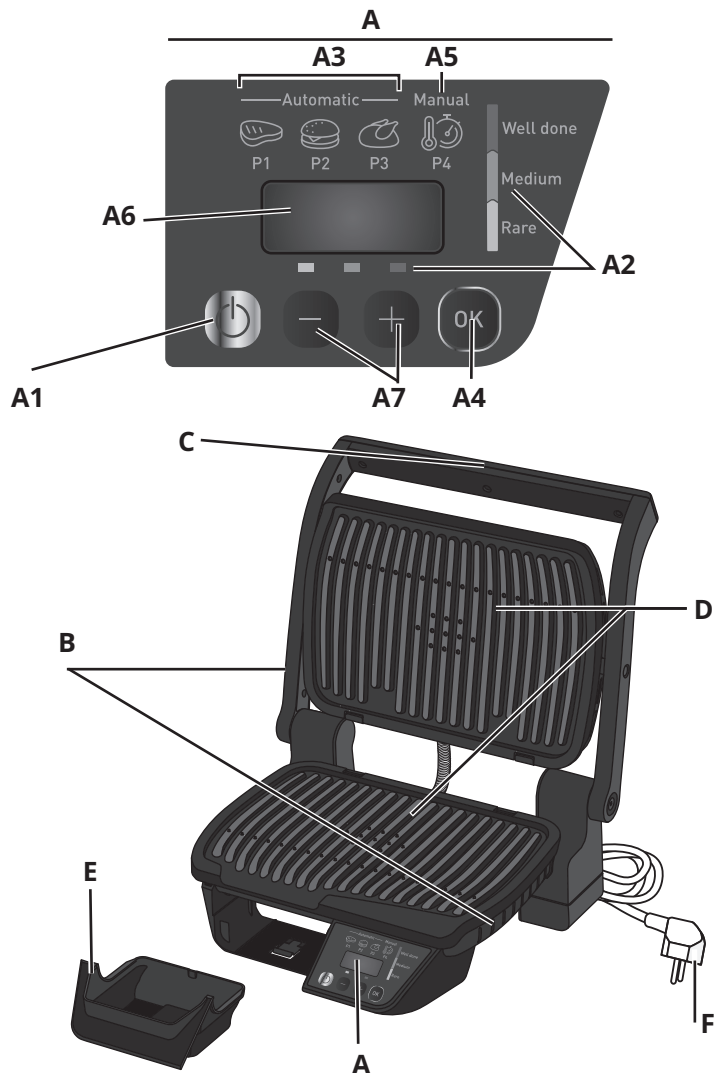
Специална програма	Ниво на печене		
	Алангле	Средно сготвен	Добре сготвен
 Червено месо	X	X	X
 Бургер	X	X	X
 Птиче месо			X

Ръководство за печене (включително ръчен режим)

Храна		Програма за печене	Ниво на печене
Хляб Месо и птиче месо	Филии хляб, сандвичи тип "тост"		средно
	Бургер: (след предварително печене на месото)		средно
	Мариновани пилешки гърди		добре опечено
	Патешки гърди		алангле
Ръчен режим	Печените зеленчуци и плодове (трябва да са нарязани по един и същи начин и с една и съща дебелина)	Manual P4 	управление на температурата на 10 °C, от 120 °C до 270 °C.

Manual mode (Ръчен режим) в положение Grill (Грил)

	от 180°C до 195°C	от 220°C до 235°C	от 255°C до 275°C
КАРТОФИ	x		
ТИКВИЧКИ/ТИКВА			x
ПАТЛАДЖАН		x	
ДОМАТИ			x
АСПЕРЖИ			x
ГЪБИ			x
ЛУК		x	
БРОКОЛИ	x		
БЕЙБИ МОРКОВИ	x		
ФЕНЕЛ		x	
СЛАДКИ КАРТОФИ	x		
РЕЗЕНИ ЯБЪЛКА		x	
АНАНАС		x	
ПРАСКОВА		x	



Prije prve uporabe pažljivo pročitate knjižicu „Upute za uporabu i sigurnost“.

Opis

A Upravljačka ploča

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje (On/off)

A2 Za automatske programe: podešavanje razina pečenja

A3 3 automatska programa pečenja

A4 OK/START

A5 Ručni način rada: podešavanje temperature i vremena

A6 Zaslon za praćenje

A7 Tipke - i +

B Kučište

C Ručka

D Ploče za pečenje

E Plitica za sokove

F Priključni vod

Vodič za automatske programe pečenja



CRVENO MESO

Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.

Žuta: slabo pečeno



HAMBURGER

Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.

Narančasto: srednje dobro pečeno



PILETINA

Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Crvena: dobro pečeno

Vodič za ručne programe pečenja

Manual

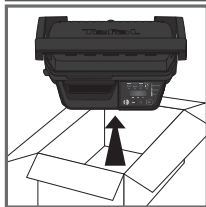


Ručni način rada:

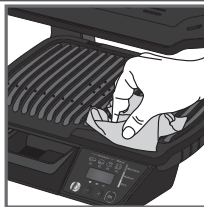
Tradicionalni roštilj za ručni način rada s različitim postavkama temperature (od 120 °C do 270 °C).

PRIPREMA UREĐAJA

1 Postavljanje



1



2

1 Uklonite sav ambalažni materijal, naljepnice i pribor unutar i izvan uređaja.

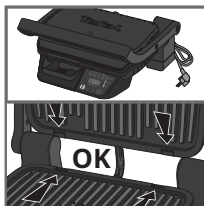
2 Prije prve uporabe temeljito očistite ploče toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuda, isperite ih i dobro osušite.

3 - 4 Postavite odvojivu pliticu za kapanje na prednju stranu uređaja i potpuno je gurnite da ulegne.

- Pozicionirajte gornju i donju ploču da ne nalegnu.

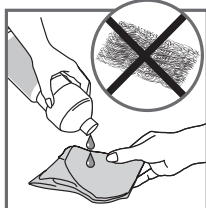


3



4

2 Priprema



5



6

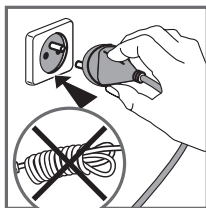
5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnatim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprianjanja.

Prije početka faze zagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene u proizvod.

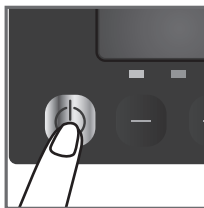
6 Višak ulja uklonite čistim papirnatim ubrusom.

7 Uključite uređaj u strujnu utičnicu. (Napomena: priključni vod treba biti potpuno odmotan.)

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (On/Off).



7



8



3a - AUTOMATSKI postupak pečenja s 3 automatska programa

Automatski postupak pečenja - prije pečenja odaberite program i funkciju zagrijavanja:

9



9 Uvjerite se da između ploča nema namirnica.

3 automatska programa pečenja:



Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.

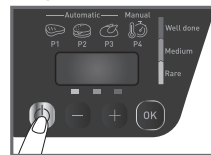


Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.



Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Ako niste sigurni koji način pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tablicu s postupkom pečenja namirnica izvan programa" na stranici 168.



10



11

10 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (ON/OFF).

11 Pritisnite tipku "2" i "+" dok ne dođete do željenog programa (P1, P2, P3). **Uvjerite se da u roštilju nema namirnica.**

12 Po odabiru željenog programa pritisnite tipku «OK/START».

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na točku 8.

13 Odabrani program ostaje prikazan na vrhu zaslona.

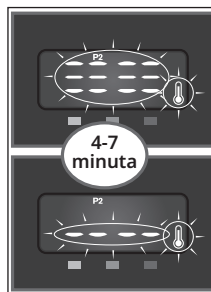
Uređaj započinje s prethodnim zagrijavanjem. Faza prethodnog zagrijavanja prikazuje se na zaslonu treperenjem termometra i s tri crtice koje se pomiču gore ili dolje.

Morate sačekati kraj prethodnog zagrijavanja prije otvaranja roštilja i dodavanja hrane. Pričekajte 4 – 7 minuta.

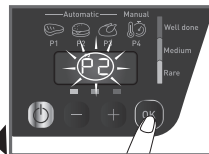
14 Kad je prethodno zagrijavanje završeno, oglašava se melodija uz popratni zaslon: termometar i tri crtice prestaju treperiti. Svjetlo termometra ostaje uključeno tijekom cijelog postupka pečenja kako bi pokazalo da se uređaj zagrijava i da je vruć.

Napomena: ako uređaj ostane zatvoren na kraju postupka zagrijavanja, sigurnosni sustav će isključiti uređaj.

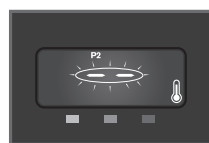
Odabrani primjer na piktogramima je „P2“



13

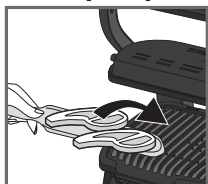


12



14

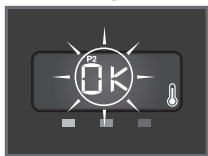
Postupak pečenja



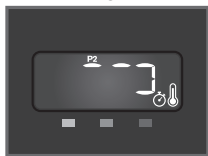
15



16



17



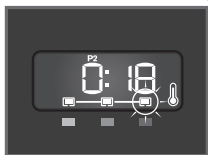
18



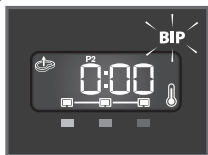
19



20



21



22



23

15-16 Nakon postupka zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje. Zatvorite uređaj kako biste započeli postupak pečenja.

17 **Napomena:** za tanko izrezane namirnice, nakon zatvaranja uređaja, tipka « OK » treperi. Pritisnite tipku « OK » kako biste omogućili da uređaj prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

Napomena: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav automatski će ga isključiti.

18 Uređaj automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i količinom namirnica.

19 Na zaslonu se prikazuje vrijeme ciklusa pečenja koje je potrebno do dostizanja željene razine pečenja. Svjetlosni indikator za slabije pečeno meso "Rare" treperi kako bi ukazao da je razina pečenja za slabije pečeno meso u tijeku.

Napomena: Kako biste vidjeli vrijeme pečenja za svaku razinu pečenja, rabite tipke „ $\uparrow$ “ i „ $\downarrow$ “
Imajte na umu, posebno u pogledu mesa, da je normalno da se rezultat pečenja razlikuje, ovisno o vrsti, kvaliteti i podrijetlu namirnica.

20 Za svaku postignutu razinu pečenja oglašava se zvučni signal i indikator razine pečenja fiksno svijetli (za najbolji rezultat nemojte otvarati ili pomicati hranu tijekom postupka pečenja).

Zvučni signal s nekoliko dugih signala i vremenom odbrojavanja 0:00 ukazuje da je željena razina pečenja koju ste odabrali na početku postignuta.

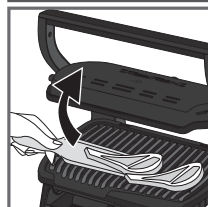
21 Ako hrana ostane na roštilju, vrijeme se produžuje dok ne postigne razinu dobro pečenog. Svetlo indikatora za pečenje treperi dok se ne postigne razina i dok se indikator „Uklonite hranu“ ne prikaže vidljivo lijevo na zaslonu.

Otvorite uređaj i uklonite hranu kad je postignuta željena razina pečenja. Indikator razine pečenja dobro pečeno fiksno svijetli i oglašava se zvučni signal jednom kad je razina postignuta.

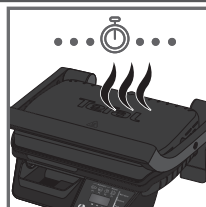
22-23 Zatvorite roštilj. Upravljačka ploča mijenja na opciju "Odabir programa" uz treperenje oznake programa P1. Za novi ciklus pečenja u automatskom načinu rada ponovno pokrenite uređaj na točki 9.

Napomena: sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj ako niste odabrali program.

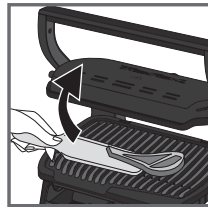
Napomena



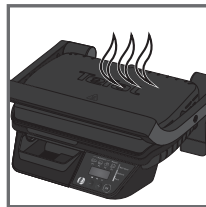
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Ako želite pripremiti namirnice prema različitim osobnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željenu razinu, a zatim zatvorite roštilj i nastavite pripremati druge namirnice. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne razinu "dobro pečeno".

27 Funkcija održavanja topline

Po dostizanju razine "dobro pečeno" uređaj će se automatski prebaciti na postavku za održavanje topline. Ako se namirnice ostave na roštilju, nastaviti će da se peku dok se ploče za pečenje ne ohlade.

Napomena: sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj nakon izvjesnog vremena.

Drugi postupak pečenja

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite peći drugu seriju namirnica, ponovno obavite postupak zagrijavanja uređaja (počevši od točke 9 u automatskom načinu rada ili točke 25), čak i ako želite peći istu vrstu namirnica.

Kako peći drugi slijed namirnica:

Po završetku prvog slijeda namirnica:

1. Uvjerite se da je uređaj zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Odaberite odgovarajući način/program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako odlučite odabrati isti način pečenja koji ste koristili za prethodni slijed namirnica).
3. Za pokretanje postupka zagrijavanja pritisnite tipku "OK". Pokazatelj zagrijavanja (termometar + stupčasti dijagram) treperi tijekom faze zagrijavanja. Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da termometar i 3 linije prestanu treperiti i da se prikaže pokazatelj za stavljanje namirnica. Pričekajte nekoliko minuta. Ovaj korak obavezan je čak i ako izgleda da je uređaj vruć.
4. Po završetku faze zagrijavanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju treperiti i prikazuje se pokazatelj za stavljanje hrane. Termometar svijetli tijekom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se uređaj zagrijava.
5. Nakon postupka zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu. Otvorite poklopac roštilja i stavite namirnice.

Važno:

- imajte na umu da je faza zagrijavanja obavezna za svaki novi slijed namirnica.
- Radi učinkovitog zagrijavanja, vodite računa da roštilj uvijek bude zatvoren i da u njemu nema namirnica.
- Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica pričekajte završetak postupka zagrijavanja.

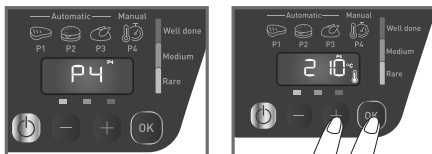
Važna napomena: ako se novi ciklus zagrijavanja obavlja neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se skratiti.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom načinu rada

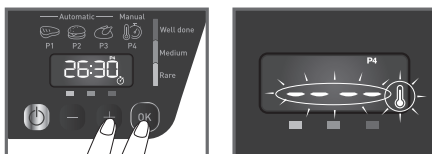
Ručni postupak pečenja - prije pečenja odaberite temperaturu i funkciju zagrijavanja:

Manuel P4 ako odaberete ručni način rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Ovaj ručni način rada uključuje regulaciju temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

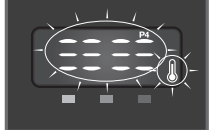
Ako niste sigurni koji način pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tablicu s postupkom pečenja namirnica izvan programa" na stranici 168.



28



29



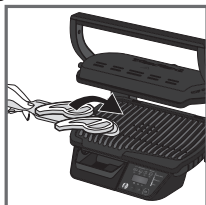
30



Postupak pečenja



31



32

28 Za odabir programa P4 pritisnite tipku „-“ i „+“. Po dostizanju programa P4 pritisnite tipku „OK/START“.

NAPOMENA: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na točku 8.

Pritisnite tipke „-“ i „+“ za odabir odbrojavanja. Potvrdite pritiskom tipke „OK/START“.

29 Za odabir vremena ciklusa pečenja pritisnite tipku „-“ i „+“. Potvrdite pritiskom na tipku „OK/START“.

Napomena: Zagrijavanje možete započeti s vremenom na 0:00. Vrijeme pečenja možete promijeniti tipkama „-“ i „+“.

Ako na roštilju nema hrane, zagrijavanje započinje. Indikator za prethodno zagrijavanje (termometar + stupčasti dijagram) treperi tijekom cijele faze prethodnog zagrijavanja.

Upozorenje: čak i kad je odbrojavanje postavljeno na 0:00 uređaj nastavlja s prethodnim zagrijavanjem.

Pričekajte 4 – 7 minuta. Ako ste na roštilj stavili hranu, kuhanje se odmah pokreće kao i odbrojavanje odabranog vremena.

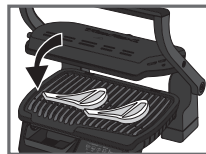
U protivnom morate sačekati da termometar i tri crtice prestanu treperiti prije otvaranja roštilja i dodavanja hrane.

30 Kad je prethodno zagrijavanje završeno oglašava se zvučni signal, termometar i tri crtice prestaju treperiti, vrijeme treperi. Termometar ostaje uključen tijekom pečenja kako bi pokazao da se uređaj zagrijava.

31 - 32 Nakon zagrijavanja je uređaj spreman za uporabu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: ako uređaj ostane predugo otvoren, sigurnosni sustav automatski će ga isključiti.

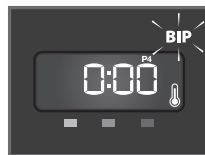
Postupak pečenja



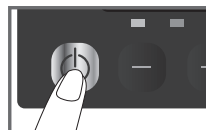
33



34



35



36

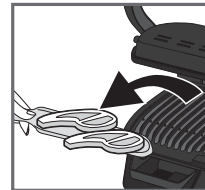
Napomena



37



38



39

37 **Napomena:** T° i odbrojavanje možete u svako doba promijeniti tipkama „-“ i „+“ kad su prikazani na zaslonu.

Redovito provjeravajte pečenje laganim otvaranjem roštilja.

Zapamtite, osobito u slučaju mesa, da je normalno da rezultat pripreme ovisi o vrsti, kvaliteti i podrijetlu hrane.

Upozorenje: čak i kad je odbrojavanje postavljeno na 0:00 uređaj nastavlja sa zagrijavanjem.

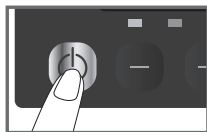
38 - 39 Po dostizanju željene razine pečenja otvorite uređaj i izvadite namirnice.

40 Zatvorite uređaj bez namirnica na ploči. Upravljačka ploča će zasvijetliti i postaviti se na način "odabir programa".

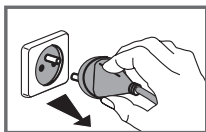
Za novi ciklus pečenja u ručnom načinu rada ponovno pokrenite uređaj na točki 28.

Napomena: sigurnosni sustav automatski će isključiti uređaj ako niste odabrali program.

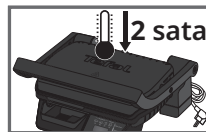
4 Hlađenje



41



42



43

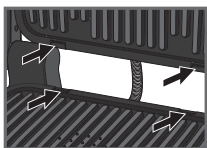
41 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.

42 Isključite roštilj iz zidne utičnice.

43 Ostavite da se ohladi najmanje 2 sata.

Kako biste izbjegli slučajne opekline, prije čišćenja pričekajte da se roštilj potpuno ohladi.

5 Čišćenje i održavanje



44



45



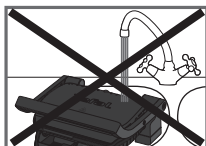
46



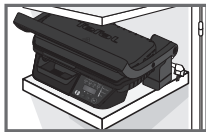
47



48



49



50

44 Prije čišćenja, odblokirajte i uklonite ploče kako bi se spriječio oštećenje ploča za pečenje. Plitica za sokove i ploče za pečenje smiju se prati u perilici posuda.

45 Uređaj i pripadajući priključni vod ne smiju se stavljati u perilicu posuda. Grijači, vidljivi i pristupačni dijelovi ne smiju se čistiti nakon uklanjanja ploča. Ako su vrlo zaprljani, pričekajte da se uređaj potpuno ohladi i očistite ih suhom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite prati u perilici posuda, za njihovo čišćenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuda. Ploče za pečenje zatim dobro isperite kako biste uklonili sve ostatke. Temeljito ih osušite papirnatim ubrusom.

46 Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja ne koristite metalne abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje.

Ispraznite pliticu za kapaanje i operite je u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuda. Dobro je osušite papirnatim ubrusom.

47 Poklopac roštilja obrišite spužvom natopljenom u toploj vodi i posušite ga mekanom, suhom krpom.

48 Kućište roštilja ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

49 Prije skladištenja uvijek se uvjerite da je roštilj čist i suh.

50 Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.

Otklanjanje pogreški

Problem	Uzrok	Rješenje
Zaslon prebacuje na: vizualni prikaz s Err + BIP BIP.	Niste se pridržavali postupka zagrijavanja. "UKLJUČIVANJE" uređaja ili pokretanje ciklusa automatskog načina pečenja s namirnicama između ploča. Ručni način rada automatski je aktiviran.	- Odaberite postavku temperature pritiskom na tipku "4" i "4", a zatim pritisnite tipku OK. Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja (ručni režim rada). Temperatura možete podesiti pomoću tipke "4" i "4". - Isključite i potpuno otvorite uređaj, izvadite namirnice, propisno zatvorite uređaj, odaberite program pečenja i pritisnite tipku OK. Pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli).
Zaslon prebacuje na: vizualni prikaz s Err + BIP BIP.	Postupak zagrijavanja vremenski nije obavljen u cijelosti. Roštilj se otvara, a namirnice stavljale na ploču prije završetka postupka zagrijavanja.	Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja jer je uređaj u ručnom načinu rada. Temperatura možete podesiti pomoću tipke "4" i "4". Otvorite uređaj, izvadite namirnice, propisno zatvorite uređaj i pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni pokazatelj postupka zagrijavanja fiksno svijetli). Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte nekoliko minuta. Ponovno priključite uređaj na električnu mrežu i UKLJUČITE ga.
Er07 à Er10	Uređaj je tijekom postupka pečenja preduro držan otvoren. Uređaj je preduro neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja topline. Kvar uređaja.	Isključite proizvod iz električne mreže i obratite se korisničkoj službi.
Zaslon ostaje na postupku zagrijavanja s piktoграмom za čekanje namirnica.	Namirnice su deblje od 1,5 inča.	Namirnice ne smiju biti deblje od 1,5 inča. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.
Na zaslonu se prikazuje "OK".	Pri stavljanju namirnica niste potpuno otvorili roštilj. Roštilj ne detektira namirnice. Namirnice su previše tanke, tipka "OK" treperi.	Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na tipku "OK/START".
Er01 do Er06	Kvar uređaja: uređaj je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Uređaj se pregrijava.	Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte nekoliko minuta. Ponovno priključite uređaj na električnu mrežu i UKLJUČITE ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.

Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati ovisno o podrijetlu, načinu rezanja i kvaliteti namirnica koje se pripremaju. Programi koji su postavljeni i ispitani za jelo dobre kvalitete. Tijekom postupka pečenja u obzir je potrebno uzeti i debljinu mesa; ne preporučujemo peći namirnice deblje od 4 cm.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

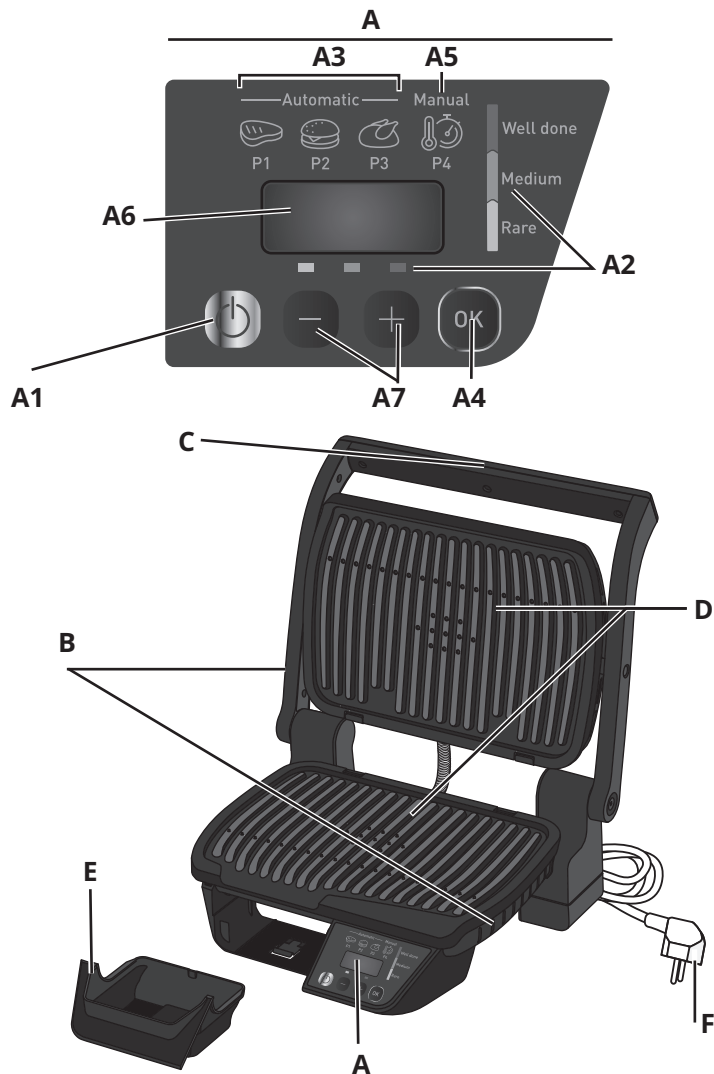
Namjenski program	Razina pečenja		
	Slabije pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Perad			X

Vodič za postupak pečenja (uključujući ručni način rada)

Namirnica		Program pečenja	Razina pečenja
Kruh	Kriške kruha, sendviči od tosta		srednje pečeno
	Hamburger: (nakon pretpečenja mesa)		srednje pečeno
Meso i perad	Marinirana pileća prsa		dobro pečeno
	Pačja prsa		slabije pečeno
Ručni način rada	Povrće i voće na žaru (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)	Manual  P4	regulacija temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

Ručni način rada u položaju za roštilj

	od 180 °C do 195 °C	od 220 °C do 235 °C	od 255 °C do 275 °C
KRUMPIR	x		
TIKVICE/BUNDEVA			x
PATLIDŽAN		x	
RAJČICE			x
ŠPAROGA			x
GLJIVE			x
LUK		x	
BROKULA	x		
MALE MRKVE	x		
KOMORAČ		x	
BATAT	x		
KRIŠKE JABUKA		x	
ANANAS		x	
BRESKVA		x	



Pred prvo uporabo natančno preberite "Navodila za uporabo in varnostna navodila".

Opis

A Nadzorna plošča

B Ohišje

A1 Gumb za vklop/izklop

C Ročaj

A2 Za samodejne programe: prilagoditev stopnje pečenja

D Kuhalni plošči

A3 3 programi za samodejno pečenje

E Pladenj za kapljanje

A4 OK/START

F Napajalni kabel

A5 Ročni način: Nastavitev temperature in časa

A6 Zaslón

A7 Gumba + in -

Vodnik po programih za samodejno pečenje sl



RDEČE MESO

Izberite ta program pečenja, če želite peči rdeče meso.



HAMBURGER

Izberite ta program pečenja, če želite peči hamburgerje.



PIŠČANEC

Izberite ta program pečenja, če želite peči perutnino.

Rumena: Delno pečeno (rare)

Oranžna: Srednje pečeno (medium well)

Rdeča: Dobro zapečeno

Vodnik po programih za ročno pečenje

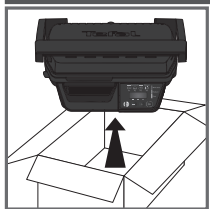
Manual



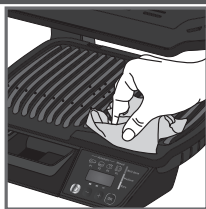
Ročni način:
Tradicionalni žar za ročno delovanje z različnimi nastavitvami temperature (od 120°C do 270°C).

PRIPRAVA NAPRAVE

1 Predpriprava



1



2

1 Pred prvo uporabo odstranite ves embalažni material, nalepke in dodatke znotraj in zunaj naprave.

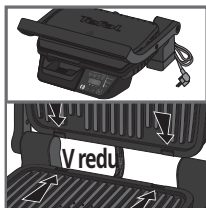
2 Pred prvo uporabo temeljito očistite plošči s toplo vodo in malo detergenta za pomivanje posode, sperite in osušite.

3-4 Nastavite izmenljivi pladenj za kapljanje na sprednji strani izdelka in ga potisnite, dokler se ne zaskoči.

- Namestite zgornjo in spodnjo ploščo, dokler se ne zaskoči

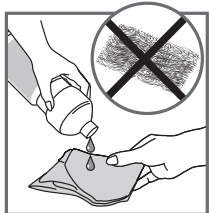


3



4

2 Priprava



5



6

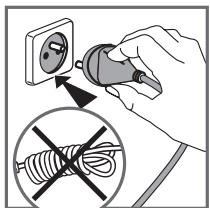
5 Za najboljše rezultate lahko obrišete ploščo za pečenje s papirnato brisačo, namočeno v malo jedilnega olja, da bi izboljšali premaza proti oprijema.

Pred začetkom faze predgretja se prepričajte, da sta zgornja in spodnja plošča za pečenje pravilno nameščeni v napravo.

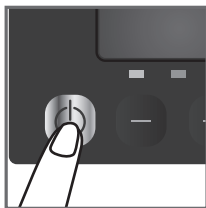
6 Odstranite odvečno olje s čisto kuhinjsko papirnato brisačo.

7 Napravo priključite v električno vtičnico. (Opomba: Kabel mora biti popolnoma odvit.)

8 Pritisnite gumb za vklop/izklop.



7



8

3a – SAMODEJNO pečenje s 3 samodejnimi programi

Samodejno pečenje – izberite program in pred pečenjem predgrejte napravo:

9



9 Prepričajte se, da med ploščama ni hrane.

3 programi za samodejno pečenje:



Izberite ta program pečenja, če želite peči rdeče meso.



Izberite ta program pečenja, če želite peči hamburgerje.



Izberite ta program pečenja, če želite peči perutnino.

Če niste prepričani glede tega, kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano, ki ni na zgornjem seznamu, glejte "Tabela pečenja hrane, ki ne spada v nobenega od programov" na strani 180.



10



11

10 Pritisnite ON/OFF.

11 Pritiskajte gumba "-" in "+", dokler ne dosežete želenega programa (P1, P2, P3). **Prepričajte se, da v žaru ni hrane.**

12 Ko izberete želeni program, pritisnite gumb "OK/START".

Opomba: Če izberete napačen program, se vrnite na 8. točko.

13 Izbrani program ostane prikazan na vrhu zaslona.

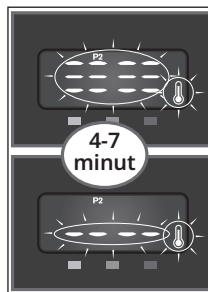
Naprava se začne predgrevati. Predgretje je prikazano na zaslonu z utripanjem termometra in s 3 črtami, ki se premikajo gor in dol.

Preden odprete žar in vanj dodate hrano, morate počakati do konca predgretja. Počakajte od 4 do 7 minut.

14 Ko je predgretje končano, se prikaže melodija in naslednji zaslon: termometer in 3 črte prenehajo utripati. Lučka termometra sveti med celotnim postopkom pečenja, kar pomeni, da se naprava segreva in je vroča.

Opomba: Če po koncu predgretja naprava ostane zaprta, varnostni sistem izklopi napravo.

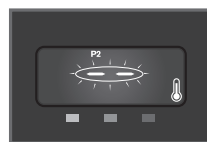
Na slikah je za primer vzet »P2«



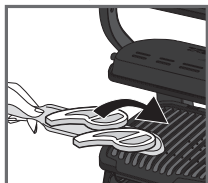
13



12



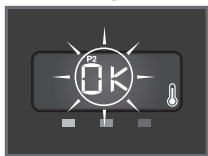
14



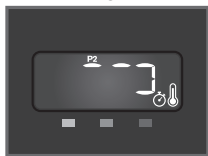
15



16



17



18



19



20



21



22



23

15-16 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje. Zaprite napravo za zagon cikla pečenja.

17 **Opomba:** pri tanjši hrani po zaprtju naprave utripa gumb "OK". Pritisnite "OK", da omogočite napravi, da prepozna hrano, ki se bo pekla, in začene program.

Opomba: Če naprava predolgo ostane odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

18 Naprava samodejno prilagodi cikel pečenja (čas in temperaturo) v skladu z debelino in količino hrane.

19 Zaslom prikazuje čas kuhanja, potreben za želen rezultat. Lučka "Manj pečeno" utripa in označuje, da je izbrana stopnja pečenja za manj pečeno meso.

Opomba: Če si želite ogledati čas pečenja, povezan z vsako stopnjo pečenja, se pomikajte z gumboma »« in »».

Upoštevajte, da je običajno, da se rezultati pečenja razlikujejo glede na vrsto, kakovost in izvor hrane, zlasti pri mesu.

20 Za vsako doseženo stopnjo pečenja se zasliši pisk in indikator zasveti, ko je dosežena stopnja pečenja (za najboljše rezultate ne odpirajte ali premikajte hrane med postopkom pečenja).

Zvočni signal z več dolgimi piski in časom štetja pri 0:00 pomeni, da je zelena stopnja pečenja, ki ste jo izbrali na začetku pečenja, dosežena.

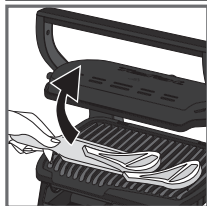
21 Če hrana ostane v žaru, se čas podaljšuje, dokler ne doseže stopnje »dobro zapečeno«. Svetlobni indikator pečenja utripa, dokler je ne dosežete, in indikator »Odstranite hrano« je viden na levi strani zaslona.

Odprite napravo in odstranite hrano, ko je dosežena zelena stopnja pečenja. Indikator stopnje »dobro zapečeno« postane fiksni in ko je dosežen, zaslišite pisk.

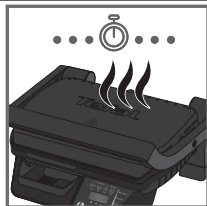
22-23 Zaprite žar. Nadzorna plošča prikazuje "Program selection" (Izbira programa), P1 pa utripa. Začnite znova pri točki 9 za novo pečenje v samodejnem načinu.

Opomba: Varnostni sistem samodejno izklopi napravo, če ne izberete nobenega programa.

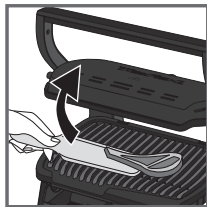
Komentarji



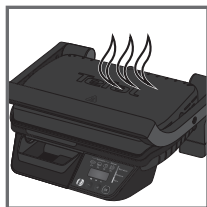
24



25



26



27

Pečenje druge porcije

Pečenje dodatne porcije hrane

Če želite speči dodatno porčijo hrane, še enkrat predgrejte napravo (začnite s točko 9. pri samodejnem načinu ali točko 25.), tudi če pečete isto vrsto hrane.

Kako peči dodatno porčijo hrane:

Po prvi porčiji hrane:

1. Poskrbite da je naprava zaprta in da v notranjosti ni ostankov hrane.
2. Izberite ustrezen način/program (ta korak je potreben tudi če ste se odločili za isti način pečenja kateri ste uporabili za preteklo zaporedje hrane).
3. Pritisnite gumb "OK", da začnete predgretje. Lučka za predgrevanje (termometer + tri črtice) utripa skozi celotno fazo predgrevanja. Preden odprete žar in dodate hrano, počakajte, da thermometer in 3 črtice nehajo utripati in se prikaže lučka za hrano. Počakajte nekaj minut. Ta korak je obvezen, tudi če se vam naprava ne zdi vroča.
4. Ko je faza predgrevanja končana, boste zaslišali pisk, thermometer in 3 črtice nehajo utripati, prikaže pa se lučka za dodajanje hrane. Lučka v obliki termometra bo svetila skozi celoten proces kuhanja, saj nakazuje, da se naprava segreva.
5. Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite poklopec žara in dajte hrano na plošče za pečenje

Pomembno:

- Upoštevajte, da je predgretje potrebno za katero koli novo porčijo hrane. Ne pozabite žara vedno zapreti in poskrbeti, da v njem ni hrane, da se predgretje uspešno izvede.
- Počakajte da se predgretje zaključi, preden odprete žar in vanj položite hrano.

OPOMBA: če nov cikel predgretja aktivirate takoj po koncu pečenja, se čas predgretja skrajša.



24 - 25 - 26 Če želite peči hrano do različnih stopenj za različne osebne okuse, odprite žar in odstranite hrano, ko doseže želeno stopnjo, nato pa zaprite žar in pecite preostalo hrano. Program bo nadaljeval svoj cikel pečenja, dokler ni dobro zapečeno.

27 Funkcija ohranjanja toplote

Naprava bo samodejno preklpila v način ohranjanja toplote, ko doseže stopnjo dobre zapečenosti. Če hrana ostane na žaru se še naprej peče, dokler se plošči za pečenje ne ohladi.

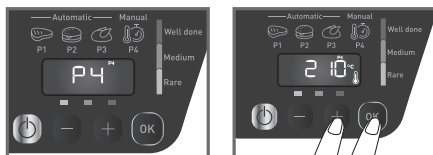
Opomba: Varnostni sistem bo po določenem času napravo izklučil.

3b – ROČNI način pečenja z ročnim načinom

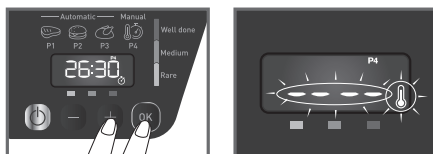
Ročno pečenje – izberite temperaturo in pred pečenjem predgrejte napravo:

 Če izberete ročni način, sami upravljate čase pečenja. V tem ročnem načinu je mogoče nastaviti temperaturo v korakih po 10 °C od 120 °C do 270 °C.

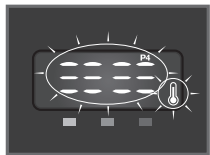
Če niste prepričani glede tega, kateri način pečenja uporabiti za drugo hrano, ki ni na zgornjem seznamu, glejte "Tabela pečenja hrane, ki ne spada v nobenega od programov" na strani 180.



28



29



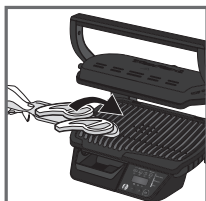
30



Pečenje



31



32

28 S pritiskanjem na gumba "+" in "-" izberite program P4. Ko je program P4 dosežen, pritisnite gumb "OK/START"

Opomba: Če ste izbrali napaden program, se vrnete na 8. točko.

S pritiskom na gumb "+" in "-" izberete temperaturo kuhanja. Izbiro potrdite s pritiskom na gumb "OK/START".

29 Pritisnite gumba »« in »+«, da izberete čas. Potrdite s pritiskom na gumb »OK/START«.

Opomba: Segrevanje lahko začnete s časom 0:00. Čas pečenja lahko kadar koli spremenite z uporabo »« in »+«.

Če v žaru ni hrane, se začne predgreti. Indikator predgretja (termometer + stolpčni graf) utripa med predgretjem.

Opozorilo: tudi ko je časovnik na 0:00, naprava še naprej predgreva.

Počakajte od 4 do 7 minut. Če ste hrano položili v žar, se takoj začne pečenje in odštevanje izbranega časa.

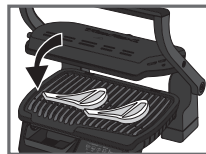
V nasprotnem primeru morate počakati, da termometer in 3 črte prenehajo utripati, preden odprete žar in dodate hrano.

30 Ko je predgretje končano, se prikaže melodija, termometer in 3 črte prenehajo utripati, čas pa utripa. Med pečenjem termometer sveti, kar pomeni, da se naprava segreva.

31-32 Po predgrevanju je naprava pripravljena za uporabo. Odprite žar in dajte hrano na ploščo za pečenje.

Opomba: Če naprava predolgo ostane odprta, varnostni sistem samodejno izklopi napravo.

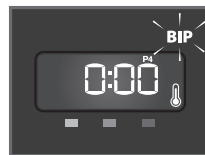
Pečenje



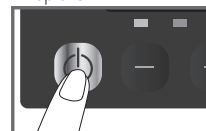
33



34



35



36

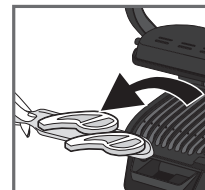
Komentarji



37



38



39



40

33 Zaprite napravo za zagon cikla pečenja.

Opomba: Pri zelo tanki hrani zaprite napravo in počakajte, da se na zaslonu pojavi "OK". Nato pritisnite "OK" in počakajte, da naprava prepozna hrano ter začne cikel pečenja.

30 Na zaslonu je prikazana nastavljena temperatura, izmenično pa se prikazuje tudi čas.

35 Tudi ko je časovnik na 0:00, naprava še naprej greje.

36 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave

37 **Opomba:** Temperaturo in čas lahko kadar koli spremenite z uporabo »« in »+« ob prikazu na zaslonu.

Pečenje redno preverjajte tako, da rahlo odprete žar.

Upoštevajte, da je običajno, da se rezultati pečenja razlikujejo glede na vrsto, kakovost in izvor hrane, zlasti pri mesu.

Opozorilo: tudi ko je časovnik na 0:00, naprava še naprej greje.

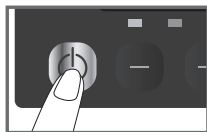
38-39 Odprite napravo in odstranite hrano, ko je želena stopnja pečenja dosežena.

40 Zaprite napravo brez hrane na plošči. Nadzorna plošča zasveti in preklopi v način za izbor programa.

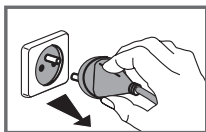
Začnite znova pri točki 28 za novo pečenje v ročnem načinu.

Opomba: Varnostni sistem samodejno izključi napravo, če ne izberete nobenega programa.

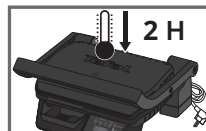
4 Hlajenje



41



42



43

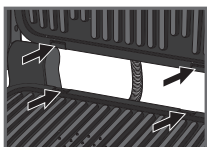
41 Pritisnite gumb ON/OFF za vklop naprave.

42 Odklopite žar iz električne vtičnice.

43 Pustite napravo da se ohladi za vsaj 2 uri.

Da bi preprečili nenamerne opekline, pred čiščenjem počakajte, da se naprava povsem ohladi.

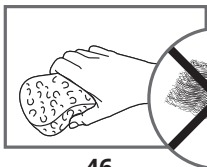
5 Čiščenje in vzdrževanje



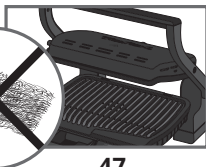
44



45



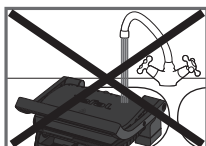
46



47



48



49



50

44 Pred čiščenjem odblokirajte in odstranite plošče, da preprečite škode na ploščah. Pladenj za odcejanje in plošči za pečenje lahko pomivate v pomivalnem stroju.

45 Naprava in njegov kabel se ne smejo prati v pomivalnem stroju. Grelnih elementov ter drugih delov, vidnih in dostopnih po odstranitvi plošč, ne smete čistiti. Če so zelo umazani, počakajte, da se naprava ohladi, in jih obrišite s suho krpo. Če plošč ne želite prati v pomivalnem stroju, ju lahko pomijete s toplo vodo in detergentom za pranje posode, nato pa temeljito sperite, da odstranite umazanijo. Temeljito osušite s papirnato brisačo.

46 Ne uporabljajte kovinskih čistilnih gob, jeklene volne ali abrazivna čistila za kateri koli del naprave. Uporabljajte le najlonske ali nekovinske čistilne gobice.

Izpraznite pladenj za zbiranje tekočine in ga operite v topli vodi z malo detergenta za pomivanje posode, nato pa temeljito osušite s papirnato brisačo.

47 Pokrov žara obrišite z vlažno gobo in ga osušite z mehko in suho krpo.

48 Ne potaplajte naprave v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

49 Pred skladiščenjem se vedno prepričajte, da je žar čist in suh.

50 Vsako drugo servisiranje mora opraviti pooblaščen servisier.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Zaslon preklopi na: vizualni prikaz z Err + BIP BIP	Predgretje ni bilo izvedeno. Vkllop naprave ali zagon faze pečenja brez hrane med predgretja. Ročni način je samodejno aktiviran.	- Izberite nastavitve temperature s pritiskom na gumba "+" in "-" in nato pritisnite OK. Pustite da se peče, ampak nadzirajte pečenje (ročni način). Temperaturo lahko prilagodite z gumboma "+" in "-". - Izklopite in popolnoma odprite napravo, odstranite hrano, pravilno zaprite napravo, izberite program pečenja in pritisnite OK. Počakajte do konca predgretja (lučka za predgretje sveti neprekinjeno).
Zaslon preklopi na: vizualni prikaz z Err + BIP BIP	Faza predgretja ni bila izvedena do konca. Žar ste odprli in na ploščo dali hrano, pred koncem faze predgretja.	Pustite da se peče, ampak nadzirajte pečenje, saj je naprava v ročnem načinu. Temperaturo lahko prilagodite z gumbom "+" ali "-". Odprite napravo, odstranite hrano, pravilno zaprite napravo ter počakajte do konca predgretja (lučka za predgretje sveti neprekinjeno). Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Napravo ponovno vklopite v električno vtičnico in jo vključite.
Er07 do Er10	Naprava je bila med fazo pečenja predolgo odprta. Naprava je bila po koncu predgretja ali ohranjanja toplote predolgo neaktivna. Okvara naprave.	Odklopite napravo iz električne vtičnice in se posvetujte s servisno službo.
Zaslon ostane v fazi predgrevanja s sliko za čakanje na hrano.	Vaša hrana je debelejša od 1,5 palca.	Hrana ne sme biti debelejša od 1,5 palca. Do konca odprite žar in ga nato zaprite.
Na zaslonu se prikaže "OK".	Žara niste odprli do konca, preden ste vanj dali hrano. Hrana ni zaznana. Hrana ni dovolj debela, utripa gumb »OK«.	Potrdite začetek pečenja, tako da pritisnete gumb "OK/START".
Er01 do Er06	Okvara naprave: Naprava je bila uporabljena ali shranjena v prehladnem prostoru. Pregretje naprave.	Odklopite napravo in počakajte nekaj minut. Napravo ponovno vklopite v električno vtičnico in jo vključite. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.

Nasvet, zlasti za meso: **ezultati pečenja za samodejne programe se lahko razlikujejo glede na izvor, način rezanja in kakovost hrane. Programi so nastavljeni in preizkušeni za hrano dobre kakovosti.** Podobno je pri pečenju treba upoštevati debelino mesa. Hrane, ki je debelejša od 4 cm, ne morete peči.

Vodnik za pečenje (samodejni programi)

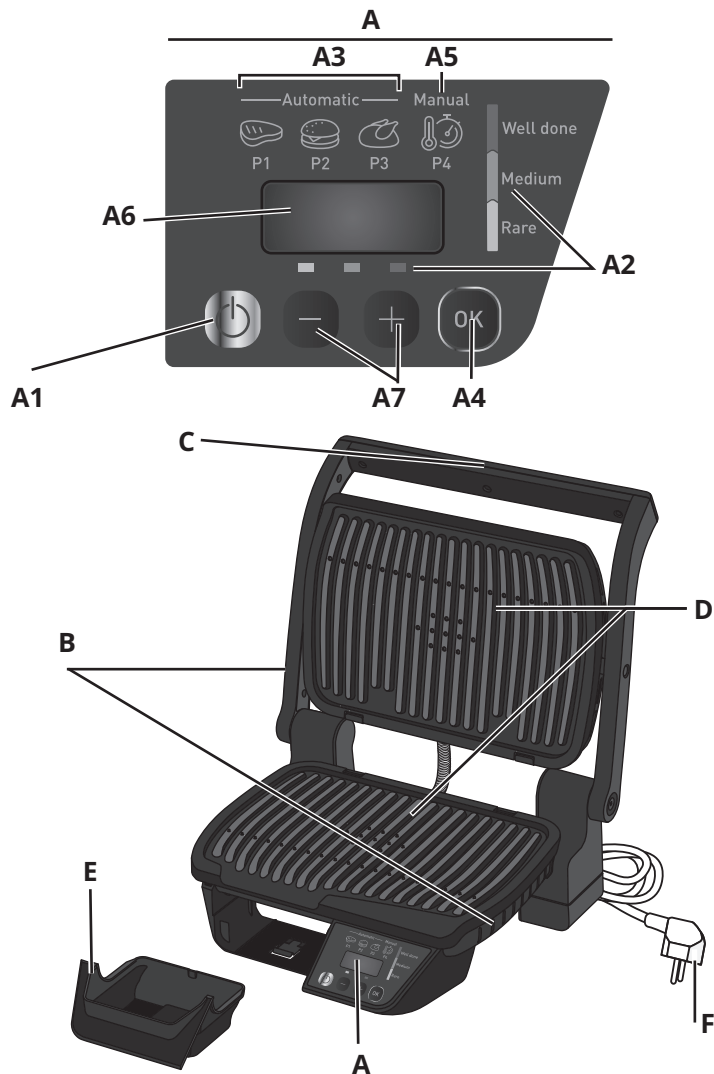
Namenski program	Stopnja pečenja		
	Manj zapečeno	Srednje do dobro zapečeno	Dobro zapečeno
 Rdeče meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Perutnina			X

Vodnik za pečenje (vključno z ročnim načinom)

Hrana		Program pečenja	Stopnja pečenja
Kruh	Toast, topli sendviči		srednje zapečeno
	Hamburger: (po fazi predhodnega pečenja mesa)		srednje zapečeno
Meso in perutnina	Marinirane piščančje prsi		dobro zapečeno
	Puranje prsi		manj zapečeno
Ročni način	Sadje in zelenjava na žaru (rezine morajo biti enakih debelin)	Manual  P4	Nastavitev temperature v korakih po 10 °C od 120 °C do 270 °C.

Ročni način v položaju za gril

	od 180 °C do 195 °C	od 220 °C do 235 °C	od 255 °C do 275 °C
KROMPIR	x		
BUČKA/BUČA			x
JAJČEVEC		x	
PARADIŽNIK			x
ŠPARGLJI			x
GOBE			x
ČEBULA		x	
BROKOLI	x		
KORENČEK	x		
KOROMAČ		x	
SLADKI KROMPIR	x		
JABOLČNE REZINE		x	
ANANAS		x	
BRESKEV		x	



Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte knjižicu "Uputstva za korišćenje i bezbednost".

Opis

A Kontrolna ploča

B Telo aparata

A1 Taster za uključivanje/isključivanje (On/off)

C Rukohvat

A2 Za automatske programe: podešavanja nivoa pečenja

D Ploče za pečenje

A3 3 automatska programa pečenja

E Posuda za kapanje masnoće

A4 OK/START

F Strujni kabl

A5 Ručni režim rada: podešavanje temperature i vremena

A6 Ekran za praćenje

A7 Tasteri - i +

Vodič za automatske programe pečenja



CRVENO MESO



HAMBURGER



PILETINA

Ako želite da pečete crveno meso, izaberite ovaj program pečenja.

Ako želite da pečete hamburgere, izaberite ovaj program pečenja.

Ako želite da pečete pileće meso, izaberite ovaj program pečenja.

Žuta: Slabo pečeno

Narandžasta: Srednje pečeno

Crvena: Dobro pečeno

Vodič za ručne programe pečenja

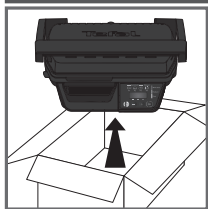
Manual



Ručni režim rada: Tradicionalni roštilj za ručni režim rada sa različitim podešavanjima temperature (od 120 °C do 270 °C) i vremena.

PRIPREMA APARATA

1 Postavljanje



1



2

1 Uklonite svu ambalažu, nalepnice i dodatke iz unutrašnjosti i sa spoljne strane aparata.

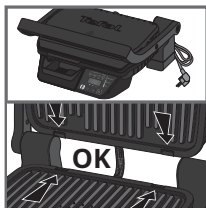
2 Pre prvog korišćenja, temeljno očistite ploče toplom vodom i tečnim deterdžentom za pranje sudova, isperite ih i dobro osušite.

3 - 4 Stavite demontažnu posudu za kapanje masnoće ispred aparata i postavite je da ulegne.

- Pozicionirajte gornju i donju ploču dok ne ulegnu.



3



4

2 Priprema



5



6

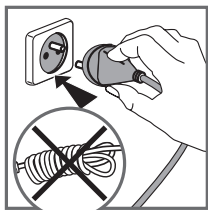
5 Za najbolje rezultate, ploče za pečenje možete da obrišete papirnim ubrusima koji su natopljeni u malo jestivog ulja, da biste poboljšali nelepljivo svojstvo.

Pre početka faze zagrevanja, uverite se da su donja i gornja ploča za pečenje pravilno postavljene u aparat.

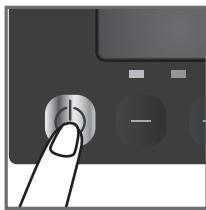
6 Višak ulja uklonite uz pomoć čistog papirnog ubrusa.

7 Priključite aparat u strujnu utičnicu. (Napomena: kabl treba da bude potpuno raspleten.)

8 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (On/Off).



7



8

3a - AUTOMATSKI postupak pečenja sa 3 automatska programa

Automatski način pečenja - pre pečenja izaberite program i funkciju zagrevanja:

9



9 Uverite se da između ploča nema namirnica.

3 automatskih programa pečenja:



Ako želite peći crveno meso, izaberite ovaj program pečenja.



Ako želite peći hamburgere, izaberite ovaj program pečenja.



Ako želite peći meso peradi, izaberite ovaj program pečenja.

Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Tabelu sa postupkom pečenja namirnica van programa" na strani 192.



10



11

10 Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (ON/OFF).

11 Pritiskajte taster "-" i "+" dok ne dođete do željenog programa (P1, P2, P3). Uverite se da u roštilju nema namirnica.

12 Posle izbora željenog programa pritisnite taster « OK/START ».

Napomena: ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

13 Izabrani program ostaje prikazan na vrhu ekrana.

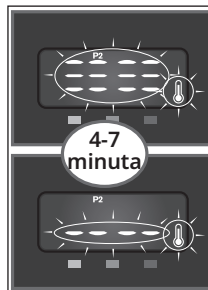
Aparat počinje da se zagreva. Faza predgrevanja se prikazuje na ekranu treptanjem termometra i 3 linije koje se kreću gore-dole.

Morate sačekati do kraja predgrevanja pre otvaranja roštilja i dodavanja hrane u njega. Sačekajte 4-7 minuta.

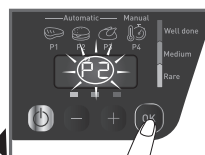
14 Kada se prethodno zagrevanje završi, prikazuje se melodija na sledećem ekranu: termometar i 3 linije prestaju da trepere. Lampica termometra ostaje upaljena tokom celog procesa pečenja kako bi označila da se uređaj zagreva i da je vruć.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka zagrevanja, bezbednosni sistem će isključiti aparat.

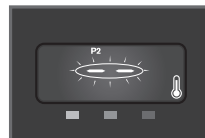
Na piktogramima, uzet primer je «P2»



13

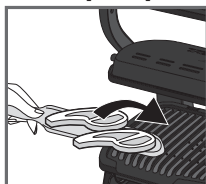


12



14

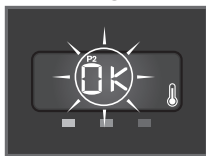
Postupak pečenja



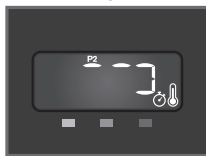
15



16



17



18



19



20



21



22



23

15-16 Posle postupka zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje. Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja.

17 **Napomena:** za tanko isečene namirnice, posle zatvaranja aparata, taster « OK » treperi. Pritisnite taster « OK » da biste omogućili da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski da ga isključi.

18 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vreme i temperaturu) u skladu sa debljinom i kvalitetom namirnica.

19 Na ekranu se prikazuje vreme ciklusa pečenja, koje je potrebno do dostizanja željenog nivoa pečenja. Svetlosni indikator za slabo pečene namirnice "Rare" treperi da bi ukazao da je nivo pečenja za slabo pečene namirnice u toku.

Napomena: Da biste videli vreme pečenja vezano za svaki nivo pečenja, koristite tastere „-“ i „+“.

Zapamtite da je za meso normalno da se rezultat pečenja razlikuje, u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla namirnica.

20 Za svaki dostignuti nivo pečenja, čuje se zvučni signal i indikator postaje osvetljen kada se dostigne nivo pečenja (za najbolje rezultate nemojte otvarati niti pomerati hranu tokom procesa pečenja).

Zvuk sa nekoliko dugih zvučnih signala i vreme odbrojavanja u 0:00 označava da je dostignut željeni nivo pečenja koji ste izabrali na početku pečenja.

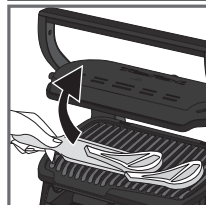
21 Ako se hrana ostavi u roštilju, vreme se povećava dok ne dostigne nivo dobro pečene. Lampica indikatora pečenja treperi dok se ne dostigne, a indikator „Ukloni hranu“ se prikazuje na levoj strani ekrana.

Otvorite aparat i izvadite hranu kada se dostigne željeni nivo pečenja. Indikator za nivo dobro pečenog postaje fiksiran i čujete zvučni signal kada se dostigne.

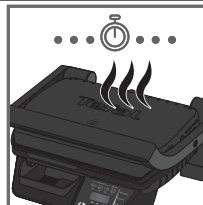
22-23 Zatvorite roštilj. Kontrolna ploča menja na opciju "Izbor programa" uz treperenje oznake programa P1. Za novi ciklus pečenja u automatskom režimu rada, ponovo pokrenite aparat na tački 9.

Napomena: bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.

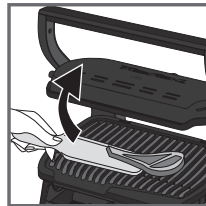
Napomena



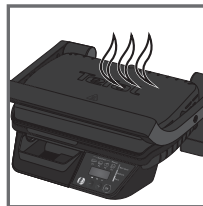
24



25



26



27

Drugi postupak pečenja

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite da pečete drugu seriju namirnica, ponovo obavite postupak zagrevanja aparata (počevši od tačke 9 u automatskom režimu rada ili tačke 25), čak i ako želite da pečete istu vrstu namirnica.

Kako peći drugu seriju namirnica:

Posle završetka prve serije namirnica:

1. Uverite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Izaberite odgovarajući režim/program pečenja (ovaj korak je potreban, čak i ako odlučite da izaberete isti režim pečenja kao i za prethodnu seriju namirnica).
3. Za pokretanje postupka zagrevanja, pritisnite taster "OK". Indikator zagrevanja (termometar + stubičasti dijagram) treperi tokom faze zagrevanja. Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je sačekati da termometar i 3 linije prestanu da trepere i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica. Sačekajte nekoliko minuta. Ovaj korak je obavezan čak i ako izgleda da je aparat vruć.
4. Posle završetka faze zagrevanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju da trepere i prikazuje se indikator za stavljanje hrane. Termometar svetli tokom procesa pečenja, da bi ukazao da se aparat zagreva.
5. Posle postupka zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

Važno:

- imajte na umu da je faza zagrevanja obavezna za svaku novu seriju namirnica.
- Za efikasno zagrevanje, vodite računa da roštilj uvek bude zatvoren i da u njemu nema namirnica.
- Pre otvaranja roštilja i stavljanja namirnica, sačekajte da postupak zagrevanja završi.

NAPOMENA: Ako se novi ciklus zagrevanja obavlja odmah posle završetka prethodnog ciklusa, vreme zagrevanja će da se skрати.



24 - 25 - 26 Ako želite da pripremate jelo prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite da pripremate druge namirnice. Program će da nastavi svoj ciklus pečenja, sve dok ne dostigne nivo "dobro pečeno".

27 Funkcija održavanja toplote

Posle dostizanja nivoa "dobro pečeno" aparat će automatski da se prebaci na postavku za održavanje toplote. Ako su namirnice ostavljene na roštilju, nastavice da se peku, sve dok se ploče za pečenje ne ohlade.

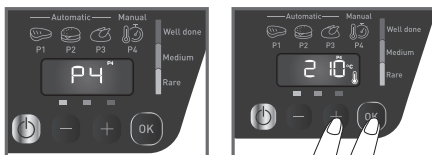
Napomena: bezbednosni sistem će automatski da isključi aparat posle izvesnog vremena.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom režimu rada

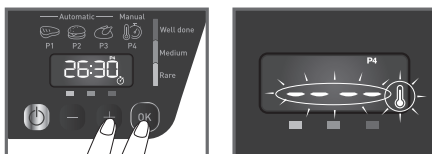
Ručni postupak pečenja - pre pečenja izaberite temperaturu i funkciju zagrevanja:

Ručni postupak pečenja - pre pečenja izaberite temperaturu i funkciju zagrevanja: Ako izaberete ručni režim rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Ovaj ručni režim rada uključuje regulaciju temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

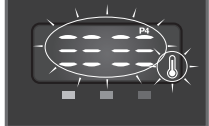
Ako niste sigurni koji režim pečenja treba da koristite za druge namirnice koje nisu navedene iznad, pogledajte "Tabelu sa postupkom pečenja namirnica van programa" na strani 192.



28



29



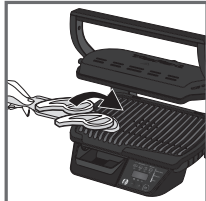
30



Postupak pečenja



31



32

28 Za izbor programa P4 pritisnite taster „-“ i „+“. Posle dostizanja programa P4, pritisnite taster „OK/START“.

Napomena: ako ste izabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

Za izbor temperature pečenja pritisnite taster „-“ i „+“. Potvrdite pritiskom na taster „OK/START“.

29 Pritisnite tastere „-“ i „+“ da odaberete vreme. Potvrdite pritiskom na „OK / START“.

Napomena: Možete započeti grejanje sa vremenom na 0:

00. 00. Možete promeniti vreme pečenje u bilo kom trenutku uz tastere „-“ i „+“.

Ako u roštilju nema hrane, počinje predgrevanje. Indikator predgrevanja (termometar + trakasti grafikon) treperi tokom faze predgrevanja.

Upozorenje: Čak i kada je tajmer uključen na 0:00, aparat nastavlja da se predgrija.

Sačekajte 4–7 minuta. Ako ste stavili hranu u roštilj, pečenje počinje direktno, kao i odbrojavanje izabranog vremena.

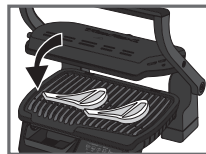
U suprotnom, morate sačekati da termometar i 3 linije prestanu da trepere, pre nego što otvorite roštilj i dodate hranu.

30 Kada je predgrevanje završeno, prikazuje se melodija, termometar i 3 linije prestaju da trepere, vreme treperi. Termometar ostaje uključen tokom pečenja kako bi pokazao da se aparat zagrijava.

31 - 32 Posle postupka zagrevanja, aparat je spreman za upotrebu. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, bezbednosni sistem će automatski da ga isključi.

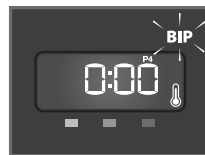
Postupak pečenja



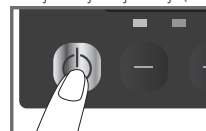
33



34



35



36

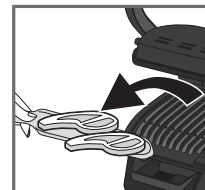
Napomena



37



38



39



40

33 Zatvorite aparat da biste počeli sa postupkom pečenja.

Napomena: za veoma tanke namirnice, zatvorite aparat i sačekajte da se na ekranu prikaže „OK“. Zatim pritisnite taster „OK“ da omogućite da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene ciklus pečenja.

34 Na ekranu se prikazuje zadana temperatura, naizmenično sa odbrojavanjem vremena.

35 Čak i kada je tajmer uključen na 0:00, aparat nastavlja da se zagrijava.

36 Za isključivanje aparata pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (On/off).

37 **Napomena:** Možete promeniti T ° i vreme u bilo kom trenutku koristeći „-“ i „+“ kada je prikazano na ekranu.

Redovno proveravajte pečenje laganim otvaranjem roštilja.

Imajte na umu, posebno za meso, normalno je da rezultat pečenja varira u zavisnosti od vrste, kvaliteta i porekla hrane.

Upozorenje: Čak i kada je tajmer uključen na 0:00, aparat nastavlja da se zagrijava.

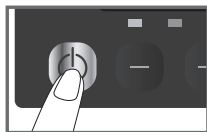
38 - 39 Kada se dostigne željeni nivo, otvorite aparat i izvadite namirnice.

40 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će da zasvetli i da se podesi na režim "izbor programa".

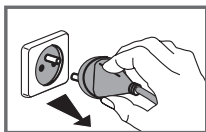
Za novi ciklus pečenja u ručnom režimu rada, ponovo pokrenite aparat na tački 28.

Napomena: bezbednosni sistem će automatski da se isključi ako niste izabrali program.

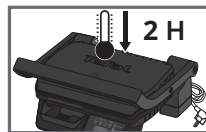
4 Hlađenje



41

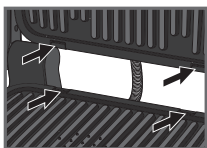


42



43

5 Čišćenje i održavanje



44



45



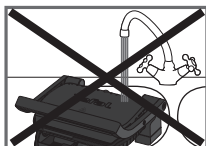
46



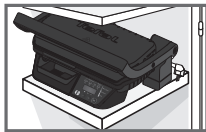
47



48



49



50

41 Za isključivanje aparata pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (On/off).

42 Isključite aparat iz zidne utičnice.

43 Sačekajte da se ohladi najmanje 2 sata.

Da biste izbegli iznenadne opekotine, pre čišćenja sačekajte da se roštilj dobro ohladi.

44 Pre čišćenja otključajte i izvadite ploče, da biste izbegli oštećenja površine za pečenje. Posuda za kapanje masnoće i ploče za pečenje mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

45 Aparat i njegov kabl ne smeju da se stavljaju u mašinu za pranje sudova. Grejači, vidljivi i pristupačni delovi ne smeju da se čiste posle uklanjanja ploča. Ako su stvarno zaprljani, sačekajte da se potpuno ohlade i očistite ih suvom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite da perete u mašini za pranje sudova, za njihovo čišćenje možete da koristite toplu vodu i malo tečnog deterdženta za pranje sudova. Zatim ih dobro isperite, da biste uklonili sve ostatke. Dobro ih osušite papirnim ubrusom.

46 Za čišćenje bilo kojeg dela roštilja nemojte da koristite metalne abrazivne sunderne, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Za čišćenje koristite samo najlonske ili nemetalne sunderne za čišćenje.

Ispraznite posudu za kapanje masnoće, operite je u toploj vodi sa malo tečnog deterdženta za pranje sudova i osušite papirnim ubrusom.

47 Poklopac roštilja obrišite suverom natopljenim u toploj vodi i prosušite mekom, suvom krpom.

48 Telo aparata nemojte nikada da potapate u vodu ili druge tečnosti.

49 Pre odlaganja, uvek se uverite da je roštilj čist i suv.

50 Sve druge radove servisiranja treba da vrši ovlašćeno servisno osoblje.

Otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz sa Err + BIP BIP.	Niste se pridržavali postupka zagrevanja. "UKLJUČIVANJE" aparata ili pokretanje ciklusa automatskog režima pečenja sa namirnicama između ploča. Ručni režim rada je automatski aktiviran.	- Izaberite podešavanje temperature pritiskom na tastere "+"/"°", a zatim pritisnite taster OK. Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite (ručni režim rada). Temperaturu možete da podesite pomoću tastera "+"/"°". - Isključite i potpuno otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat, izaberite program pečenja i pritisnite taster OK. Sačekajte da se postupak zagrevanja završi (svetlosni indikator postupka zagrevanja fiksno svetli).
Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz sa Err + BIP.	Postupak zagrevanja vremenski nije obavljen u celosti. Roštilj se otvarao, a namirnice stavljale na ploču pre završetka postupka zagrevanja.	Nastavite postupak pečenja, ali morate da ga pratite jer je aparat u ručnom režimu rada. Temperaturu možete da podesite pomoću tastera. - Otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat i sačekajte da se postupak zagrevanja završi (svetlosni indikator postupka zagrevanja fiksno svetli). Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga.
Er07 do Er10	Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan posle završetka postupka zagrevanja ili održavanja toplote. Kvar aparata.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i obratite se ovlašćenom servisu.
Ekran ostaje na postupku zagrevanja sa piktogramom za čekanje namirnica.	Namirnice su deblje od 4 cm.	Namirnice ne smeju da budu deblje od 4 cm. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.
Na ekranu se prikazuje "OK".	Prilikom stavljanja namirnica niste potpuno otvorili roštilj. Roštilj ne detektuje namirnice. Namirnice su previše tanke, taster "OK" treperi.	Potvrdite početak postupka pečenja pritiskom na taster "OK/START".
Er01 do Er06	Kvar aparata: Aparat je skladišten ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregrijavao.	Isključite aparat iz strujnog napajanja i sačekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.

Savet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno postavljenim programima mogu da se razlikuju, u zavisnosti od porekla, sečenja i kvaliteta namirnica koje se pripremaju, programa koji su postavljeni i provereni za jelo dobrog kvaliteta.
Tokom postupka pečenja u obzir treba da se uzme i debljina mesa; ne biste trebali da pripremate namirnice koje su deblje od 4 cm.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

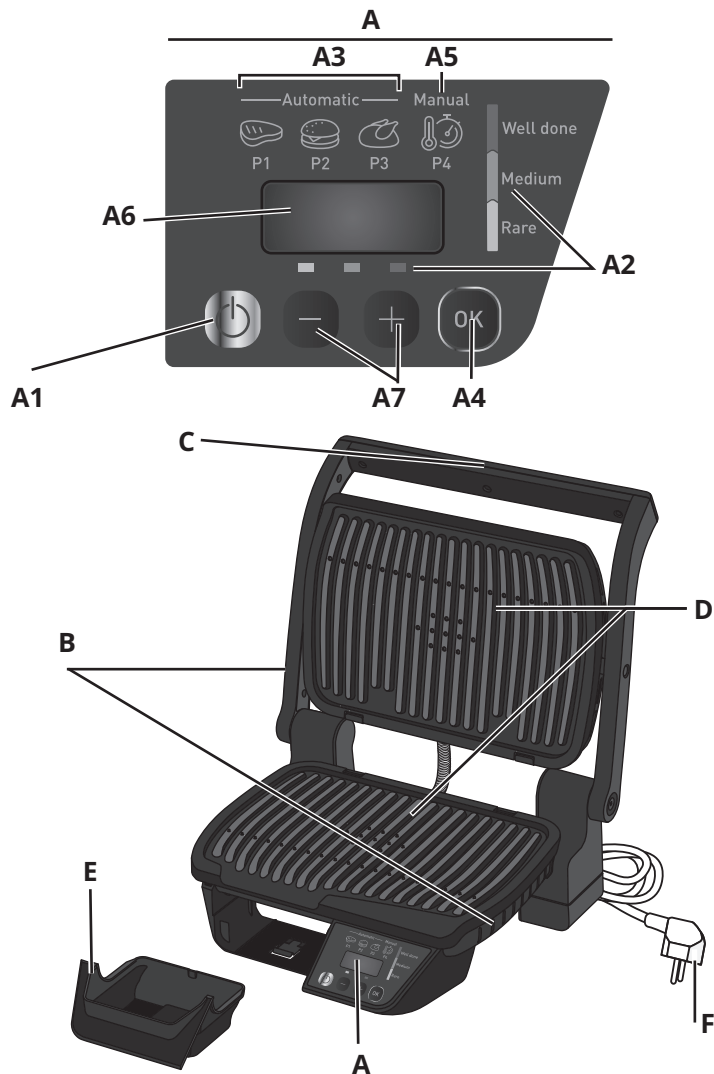
Određeni program	Nivo pečenja		
	Slabo pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Piletina			X

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja
Hleb	Kriške hleba, tostirani sendviči		Srednje pečeno
	Hamburger: (posle prethodnog pečenja mesa)		Srednje pečeno
Meso i piletina	Marinirana pileća prsa		dobro pečeno
	Pačija prsa		Slabo pečeno
Ručni režim rada	Povrće i voće na roštilju (treba da bude jednako isečeno i jednake debljine)		regulacija temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

Manuelni režim na položaju grila

	od 180°C do 195°C	od 220°C do 235°C	od 255°C do 275°C
KROMPIR	x		
TIKVICE/BUNDEVA			x
PATLIDŽAN		x	
PARADAJZ			x
ŠPARGLE			x
PEČURKE			x
CRNI LUK		x	
BROKOLI	x		
BEJBI ŠARGAREPA	x		
KOMORAČ		x	
BATAT	x		
KRIŠKE JABUKE		x	
ANANAS		x	
BRESKVA		x	



Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte knjižicu “Uputstva za sigurnost i upotrebu”.

Opis

A Kontrolna ploča

A1 Tipka za uključivanje/isključivanje (On/Off)

A2 Za automatske programe: podešavanja nivoa pečenja

A3 3 automatska programa pečenja

A4 OK/START

A5 Ručni režim rada: podešavanje temperature i vremena

A6 Ekran za praćenje

A7 Tipke - i +

B Kućište

C Drška

D Ploče za pečenje

E Posuda za sakupljanje masnoće

F Strujni kabal

Vodič za automatske programe pečenja



CRVENO MESO

Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.

Žuta: Slabo pečeno



HAMBURGER

Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.

Narandžasta: Srednje pečeno



PILETINA

Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Crvena: Dobro pečeno

Vodič za ručne programe pečenja

Manual



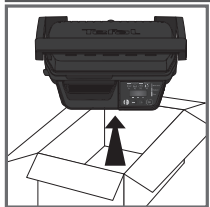
P4

Ručni režim rada:

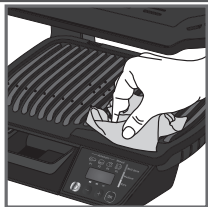
Tradicionalni roštilj za ručni režim rada s različitim postavkama temperature (od 120 °C do 270 °C) i vremena.

PRIPREMA APARATA

1 Postavljanje



1



2

1 Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor iz unutrašnjosti i s vanjske strane aparata.

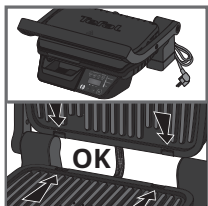
2 Prije prvog korištenja temeljno očistite ploče toplom vodom i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa, isperite ih i dobro osušite.

3 - 4 Postavite odvojivu posudu za sakupljanje masnoće ispred aparata i potpuno je gurnite da ulegne.

- Pozicionirajte gornju i donju ploču da ne ulegnu.

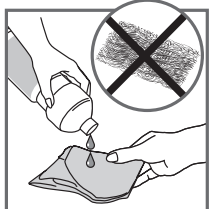


3



4

2 Priprema



5



6

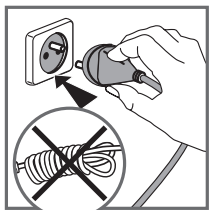
5 Za najbolje rezultate ploče za pečenje možete obrisati papirnim ubrusima natopljenim u malo jestivog ulja kako biste poboljšali svojstvo neprijanjanja.

Prije početka faze zagrijavanja uvjerite se da su donja i gornja ploča za pečenje ispravno postavljene u proizvod.

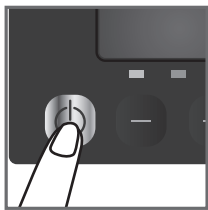
6 Višak ulja uklonite čistim papirnim ubrusom.

7 Priključite aparat na strujni utičnicu. (Napomena: kabal treba biti potpuno odmotan.)

8 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (On/Off).



7



8



3a - AUTOMATSKI postupak pečenja s 3 automatska programa

Automatski postupak pečenja - prije pečenja odaberite program i funkciju zagrijavanja:

9



9 Uvjerite se da nema namirnica između ploča.

3 automatska programa pečenja



Ako želite peći meso, odaberite ovaj program pečenja.

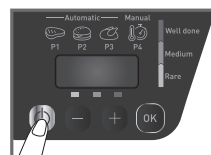


Ako želite peći hamburgere, odaberite ovaj program pečenja.

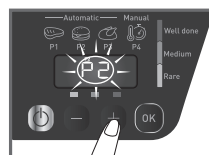


Ako želite peći meso peradi, odaberite ovaj program pečenja.

Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" na stranici 204.



10



11

10 Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (ON/OFF).

11 Pritišćite tipku "P2" dok ne dođete do željenog programa (P1, P2, P3). Uvjerite se da u roštilju nema namirnica.

12 Po odabiru željenog programa pritisnite tipku « OK/START ».

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

13 Odabrani program ostaje prikazan na vrhu ekrana.

bs

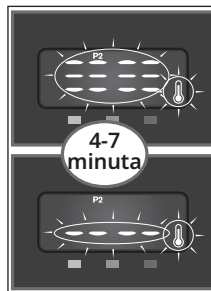
Aparat se počinje zagrijavati. Faza zagrijavanja prikazuje se na ekranu bljeskanjem termometra i 3 linije koje se pomiču gore-dolje.

Morate pričekati da se zagrijavanje dovrši prije nego otvorite roštilj i stavite hranu u njega. Pričekajte 4 - 7 minuta.

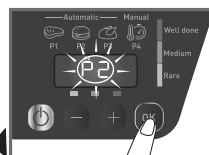
14 Kada je zagrijavanje gotovo, čuje se melodija sa sljedećim ekranom: termometar i 3 crte prestaju treperiti. Svjetlo termometra ostaje uključeno tijekom cijelog procesa kuhanja kako bi označilo da se aparat zagrijava i da je vreo.

Napomena: ako aparat ostane zatvoren na kraju postupka zagrijavanja, sigurnosni sistem će isključiti aparat.

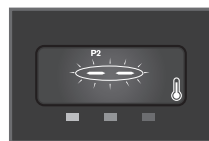
Na piktogramima je uzet primjer "P2"



13

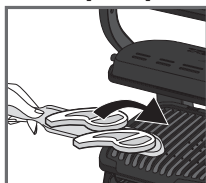


12



14

Postupak pečenja



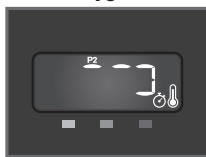
15



16



17



18



19



20



21



22



23

15-16 Nakon postupka zagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje. Zatvorite aparat kako biste započeli postupak pečenja.

17 **Napomena:** za tanko izrezane namirnice, nakon zatvaranja aparata, tipka « OK » treperi. Pritisnite tipku « OK » kako biste omogućili da aparat prepozna namirnice koje je potrebno ispeći i pokrene program pečenja.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

18 Aparat automatski podešava ciklus pečenja (vrijeme i temperaturu) u skladu s debljinom i kvalitetom namirnica.

19 Na ekranu se prikazuje vrijeme ciklusa pečenja koje je potrebno do dostizanja željenog nivoa pečenja. Svetlosni indikator za slabo pečene namirnice "Rare" treperi kako bi ukazao da je nivo pečenja za slabo pečene namirnice u toku.

Napomena: Da biste vidjeli vrijeme kuhanja vezano za svaki nivo kuhanja, krećete se pomoću tipki "+" i "-"

Imajte na umu, posebno u pogledu mesa - normalno je da se rezultat pečenja razlikuje, zavisno od vrste, kvaliteta i porijekla namirnica.

20 Za svaki dosegnuti nivo kuhanja, čuje se zvučni signal i indikator svijetli fiksno kada se postigne razina kuhanja (za najbolje rezultate nemojte otvarati ni pomicati hranu tokom procesa kuhanja).

Zvučni signal s nekoliko dugih zvučnih signala i vrijeme odbrojavanja na 0:00 pokazuje da je postignut željeni nivo kuhanja koji ste odabrali na početku kuhanja.

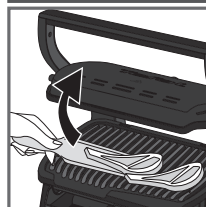
21 Ako je hrana ostala u roštilju, vrijeme se povećava dok ne dosegne nivo dobro pečene hrane. Svetlosni indikator kuhanja treperi dok se nivo ne dosegne i dok se indikator za uklanjanje hrane ne prikaže na lijevoj strani ekrana.

Otvorite aparat i izvadite hranu kada postignete željeni nivo kuhanja. Indikator nivoa dobro pečene hrane postaje fiksiran i čut ćete zvuk kada se nivo dosegne.

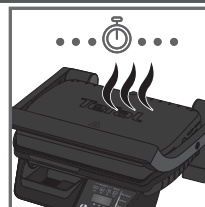
22-23 Zatvorite roštilj. Kontrolna ploča mijenja na opciju "Odabir programa" uz treperenje oznake programa P1. Za novi ciklus pečenja u automatskom režimu rada ponovo pokrenite aparat na tački 9.

Napomena: sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.

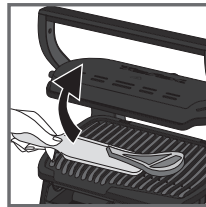
Napomena



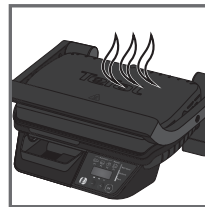
24



25



26



27

Drugi postupak pečenja

Postupak pečenja više namirnica

Ako želite peći drugu seriju namirnica, ponovo obavite postupak zagrijavanja aparata (počevši od tačke 9 u automatskom režimu rada ili tačke 25), čak i ako želite peći istu vrstu namirnica.

Kako peći drugu seriju namirnica:

Nakon završetka prve serije namirnica:

1. Uvjjerite se da je aparat zatvoren i da u njemu nema namirnica.
2. Odaberite odgovarajući režim/program pečenja (ovaj korak je neophodan čak i ako odlučite odabrati isti režim pečenja kao i za prethodnu seriju namirnica).
3. Za pokretanje postupka zagrijavanja pritisnite tipku "OK". Indikator zagrijavanja (termometar + stupčasti dijagram) treperi tokom faze zagrijavanja. Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica potrebno je pričekati da termometar i 3 linije prestanu treperiti i da se prikaže indikator za stavljanje namirnica. Pričekajte nekoliko minuta. Ovaj korak je obavezan čak i ako izgleda da je aparat vruć.
4. Po završetku faze zagrijavanja oglašava se zvučni signal, termometar i 3 linije prestaju treperiti i prikazuje se indikator za stavljanje hrane. Termometar svijetli tokom cijelog procesa pečenja kako bi ukazao da se aparat zagrijava.
5. Nakon postupka zagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice u aparat.

Važno:

- imajte na umu da je faza zagrijavanja obavezna za svaku novu seriju namirnica.
- Radi efikasnog zagrijavanja vodite računa da roštilj uvijek bude zatvoren i da u njemu nema namirnica.
- Prije otvaranja roštilja i stavljanja namirnica pričekajte završetak postupka zagrijavanja.

NAPOMENA: ako se novi ciklus zagrijavanja obavlja neposredno nakon završetka prethodnog ciklusa, vrijeme zagrijavanja će se skratiti.



24 - 25 - 26 Ako želite pripremiti namirnice prema različitim ličnim ukusima, otvorite roštilj i izvadite namirnice kada dostignu željeni nivo, a zatim zatvorite roštilj i nastavite pripremiti druge namirnice. Program će nastaviti svoj ciklus pečenja sve dok ne dostigne nivo "dobro pečeno".

27 Funkcija održavanja toplote

Po dostizanju nivoa "dobro pečeno" aparat će se automatski prebaciti na postavku održavanja toplote. Ako su namirnice ostavljene na roštilju, nastaviti će da se peku dok se ploče za pečenje ne ohlade.

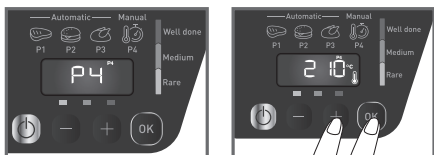
Napomena: sigurnosni sistem automatski će isključiti aparat nakon izvjesnog vremena.

3b - RUČNI postupak pečenja u ručnom režimu rada

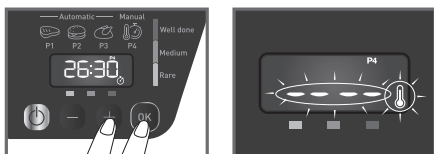
Ručni postupak pečenja - prije pečenja odaberite temperaturu i funkciju zagrijavanja:

Manual P4 ako odaberete ručni režim rada, imate ručnu kontrolu nad vremenom pečenja. Ovaj ručni režim rada uključuje regulaciju temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

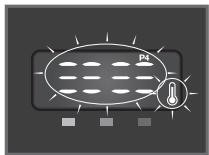
Ako niste sigurni koji režim pečenja koristiti za druge namirnice koje nisu gore navedene, pogledajte "Tabelu s postupkom pečenja namirnica van programa" na stranici 204.



28



29



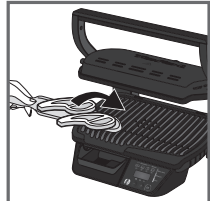
30



Postupak pečenja



31



32

28 Za odabir programa P4 pritisnite tipku "-" i "+". Po dostizanju programa P4 pritisnite tipku "OK/START".

Napomena: ako ste odabrali pogrešan program, vratite se na korak 8.

Za odabir temperature pečenja pritisnite dugme "-" i "+". Potvrdite pritiskom na tipku "OK/START".

29 Pritisnite tipke "-" i "+" za odabir vremena. Potvrdite pritiskom na OK / START.

Napomena: Možete pokrenuti grijanje s vremenom na 0:00. Vrijeme kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku pomoću "-" i "+".

Ako u roštilju nema hrane, počinje zagrijavanje. Indikator zagrijavanja (termometar + stupčasti grafikoni) treperi tijekom cijele faze zagrijavanja.

Upozorenje: čak i kada je mjerač vremena na 0:00, aparat se nastavlja zagrijavati

Pričekajte 4 - 7 minuta. Ako ste hranu stavili u roštilj, kuhanje počinje direktno, kao i odbrojavanje odabranog vremena. U suprotnom prije otvaranja roštilja i dodavanja hrane morate pričekati da termometar i 3 crte prestanu treperiti.

30 Kada je zagrijavanje završeno, čuje se melodija, termometar i 3 crte prestaju treperiti, a vrijeme nestaje. Termometar ostaje uključen tokom kuhanja da bi pokazao da se aparat zagrijava.

31 - 32 Nakon postupka zagrijavanja aparat je spreman za korištenje. Otvorite roštilj i stavite namirnice na ploču za pečenje.

Napomena: ako aparat ostane predugo otvoren, sigurnosni sistem automatski će ga isključiti.

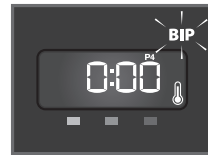
Postupak pečenja



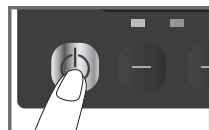
33



34



35



36

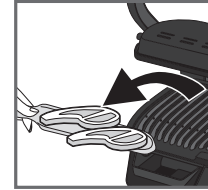
Napomena



37



38



39

37 **Napomena:** Možete promijeniti T ° i vrijeme u bilo kojem trenutku koristeći "-" i "+" kada su prikazani na ekranu.

Redovno provjeravajte pečenje laganim otvaranjem rešetke.

Imajte na umu, posebno za meso, normalno je da rezultati kuhanja variraju ovisno o vrsti, kvaliteti i porijeklu hrane.

Upozorenje: čak i kada je mjerač vremena na 0:00, aparat se nastavlja zagrijavati.

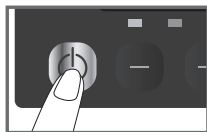
38 - 39 Nakon dostizanja željenog nivoa pečenja otvorite aparat i izvadite namirnice.

40 Zatvorite aparat bez namirnica na ploči. Kontrolna ploča će zasvijetliti i podesiti se na režim "odabir programa".

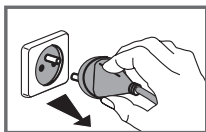
Za novi ciklus pečenja u ručnom režimu rada ponovo pokrenite aparat na tački 28.

Napomena: sigurnosni sistem automatski će se isključiti ako niste odabrali program.

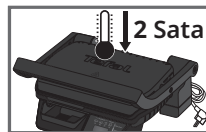
4 Hlađenje



41

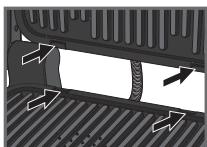


42



43

5 Čišćenje i održavanje



44



45



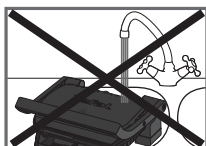
46



47



48



49



50

41 Za isključivanje aparata pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.

42 Isključite roštilj iz zidne utičnice.

43 Pričekajte najmanje 2 sata da se ohladi.

Kako biste izbjegli iznenadne opekotine, prije čišćenja pričekajte da se roštilj dobro ohladi.

44 Prije čišćenja otključajte i izvadite ploče kako biste izbjegli oštećenja površine za pečenje. Posuda za sakupljanje masnoće i ploče za pečenje mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

45 Aparat i njegov kabal ne mogu se stavljati u mašinu za pranje posuđa. Grijajući elementi, vidljivi i pristupačni dijelovi ne smiju se čistiti nakon uklanjanja ploča. Ako su vrlo zaprljani, pričekajte da se aparat potpuno ohladi i očistite ih suhom krpom. Ako ploče za pečenje ne želite prati u mašini za pranje posuđa, za njihovo čišćenje možete koristiti toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Ploče za pečenje zatim dobro isperite kako biste uklonili sve ostatke. Dobro ih osušite papirnim ubrusom.

46 Za čišćenje bilo kojeg dijela roštilja ne koristite metalne abrazivne spužve, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužve za čišćenje.

Ispraznite posudu za sakupljanje masnoće i operite je u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Dobro je osušite papirnim ubrusom.

47 Poklopac roštilja obrišite spužvom natopljenom u toploj vodi i posušite ga mekanom, suhom krpom.

48 Tijelo roštilja ne uranjajte u vodu ni u druge tekućine.

49 Prije odlaganja uvijek se uvjerite da je roštilj čist i suh.

50 Sve ostale servisne radove treba obavljati ovlašteno servisno osoblje.

Otklanjanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz s Err + BIP BIP.		Niste se pridržavali postupka zagrijavanja. "UKLJUČIVANJE" aparata ili pokretanje ciklusa automatskog režima pečenja s namirnicama između ploča. Ručni režim rada automatski je aktiviran.
Ekran prebacuje na: vizuelni prikaz s Err + BIP.		Nastavite s pečenjem, ali morate pratiti postupak pečenja jer je aparat u ručnom režimu rada. Temperaturu možete podesiti pomoću tipke ili otvorite aparat, izvadite namirnice, propisno zatvorite aparat i pričekajte da se postupak zagrijavanja završi (svjetlosni indikator postupka zagrijavanja fiksno svijetli). Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga.
Er07 à Er10	Aparat je predugo držan otvoren tokom postupka pečenja. Aparat je predugo neaktivan nakon završetka postupka zagrijavanja ili održavanja toplote. Kvar aparata.	Isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se korisničkoj službi.
Ekran ostaje na postupku zagrijavanja s piktogramom za čekanje namirnica.		Namirnice su deblje od 1,5 inča.
Na ekranu se prikazuje "OK".		Namirnice ne smiju biti deblje od 1,5 inča. Potpuno otvorite roštilj, a zatim ga zatvorite.
Er01 do Er06	Kvar aparata: aparat je odložen ili se koristi u previše hladnoj prostoriji. Aparat se pregrijava.	Pri stavljanju namirnica niste potpuno otvorili roštilj. Roštilj ne detektira namirnice. Namirnice su previše tanke, tipka "OK" treperi. Isključite aparat iz strujnog napajanja i pričekajte nekoliko minuta. Ponovo priključite aparat na strujno napajanje i UKLJUČITE ga. Ako problem i dalje postoji, obratite se korisničkoj službi.

Savjet, posebno za meso: rezultati pečenja u prethodno zadanim programima mogu se razlikovati zavisno od porijekla, rezanja i kvaliteta namirnica koje se pripremaju, programa koji su zadani i ispitani za jelo dobrog kvaliteta.

Tokom postupka pečenja u obzir je potrebno uzeti i debljinu mesa; ne biste trebali peći namirnice deblje od 4 cm.

Vodič za postupak pečenja (automatski programi)

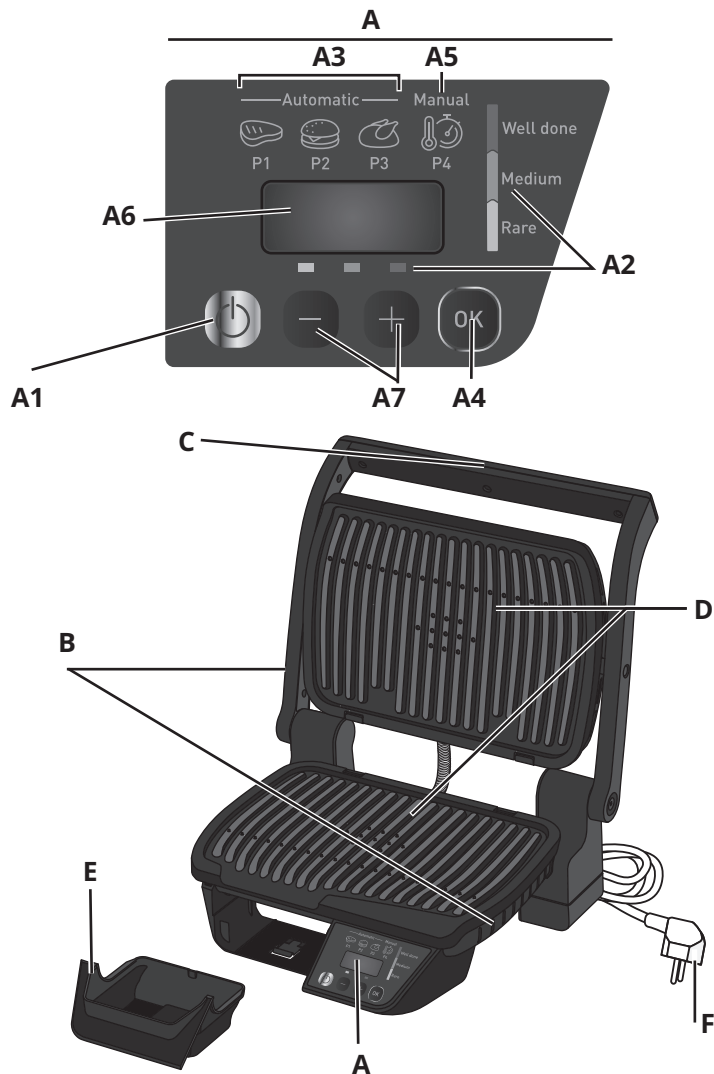
Određeni program	Nivo pečenja		
	Slabo pečeno	Srednje dobro pečeno	Dobro pečeno
 Crveno meso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Perad			X

Vodič za pečenje (uključujući ručni režim rada)

Namirnica		Program pečenja	Nivo pečenja
Kruh	Kriške hljeba, tostirani sendviči		srednje pečeno
	Hamburger: (prije prethodnog pečenja mesa)		srednje pečeno
Meso i perad	Marinirana pileća prsa		dobro pečeno
	Pačja prsa		slabo pečeno
Ručni režim rada	Povrće i voće na roštilju (treba biti jednako izrezano i jednake debljine)	Manual  P4	regulacija temperature od 10 °C, od 120 °C do 270 °C.

Ručni način rada u poziciji za grilovanje

	od 180°C do 195°C	od 220°C do 235°C	od 255°C do 275°C
KROMPIR	x		
TIKVICE/TIKVE			x
PATLIDŽAN		x	
PARADAJZ			x
ŠPAROGA			x
GLJIVE			x
LUK		x	
BROKOLI	x		
MLADA MRKVA	x		
KOMORAČ		x	
BATAT	x		
KRIŠKE JABUKE		x	
ANANAS		x	
BRESKVA		x	



Przed pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z broszurą „Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa”.

Opis

A Panel sterowania

A1 Przełącznik Włączone/Wyłączone

A2 Do programów automatycznych: regulacja poziomu zapiekania

A3 3 automatyczne programy pieczenia

A4 Przycisk OK/START

A5 Tryb ręczny: nastawianie temperatury i czasu

A6 Wyświetlacz kontrolny

A7 Przyciski - i +

B Korpus

C Uchwyt

D Płytki do opiekania

E Tacka ociekowa

F Przewód zasilający

Automatyczne programy pieczenia – przewodnik



CZERWONE MIĘSO

Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać czerwone mięso.

Żółty: Krwisty



HAMBURGER

Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać hamburgery.

Pomarańczowy: Średnio wysmażony



KURCZAK

Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać drób.

Czerwony: Dobrze wysmażony

Pieczenie ręczne – przewodnik

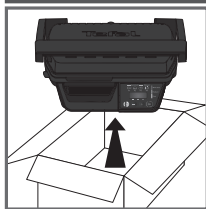
Manual



Tryb ręczny: Tradycyjny grill obsługiwany ręcznie, z różnymi ustawieniami czasu i temperatury (od 120°C do 270°C).

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

1 Nastawianie



1



2

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

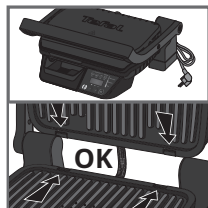
2 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć płytki ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

3-4 Z przodu urządzenia włożyć wyjmowaną tackę ociekową i wcisnąć ją całkowicie tak, aby dało się słyszeć „kliknięcie”.

- Umieścić w odpowiedniej pozycji dolną i górną płytkę – powinno być słychać „kliknięcie”.

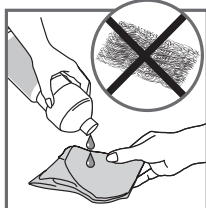


3



4

2 Przygotowanie



5



6

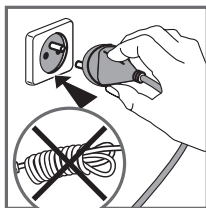
5 Aby uzyskać najlepsze efekty i poprawić działanie powłoki nieprzywierającej, płytki do pieczenia można przetrzeć papierowym ręcznikiem zamoczonym w niewielkiej ilości oleju kuchennego.

Przed rozpoczęciem nagrzewania upewnić się, że górna i dolna płytka do pieczenia są poprawnie złożone w urządzeniu.

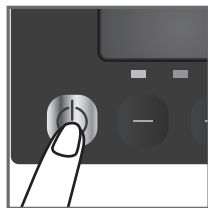
6 Usunąć nadmiar oleju czystym kuchennym ręcznikiem papierowym.

7 Podłączyć urządzenie do kontaktu. (Uwaga: przewód powinien być całkowicie rozwinięty).

8 Wcisnąć przełącznik Włączone/ Wyłączone.



7



8



3a - Pieczenie AUTOMATYCZNE z 3 programami automatycznymi

Pieczenie automatyczne - wybór programu i nagrzewanie przed pieczeniem:

9



9 Upewnić się, że między płytkami nie ma produktów spożywczych.

3 automatyczne programy pieczenia:



Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać czerwone mięso.



Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać hamburgery.



Ten program należy wybrać, jeżeli użytkownik chce zapiekać drób.

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 216.



10



11

10 Wcisnąć przełącznik WŁĄCZONE/ WYŁĄCZONE.

11 Przyciskami „-” i „+” wybrać żądany program (P1, P2, P3). **Dopilnować, aby w grillu nie było żadnych produktów spożywczych.**

12 Po dokonaniu wyboru naciśnąć przycisk „OK/START”.

Uwaga: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

13 Wybrany program pozostanie wyświetlony w górnej części ekranu.

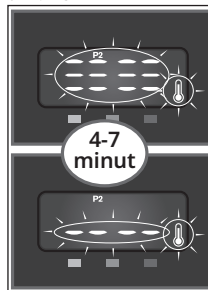
Urządzenie zacznie się nagrzewać. Faza podgrzewania jest wskazywana na ekranie przez mruganie termometru oraz przez 3 kreski poruszające się w górę i w dół.

Przed otwarciem grilla i dodaniem jedzenia należy poczekać do końca fazy podgrzewania. Odczekaj 4-7 minut.

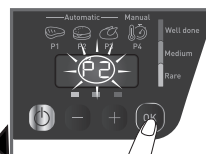
14 Po zakończeniu wstępnego podgrzewania odtwarzana jest melodia z następującym ekranem: termometr i 3 linie przestają migać. Kontrolka termometru jest włączona podczas całego procesu opiekania, aby wskazać, że urządzenie jest nagrzane i gorące.

Uwagi: Na końcu etapu nagrzewania, jeżeli urządzenie pozostanie zamknięte, system zabezpieczający wyłączy urządzenie.

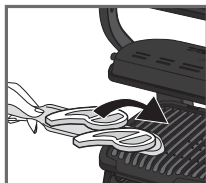
Na piktogramach przykładem jest program « P2 ».



13



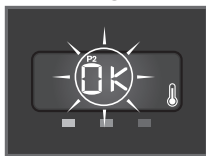
14



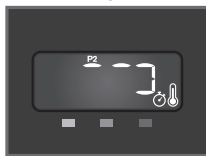
15



16



17



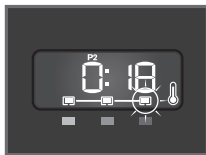
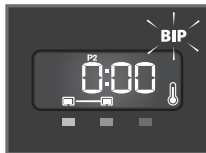
18



19



20



21



22



23

15-16 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płytce do pieczenia. Aby rozpocząć cykl pieczenia, należy zamknąć urządzenie.

17 **Uwaga:** w przypadku cienko pokrojonych produktów, po zamknięciu urządzenia miga przycisk „OK”. Należy nacisnąć przycisk „OK”, aby umożliwić urządzeniu rozpoznanie zapiekanych produktów i rozpoczęcie programu pieczenia.

Uwagi: jeżeli urządzenie będzie zbyt długo otwarte, system zabezpieczający wyłączy je automatycznie.

18 Urządzenie automatycznie dostosuje cykl pieczenia (czas i temperaturę) odpowiednio do grubości i ilości produktów.

19 Na wyświetlaczu pokazywany jest czas pieczenia potrzebny do uzyskania wybranego poziomu zapiekania. Kontrolka „lekkie zapieczone” zacznie migać, sygnalizując, że wybrany został poziom zapiekania „lekkie”.

Uwaga: czas opiekania dla każdego poziomu wysmażenia można sprawdzić, naciskając przyciski „-” i „+”. Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.

20 Dla każdego osiągniętego poziomu opiekania emitowany jest sygnał dźwiękowy, a kontrolka zapala się na stałe po osiągnięciu danego poziomu wysmażenia (w celu uzyskania najlepszych rezultatów nie należy otwierać urządzenia ani przemieszczać potraw podczas procesu opiekania).

Kilka krótkich sygnałów dźwiękowych oraz licznik czasu wskazujący 0:00 oznaczają, że wybrany na początku poziom wysmażenia został osiągnięty.

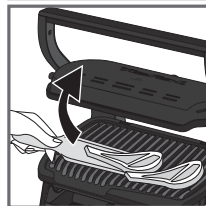
21 Jeśli jedzenie pozostanie w grillu, czas wydłuża się, aż do osiągnięcia poziomu dobrego wysmażenia. Kontrolka opiekania miga do momentu jego osiągnięcia, po czym w lewej części ekranu wyświetlony zostanie komunikat „Wyjmij potrawę”.

Otwórz urządzenie i wyjmij potrawę po osiągnięciu żądanego poziomu wysmażenia. Wskaźnik poziomu dobrego wysmażenia będzie świecił stale, a po jego osiągnięciu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

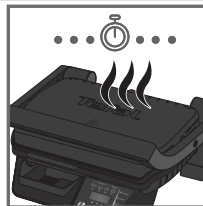
22-23 Zamknąć grill. Panel sterowania zmieni się na „Wybór programu”, a program P1 będzie migać. Aby rozpocząć nowy cykl pieczenia w trybie automatycznym, należy wrócić do punktu 9.

Uwaga: jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

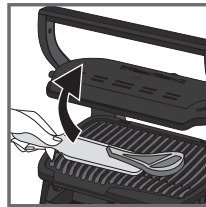
Uwagi



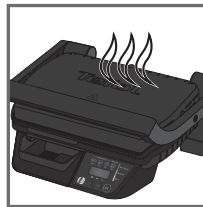
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Jeżeli różne produkty mają zostać zapieczone w różny sposób (dostosowany do indywidualnych preferencji), należy otworzyć grill i wyjąć z niego część produktów, gdy osiągną wymagany stopień zapiekania, a potem zamknąć grill i kontynuować pieczenie pozostałych produktów. Program będzie kontynuował cykl pieczenia aż do poziomu zapiekania „mocno”.

27 Funkcja utrzymywania temperatury

Po osiągnięciu poziomu zapiekania „mocno” urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple. Jeśli produkty zostaną pozostawione na grillu, będą się nadal dopiekać w czasie, gdy płytki do pieczenia będą stygły.

Uwaga: Po pewnym czasie system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

Kolejne pieczenie

Pieczenie większej ilości produktów spożywczych

Jeśli użytkownik zamierza zapiec kolejną partię produktów spożywczych, należy ponownie rozgrzać urządzenie (rozpocząć od punktu 9 w trybie automatycznym lub od punktu 25), nawet jeśli pieczone będą produkty tego samego typu.

Jak upiec drugą partię produktów:

Po zakończeniu pierwszej partii produktów:

1. Upewnić się, że urządzenie jest zamknięte i że nie ma w nim produktów spożywczych.
2. Wybrać prawidłowy tryb/program pieczenia (krok ten jest niezbędny nawet wtedy, gdy tryb pieczenia jest taki sam jak dla produktów, które zostały upieczone w poprzedniej partii).
3. Aby rozpocząć nagrzewanie, nacisnąć przycisk „OK”. Podczas etapu nagrzewania migają wskaźniki nagrzewania (termometr + wykres słupkowy). Przed otwarciem grilla i włożeniem do niego produktów należy zacząć aż termometr i 3 linie przestaną migać i wyświetli się kontrolka produktów. Odczekać kilka minut. Etap ten jest obowiązkowy nawet jeśli urządzenie wydaje się być gorące.
4. Gdy nagrzewanie dobiegnie końca, rozlega się sygnał dźwiękowy, termometr i 3 linie przestają migać i wyświetlana jest kontrolka produktów. Kontrolka termometru pozostaje włączona przez cały cykl zapiekania sygnalizując, że urządzenie nagrzewa się/jest gorące.
5. Po zakończeniu etapu nagrzewania urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć pokrywę grilla i umieścić produkty spożywcze w urządzeniu.

Ważne:

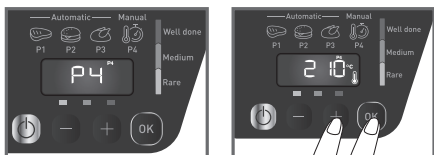
- Każda nowa partia produktów spożywczych wymaga obowiązkowo przeprowadzenia etapu nagrzewania. Aby sprawnie przeprowadzić nagrzewanie, należy pamiętać, aby zawsze trzymać grill zamknięty i aby w środku nie było produktów.
- Następnie, przed otwarciem grilla i włożeniem produktów do środka, należy odczekać na zakończenie się etapu nagrzewania.
- Uwaga:** Czas nagrzewania ulegnie skróceniu, jeśli cykl nagrzewania zostanie przeprowadzony natychmiast po skończeniu poprzedniego cyklu.

3b - Pieczenie RĘCZNE w trybie ręcznym

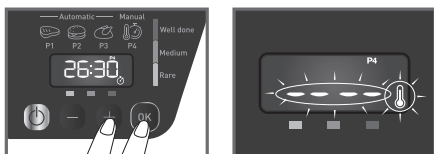
Pieczenie ręczne - wybór temperatury i nagrzewanie przed pieczeniem:

 Jeśli wybrany zostanie tryb ręczny, użytkownik ręcznie kontroluje czas zapiekania. W trybie ręcznym użytkownik może nastawić temperaturę w zakresie od 120°C do 270°C co 10°C.

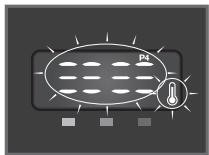
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione powyżej, w razie wątpliwości odnośnie do wyboru trybu pieczenia, należy zapoznać się z „Tabelą pieczenia produktów niewymienionych w programach” na stronie 216.



28



29



30



Pieczenie



31



32

28 Za pomocą przycisków „-” i „+” wybrać czas opiekania. Potwierdzić, naciskając przycisk „OK / START”.

UWAGA: W przypadku wybrania złego programu, należy wrócić do kroku 8.

Przyciskami „-” i „+” wybrać temperaturę pieczenia. Potwierdzić naciśnięciem przycisku „OK/START”.

29 Przyciskami „-” i „+” wybrać czas pieczenia. Potwierdzić naciśnięciem przycisku „OK/START”.

Uwaga: Podgrzewanie można rozpocząć z ustawieniem czasu 0:00. Czas opiekania można zmienić w dowolnym momencie za pomocą przycisków „-” i „+”.

Jeśli w grillu nie ma jedzenia, rozpoczyna się podgrzewanie. Wskaźnik nagrzewania (termometr + wykres słupkowy) miga przez cały czas trwania fazy nagrzewania.

Ostrzeżenie: nawet jeśli zegar jest ustawiony na 0:00, urządzenie nadal się nagrzewa.

Odczekaj 4-7 minut. Po umieszczeniu jedzenia w grillu opiekanie rozpoczyna się bezpośrednio, a także odliczanie ustawionego czasu.

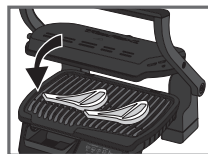
W przeciwnym razie przed otwarciem grillu i dodaniem jedzenia należy poczekać, aż termometr i 3 kreski przestaną migać.

30 Po zakończeniu podgrzewania otwarzana jest melodia, termometr i 3 kreski przestają migać, natomiast czas miga. Podczas opiekania termometr jest włączony, co oznacza, że urządzenie się nagrzewa.

31 - 32 Po zakończeniu etapu nagrzewania, urządzenie jest gotowe do użycia. Należy otworzyć grill i umieścić produkty spożywcze na płycie do pieczenia.

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

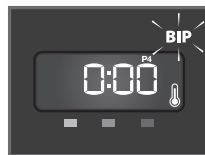
Pieczenie



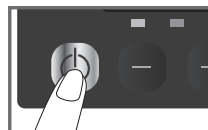
33



34



35



36

Uwagi



37



37 **Uwaga:** Używając przycisków „-” i „+” możesz w dowolnym momencie zmienić temperaturę i czas, gdy wartości te są wyświetlane na ekranie.

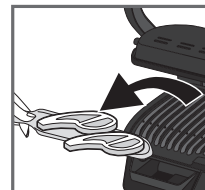
Regularnie sprawdzaj opiekanie, lekko otwierając grill.

Należy pamiętać, że szczególnie w przypadku mięsa, rezultaty opiekania różnią się w zależności od rodzaju, jakości i pochodzenia produktu.

Ostrzeżenie: nawet jeśli zegar jest ustawiony na 0:00, urządzenie nadal się nagrzewa.



38



39

38 - 39 Gdy zostanie osiągnięty żądany poziom zapiekania, należy otworzyć urządzenie i wyjąć z niego produkty.

40 Zamknąć urządzenie bez produktów na płycie. Panel sterowania zaświeci się i przełączy się w tryb „wybór programu”.

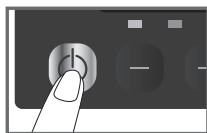
Aby rozpocząć nowy cykl pieczenia w trybie ręcznym, należy wrócić do punktu 28.

Uwaga: Jeżeli nie zostanie wybrany żaden program, system zabezpieczający automatycznie wyłączy urządzenie.

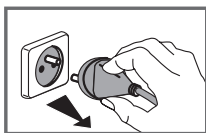


40

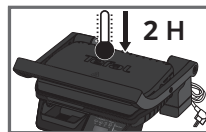
4 Stygnięcie



41

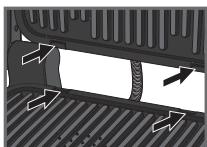


42



43

5 Czystzenie i konserwacja



44



45



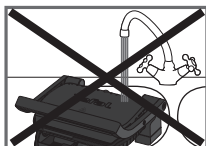
46



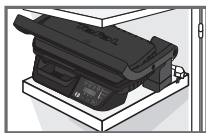
47



48



49



50

41 Nacisnąć przycisk włączone/wyłączone, aby wyłączyć urządzenie.

42 Odłączyć grill od zasilania – wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

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

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

44 Przed czyszczeniem należy odblokować i wyjąć płytki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni do pieczenia. Taką ociekową i płytki do pieczenia można myć w zmywarce.

45 Urządzenia i jego sznura nie wolno wkładać do zmywarki. Nie należy czyścić elementów grzewczych oraz części widocznych i dostępnych po wyjęciu płytek. Jeśli są bardzo brudne, należy odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyczyścić je suchą szmatką. Jeśli użytkownik nie zamierza ich myć w zmywarce, można użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a potem dokładnie je opłukać, aby usunąć wszystkie osady. Elementy należy starannie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

46 Do czyszczenia jakichkolwiek części grilla nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących; należy używać myjek nylonowych lub wykonanych z materiałów niemetalowych.

Taką ociekową należy opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć papierowym ręcznikiem.

47 W celu umycia pokrywy grilla należy przetrzeć ją gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i wysuszyć miękką, suchą ściereczką.

48 Nie zanurzać korpusu grilla w wodzie lub innych płynach.

49 Przed schowaniem należy się zawsze upewnić, czy grill jest czysty i suchy.

50 Wykonywanie wszelkich innych czynności serwisowych należy zlecać przedstawicielom autoryzowanego serwisu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz przełącza się na sygnalizację wizualną, pojawia się komunikat Err i sygnał dźwiękowy (BIP BIP)	Nie przeprowadzono etapu nagrzewania. Włączyć urządzenie lub rozpocząć automatyczny cykl pracy z produktami spożywczymi między płytkami. Automatycznie włączony tryb ręczny.	- Wybrać ustawienie temperatury przyciskami „+” i „-”, następnie nacisnąć przycisk OK. Pozwolić na pieczenie się, ale pilnować urządzenia (tryb ręczny). Temperaturę można regulować przyciskami „+” i „-”. - Wyłączyć i całkowicie otworzyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie, wybrać program pieczenia i nacisnąć przycisk OK. Zaczekać na zakończenie się nagrzewania (kontrolka nagrzewania świeci światłem ciągłym).
Wyświetlacz przełącza się na sygnalizację wizualną, pojawia się komunikat Err i sygnał dźwiękowy (BIP BIP)	Nieukończony etap nagrzewania. Grill został otwarty i produkty włożono na płytkę przed zakończeniem etapu nagrzewania.	Pozwolić na pieczenie się, ale nadzorować pracę urządzenia, ponieważ jest to tryb ręczny. Temperaturę można regulować przyciskiem. lub Otworzyć urządzenie, wyjąć produkty spożywcze, prawidłowo zamknąć urządzenie i poczekać na zakończenie się etapu nagrzewania (kontrolka nagrzewania świecąca w sposób ciągły). Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka sekund. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włączyć urządzenie ponownie.
Err0 - Err10	Urządzenie było zbyt długo otwarte w czasie pieczenia. Po zakończeniu nagrzewania lub utrzymywania temperatury urządzenie nie pracowało przez zbyt długi czas. Usterka urządzenia.	Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem obsługi klienta.
Wyświetlacz zatrzymuje się na etapie nagrzewania, wyświetlana jest ikona „oczekiwanie na produkt”	Produkty spożywcze mają grubość ponad 4 cm.	Produkty spożywcze nie mogą być grubsze niż 4 cm. Całkowicie otworzyć grill, a potem zamknąć.
Na wyświetlaczu wyświetlany jest komunikat „OK”	Nie otwarto grilla całkowicie, aby włożyć do środka produkty. Brak wykrywania produktów spożywczych. Produkty są zbyt cienkie, przycisk „OK” miga.	Potwierdzić rozpoczęcie pieczenia przyciskiem „OK/START”.
Err01 - Err06	Usterka urządzenia: Urządzenie przechowywane lub używane w zbyt chłodnym pomieszczeniu. Urządzenie przegrzewa się.	Odłączyć urządzenie od zasilania i kilka sekund odczekać. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i włączyć urządzenie ponownie. Jeżeli problem nie ustępuje, należy skontaktować się z serwisem obsługi klienta.

Wskazówka, zwłaszcza w odniesieniu do mięs: efekty pieczenia za pomocą predefiniowanych programów mogą się zmieniać w zależności od pochodzenia, sposobu pokrojenia oraz jakości pieczonego produktu, programy zostały skonfigurowane i przetestowane na produktach spożywczych dobrej jakości. Podobnie, podczas pieczenia należy również uwzględnić grubość mięsa; nie można piec produktów o grubości przekraczającej 4 cm.

Pieczenie – przewodnik (programy automatyczne)

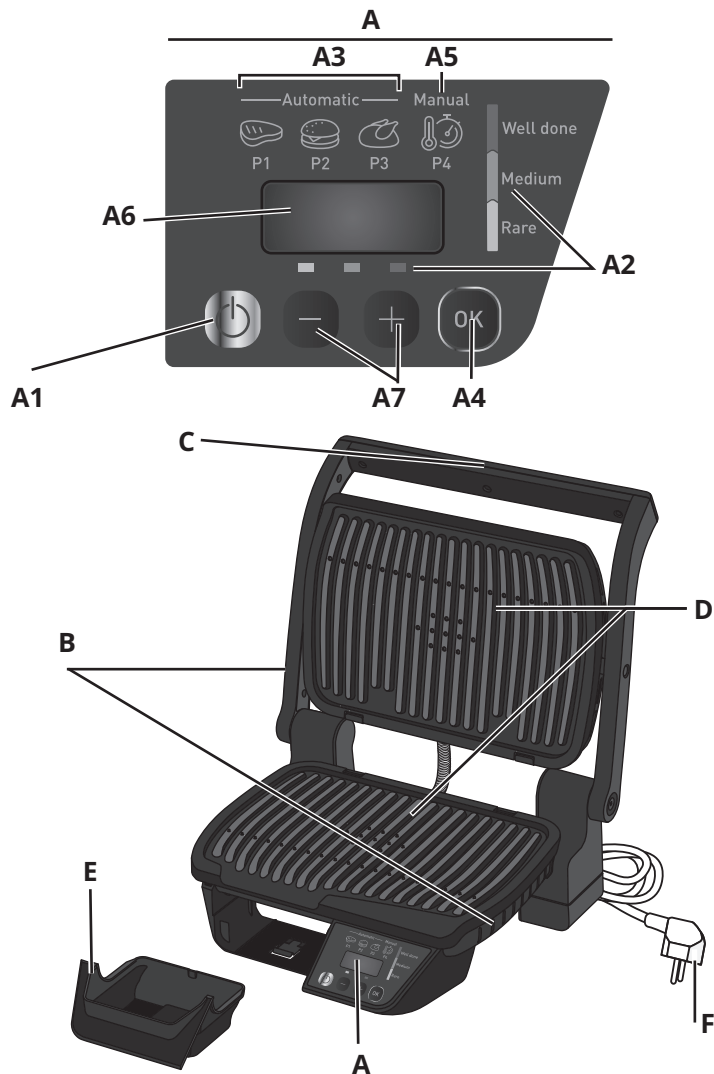
Program dedykowany	Poziom zapieczenia		
	Lekko	Średnio mocno	Mocno
 Czerwone mięso	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Drób			X

Pieczenie – przewodnik (łącznie z trybem ręcznym)

Produkt spożywczy		Program pieczenia	Poziom zapieczenia
Chleb	Kromki chleba, zapiekane sandwicze		średnio
	Hamburger: (po wstępnym zapieczeniu mięsa)		średnio
Mięso i drób	Marynowane piersi z kurczaka		mocno
	Piersi z kaczki		lekko
Tryb ręczny	Grillowane warzywa i owoce (muszą być tak samo pokrojone i jednakowej grubości)	Manual  P4	nastawianie temperatury od 120°C do 270°C co 10°C

Tryb manualny w trybie grillowania

	Od 180°C do 195°C	Od 220°C do 235°C	Od 255°C do 275°C
ZIEMNIAKI	x		
Cukinia/kabaczek			x
Bakłajan		x	
Pomidory			x
Szparagi			x
Grzyby			x
Cebula		x	
Brokuły	x		
Małe marchewki	x		
Koper włoski		x	
Słodkie ziemniaki	x		
Plasterki jabłka		x	
Ananas		x	
Brzoskwinia		x	



Prieš pirmą kartą naudodami, perskaitykite brošiūrą „Naudojimo ir saugumo instrukcijos“

Aprašymas

A Valdymo skydelis

A1 Įjungimo ir išjungimo mygtukas

A2 Automatinėms programoms: kepimo lygio reguliavimas

A3 3 automatinio kepimo programos

A4 OK / START

A5 Rankinis režimas: temperatūros ir laiko nustatymas

A6 Stebėjimo langelis

A7 „-“ ir „+“ mygtukai

B Korpusas

C Rankena

D Kepimo plokštelės

E Nuvarvėjimo padėklas

F Elektros laidas

Automatinių kepimo programų vadovas



RAUDONA MĖSA

Pasirinkite šią programą, jei norite kepti raudoną mėsą.

Geltona: Pusžalis



MĖSAINIS

Pasirinkite šią programą, jei norite kepti mėsainius.

Oranžinė: Vidutiniškai iškepęs



VIŠTIENA

Pasirinkite šią programą, jei norite kepti paukštieną.

Raudona: Gerai iškepęs

Rankinių kepimo programų vadovas

Manual



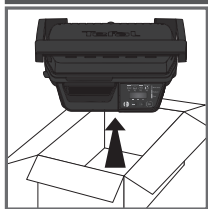
P4

Rankinis režimas:

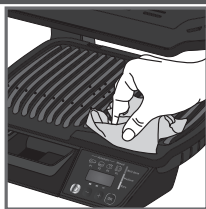
Įprastas keptuvas, veikiantis rankiniu režimu su skirtingais temperatūros nustatymais (nuo 120 °C iki 270 °C).

PRIETAISO PARUOŠIMAS

1 Pastatymas



1



2

1 Nuo prietaiso vidaus ir išorės nuimkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir priedus.

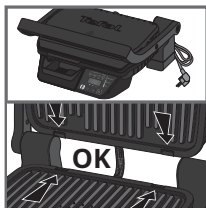
2 Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite plokšteles šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, nuskalaukite ir atidžiai nusausinkite.

3-4 Pastatykite nuimamą nuvarvėjimo padėklą prietaiso priekyje ir įstumkite, kol užsikisuos.

– Įstatykite ir užfiksuokite viršutinę ir apatinę plokšteles.

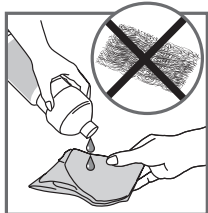


3



4

2 Paruošimas



5



6

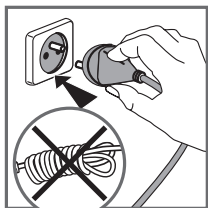
5 Norėdami gauti geriausią rezultatą, galite perbraukti kepimo plokšteles nedideliame aliejaus kiekyje įmirkytu popieriniu rankšluosčiu, kad pagerintumėte nelipnancias savybes.

Apatinė ir viršutinė kepimo plokštelės turi būti tinkamai įstatytos į prietaisą prieš įkaitinimo fazę.

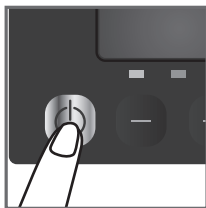
6 Pašalinkite aliejaus perteklių švarių popierinių virtuvinių rankšluosčių.

7 Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo (elektros laidas turi būti iki galo išvyniotas).

8 Paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką.



7



8



3a – AUTOMATINIS kepimas naudojant 3 automatines programas

Automatinis kepimas – pasirinkite programą ir prieš kepdami įkaitinkite:

9



9 Tarp kepimo plokštelių neturi būti maisto.

3 automatinio kepimo programos:



Pasirinkite šią programą, jei norite kepti raudonąją mėsą.



Pasirinkite šią programą, jei norite kepti mėsainius.



Pasirinkite šią programą, jei norite kepti paukštieną.

Jei nesate tikri, kokį kepimo režimą pasirinkti maisto produktams, kurie neišvardyti anksčiau pateiktame sąraše, peržiūrėkite kepimo instrukcijas 228 puslapyje.



10



11

10 Paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką.

11 Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką, kol pasieksite pageidaujamą programą (P1, P2, P3). **Keptuve neturi būti maisto.**

12 Pasirinkę pageidaujamą programą, paspauskite „OK/START“ mygtuką.

Dėmesio: jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį.

13 Pasirinkta programa lieka rodoma ekrano viršuje.

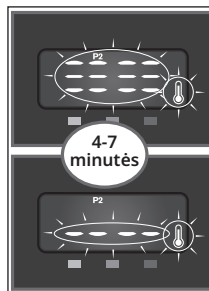
Prietaisas pradeda kaisti. Įkaitinimo fazę ekrane rodo mirksintis termometras ir 3 aukštyn ir žemyn judantys brūkšneliai.

Prieš atidarydami keptuvą ir įdėdami maistą, palaukite kol baigsis įkaitinimo fazė. Palaukite 4-7 minutes.

14 Pasibaigus įkaitinimo fazei, įsijungia melodija ir ekrane nustoją mirksėti termometras ir 3 brūkšneliai. Termometro lemputė šviečia viso kepimo proceso metu – vadinasi prietaisas kaista ir yra karštas.

Pastaba: jei pasibaigus įkaitinimo fazei prietaisas lieka uždarytas, apsaugos sistema jį išjungia.

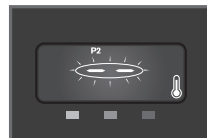
Piktogramose kaip pavyzdys pateiktas „P2“



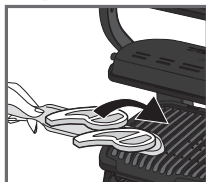
13



12



14



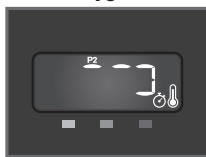
15



16



17



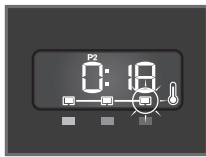
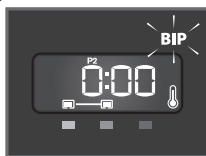
18



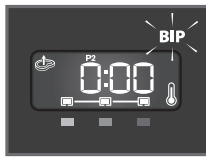
19



20



21



22



23

15-16 Po įkaitinimo prietaisais paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštelės. Uždarykite prietaisą ir pradėkite kepti.

17 **Pastaba:** plonai supjaustius maistą ir uždarius keptuvą, pradeda blykčioti „OK“ mygtukas. Paspauskite „OK“, kad prietaisas atpažintų kepamą maistą ir įjungtų kepimo programą.

Pastaba: jei prietaisas lieka atidarytas per ilgai, apsaugos sistema automatiškai jį išjungia.

18 Prietaisas automatiškai pritaiko kepimo ciklą (laiką ir temperatūrą) pagal kepamo maisto storį ir kiekį.

19 Ekrane rodomas iki pageidaujamo iškepimo lygio likęs laikas. Blykčioja indikatorius „Puszlė“, kuris rodo, kad vyksta kepimo procesas iki puszlėto kepimo lygio.

Pastaba: Noredami peržiūrėti kiekvieno kepimo lygio laiką, narsykite mygtukais „+“ ir „-“.

Prašome atkreipti dėmesį, ypač kepat mėsa, kad kepimo rezultatai skirsis, priklausomai nuo maisto produktų rūšies, kokybės ir kilmės.

20 Pasiekus kiekvieną kepimo lygį, prietaisas pypteli, o indikatorius pradeda nuolat šviesti (jei norite geriausio rezultato, neatidarykite ir nejudinkite maisto kepimo proceso metu).

Keli ilgi pyptelėjimai ir laikmačio laikas rodantis 0:00 reiškia, kad kepimo pradžioje jūsų pasirinktas norimas iškepimo lygis pasiektas.

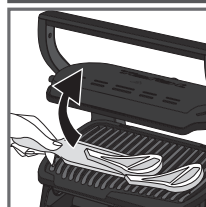
21 Jeigu maistas paliekamas keptuve, laikas pailginamas iki gerai iškepto lygio. Kepimo indikatorius mirksi, kol pasiekiamas lygis ir ekrano kairėje rodomas indikatorius „Išimkite maistą“.

Atidarykite prietaisą ir išimkite maistą, kai pasiekiamas norimas iškepimo lygis. Pasiekus gerai iškepusio maisto lygį indikatorius neberimksi ir prietaisas vieną kartą pypteli.

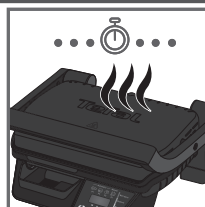
22-23 Uždarykite keptuvą. Valdymo skydelyje atsiveria programų pasirinkimo langas, kuriame blykčioja „P1“. Naują automatinį kepimo ciklą pradėkite nuo 9 žingsnio.

Pastaba: jei jokios programos nepasirinksite, apsaugos sistema prietaisą automatiškai išjungs.

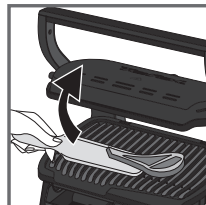
Pastabos



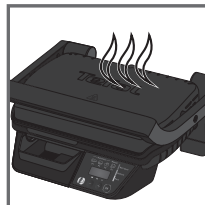
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Jei norite iškepti maistą pagal skirtingus asmeninius pasirinkimus, atidarykite keptuvą ir išimkite maistą, kai jis bus iškepus pagal pageidavimą, paskui jį uždarykite ir toliau kepkite likusį maistą. Programa tęs kepimo ciklą iki lygio „gerai iškepus“.

27 Šilumos palaikymo funkcija

Kai prietaisas pasiekia gerai iškepto maisto lygį, jis automatiškai persijungia į šilumos palaikymo funkciją. Jei maistas lieka ant keptuvo, jis toliau kepa, kol ataušta kepimo plokštelės.

Pastaba: po tam tikro laiko apsaugos sistema prietaisą automatiškai išjungia.

Seconda cottura Cucinare altri alimenti

Jeigu norite kepti kitą maisto partiją, prietaisą vėl turite įkaitinti (pradėkite nuo 9 automatinio režimo žingsnio arba nuo 25 rankinio režimo žingsnio), netgi jei kepsite tokio paties tipo maistą.

Kaip kepti kitą maisto partiją:

Iškepe pirmąją maisto partiją:

1. Prietaisas turi būti uždarytas ir jame neturi likti jokių maisto likučių.
2. Pasirinkite atitinkamą kepimo režimą ar programą (tai padaryti būtina net jei kepimo režimas bus toks pats kaip prieš tai kepto maisto).
3. Paspauskite „OK“ mygtuką ir įjungsite įkaitinimo funkciją. Įkaitinimo fazės metu blykčioja kaitinimo indikatorius (termometras ir juostinė diagrama). Prieš atidarydami keptuvą ir įdėdami maistą turite palaukti, kol termometras ir 3 linijos nustos blykčioti ir ekrane užsidegs maisto indikatorius. Palaukite kelias minutes – ši procedūra privaloma, netgi jei prietaisas atrodo įkaitęs.
4. Kai prietaisas įkaista, pasigirsta garsinis signalas, termometras ir 3 linijos nustoja blykčioti ir ekrane užsidega maisto indikatorius. Termometro indikatorius dega viso kepimo proceso metu ir rodo, kad prietaisas yra įkaitęs.
5. Įkaitinus, prietaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir įdėkite maistą.

Svarbu:

- Prašome atkreipti dėmesį, kad prieš kiekvieną naują maisto gaminimo partiją prietaisą būtina vėl įkaitinti. Kad prietaisas tinkamai įkaistų, keptuvą turi būti uždarytas ir jame neturi būti maisto.
- Tuomet palaukite, kol prietaisas įkais, ir tik po to atidarykite keptuvą ir įdėkite maistą.

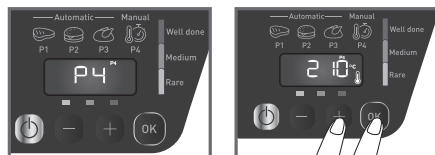
Dėmesio: jei naujas įkaitinimo ciklas pradėdamas iš karto po prieš tai buvusio kepimo, įkaitinimo laikas sutrumpės.

3b – RANKINIS kepimo režimas

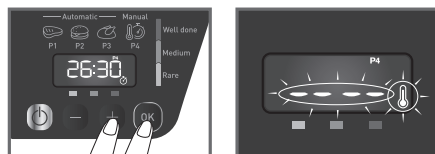
Rankinis kepimas – pasirinkite programą ir prieš kepdami įkaitinkite:

 Jeigu pasirinkote rankinį kepimo režimą, kepimo laiką turite nustatyti rankiniu būdu. Šiame režime temperatūrą kas 10 °C galite pasirinkti diapazone nuo 120 °C iki 270 °C.

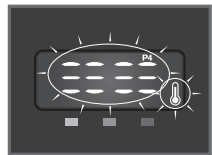
Jei nesate tikri, kokį kepimo režimą pasirinkti maisto produktams, kurie neišvardyti anksčiau pateiktame sąraše, peržiūrėkite kepimo instrukcijas 228 puslapyje.



28



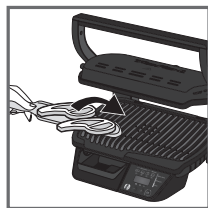
29



30



31



32

28 Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką ir pasirinkite P4 programą. Pasirinkę paspauskite „OK / START“ mygtuką.

Dėmesio: jei pasirinkote netinkamą programą, grįžkite į 8 žingsnį. Spauskite „-“ arba „+“ mygtuką ir pasirinkite kepimo temperatūrą. Patvirtinkite paspausdami „OK / START“.

29 Paspauskite „-“ ir „+“ mygtukus, kad pasirinktumėte laiką. Patvirtinkite paspausdami „OK“ (Gera) / „START“ (Pradėti).

Pastaba. Kaitinimą galite pradėti 0:00. Kepimo laiką galite bet kada keisti mygtukais „-“ ir „+“.

Jeigu keptuve nėra maisto, paleidžiama įkaitinimo funkcija. Įkaitinimo indikatorius (termometras ir juostinė diagrama) mirksi visos įkaitinimo fazės metu.

Įspėjimas: Net jei laikmatis rodo 0:00, prietaisas toliau kaista.

Palaukite 4–7 minutes. Jeigu į keptuvą įdedate maisto, iš karto prasideda kepimas ir pasirinkto laiko atgalinis skaičiavimas.

Kitu atveju, prieš atidarydami keptuvą ir įdedami maistą, turite palaukti, kol termometras ir 3 brūkšneliai nustos mirksėti.

30 Pasibaigus įkaitinimo etapui, pasigirsta melodija, termometras ir 3 brūkšneliai nustoja mirksėti, mirksi laikmatis. Termometras, rodomas kepimo metu, reiškia, kad prietaisas kaista.

31–32 Po įkaitinimo prietaisas paruoštas naudoti. Atidarykite keptuvą ir padėkite maistą ant kepimo plokštelės.

Pastaba: jei prietaisas lieka atidarytas per ilgai, apsaugos sistema automatiškai jį išjungs.

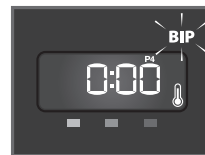
Kepimas



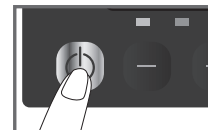
33



34



35



36

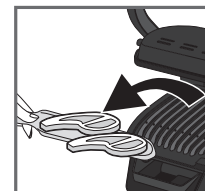
Pastabos



37



38



39



40

33 Uždarykite prietaisą ir pradėkite kepti.

Pastaba: jeigu produkto griežinėlis labai plonas, uždarykite prietaisą ir palaukite, kol ekrane užsidegs „OK“. Po to paspauskite „OK“, kad prietaisas maistą atpažintų, ir pradėkite kepti.

34 Ekrane rodoma nustatyta temperatūra arba likęs kepimo laikas.

35 Net jei laikmatis rodo 0:00, prietaisas toliau kaista.

36 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką.

37 **Pastaba:** Ekrane rodomą temperatūrą ir laiką galite bet kada pakeisti mygtukais „-“ ir „+“.

Nuolat stebėkite kepimo procesą šiek tiek atidarydami keptuvą.

Atkreipkite dėmesį, kad yra normalu, ypač kepant mėsą, kad kepimo rezultatas gali skirtis, atsižvelgiant į maisto tipą, kokybę ir kilmę.

Įspėjimas: net jei laikmatis rodo 0:00, prietaisas toliau kaista.

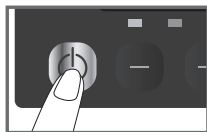
38–39 Iškepkite iki pageidaujamo lygio, atidarykite prietaisą ir išimkite maistą.

40 Išėmę visą maistą prietaisą uždarykite. Valdymo skydelis užsidegs ir persijungs į „programos pasirinkimo“ režimą.

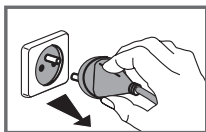
Naują kepimo ciklą rankiniame režime pradėkite nuo 28 žingsnio.

Pastaba: jei jokios programos nepasirinksite, apsaugos sistema prietaisą automatiškai išjungs.

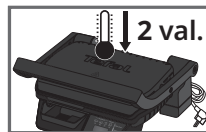
4 Aušinimas



41

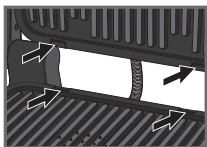


42



43

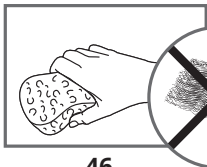
5 Valymas ir techninė priežiūra



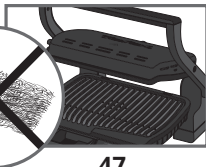
44



45



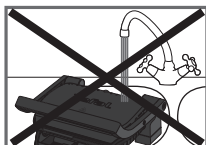
46



47



48



49



50

41 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite jungimo ir išjungimo mygtuką.

42 Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo.

43 Leiskite prietaisui atvėsti bent 2 valandas.

Kad netyčia nenusidegintumėte, prieš valydami leiskite keptuvai gerai atvėsti.

44 Prieš valydami atkabinkite ir išimkite plokštes, kad nesugadintumėte keptimo paviršiaus. Nuvarejimo padėklą ir keptimo plokštes galima plauti indaplovėje.

45 Prietaiso ir jo laido negalima dėti į indaplovę. Išėmus plokštes negalima valyti kaitinimo elementų, matomų ir pasiekiamų dalių. Jei jie labai nešvarūs, palaukite kol prietaisas visiškai atvėsi ir nušluostykite sausu skudurėliu. Jei neplausite keptimo plokštelių indaplovėje, nuplaukite jas po šiltu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio, tada gerai nuskaulaukite, kad nuplautumėte likučius. Kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

46 Nevalykite jokių keptuvo dalių metaliniais šveistukais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalinges valymo kempinėles.

Ištušinkite nuvarvėjimo padėklą ir išplaukite šiltu vandeniu ir trupučiu indų plovimo skysčio, kruopščiai nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

47 Keptuvo dangtį valykite šilta drėgna kempine ir nusausinkite minkšta ir sausa šluoste.

48 Nemerkite keptuvo į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

49 Prieš padėdami visada patikrinkite, ar keptuvas švarus ir sausas.

50 Bet kokias kitas priežiūros procedūras turi atlikti įgalioto techninės priežiūros centro specialistai.

Trikčių šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Ekране atsiranda „Err“ indikatorius ir girdimas garsinis signalas	Prietaisas neįkaitintas. Prietaisas įjungtas arba pradėtas automatinis keptimo ciklas, įdėjus į keptuvą maistą. Automatiškai įjungtas rankinis režimas.	– Spausdami „+“ ir „-“ mygtukus pasirinkite temperatūrą, o po to paspauskite „OK“. Leiskite kepti, bet privalote stebėti keptimą (rankiniu režimu). Temperatūrą galima reguliuoti „+“ ir „-“ mygtukais. – Išjunkite ir iki galo atidarykite prietaisą, išimkite maistą, prietaisą tinkamai uždarykite, pasirinkite keptimo programą ir paspauskite OK. Palaukite, kol prietaisas įkais (kaitinimo indikatorius pradės degti nuolat).
Ekране atsiranda „Err“ indikatorius ir girdimas garsinis signalas	Neužbaigta įkaitinimo fazė. Keptuvas atidarytas ir į jį įdėtas maistas, prietaisui dar neįkaitus.	Leiskite kepti, bet privalote stebėti keptimą, nes prietaisas veikia rankiniame režime. Temperatūrą galite reguliuoti mygtukais. Arba Atidarykite prietaisą, išimkite maistą ir vėl tinkamai prietaisą uždarykite. Palaukite, kol įkais (kaitinimo indikatorius pradės degti nuolat). Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir palaukite kelias minutes. Vėl įjunkite prietaisą į elektros lizdą ir įjunkite.
Nuo Er07 iki Er10	Prietaisas per ilgai buvo atidarytas keptimo metu. Prietaisas per ilgai buvo nenaudojamas po įkaitinimo arba per ilgai veikė šilumos palaikymo funkcija. Prietaiso gedimas.	Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo padalinį.
Ekране vis rodoma įkaitinimo fazė ir maisto laukimo piktograma	Įdėtas storesnis nei 1,5 cm produktas.	Produkto storis neturi viršyti 1,5 cm (3,8 cm). Keptuvą atidarykite iki galo ir vėl uždarykite.
Ekране rodoma „OK“	Keptuvo neatidaryte iki galo, kad įdėtumėte maistą. Prietaisas neaptinka maisto. Produkto griežinėlis per plonas ir „OK“ blykčioja.	Patvirtinkite keptimo pradžią, paspausdami „OK / START“ mygtuką.
Nuo Er01 iki Er06	Prietaiso gedimas. Prietaisas laikomas arba naudojamas kambarėje, kuriame per šalta. Prietaisas perkaista.	Ištraukite prietaiso kištuką iš lizdo ir palaukite kelias minutes. Vėl įjunkite prietaisą į elektros lizdą ir įjunkite. Jei problema išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo padalinį.

Patarimas, ypač keptant mėsą: standartinių programų keptimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo keptimo maisto kilmės, supjaustymo ir kokybės; programos buvo nustatytos ir išbandytos su geros kokybės maisto produktais.

Be to, keptimo metu būtina atkreipti dėmesį į mėsos griežinėlio storį: jis negali viršyti 4 cm.

Kepimo vadovas (automatinės programos)

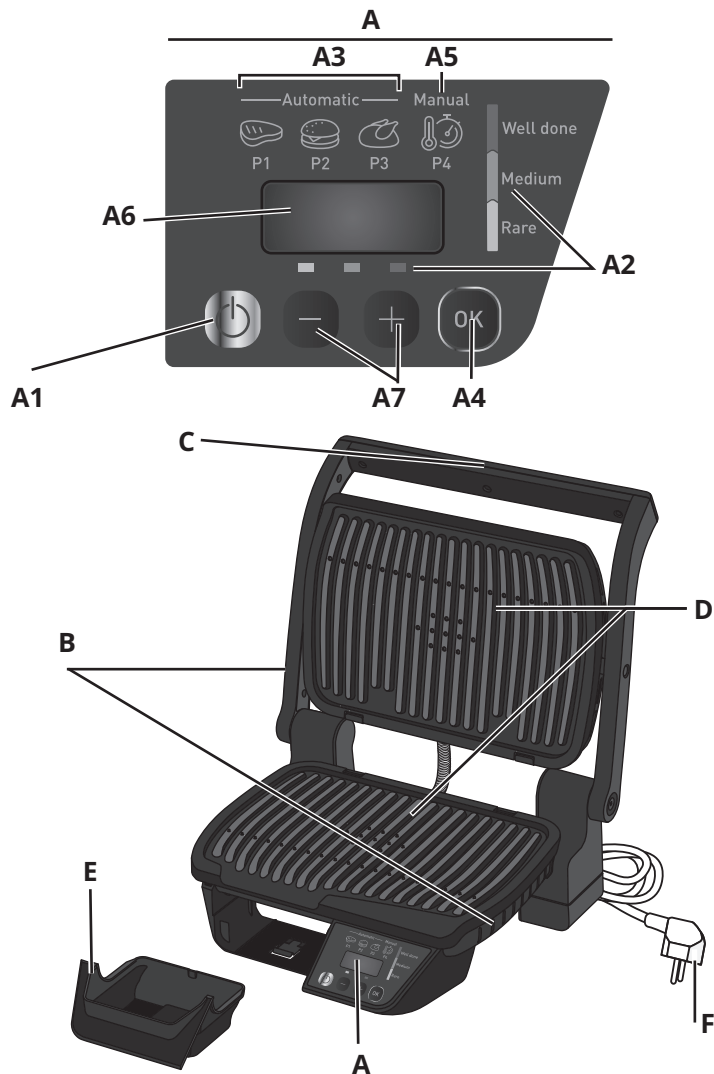
Kepimo programa	Kepimo lygis		
	Pusžalė	Vidutiniškai iškepta	Gerai iškepta
 Raudona mėsa	X	X	X
 Mėsainis	X	X	X
 Paukštiena			X

Kepimo vadovas (įskaitant rankinį režimą)

Maistas		Kepimo programa	Kepimo lygis
Duona	Duonos riekelės, skrudinti sumuštiniai		vidutiniškai iškepta
	Mėsainis: (kai mėsa apkepta)		vidutiniškai iškepta
Mėsa ir paukštiena	Marinuota vištienos krūtinėlė		gerai iškepta
	Antienos krūtinėlė		pusžalis
Rankinis režimas	Keptos daržovės ir vaisiai (reikia supjaustyti vienodo dydžio ir storio gabalėliais)	Manual  P4	temperatūrą kas 10 °C galite pasirinkti diapazone nuo 120 °C iki 270 °C

Rankinis režimas keptuvo padėtyje

	nuo 180 °C iki 195 °C	nuo 220 °C iki 235 °C	nuo 255 °C iki 275 °C
BULVĖS	x		
CUKINIJA / MOLIŪGAS			x
BAKLAŽANAS		x	
POMIDORAI			x
ŠPARAGAI			x
GRYBAI			x
SVOGŪNAI		x	
BROKOLIAI	x		
NEDIDELĖS MORKOS	x		
PANKOLIS		x	
SALDŽIOSIOS BULVĖS	x		
OBULIAI (GRIEŽINĖLIAI)		x	
ANANASAS		x	
PERSIKAS		x	



Pirms pirmās izmantošanas reizes, lūdzu, uzmanīgi izlasiet brošūru “Ekspluatācijas un drošības noteikumi”.

Apraksts

A Vadības panelis

A1 Ieslēgšanas / izslēgšanas poga

A2 Automātiskajām programmām: gatavošanas līmeņa pielāgošana

A3 3 Automātiskās gatavošanas programmas

A4 LABI / SĀKT

A5 Manuālais režīms: T° un laika noregulēšana

A6 Monitors ekrāns

A7 - un + pogas

B Korpusa

C Rokturis

D Gatavošanas plāksnes

E Paplāte pilošo tauku savākšanai

F Strāvas vads

Automātisko gatavošanas programmu pamācība



SARKANĀ GAĻA

Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot sarkano gaļu.

Dzeltena: Jēls



BURGERS

Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot burgerus.

Oranža: Vidēji caurcepts



VISTA

Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot mājputnu gaļu.

Sarkana: Labi caurcepts

Manuālo gatavošanas programmu pamācība

Manual

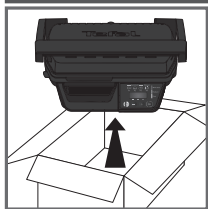


Manuālais režīms:

Tradicionālais grils ar manuālo darbību un dažādiem temperatūras iestatījumiem (no 120°C līdz 270°C) un laiku.

IERĪCES SAGATAVOŠANA

1 Uzstādīšana



1



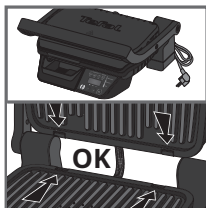
2

1. Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlimes no ierīces iekšpusē un ārpusē, un izņemiet piederumus.

2. Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet grila plāksnes siltā ūdenī, nedaudz pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.



3



4

3 - 4. Nolieciet izņemamo piju savākšanas paplāti ierīces priekšpusē un stumiet uz iekšu, līdz atskan „klikšķis”.

- Ielieciet un pastumiet augšējās un apakšējās plāksnes, līdz atskan „klikšķis”.

2 Sagatavošana



5



6

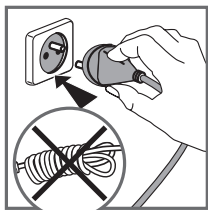
5. Lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus, noslaukiet plāksnes ar papīra dvieli, kas iemērķts cepamajā eļļā, kas uzlabo pārklājuma piedegumdrošās īpašības.

Pirms uzsildīšanas cikla sākuma apakšējai un augšējai grila plāksnei jābūt pareizi ievietotai grīdā.

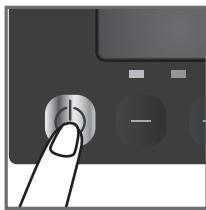
6. Notīriet lieko eļļas daudzumu ar tīru virtuves papīra dvieli.

7. Iespraudiet ierīces strāvas vadu kontaktligzdā. (Strāvas vadam jābūt pilnībā iztītam).

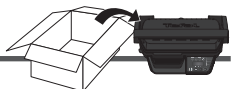
8. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.



7



8



3a — AUTOMĀTISKĀ gatavošana ar 3 automātiskajām programmām

Automātiskā gatavošana — pirms ēdiena gatavošanas izvēlieties programmu un uzsildiet ierīci:

9



9 Starp plāksnēm nedrīkst atrasties pārtikas produkti.

3 automātiskās gatavošanas programmas:



Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot sarkano gaļu.



Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot burgerus.



Izvēlieties šo gatavošanas programmu, ja vēlaties pagatavot mājputnu gaļu.

Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, apskatiet „Produktu gatavošanas programmu tabulu” 240. lpp.



10



11

10 Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

11 Spiediet pogas „-” un „+”, līdz atrodāt vēlamo programmu (P1, P2, P3). **Grīdā nedrīkst atrasties pārtikas produkti.**

12 Kad izvēlēta nepieciešamā programma, nospiediet pogu „LABI / SĀKT”.

Nemiet vērā! Ja esat izvēlējis nepareizu programmu, atgriezieties pie **8. punkta**.

13 Atlasītā programma tiek rādīta ekrāna augšdaļā.

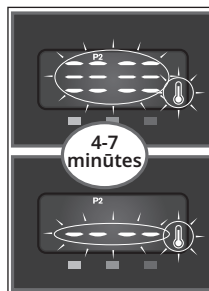
Tiek sāka ierīces uzkarsēšana. Par uzkarsēšanas darbību ekrānā norāda mirgojošs termometrs un 3 līnijas, kas pārvietojas augšup un lejup.

Pirms atvērt grilu un ievietojat tajā pārtikas produktus, uzgaidiet, kamēr beidzas ierīces uzkarsēšana. Gaidiet 4-7 minūtes.

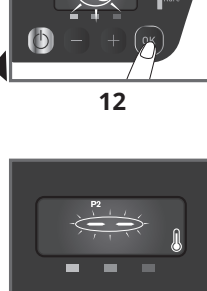
14 Kad ir pabeigta uzkarsēšana, tiek atskanots signāls, un ekrānā tiek rādīts termometrs un 3 līnijas, kas vairs nemirgo. Termometrs ir izgaismots visā gatavošanas procesā, norādot, ka ierīce tiek sildīta un ir karsta.

Piezīmes. Ja uzsildīšanas cikla beigās ierīce nav atvērta, drošības sistēma to izslēdz.

Piktogrammās ir parādīts piemērs ar programmu P2

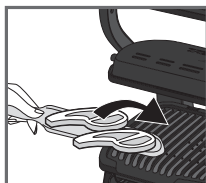


13



14

Gatavošana



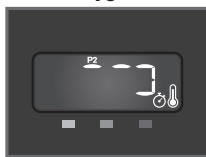
15



16



17



18



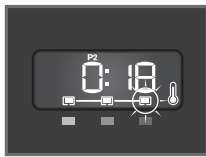
19



20



21



22



23

15-16 Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes. Lai sāktu gatavošanas ciklu, grila vāks ir jāaizver.

17 **Piezīme!** Plāni sagrieztu pārtikas produktu gadījumā, aiztaisiet ierīci vāku, mirgo poga „OK” (Labi). Nospiediet pogu „OK”, lai ierīce varētu atpazīt gatavojamos pārtikas produktus un uzsāktu gatavošanas programmu.

Piezīme! Ja ierīces vāks netiks aizvērts ilgāku laiku, drošības sistēma ierīci automātiski izslēgs.

18 Ierīce automātiski noregulē gatavošanas ciklu (laiku un temperatūru) atbilstoši pārtikas produktu biežumam un daudzumam.

19 Displejā ir redzams gatavošanas laiks, kas nepieciešams, līdz tiek sasniegts vēlams gatavības līmenis. Mirgo indikators „Rare” (Pusjēls), kas norāda, ka pārtikas produkti ir daļēji gatavi.

Piezīme. Lai skatītu ar katru gatavības pakāpi saistīto laiku, izmantojiet pogu - un +. Lūdzam ņemt vērā, ka (un jo īpaši attiecībā uz galu) tā ir normāla parādība, ka gatavošanas rezultāts var atšķirties atkarībā no pārtikas produktu veida, kvalitātes un izcelsmes.

20 Sasniedzot katru gatavības pakāpi, atskan skaņas signāls, un indikators sāk degt vienmērīgi, kad tiek sasniegta gatavības pakāpe (lai rezultāts būtu labāks, gatavošanas procesā neatveriet ierīci un nepārvietojiet produktu).

Skaņas signāls (vairāki gari pikstieni) un laika skaitīšanas rādījums 0:00 norāda, ka ir sasniegta gatavošanas procesa sākumā izvēlēta gatavības pakāpe.

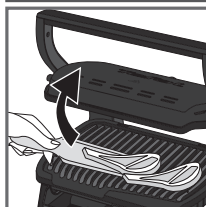
21 Ja produkts tiek atstāts grīlā, laiks tiek palīnēts, kamēr tiek sasniegta caurcepta produkta gatavības pakāpe. Gatavošanas gaismas indikators mirgo, kamēr tiek sasniegta gatavības pakāpe, un ekrāna kreisajā pusē tiek rādīts uzraksts “Remove the food” (Izņemiet produktu).

Kad ir sasniegta vajadzīgā gatavības pakāpe, atveriet ierīci un izņemiet produktu. Caurcepta produkta gatavošanas līmeņa indikators deg vienmērīgi, un, kad ir sasniegta šī gatavības pakāpe, atskan skaņas signāls.

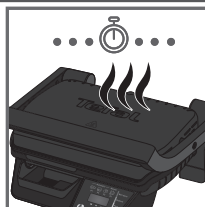
22-23 Aizveriet grilu. Vadības panelī būs redzama „Programmas izvēle” un mirgos P1. Lai gatavotu nākamās pārtikas produktus automātiskajā režīmā, sāciet ar 9. punktu.

Piezīme. Ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

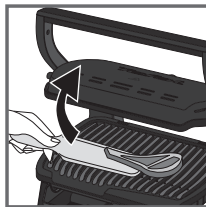
Piezīmes



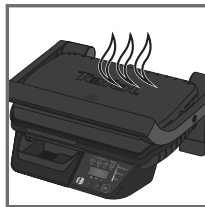
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Ja vēlaties pagatavot pārtikas produktus atbilstoši dažādam garšas gaumēm, atveriet grilu un izņemiet no tā produktus, tiklīdz sasniegts vēlams gatavības līmenis, pēc tam atkal aiztaisiet grilu un turpiniet grīlēt pārējos pārtikas produktus. Programma turpinās gatavošanas ciklu tik ilgi, kamēr tā nesasnēgs attiecīgo gatavības līmeni.

27 Siltuma uzturēšanas funkcija

Kad ir sasniegts līmenis „pilnībā gatavs”, ierīce automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā. Ja pārtikas produkti tiek atstāti uz grila, gatavošana turpināsies tik ilgi, līdz nebūs atdzisušas grila plāksnes.

Piezīme. Drošības sistēma pēc noteikta laika automātiski izslēgs ierīci.

Otrā ēdiena gatavošana

Nākamo pārtikas produktu gatavošana

Ja vēlaties pagatavot vairāk pārtikas produktu, uzsildiet ierīci vēlreiz (sākot ar 9. punktu automātiskajā režīmā, vai arī 25. punktu), pat ja vēlaties gatavot tādus pašus pārtikas produktus.

Kā pagatavot nākamās pārtikas produktus

Pēc tam, kad ir pagatavoti pirmie pārtikas produkti:

1. Pārbaudiet, vai ierīce ir aiztaisīta un tajā neatrodas pārtikas produkti.
2. Izvēlieties atbilstošu gatavošanas režīmu/programmu (tas ir nepieciešams arī tad, ja izvēlēsities tādu pašu gatavošanas režīmu kā iepriekšējiem pārtikas produktiem).
3. Nospiediet pogu „OK”. (Labi), lai sāktu uzsildīšanas ciklu. Uzsildīšanas indikators (termometrs + joslu diagramma) mirgos visu uzsildīšanas cikla laiku. Pirms grila atvēršanas un pārtikas ievietošanas jums būs jāgaida, līdz termometrs un 3 līnijas pārstās mirgot un tiks parādīts gatavošanas indikators. Pagaidiet dažas minūtes. Šis solis ir obligāts, pat ja ierīce šķiet karsta.
4. Kad uzsildīšanas cikls būs beidzies, atskanēs skaņas signāls, termometrs un 3 līnijas pārstās mirgot un tiks parādīts gatavošanas indikators. Visu gatavošanās cikla laiku būs redzams termometrs, kas norādis, ka ierīce uzkarst.
5. Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce būs gatava lietošanai. Atveriet grilu un ielieciet pārtikas produktus.

Svarīgi!

- Lūdz, ņemiet vērā, ka jebkurai nākamo pārtikas produktu gatavošanai ir jāpalaiz uzsildīšanas cikls.
- Lai efektīvi uzsildītu ierīci, grila vākam vienmēr jābūt aizvērtam un tajā nedrīkst būt pārtikas produkti.
- Pēc tam pagaidiet, kamēr beidzas uzsildīšanas cikls, un tikai tad atveriet grilu un ielieciet tajā pārtikas produktus.

Nemiet vērā! Ja nākamais uzsildīšanas cikls tiek aktivizēts uzreiz pēc iepriekšējā gatavošanas cikla beigām, uzsildīšanas cikls būs īsāks.

3b — MANUĀLĀ gatavošana manuālajā režīmā

Manuālā gatavošana — pirms ēdiena gatavošanas izvēlieties temperatūru un uzsildiet ierīci:



Ja izvēlieties manuālo režīmu, gatavošana būs jāveic manuāli. Manuālajā režīmā temperatūru var regulēt ik pa 10 °C — no 120 °C līdz 270 °C.

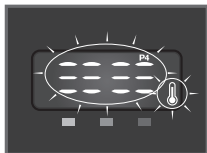
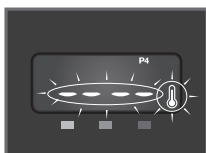
Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot citu pārtikas produktu gatavošanai, kuri nav iepriekš norādīti, apskatiet „Produktu gatavošanas programmu tabulu” 240. lpp.



28



29



30



Gatavošana



31



32

28 Nospiediet pogas „-” un „+”, lai izvēlētos programmu P4. Ja P4 programma ir izvēlēta, nospiediet pogu „LABI / SĀKT”.

Nemiet vērā! Ja esat izvēlējis nepareizu programmu, atgriezieties pie 8. punkta.

Nospiediet pogas „-” un „+”, lai izvēlētos gatavošanas temperatūru. Apstipriniet, nospiežot „LABI / SĀKT”.

29 Lai atlasītu laiku, spiediet pogu - vai +. Apstipriniet, nospiežot pogu OK/START (Labi/sākt).

Piezīme. Karsēšanu var sākt tad, kad laiks ir 0:00. Gatavošanas laiku var mainīt jebkurā brīdī, izmantojot pogu - vai +.

Ja grīlā nav ievietots produkts, tiek sākta uzkaršēšana. Uzkaršēšanas posmā mirgo uzkaršēšanas indikators (termometrs un skala).

Bridinājums. Ierīce turpina karsēšanu pat tad, kad taimeris rāda 0:00.

Gaidiet 4-7 minūtes. Ja grīlā ir ievietots produkts, uzreiz sākas gatavošana, kā arī darboties sāk laika skaitītājs.

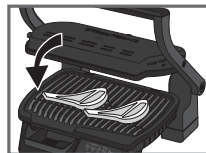
Ja produkts nav ievietots, ir jāpagaida, kamēr beidz mirgot termometrs un 3 līnijas. Tad var atvērt grilu un ievietot produktu.

30 Kad uzkaršēšana ir pabeigta, atskan melodija, termometrs un 3 līnijas pārtrauc mirgot, laika rādītājs sāk mirgot. Gatavošanas laikā termometrs paliek ieslēgts, lai norādītu, ka ierīce tiek uzkaršēta.

31-32 Uzsildīšanas ciklam beidzoties, ierīce būs gatava lietošanai. Atveriet grilu un novietojiet pārtikas produktus uz grila plāksnes.

Piezīme! Ja ierīces vāks netiks aizvērts ilgāku laiku, drošības sistēma ierīci automātiski izslēgs.

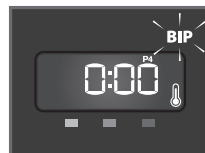
Gatavošana



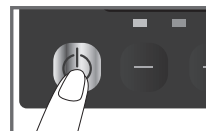
33



34



35



36

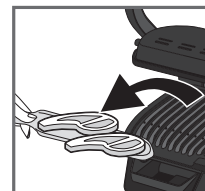
Piezīmes.



37



38



39



40

33 Lai sāktu gatavošanas ciklu, grila vākam ir jābūt aizvērtam.

Piezīme! Plāni sagrieztu pārtikas produktu gadījumā aizveriet ierīci vāku un uzgaidiet, kamēr displejā parādās „OK” (Labi). Pēc tam nospiediet „OK” (Labi), lai ierīce atpazītu pārtiku un sāktu gatavošanas ciklu.

34 Displejā pārmaiņus ar laika skaitītāju parādīsies iestatījuma temperatūra.

35 Pat tad, ja taimeris rāda 0:00, ierīce turpina karsēšanu.

36 Izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

37 **Piezīme.** Izmantojot pogu - un +, temperatūru un laiku var mainīt jebkurā laikā, kad attiecīgā vērtība tiek rādīta ekrānā.

Regulāri pārbaudiet, kā noris gatavošanas process, nedaudz pavertot grilu.

Nemiet vērā, ka ir normāli, ja gatavības pakāpe (jo īpaši gaļai) atšķiras atkarībā no produkta veida, kvalitātes un izcelsmes.

Bridinājums. Pat tad, ja taimeris rāda 0:00, ierīce turpina karsēšanu.

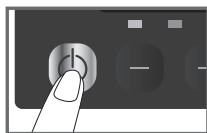
38-39 Kad ir sasniegts nepieciešamais gatavības līmenis, atveriet ierīci un izņemiet laukā pārtiku.

40 Aizveriet ierīci, uz plāksnes neuzliekot pārtikas produktus. Iedegsies vadības panelis un automātiski tiks iestatīts „Izvēles programmas” režīms.

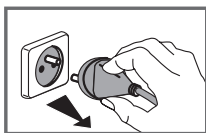
Nākamo pārtikas produktu gatavošanai automātiskajā režīmā sāciet ar 28. punktu.

Piezīme! Ja netiks izvēlēta neviena programma, drošības sistēma automātiski izslēgs ierīci.

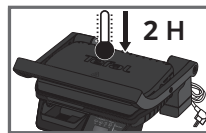
4 Atdzesēšana



41

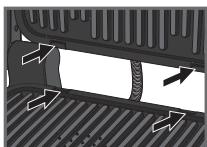


42



43

5 Tīrīšana un apkope



44



45



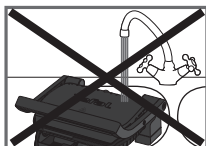
46



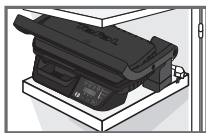
47



48



49



50

41 Izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

42 Izraujiet grila strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.

43 Pagaidiet 2 stundas, kamēr ierīce būs pilnībā atdzisusi.

Lai izvairītos no nejausās apdedzināšanās, grilam ir kārtīgi jāatdziest pirms tiek veikta tīrīšana.

44 Pirms tīrīšanas izņemiet laukā plāksnes, lai netiktu sabojāta plāksņu virsma. Paplāti pilošo tauku savākšanai un grila plāksnes drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

45 Ierīci un tās strāvas vadu nav atļauts mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Sildelementus, redzamās un viegli aizsniedzamās daļas nav atļauts tīrīt pēc grila plāksņu izņemšanas. Ja tās kļuvušas ļoti netīras, pagaidiet, kamēr ierīce pilnībā atdziest un notīriet tās ar sausu lupatīņu. Ja nevēlaties grila plāksnes mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, nomazgājiet tās silta ūdenī, kurā pievienots neliels daudzums trauku mazgāšanas līdzekļa un pēc tam rūpīgi noskalojiet, lai uz tām nepalīktu mazgāšanas līdzekļa atlikumi. Rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieļi.

46 Grila un tā daļu tīrīšanai neizmantojiet metāliskos sūkļus trauku mazgāšanai, kā arī abrazīvus sūkļus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, lietojot tikai neilona vai nemetāliskus sūkļus.

Iztukšojiet paplāti pilošo tauku savākšanai un nomazgājiet to silta ūdenī, kuram pievienots neliels daudzums trauku mazgāšanas līdzekļa, un pēc tam rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieļi.

47 Lai notīrītu grila pārsegu, noslaukiet to ar siltu, mitru sūkli un nosusiniet ar mikstu, sausu drāniņu.

48 Nemērciet grila korpusu ūdenī vai jebkāda citā šķidrumā.

49 Vienmēr parūpējieties, lai grils būtu tīrs un sauss, pirms novietojat to glabāšanai.

50 Jebkurus citus apkopes darbus veic pilnvarots servisa pārstāvis.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ekrānā tiek parādīts vizuālais displejs ar Err + BIP BIP	Ierīce nav uzslusī. Ierīce tika ieslēgta vai palaists automātiskais gatavošanas cikls un uz plāksnēm atradās pārtikas produkti. Tiek automātiski aktivizēts manuālais režīms.	— Izvēlieties temperatūras iestatījumu, nospiežot pogas „+” un „-”, un pēc tam nospiediet pogu „OK” (Labi). — Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr jums tas visu laiku būs jāuzrauga (manuālais režīms). — Temperatūru var noregulēt ar pogām „+” un „-”. — Atveriet ierīci pilnībā, izņemiet pārtiku, pareizi aizveriet ierīci, izvēlieties gatavošanas programmu un nospiediet „OK”. Uzgaaidiet, līdz beidzas uzslidīšanas cikls (deg uzslidīšanas indikators).
Ekrānā tiek parādīts vizuālais displejs ar Err + BIP BIP	Uzslidīšanas laiks nav pilnībā beidzies. Pirms uzslidīšanas cikla beigām tika atvērts grila vāks, un uz plāksnes bija novietoti pārtikas produkti.	Jūs varat palaist gatavošanas ciklu, tomēr jums tas visu laiku būs jāuzrauga, jo darbosies manuālais režīms. Temperatūru var noregulēt ar pogu „+” un „-”. — Atveriet ierīci, izņemiet pārtiku, aizveriet ierīci pareizi vāku un pagaidiet, līdz beidzas uzslidīšanas cikls (pastāvīgi deg uzslidīšanas indikators gaismā). — Atvienojiet ierīci un pagaidiet dažas minūtes. Iespraudiet ierīces vadu vēlējam uzslidīšanas ierīci.
Er07 ā Er10	Ierīce gatavošanas laikā ir bijusi atvērta pārāk ilgu laiku. Ierīce ir atradusies gaidstāves režīmā pārāk ilgu laiku pēc uzslidīšanas cikla vai siltuma uzturēšanas funkcijas beigām. Ierīce ir bojāta.	Atvienojiet izstrādājumu un sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Displejā redzams uzslidīšanas cikls ar piktogrammu „pievienot sastāvdaļas”.	Pārtikas gabali ir bieži par 1,5 collām.	Pārtikas produkti nedrīkst būt bieži par 1,5 collām. Atveriet grilu pilnībā, pēc tam aizveriet to.
Displejā tiek parādīts „OK” (Labi).	Grils nav pilnībā atvērts, lai ievietotu pārtiku. Neuztver pārtikas produktus. Pārāk bieži pārtikas produktu gabali, mirgo poga „OK”.	Apstipriniet gatavošanas cikla uzsākšanu, nospiežot pogu „LABI” / „SAKT”.
Er01 to Er06	Ierīce ir bojāta: Ierīce tika uzglabāta vai lietota pārāk aukstā telpā. Ierīce ir pārkarusi.	Atvienojiet ierīci un pagaidiet dažas minūtes. Iespraudiet ierīces vadu vēlējam uzslidīšanas ierīci. Iespraudiet ierīces vadu vēlējam uzslidīšanas ierīci.

Ieteikums, īpaši attiecībā uz gaļas gatavošanu: gatavošanas rezultāti, izmantojot iepriekš iestatītās programmas, var atšķirties atkarībā no gatavojamās pārtikas produktu izcelsmes, veida, kādā tie ir sagriezti, un kvalitātes; programmas ir iestatītas un pārbaudītas, gatavojot labas kvalitātes pārtikas produktus. Gatavošanas laikā jāņem vērā arī gaļas biezums; negatavojiet pārtikas produktus, kas bieži par 4 cm.

Gatavošanas norādes (automātiskā režīma programmās)

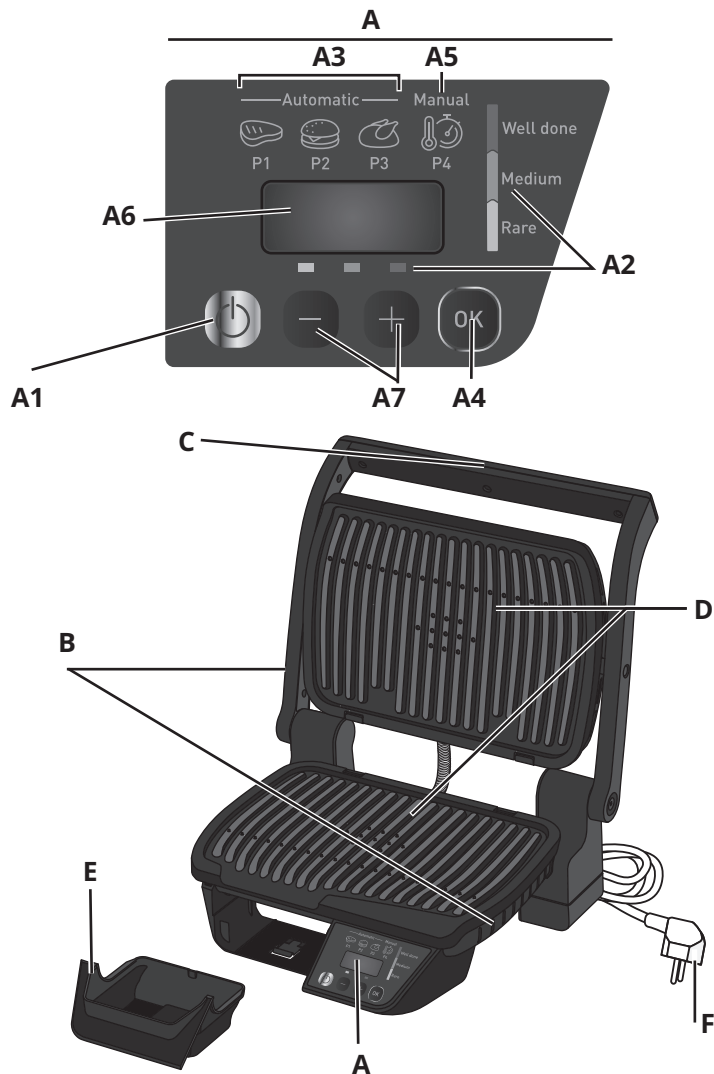
Gatavošanai paredzētā programma	Gatavības līmenis		
	„Pusjēls”	„Gandrīz gatavs”	„Pilnībā gatavs”
 Sarkanā gaļa	X	X	X
 Burgers	X	X	X
 Mājputnu gaļa			X

Gatavošanas norādes (ieskaitot manuālo režīmu)

Pārtikas produkts		Gatavošanas programma	Gatavības līmenis
Maize Gaļa un mājputnu gaļa	Maizes šķēles, grauzdētas maizītes		„vidēji apcepts”
	Burgers: (pēc iepriekšējas gaļas pagatavošanas)		„vidēji apcepts”
	Marinēta vistas krūtiņa		„Pilnībā” gatavs
	Pīles krūtiņa		„Pusjēls”
Manuālais režīms	Grilēti dārzeņi un augļi (jābūt vienādi sagrieztiem, vienā biezumā)	 Manual P4	temperatūru var regulēt ik pa 10 °C — no 120 °C līdz 270 °C.

Grila manuālais režīms

	no 180 °C līdz 195 °C	no 220 °C līdz 235 °C	no 255 °C līdz 275 °C
KARTUPEĻI	x		
CUKĪNI/KIRBJI			x
BAKLAŽĀNI		x	
TOMĀTI			x
SPARĢEĻI			x
SĒNES			x
SĪPOLI		x	
BROKOĻI	x		
MAZIE BURKĀNI	x		
FENHELIS		x	
SALDIE KARTUPEĻI	x		
ĀBOLU ŠĶĒLES		x	
ANANASI		x	
PERSIKI		x	



Enne esimest kasutuskorda lugege tähelepanelikult ohutus- ja kasutusjuhendit.

Kirjeldus

- A** Juhtpaneel
- A1** Toitenupp
- A2** Automaatsete programmide jaoks : küpsusastme reguleerimine
- A3** 3 automaatset küpsetusprogrammi
- A4** OK/START
- A5** Käsirežiim : T° ja aja reguleerimine
- A6** Ekraan
- A7** - ja + nupud
- B** Korpus
- C** Käepide
- D** Küpsetusplaadid
- E** Rasvakogumisnõu
- F** Toitejuhe

Automaatsete küpsetusprogrammide juhend



PUNANE LIHA

Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada punast liha.

Kollane: Vähe küpsetatud



BURGER

Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada burgereid.

Oranž: Poolküps



KANA

Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada linnuliha.

Punane: Lähiküpsetatud

Käsirežiimi küpsetusprogrammide juhend

Manual

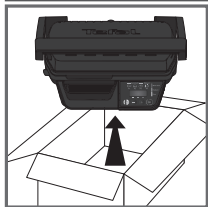


P4

Käsirežiim:
Traditsiooniline grillimine käsitsi erinevate temperatuuriseadete (120°C kuni 270°C) ja taimeriga.

SEADME ETTEVALMISTAMINE

1 Seaded



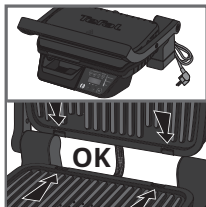
1



2



3



4

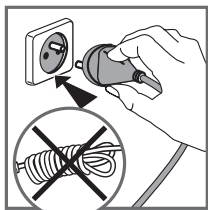
2 Ettevalmistus



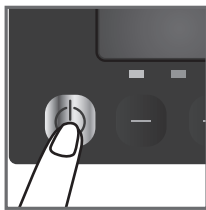
5



6



7



8

1 Eemaldage seadme ümbert ja seest kogu pakkematerjal, kleepsud ja tarvikud.

2 Enne esmakasutust puhastage plaadid põhjalikult sooja vee ja väheste nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage korralikult.

3-4 Seadke eemaldatav rasvakogumiskoormus seadme ette ja lukake see täielikult sisse kuni kostub klõpsatus

- Paigaldage ülemine ja alumine plaat nii, et kostub klõpsatus.

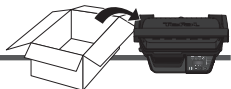
5 Parima tulemuse saavutamiseks võite küpsetusplaat pühkida vähesesse toiduõlisse kastetud paberkäterätiga, mis soodustab toiduainete kättesaamist külgevõtmalt pinnalt.

Enne eelkuumutusetapi algust veenduge, et seadme ülemine ja alumine küpsetusplaat on õiges asendis.

6 Eemaldage liigne õli puhta paberkäterätikuga.

7 Ühendage seade pistikupesasse. (Jälgige, et toitejuhe oleks täielikult lahti keritud.)

8 Vajutage toitenuppu.



3a - AUTOMAATNE küpsetamine 3 automaatse programmiga

Automaatne küpsetamine - valige programm ja eelkuumutage enne küpsetamist:

9



9 Veenduge, et plaatide vahel ei ole toitu.

3 automaatset küpsetusprogrammi:



Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada punast liha.



Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada burgereid.



Valige see küpsetusprogramm, kui soovite küpsetada linnuliha.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 252.

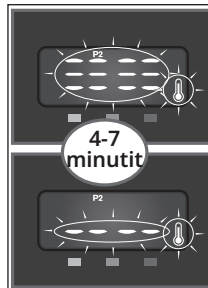


10



11

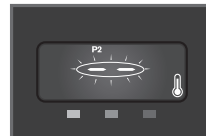
Piktogrammidel on kasutatud näidet P2



13



12



14

10 Vajutage toitenuppu.

11 Valige soovitud programm (P1, P2, P3) „-“ ja „+“ nuppude abil. **Veenduge, et grilli sees ei ole toitu.**

12 Kui olete valinud soovitud programmi, vajutage nuppu « OK / START ».

NB: kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

13 Valitud programm jääb ekraani ülaossa kuvatuks.

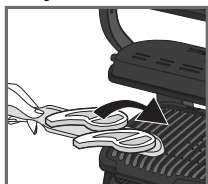
Seade hakkab eelsoojenema. Eelsoojenduse etappi tähistavad ekraanil vilkuv termomeeter ja 3 üles-allu liikuvat kriipsu.

Oodake eelsoojenduse lõpuni ja avage alles siis grill ning pange toit sisse. Oodake 4-7 minutit.

14 Kui eelsoojendus on lõppenud, kostub meloodia ning termomeeter ja 3 kriipsu lõpetavad vilkumise. Termomeetri tuli jääb kogu küpsetusprotsessi ajaks põlema näitamaks, et seade soojeneb ja on kuum.

Märkused: Kui seade jääb eelkuumutuse lõppedes suletuks, lülitab ohutussüsteem seadme välja.

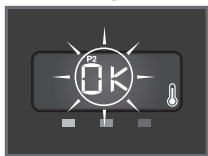
Küpsetamine



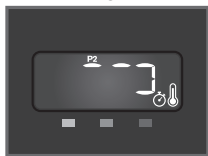
15



16



17



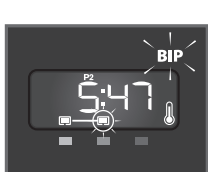
18



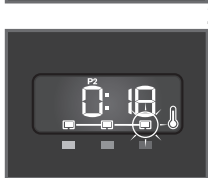
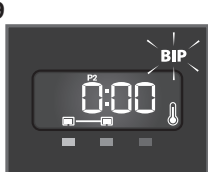
19



20



21



22



23

15-16 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile. Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade.

17 **Märkus:** õhukeseks lõigatud toidu puhul hakkab pärast seadme sulgemist nupp «OK» vilkuma. Vajutage nuppu «OK», et valida toidu küpsetamiseks ja käivitada küpsetusprogramm.

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

18 Seade reguleerib automaatselt küpsetustsükli (aega ja temperatuuri), arvestades toidu paksust ja kogust.

19 Ekraanil kuvatakse soovitud küpsusastme saavutamiseni jäänud küpsetusaega. Küpsusastme „toores“ küpsetusprotsessi näitab vilkuv märgutuli „Toores“.

Märkus: Iga küpsetusastmega seotud aja vaatamiseks liikuge nuppudega „+“ ja „-“. Palun arvestage eriti liha puhul, et küpsetustulemuse varieerumine olenevalt toidu liigist, kvaliteedist ja päritolust on normaalne.

20 Iga küpsetusastme saavutamisel kostub piiksuv helisignaal ja süttib märgutuli (parimate tulemuste saavutamiseks ärge avage seadet ega liigutage toitu küpsetamise ajal).

Helisignaal koos mitme pika piiksuva helisignaali ja ajanäiduga 0:00 tähendab, et küpsetamise alguses valitud küpsusaste on saavutatud.

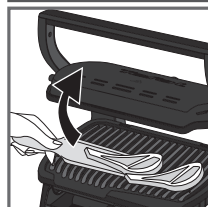
21 Kui toit grillile jääb, pikeneb küpsetusaeg kuni läbiküpsenud küpsetusastme saavutamiseni. Küpsetamise märgutuli vilgub kuni selle küpsusastme saavutamiseni ja märgutuli „Eemalda toit“ kuvatakse ekraani vasakus osas.

Avage seade ja võtke toit välja, kui olete saavutanud soovitud küpsetusastme. Läbiküpsutatud küpsetusastme märgutuli süttib ja jääb põlema ning kostub helisignaal, kui see küpsetusaste on saavutatud.

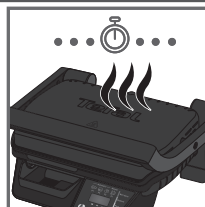
22-23 Sulgege grill. Juhtpaneelile kuvatakse programmivalik, seejuures programm P1 vilgub. Automaatses režiimis uue küpsetustsükli alustamiseks naaskes etappi 9.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.

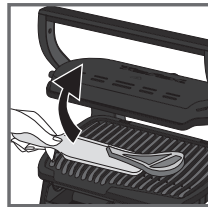
Märkused



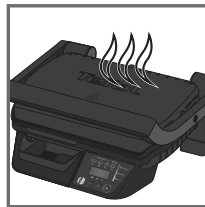
24



25



26



27

Järgmine küpsetamine

Järgmise toidu küpsetamine

Kui soovite järgmist kogust toitu küpsetada, eelkuumutage seadet uuesti (alustage punktist 9 automaatses režiimis või punktist 25), isegi kui soovite küpsetada sama tüüpi toitu.

Teise seadmetäie toidu valmistamine

Pärast esimese seadmetäie valmistamist:

1. Veenduge, et seade on suletud ja selle sees ei ole toitu.
2. Valige sobiv küpsetusrežiim-/programm (see etapp tuleb läbida ka siis, kui otsustate kasutada sama küpsetusrežiimi, mis eelmise seadmetäie toidu korral).
3. Eelkuumutuse käivitamiseks vajutage nuppu „OK“. Eelkuumutuse märgutuli vilgub kogu eelkuumutuse protsessi jooksul. Enne grilli avamist ja toidu lisamist oodake kuni termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise ning kuvatakse toidu lisamise märgutuli. Oodake mõni minut. See samm on kohustuslik, isegi kui teile tundub, et seade on juba kuum.
4. Eelkuumutuse lõppedes kostub helisignaal, termomeeter ja 3 joont lõpetavad vilkumise ning kuvatakse toidu märgutuli. Termomeetri märgutuli põleb kogu küpsetusprotsessi ajal, viitamaks sellele, et seade kuumeneb.
5. Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit seadmesse.

Tähtis:

- Pidage meeles, et eelkuumutuse etapp on kohustuslik iga uue toidukoguse puhul.
- Pidage meeles, et eelkuumutuse efektiivseks funktsioneerimiseks peab grill olema suletud ja selle sees ei tohi toitu olla.
- Seejärel oodake enne grilli avamist ja toidu seadmesse panemist, kuni eelkuumutus on lõppenud.

N.B!: kui uus eelkuumutustsükkel käivitatakse kohe pärast eelmist tsükli, on eelkuumutusaeg lühem.



24 - 25 - 26 Kui soovite küpsetada toitu eri eelistustega sööjatele, avage grill ja võtke toit ära, kui see on saavutanud soovitud küpsusastme, seejärel sulgege grill ja jätkake ülejäänud toidu küpsetamist. Programm jätkab küpsetustsükli, kuni saavutatakse aste „läbiküpsenud“.

27 Soojashoiufunktsioon

Kohe pärast astme „küps“ saavutamist lülitub seade automaatselt soojashoidmise funktsioonile. Kui toit jäetakse grillile, jätkub küpsemine plaatide jahtumise ajal.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme teatava aja möödudes automaatselt välja.

3b - KÄSITSI küpsetamine käsirežiimis

Käsirežiimis küpsetamine - valige temperatuur ja eelkuumutage enne küpsetamist:

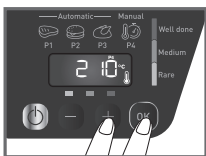


Kui valisite käsirežiimi, saate küpsetusaega käsitsi seadistada. Käsirežiimis saab temperatuuri reguleerida 10 °C kaupa vahemikus 120 °C kuni 270 °C.

Kui te ei ole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada nende toiduainete jaoks, mida eespool esitatud loetelus ei leidu, lugege „Küpsetustabelit programmiväliste toitude jaoks“ leheküljel 252.



28



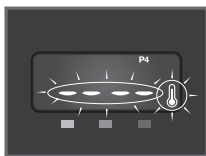
28 Programmi P4 valimiseks vajutage nuppe „-“ ja „+“. Kui jõuate programmi P4, vajutage nuppu „OK / START“.

NB: Kui olete valinud vale programmi, naaske etappi 8.

Küpsetustemperatuuri valimiseks vajutage nuppe „-“ ja „+“. Kinnitage valik, vajutades nuppu „OK / START“.



29



29 Vajutage nuppu „-“ ja „+“, et valida ajastust. Kinnitamiseks vajutage „OK / START“.

Märkus: Soojendamist saab alustada, kui aeg on 0:00. Küpsetusaega saab alati muuta, kasutades nuppu „-“ ja „+“.

Kui grillil ei ole toitu, algab eelkuumutus. Eelkuumutuse märgutuli (termomeeter + tulpdiagramm) vilgub kogu eelkuumutuse vältel.

Hoiatus: isegi kui taimeri näit on 0:00, jätkub seadme eelkuumutus

Oodake 4-7 minutit. Kui te olete toidu grilli pannud, hakkab küpsetamine ja valitud aja pöördloendus kohe.

Vastase juhul peate enne grilli avamist ja toidu lisamist ootama, kuni termomeeter ja 3 kriipsu lõpetavad vilkumise.

30 Kui eelsoojendus on lõppenud, kostub meloodia ning termomeeter ja 3 kriipsu lõpetavad vilkumise, kellaeg vilgub. Termomeeter jääb küpsetusajaks ekraanile, et tähistada seadme soojenemist.

31 - 32 Pärast eelkuumutust on seade kasutamiseks valmis. Avage grill ja asetage toit küpsetusplaadile.

Märkused: kui seade jääb liiga kauaks lahti, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja.

Küpsetamine

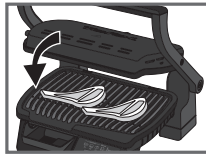


31



32

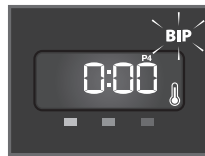
Küpsetamine



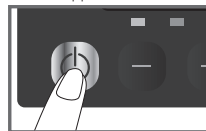
33



34



35



36

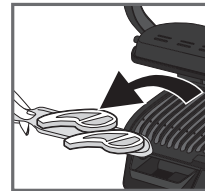
Märkused



37



38



39



40

33 Küpsetustsükli käivitamiseks sulgege seade.

Märkus: Väga õhukese toidu puhul sulgege seade ja oodake kuni kuvatakse „OK“. Seejärel vajutage nuppu „OK“, et valida toitu küpsetamiseks ja käivitada küpsetustsükkel.

34 Ekraanile kuvatakse seadistatud temperatuur, teisel juhul lisaks ka aja loendus.

35 Seadme soojenemine jätkub isegi siis, kui taimeri näit on 0:00.

36 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

37 **Märkus:** Temperatuuri ja ajastust saab alati muuta, kasutades nende ekraanile kuvamise ajal nuppu „-“ ja „+“.

Kontrollige küpsemist regulaarselt, avades kergelt grilli.

Palun arvestage, et eriti just liha puhul on normaalne, et tulemus varieerub olenevalt toidu tüübist, kvaliteedist ja päritolust.

Hoiatus: seadme soojenemine jätkub isegi siis, kui taimeri näit on 0:00.

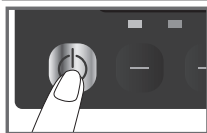
38 - 39 Soovitud küpsusastme saavutamisel avage seade ja võtke toit välja.

40 Sulgege seade; ärge jätke toitu küpsetusplaadile. Juhtpaneelil süttib valgus ja see läheb programmivaliku režiimile.

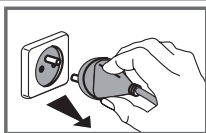
Käsirežiimis uue küpsetustsükli alustamiseks naaske etappi 28.

Märkus: ohutussüsteem lülitab seadme automaatselt välja, kui programmi ei valita.

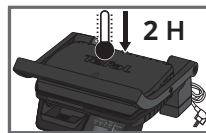
4 Jahutamine



41

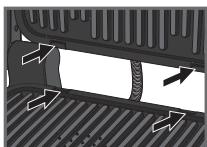


42



43

5 Puhastamine ja hooldus



44



45



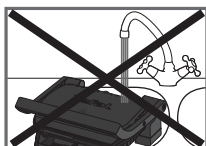
46



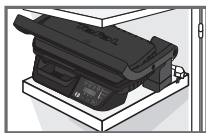
47



48



49



50

41 Seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu.

42 Eemaldage grill vooluvõrgust.

43 Laske seadmel vähemalt 2 tundi jahtuda.

Põletuste vältimiseks laske grillil enne puhastamist täielikult jahtuda.

44 Enne puhastamist avage plaatide lukustus ja eemaldage need, et vältida küpsetuspinna kahjustamist. Rasvakogumistõnu ja küpsetusplaate tohib pesta nõudepesumasinas.

45 Seadet ja selle toitejuhet ei tohi pesta nõudepesumasinas. Küttekihi, nähtavaid ja juurdepääsetavaid osi ei tohi pärast plaatide eemaldamist puhastada. Kui need on väga määrdunud, oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud ja puhastage neid kuiva lapiga. Kui te ei soovi küpsetusplaate nõudepesumasinas pesta, võite nende puhastamiseks kasutada sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit ning loputada jääkide eemaldamiseks põhjalikult. Kuivatage põhjalikult majapidamispaperiga.

46 Ärge kasutage grilli mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnustikuid.

Tühjendage rasvakogumistõnu ning peske see sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga, kuivatage põhjalikult majapidamispaperiga.

47 Grilli katte puhastamiseks pühkige seda sooja niiske lapiga ja kuivatage pehme kuiva lapiga.

48 Ärge pange grilli vette ega mingisse muusse vedelikku.

49 Enne grilli hoiustamist veenduge alati, et see on puhas ja kuiv.

50 Mis tahes muud hooldustööd peab tegema volitatud hooldustehnik.



Veaotsing

Probleem	Põhjus	Lahendus
Ekraanile kuvatakse: visuaalne kuva, millel on Err + BIP BIP 	Eelkuumutust ei ole tehtud. Seadme sisselülitamine või automaatse küpsetustsükli käivitamine nii, et toit on plaatide vahel. Automaatselt aktiveeritakse käsirežiim.	- Temperatuuriseade valimiseks vajutage nuppe "+" ja "-" ja vajutage seejärel OK. Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima (käsirežiim). Temperatuuri saab muuta nuppudega "+" ja "-". - Lülitage seade välja ja avage see täielikult, eemaldage toit, sulgege seade korralikult, valige küpsetusprogramm ja vajutage OK. Oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema).
Ekraanile kuvatakse: visuaalne kuva, millel on Err + BIP BIP 	Eelkuumutus ei olnud lõppenud. Grill avati ja toit pandi grillile enne eelkuumutuse lõppu.	Laske toidul küpseda, kuid te peate küpsemist jälgima, sest seade on käsirežiimis. Temperatuuri saab muuta nupuga "+" ja "-". Avage seade, võtke toit välja, sulgege seade korralikult ja oodake kuni eelkuumutus lõpeb (Eelkuumutuse märgutuli jääb põlema). Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse.
Er07 à Er10	Seadet on küpsetamise ajal liiga kaua lahti hoitud. Seade on pärast eelsoojendust või toidu soojashoidmist liiga kaua ootel seisnud. Seadme rike.	Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja võtke ühendust klienditeenindusega.
Ekraanile jääb eelkuumutuse kuva koos toidu lisamise märgutulega. 	Teie toit on paksem kui 1,5 inches.	Toit ei tohi olla paksem kui 1,5 inches. Avage grill täielikult, seejärel sulgege see.
Ekraanile kuvatakse „OK“. 	Te ei ole toidu panemiseks grilli täielikult avanud. Seade ei tunne toitu ära. Toit on liiga õhuke, „OK“ vilgub.	Kinnitage küpsetamisprotsessi käivitamine, vajutades nuppu „OK / START“.
Er01 kuni Er06	Seadme rike : Seadet on hoitud või kasutatakse liiga külmas ruumis. Seadme ülekuumenemine.	Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake mõni minut. Ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage see sisse. Kui tõrge jääb alles, võtke ühendust klienditeenindusega.

Nõuanne, eriti liha kohta: eelseatud programmidega küpsetamise tulemused võivad varieeruda olenevalt valmistatava toidu päritolust, lõigatud kujust ja kvaliteedist, programmid on seadistatud ja kontrollitud hea kvaliteediga toitu kasutades. Samuti tuleb küpsetamisel arvestada lihatüki paksusega; seadmega ei saa küpsetada toitu, mille paksus on üle 4 cm.

Küpsetusjuhised (automaatprogrammid)

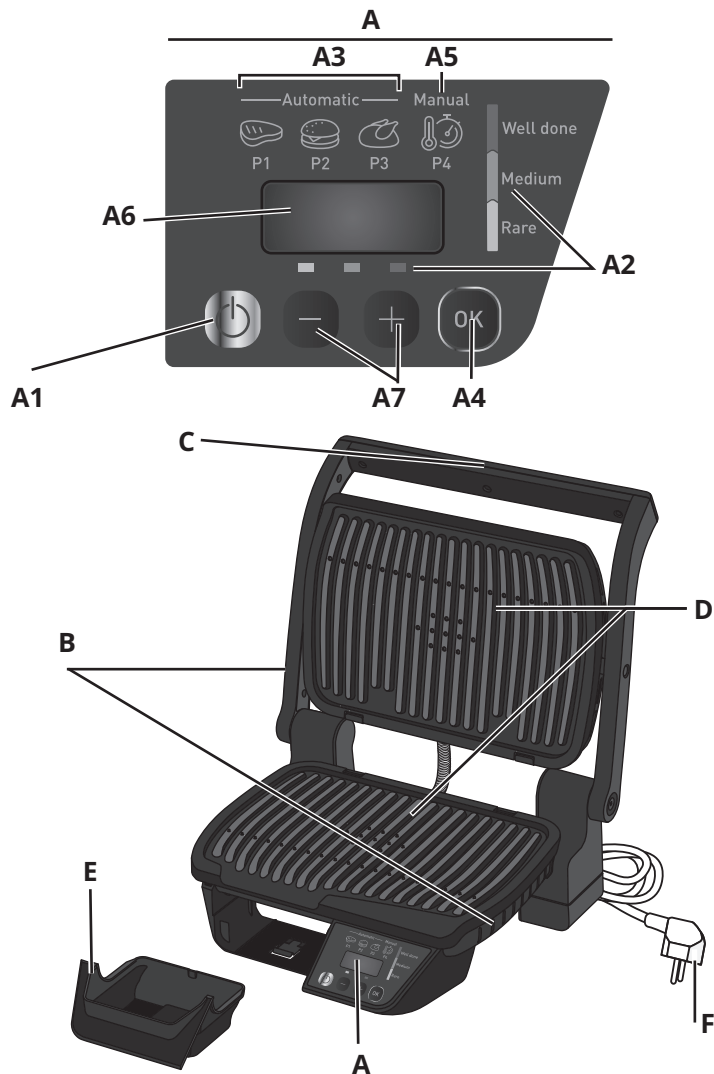
Valitav programm	Küpsusaste		
	Toores	Küps	Läbiküpsenud
 Punane liha	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Linnuliha			X

Küpsetusjuhised (koos käsirežiimiga)

Toiduaine		Küpsetusprogramm	Küpsusaste
Leib, sai	Leivaviilud, röstvõileivad		keskmiselt küps
	Burger: (pärast liha eelküpsutamist)		keskmiselt küps
Liha ja linnuliha	Marineeritud kanarind		küps
	Pardirind		toores
Käsirežiim	Grillitud köögivilja ja puuvili (peavad olema lõigatud ühesuuruseks ja -paksuseks)	Manual  P4	Temperatuuri reguleerimine 10 °C kaupa vahemikus 120 °C kuni 270 °C.

Käsirežiim grillimisasendis

	180 °C kuni 195 °C	220 °C kuni 235 °C	255 °C kuni 275 °C
KARTUL	x		
SUVIKÕRVITS/KÕRVITS			x
BAKLAŽAAN		x	
TOMAT			x
SPARGEL			x
SEENED			x
SIBULAD		x	
BROKOLI	x		
MINIPORGANDID	x		
APTEEGITILL		x	
BATAAT	x		
ÕUNAVIIILUD		x	
ANANASS		x	
VIRSIK		x	



Перед першим використанням виробу уважно прочитайте брошуру «Інструкції з використання та техніки безпеки».

Опис

A Панель керування

A1 Кнопка ввімкнення/вимкнення

A2 Для автоматичних програм: регулювання рівня приготування

A3 3 програми автоматичного приготування

A4 ОК/ПУСК

A5 Ручний режим: регулювання температури та часу

A6 Екран для стеження

A7 Кнопки - і +

B Корпус

C Ручка

D Пластини для приготування

E Лоток для олії

F Шнур живлення

Індикатор автоматичних програм приготування



ЧЕРВОНЕ М'ЯСО

Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати червоне м'ясо.

Жовтий: з кров'ю



БУРГЕР

Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати бургери.

Помаранчевий: майже повне просмаження



КУРКА

Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати птицю.

Червоний: повне просмаження

Індикатор ручних режимів приготування

Manual



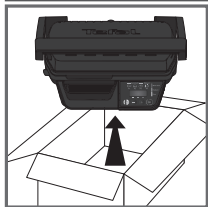
P4

Ручний режим:

Традиційний гриль для ручного приготування з різними налаштуваннями регулювання температури (від 120°C до 270°C) і часу.

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ

1 Налаштування



1



2

1 Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари всередині та ззовні приладу.

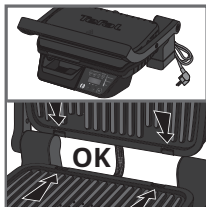
2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини теплою водою з невеликою кількістю ріднини для миття посуду, промийте їх та ретельно висушіть.

3-4 Поставте знімний лоток у передню частину приладу та засуньте його повністю до клацання.

- Установіть верхню та нижню пластини до «клацання»

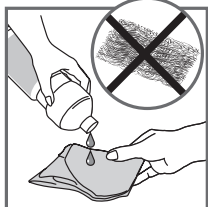


3



4

2 Підготовка



5



6

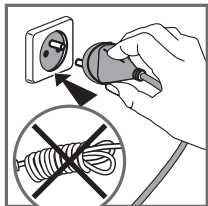
5 Для отримання найкращих результатів ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим у невеликій кількості олії для смаження, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

Перед тим як розпочати попереднє розігрівання, перевірте, щоб нижня і верхня пластини були правильно встановлені на приладі.

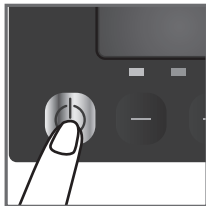
6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

7 Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку Ввімкнення/Вимкнення.



7



8



За - АВТОМАТИЧНЕ приготування з 3 автоматичними програмами

Автоматичне приготування – виберіть програму та розігрійте гриль перед приготуванням:

9



9 переконайтеся, що між пластинами немає їжі.

3 програми автоматичного приготування:



Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати червоне м'ясо.



Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати бургери.



Виберіть цю програму приготування, якщо бажаєте приготувати птицю.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших не перелічених тут продуктів, див. таблицю приготування продуктів, для яких немає спеціальної програми, на сторінці 264.



10



11

10 Натисніть кнопку ВВІМКНЕННЯ/ВІМКНЕННЯ.

11 Натисніть кнопки «-» та «+», доки не дійдете до бажаної програми (P1, P2, P3). Переконайтеся, що всередині гриля немає їжі.

12 Вибравши бажану програму, натисніть кнопку «ОК/ПУСК».

Зверніть увагу. Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до кроку 8.

13 Вибрана програма залишається відображатися у верхній частині екрана.

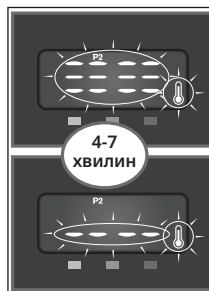
Прилад починає попередній нагрів. Фаза попереднього нагріву відображається на екрані спалахами термометра та трьома рисками, що рухаються вгору та вниз.

Потрібно дочекатися закінчення попереднього нагріву, перш ніж відкривати гриль і додавати в нього продукти. Зачекайте 4-7 хвилин.

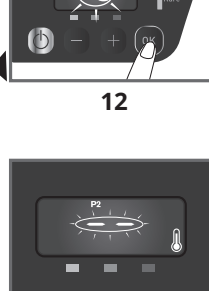
14 Коли попередній нагрів завершиться, прозвучить мелодія, а на дисплеї з'явиться термометр і три риси перестануть блимати. Індикатор термометра світитиметься протягом усього процесу приготування, вказуючи, що прилад нагрівається та гарячий.

Коментарі. Наприкінці попереднього нагрівання, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

На піктограмах за приклад взято програму «P2».

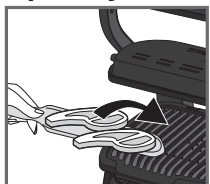


13



14

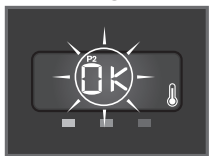
Приготування



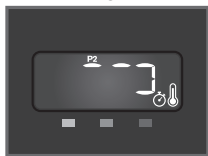
15



16



17



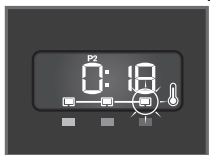
18



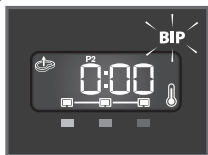
19



20



21



22



23

15-16 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть їжу на пластину для приготування. Закрийте прилад, щоб почати приготування.

17 **Примітка:** для тонко нарізаної їжі після закриття пристрою кнопка «OK» блимає. Натисніть «OK», щоб пристрій розпізнав їжу, яку потрібно приготувати, і запустив програму приготування.

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

18 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі.

19 На дисплеї відображається час готування до потрібного рівня приготування. Індикатор «Сирий» блимає, указуючи, що відбувається приготування до рівня «Сирий».

Примітка. Щоб переглянути час приготування, пов'язаний із кожним рівнем приготування, використовуйте кнопки «>» та «+»

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

20 Коли досягається певний рівень просмаження, звучить сигнал та індикатор починає постійно світитися (для досягнення найкращих результатів не відкривайте та не рухайте продукти під час приготування).

Кілька довгих звукових сигналів і відображення часу «0:00» вказують на досягнення бажаного рівня приготування, який ви вибрали на початку.

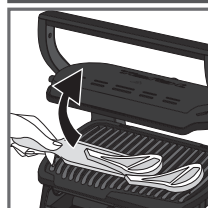
21 Якщо продукти залишаються в грилі, час збільшується, доки не буде досягнутий рівень «Повне просмаження». Світловий індикатор приготування блимає, доки не буде досягнутий бажаний рівень, після чого на екрані з'явиться індикатор «Вийміть продукти».

Коли буде досягнутий бажаний рівень просмаження, відкрийте прилад і вийміть продукти. На цьому етапі індикатор повного просмаження горітиме постійно, а також прозвучить одноразовий сигнал.

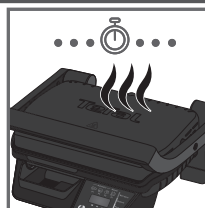
22-23 Закрийте гриль. Панель керування переключиться на «Вибір програми», і блимає P1. Почніть знову з пункту 9 для нового циклу готування в автоматичному режимі.

Коментар: система безпеки автоматично відключить прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

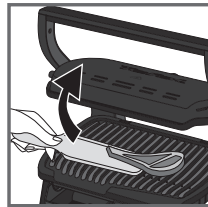
Коментарі



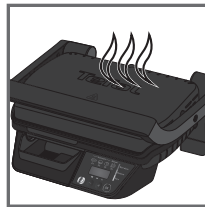
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

27 Функція підтримки температури

Після досягнення рівня «повне просмаження» прилад автоматично перейде до налаштування підтримки температури. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, доки пластини не охолонуть.

Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад через певний час.

Наступний процес приготування

Приготування другої порції

Якщо ви хочете приготувати другу порцію їжі, розігрійте прилад знову (починаючи з пункту 9 для автоматичного режиму або пункту 25), навіть якщо ви хочете приготувати їжу того самого типу.

Як приготувати іншу партію їжі:

Після того як перша партія готова:

1. Переверіть, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
2. Вибір потрібний режим приготування або програму (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування такий самий, як для першої партії).
3. Натисніть кнопку «OK», щоб розпочати попереднє нагрівання. Індикатор попереднього нагрівання (термометр + піктограма) блимає протягом усієї фази попереднього нагрівання. Вам необхідно зачекати, доки термометр і 3 лінії не перестануть блимати і не загоряться індикатор додавання їжі, перш ніж відкрити гриль і додати їжу до нього. Зачекайте кілька хвилин. Це крок обов'язковий, навіть якщо здається, що прилад гарячий.
4. Коли попереднє нагрівання завершено, лунає сигнал, термометр і 3 лінії перестануть блимати і відображається індикатор додавання їжі. Термометр продовжує горіти під час процесу приготування, указуючи, що пристрій нагрівається.
5. Після попереднього нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть їжу всередину приладу.

Важливо:

- Зверніть увагу, що для приготування нової партії їжі фаза попереднього нагрівання обов'язкова. Пам'ятайте, що гриль завжди має бути закритий і в ньому не має бути їжі, щоб попереднє нагрівання було ефективним.
- Перш ніж відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.

Зверніть увагу: якщо новий процес попереднього розігрівання буде виконано негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде зменшено.

3б - Приготування їжі за допомогою ручного режиму

Ручне приготування – виберіть температуру та розігрійте гриль перед готуванням:



Якщо вибрати ручний режим, можна буде вручну визначати час приготування. Цей ручний режим включає регулювання температури з кроком 10°C, від 120°C до 270°C.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших не перелічених тут продуктів, див. таблицю приготування продуктів, для яких немає спеціальної програми, на сторінці 264.



28



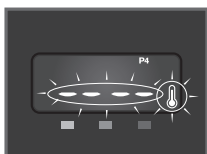
28 Натискайте кнопки «-» та «+» для вибору програми P4, натисніть кнопку «ОК/ПУСК».

Зверніть увагу. Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

Натисніть кнопки «-» і «+», щоб вибрати час. Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку «ОК/ЗАПУСК».



29



29 Натискайте кнопки «-» та «+», щоб вибрати час приготування. Підтвердьте, натиснувши «ОК/ПУСК».

Примітка. Почати нагрів можна з позначкою часу «0:00». Змінити час приготування можна будь-коли за допомогою кнопок «-» та «+».

Якщо в грилі немає продуктів, починається попередній нагрів. Індикатор попереднього нагріву (термометр і група смужок) блимає протягом усієї фази попереднього нагріву.

Попередження. Навіть коли таймер встановлено на «0:00», прилад продовжує нагріватися.

Зачекайте 4-7 хвилин. Якщо ви помістили в гриль продукти, починається фаза приготування та відлік вибраного часу.

В іншому разі, перш ніж відкривати гриль і додавати продукти, необхідно дочекатися, поки термометр і 3 смужки перестануть блимати.

30 Коли попередній нагрів завершиться, прозвучить сигнал, термометр і 3 смужки перестануть блимати, однак натомість залишається індикатор часу. Індикатор термометра залишається увімкненим під час приготування, показуючи, що прилад нагрівається.

31 - 32 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль і покладіть їжу на пластину для приготування.

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

Приготування



31



32

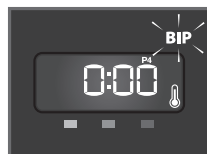
Приготування



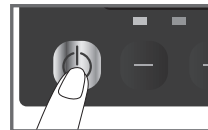
33



34



35



36

33 Закрийте прилад, щоб почати приготування.

Примітка. Якщо продукти нарізані дуже тонко, закрийте прилад і зачекайте, доки на дисплеї відобразиться «OK». Натисніть «OK», щоб пристрій розпізнав їжу і запустив цикл приготування.

34 На дисплеї будуть по черзі відображатися задана температура і таймер зворотнього відліку.

35 Навіть якщо таймер встановлено на «0:00», прилад продовжує нагріватися.

36 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути прилад.

Коментарі



37



37 **Примітка.** Ви можете будь-коли змінити температуру та час, використовуючи кнопки «-» та «+», коли відповідне значення відображається на екрані.

Регулярно перевіряйте процес приготування, злегка відкриваючи гриль.

Зверніть увагу, особливо щодо м'яса, що результат приготування залежить від типу, якості та походження продукту.

Попередження. Навіть якщо таймер встановлено на «0:00», прилад продовжує нагріватися.

38 - 39 Відкритий прилад і вийміть їжу, коли досягнуто бажаного рівня приготування.

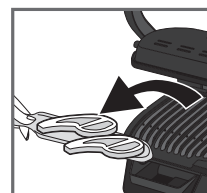
40 Закрийте прилад без їжі на пластині. Загориться панель керування та сама переклучиться в режим вибору програми.

Почніть знову з пункту 28 для нового циклу приготування в ручному режимі.

Коментар: система безпеки автоматично вимкне прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.



38

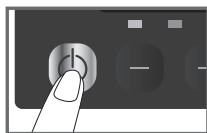


39

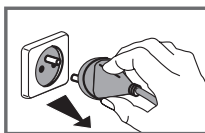


40

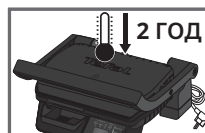
4 Охолодження



41



42



43

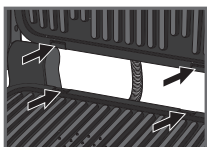
41 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб вимкнути прилад.

42 Від'єднайте гриль від розетки.

43 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

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

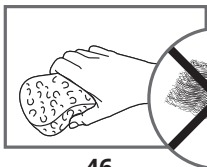
5 Очищення та обслуговування



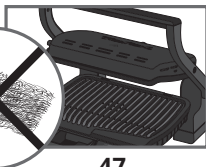
44



45



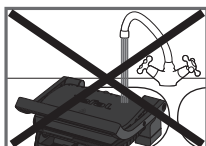
46



47



48



49



50

44 Перед очищенням розблокуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі. Лоток і пластини для приготування можна мити в посудомийній машині.

45 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після зняття пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте, доки прилад повністю не охолоне, і почистіть їх сухою ганчіркою. Якщо ви не хочете мити їх у посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, потім промийте ретельно, щоб видалити залишки. Протріть їх обережно паперовим рушником.

46 Не користуйтеся металевими губками, жорсткими губками або абразивними засобами, для очищення будь-якої частини приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками. Спорожніть лоток для збирання олії та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

47 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою м'якою ганчіркою.

48 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

49 Перед зберіганням переверніть, щоб ваш прилад був чистим і сухим.

50 Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник сервісного центру.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Екран перемикається на: візуальний дисплей з Err + подвійний звуковий сигнал	Попереднє нагрівання не виконано. Увімкнення приладу або запуск циклу автоматичного приготування їжі між пластинами. Ручний режим активується автоматично.	Виберіть температуру, натискаючи кнопки «+» і «-», а потім натисніть OK. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). Температуру можна відрегулювати кнопками «+» і «-». - Вимкніть та повністю відкрийте прилад, вийміть їжу, закрийте пристрій належним чином, виберіть програму приготування їжі та натисніть OK. Зачекайте до закінчення попереднього нагрівання (індикатор попереднього нагрівання горить безперервно).
Екран перемикається на: візуальний дисплей з Err + подвійний звуковий сигнал	Попереднє нагрівання тривало менше часу, ніж потрібно. Гриль відкрито, і їжу покладено на пластину до закінчення попереднього нагрівання.	Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом, оскільки він виконується в ручному режимі. Температуру можна регулювати за допомогою кнопки. або Відкрийте прилад, вийміть їжу, закрийте прилад належним чином і зачекайте до закінчення попереднього нагрівання (індикатор попереднього нагрівання горить безперервно). Відключіть прилад і почекайте кілька хвилин. Підключіть знову прилад і увімкніть його.
Er07 - Er10	Прилад був відкритим занадто довго під час приготування їжі. Прилад простояв занадто довго після попереднього розгрівання або підтримки температури. Несправність приладу.	Відключіть вибір від електромережі та зверніться до сервісного центру.
Дисплей залишається на попередньому нагріванні з піктограмою «Повільна кухня»	Ваша їжа товща за 4 см.	Їжа не має бути товща за 4 см. Повністю відкрийте гриль, а потім закрийте його.
На дисплеї відображається «OK»	Ви не повністю відкрили гриль від того, щоб покласти туди їжу. Датчик їжі не працює. Товщина продуктів занадто мала, «OK» блимає.	Підтвердіть початок приготування їжі, натиснувши кнопку «OK/START».
Er01 - Er06	Несправність приладу. Прилад перебуває або використовується в кімнаті, де занадто холодно. Перегрів приладу.	Відключіть прилад і почекайте кілька хвилин. Підключіть знову прилад і увімкніть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру.

Порада, особливо для м'ясних страв: результати приготування за вибраними програмами можуть відрізнятися залежно від походження, нарізання та якості їжі, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах хорошої якості.

Так само товщина м'яса має враховуватися під час приготування; ви не можете приготувати їжу товщиною більше 4см.

Інструкція з приготування (автоматичні програми)

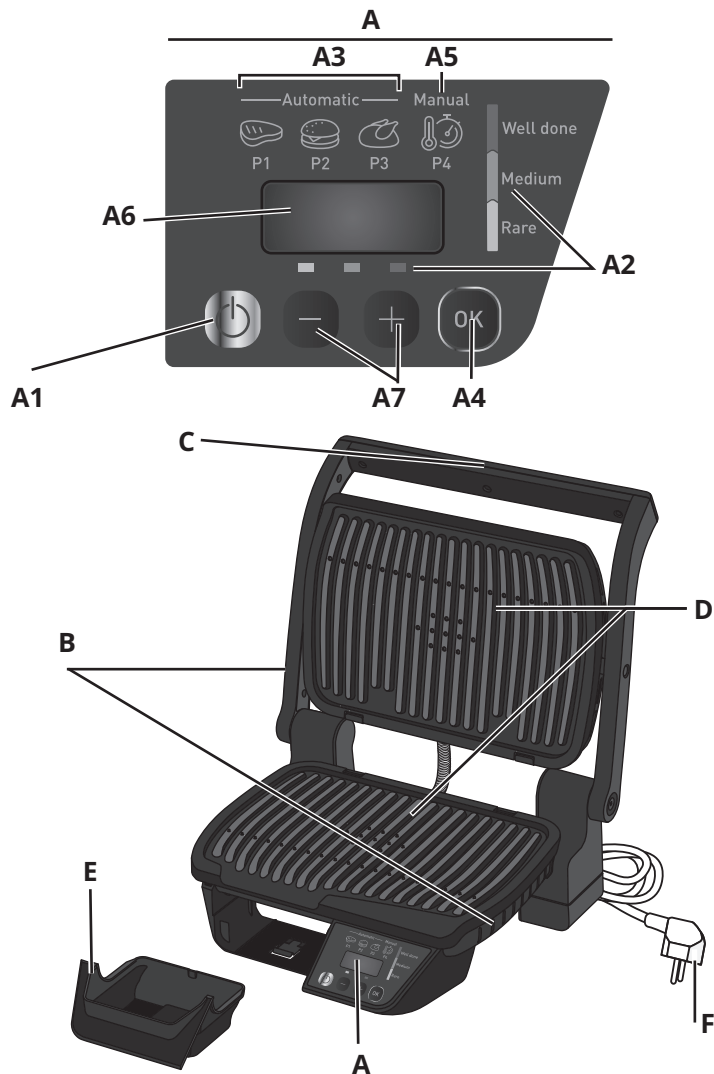
Призначення програми	Рівень приготування		
	Сирий	Середнє просмаження	Повне просмаження
 Червоне м'ясо	X	X	X
 Бургер	X	X	X
 Птиця			X

Інструкція з приготування приготування (зокрема ручний режим)

Їжа		Програма приготування	Рівень приготування
Хліб М'ясо і птиця	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі		середній
	Бургер: (після попереднього приготування м'яса)		середній
	Мариновані курячі грудки		Повне просмаження
	Качина грудка		сирий
Ручний режим	Овочі та фрукти на грилі (мають бути нарізані однакового розміру й товщини)	Manual  P4	регулювання температури з кроком 10°C, від 120°C до 270°C.

Ручний режим у положенні «Гриль»

	від 180 до 195 °C	від 220 до 235 °C	від 255 до 275 °C
КАРТОПЛЯ	x		
Кабачок / гарбуз			x
Баклажан		x	
Помідори			x
Спаржа			x
Гриби			x
Ріпчаста цибуля		x	
Броколі	x		
Маленька морква	x		
Фенхель		x	
Солодка картопля	x		
Скибочки яблук		x	
Ананас		x	
Персик		x	



Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с брошюрой «Инструкции по эксплуатации и технике безопасности».

Описание

A Панель управления

A1 Кнопка включения/выключения

A2 Для автоматических программ: регулировка уровня прожарки

A3 3 автоматические программы приготовления

A4 Кнопка «OK/START» (ОК/ЗАПУСК)

A5 Ручной режим: Регулировка температуры и времени

A6 Дисплей

A7 Кнопки «-» и «+»

B Корпус

C Рукоятка

D Рабочие пластины

E Поддон для жира

F Кабель питания

Руководство по автоматическим программам приготовления



RED MEAT (ГОВЯДИНА)

Выберите эту программу для приготовления говядины.

Желтый. С кровью



BURGER (БУРГЕР)

Выберите эту программу для приготовления бургеров.

Оранжевый. Средняя прожарка



CHICKEN (КУРИЦА)

Выберите эту программу для приготовления птицы.

Красный. Полная прожарка

Руководство по ручным программам приготовления

Manual

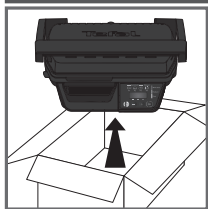


Ручной режим.

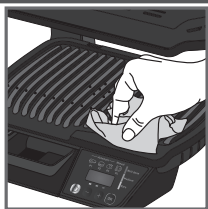
Обычный режим гриля для ручных операций с различными параметрами температуры (от 120°C до 270°C) и времени.

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

1 Установка



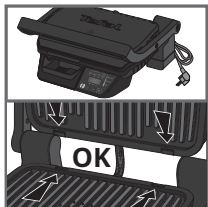
1



2



3



4

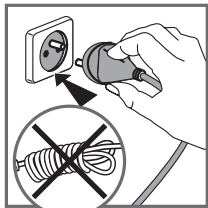
2 Подготовка



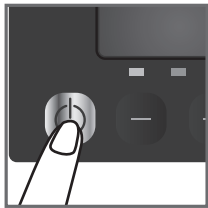
5



6



7



8

1 Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.

2 Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и вытрите насухо.

3-4 Расположите съемный поддон для жира в передней части устройства и полностью задвиньте его до щелчка.
- Установите верхнюю и нижнюю пластины до щелчка.

5 Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что нижняя и верхняя пластины гриля правильно установлены на устройство.

6 Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.

7 Подключите устройство к источнику питания (помните, что кабель должен быть полностью размотан).

8 Нажмите кнопку включения/выключения.



За - Приготовление пищи с помощью трех АВТОМАТИЧЕСКИХ программ

Автоматическое приготовление: выберите программу и выполните предварительный разогрев.

9



9 Убедитесь, что между пластинами нет пищи.

Три автоматические программы приготовления:



Выберите эту программу для приготовления говядины.



Выберите эту программу для приготовления бургеров.



Выберите эту программу для приготовления птицы.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. «Таблицу приготовления продуктов, не входящих в программы» на стр. 276.



10



11

10 Нажмите кнопку включения/выключения.
11 Используйте кнопки «<» и «>» для выбора нужной программы (P1, P2, P3). **Убедитесь, что внутри гриля нет пищи.**

12 После выбора нужной программы нажмите кнопку «OK/START».

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

13 Выбранная программа будет отображаться в верхней части экрана.

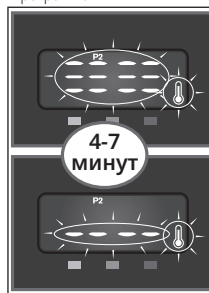
Запустится предварительный нагрев прибора. Во время фазы предварительного нагрева на экране отобразится мигающий значок термометра и 3 линии,двигающиеся вверх и вниз.

Прежде чем открывать гриль и выкладывать на него ингредиенты, необходимо дождаться окончания предварительного нагрева. Подождите 4-7 минут.

14 По окончании предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, а значок термометра и 3 линии перестанут мигать на экране. Индикатор термометра будет гореть во время всего процесса приготовления, указывая на то, что прибор горячий.

Примечание. Если после завершения предварительного разогрева устройство остается закрытым, предохранительная система автоматически отключит устройство.

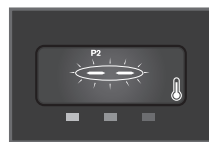
На изображениях в качестве примера используется программа P2



13

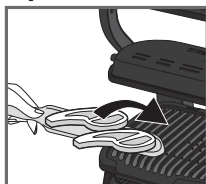


12



14

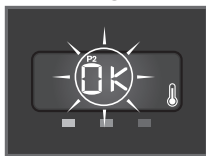
Приготовление пищи



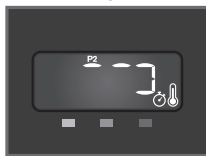
15



16



17



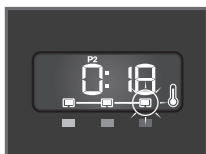
18



19



20



21



22



23

15-16 После предварительного разогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите пищу на пластину. Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

17 **Примечание.** Для тонко нарезанной пищи после закрытия устройства кнопка «OK» будет мигать. Нажмите кнопку «OK», чтобы устройство распознало пищу и запустило программу приготовления.

Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

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

19 На дисплее отображается время до достижения нужного уровня прожарки. Индикатор программы «с кровью» будет мигать, указывая на то, что устройство находится в процессе приготовления пищи «с кровью».

Примечание. Чтобы увидеть время приготовления, соответствующее степеням прожарки, используйте кнопки «<» и «>».

Обратите внимание, что результаты приготовления, особенно мяса, могут отличаться в зависимости от типа стейка и его качества.

20 После достижения нужной степени прожарки раздастся звуковой сигнал, а световой индикатор начнет гореть непрерывно (для получения наилучших результатов не открывайте гриль и не перемещайте продукты в процессе).

Несколько длинных звуковых сигналов и завершение отсчета времени (0:00) означает, что достигнута нужная степень прожарки, выбранная в начале процесса приготовления.

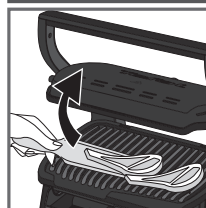
21 Если продукты остаются в гриле, процесс приготовления будет продолжаться до тех пор, пока они не достигнут степени полной готовности. Световой индикатор приготовления будет мигать до момента достижения выбранной степени прожарки, затем в левой части экрана появится индикатор «Извлеките продукты».

Откройте прибор и извлеките ингредиенты, когда будет достигнута нужная степень прожарки. Световой индикатор начнет гореть непрерывно, и раздастся звуковой сигнал.

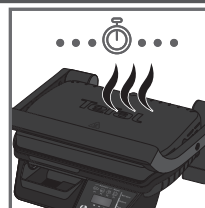
22-23 Закройте гриль. Панель управления перейдет в режим «Program selection» (выбор программы) с мигающим индикатором программы 1. Начните с шага 9 для запуска нового цикла приготовления в автоматическом режиме.

Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

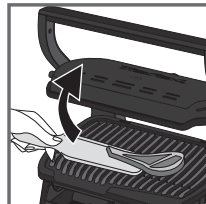
Комментарии



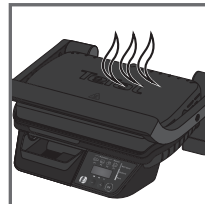
24



25



26



27

24 - 25 - 26 Чтобы приготовить пищу, соответствующую различным вкусам, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня прожарки, закройте гриль и приготовьте другую еду. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

27 Функция поддержания температуры

Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры после достижения уровня «полная прожарка». Если оставить пищу в гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут.

Примечание. Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

Следующий процесс приготовления

Приготовление второй порции

Если необходимо приготовить вторую порцию пищи, разогрейте устройство снова (начните с пункта 9 для автоматического режима или с пункта 25), даже при приготовлении пищи того же типа.

Как приготовить очередную порцию пищи

После приготовления первой порции выполните следующее.

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет пищи.
2. Выберите соответствующий режим приготовления/программу (этот шаг необходим, даже если требуется тот же режим приготовления, что и для предыдущей порции пищи).
3. Нажмите кнопку «OK», чтобы начать разогрев. Индикатор разогрева (термометр + линии) будет отображаться на протяжении всего процесса разогрева. Прежде чем открывать гриль и выкладывать в него пищу, дождитесь, пока символ термометра и три линии перестанут мигать, и отобразится индикатор добавления пищи. Подождите несколько минут. Этот этап является обязательным, даже если устройство кажется горячим.
4. После завершения предварительного разогрева устройство издаст звуковой сигнал, символ термометра и три линии перестанут мигать, и на дисплее отобразится индикатор добавления пищи. Символ термометра будет светиться на протяжении всего процесса приготовления пищи, указывая на то, что устройство разогрето.
5. После предварительного подогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.

Важно!

- Помните, что фаза предварительного разогрева является обязательной для любой новой порции пищи. Для эффективного предварительного разогрева гриль всегда должен быть закрыт и в нем не должно быть пищи.
- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного разогрева.

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

3б - Приготовление пищи в РУЧНОМ режиме

Ручное приготовление: выберите температуру и выполните предварительный разогрев



Ручной режим позволяет управлять временем приготовления вручную. Ручной режим приготовления позволяет изменять температуру на 10 °C в диапазоне от 120 °C до 270 °C.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать для других продуктов, которые не перечислены выше, см. «Таблицу приготовления продуктов, не входящих в программы» на стр. 276.



28



28 Используйте кнопки «<» и «>» для выбора программы P4, затем нажмите кнопку «OK/START».

Примечание. Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

Используйте кнопки «<» и «>» для выбора температуры приготовления, затем нажмите кнопку «OK/START».

29 Измените время с помощью кнопок «<» и «>». Подтвердите выбор, нажав кнопку «OK/START».

Примечание. Вы можете начать нагрев со времени 0:00. Время приготовления можно изменить в любой момент с помощью кнопок «<» и «>».

Если продукты в гриле отсутствуют, начнется предварительный нагрев. Индикатор предварительного нагрева будет мигать во время предварительного нагрева.

Предупреждение. Даже если для таймера установлено значение «0:00», прибор продолжит предварительный нагрев.

Подождите 4–7 минут. Если вы поместили продукты в гриль, сразу начнется приготовление и обратный отсчет установленного времени.

В противном случае необходимо дождаться, когда значок термометра и 3 линии перестанут мигать. Следующим шагом можно разместить продукты внутри.

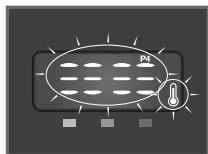
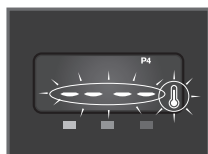
30 По завершении предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, а значок термометра и 3 линии перестанут мигать на экране. Индикатор времени наоборот начнет мигать. Индикатор термометра будет гореть во время всего цикла приготовления, указывая на то, что прибор горячий.

31–32 После предварительного разогрева устройство готово к использованию. Откройте гриль и поместите пищу на пластины.

Примечание. Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.



29



30



Приготовление пищи

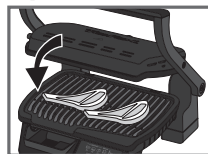


31



32

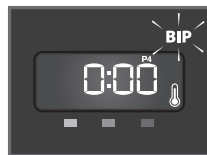
Приготовление пищи



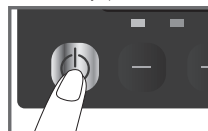
33



34



35



36

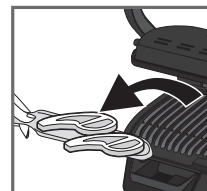
Комментарии



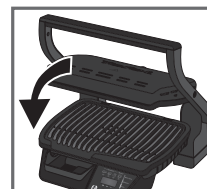
37



38



39



40

33 Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

Примечание. Для приготовления очень тонкой пищи закройте устройство и дождитесь, пока на дисплее отобразится «OK». Затем нажмите кнопку «OK», чтобы устройство распознало пищу и запустило цикл приготовления.

34 На дисплее будут поочередно отображаться установленная температура и обратный отсчет времени.

35 Даже если для таймера установлено значение «0:00», прибор продолжит предварительный нагрев.

36 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

37 **Примечание.** Вы можете изменить температуру и время в любой момент, используя кнопки «<» и «>», когда соответствующий параметр отображается на экране.

Регулярно следите за ходом приготовления, слегка приоткрывая гриль.

Обратите внимание, что результаты приготовления, особенно мяса, могут отличаться в зависимости от типа steak и его качества.

Предупреждение. Даже если для таймера установлено значение «0:00», прибор продолжит предварительный нагрев.

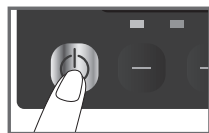
38–39 Откройте устройство и извлеките пищу, когда желаемый уровень будет достигнут.

40 Закройте устройство без пищи на пластинах. Панель управления начнет светиться и перейдет в режим выбора программы приготовления.

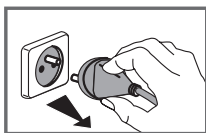
Начните с шага 28 для запуска нового цикла приготовления в ручном режиме.

Примечание. Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

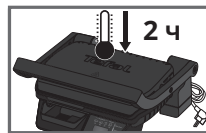
4 Охлаждение



41

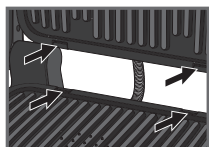


42



43

5 Очистка и обслуживание



44



45



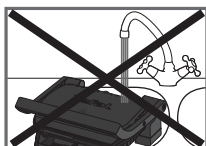
46



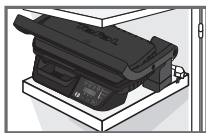
47



48



49



50

41 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

42 Отключите гриль от розетки электросети.

43 Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.

44 Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства. Поддон для жира и пластины гриля можно мыть в посудомоечной машине.

45 Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью. Если вы не хотите мыть пластины в посудомоечной машине, используйте для очистки горячую воду и немного моющего средства, затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки пищи. Вытрите насухо бумажным полотенцем.

46 Не используйте металлические губки, моющие средства и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.

47 Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

48 Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной теплой водой, а затем протрите мягкой сухой тканью.

49 Никогда не погружайте корпус гриля в воду или другую жидкость.

50 Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что гриль чистый и сухой.

Любое другое обслуживание должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.

Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
На дисплее отображается: символ ошибки «Er7» + звуковой сигнал	Процесс разогрева нарушен. Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищевой между пластин. Ручной режим активируется автоматически.	- Выберите настройку температуры с помощью кнопок «+» и «-», а затем нажмите кнопку «OK». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим). Температура может быть настроена с помощью кнопок «+» и «-». - Выключите и полностью откройте устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, выберите программу приготовления и нажмите «OK». Дождитесь окончания процесса разогрева (индикатор разогрева будет светиться непрерывно).
На дисплее отображается: символ ошибки «Er7» + звуковой сигнал	Разогрев не был завершен. Гриль был открыт и заполнен пищей до окончания процесса разогрева.	Продолжайте приготовление, но следите за процессом, так как устройство находится в ручном режиме. Температура может быть настроена с помощью кнопок. или Откройте устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство и дождитесь окончания процесса разогрева (индикатор разогрева будет светиться непрерывно). Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к электросети и включите.
Ошибки 07-10 (Er07-Er10)	Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления. Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс поддержания температуры. Неполадки с устройством.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в службу поддержки.
На дисплее отображаются индикаторы предварительного разогрева и символ добавления пищи	Толщина пищи превышает 4 см.	Пища должна иметь толщину не более 4 см. Полностью откройте гриль, а затем закройте.
На дисплее отображается «OK».	Гриль не был открыт полностью при помещении пищи внутрь. Пища не распознана. Толщина пищи слишком мала, кнопка «OK» мигает.	Подтвердите запуск процесса приготовления, нажав кнопку «OK/START».
Ошибки 01-06 (Er01-Er06)	Неполадки с устройством. Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении. Устройство перегрелось.	Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к электросети и включите. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.

Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса: результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качестваготавливаемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества. Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

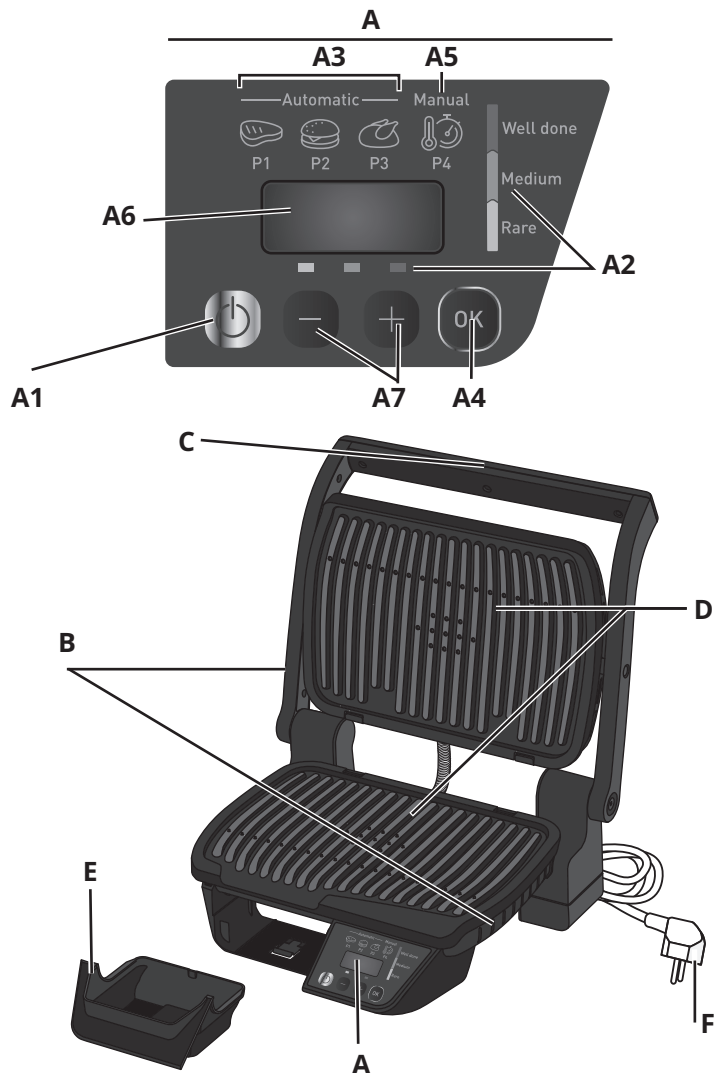
Назначение программы	Уровень приготовления		
	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 Говядина	X	X	X
 Бургер	X	X	X
 Птица			X

Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень приготовления
Хлеб Мясо и птица	Ломтики хлеба, тосты		средняя прожарка
	Бургер: (после предварительного разогрева мяса)		средняя прожарка
	Маринованные куриные грудки		полная прожарка
	Утиная грудка		с кровью
Ручной режим	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)	Manual  P4	Изменение температуры на 10 °C в диапазоне от 120 °C до 270 °C.

Ручной режим

	От 180°C до 195°C	От 220°C до 235°C	От 255°C до 275°C
КАРТОФЕЛЬ	x		
Цукини/тыква			x
Баклажан		x	
Томаты			x
Спаржа			x
Грибы			x
Лук		x	
Брокколи	x		
Молодая морковь	x		
Фенхель		x	
Батат	x		
Яблочные ломтики		x	
Ананас		x	
Персик		x	



Tack för att du har köpt den här apparaten. Läs igenom broschyren med säkerhetsinformation och bruksanvisning innan du använder produkten för första gången.

Beskrivning

A Kontrollpanel

A1 På-/av-knapp

A2 För automatiska program: tillagningsnivå

A3 3 Automatiska tillagningsprogram

A4 OK/START

A5 Manuellt läge: Temperatur- och tidsjustering

A6 Visningsdisplay

A7 - och +-knappar

B Bas

C Handtag

D Grillplattor

E Droppbricka

F Strömssladd

Guide till automatiska tillagningsprogram



RÖTT KÖTT

Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga rött kött.



BURGARE

Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga hamburgare.



KYCKLING

Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fågelkött.

Gul: Blodig

Orange: Medium well

Röd: Well done

Guide till manuella tillagningsprogram

Manual



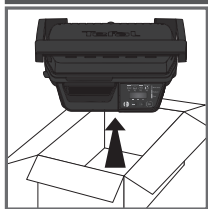
Manuellt läge:

Traditionell grill för manuell drift med olika inställningar för temperatur (120–270 °C) och tid.

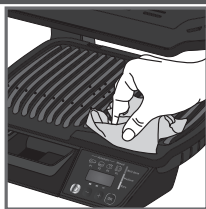
SV

FÖRBEREDA APPARATEN

1 Montering



1



2

1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och tillbehör från insidan och utsidan av apparaten.

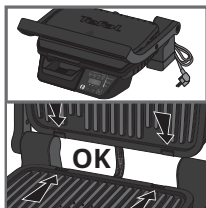
2 Innan du använder apparaten för första gången ska du rengöra plattorna noggrant med varmt vatten och lite diskmedel. Skölj och torka noga.

3-4 Placera den löstagbara droppbrickan framtill på apparaten och tryck den framåt helt tills den hakar fast.

– Placera den övre och nedre plattan så att de klickar fast.



3



4

2 Förberedelse



5



6

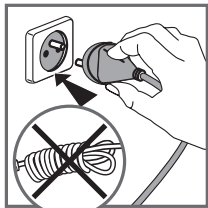
5 För att maten inte ska fastna bör du smörja grillplattorna med en pappershandduk doppad i lite matolja.

Se till att den nedre och den övre grillplattan är korrekt placerade innan förvärmning påbörjas.

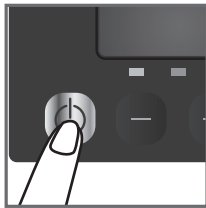
6 Ta bort eventuell överskottsolja med en ren pappershandduk.

7 Anslut apparaten till ett vägguttag (observera att sladden ska vara helt upprullad).

8 Tryck på På-/av-knappen.



7



8



3a – AUTOMATISK tillagning med 3 automatiska program

Automatisk tillagning – välj ett program och förvärm plattorna före tillagningen



9

9 Se till att det inte finns någon mat mellan plattorna.

3 automatiska tillagningsprogram



Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga rött kött.



Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga hamburgare.



Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fågelkött.

Om du är osäker på vilket tillagningsläge som ska användas för livsmedel som inte finns listade ovan, se "Tillagningstabell för livsmedel utan eget program", sida 288.



10



11

10 Tryck på På-/av-knappen.

11 Tryck på knapparna "–" och "+" tills du kommer till önskat program (P1, P2, P3). **Se till att det inte finns någon mat i grillen.**

12 När du har valt program trycker du på OK/START-knappen.

Obs! Om du har valt fel program, gå tillbaka till steg 8.

13 Det valda programmet visas högst upp på displayen.

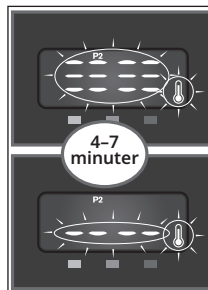
Apparaten börjar förvärmas. Förvärmningsfasen indikeras på displayen genom att termometerlampan blinkar och genom 3 linjer som rör sig upp och ner.

Vänta tills förvärmningen är slutförd innan du öppnar grillen och lägger mat i den. Vänta i 4-7 minuter.

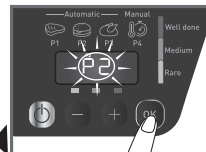
14 När förvärmningen är klar spelas en melodi och termometern på displayen slutar blinka. Termometerlampan lyser under hela tillagningsprocessen för att indikera att apparaten värms upp och är varm.

Anmärkning: Om apparaten förblir stängd efter förvärmningen kommer säkerhetssystemet att stänga av den.

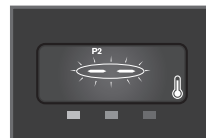
På bilderna används « P2 » som exempel.



13

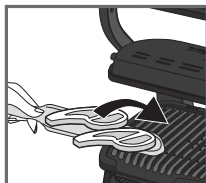


12



14

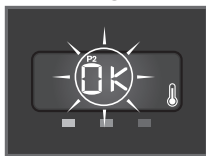
Tillagning



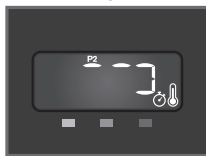
15



16



17



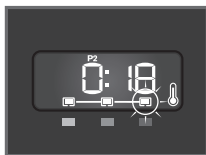
18



19



20



21



22



23

15–16 Efter förvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan. Stäng apparaten för att starta tillagningssyckeln.

17 Obs! När du tillagar tunt skuren mat och stänger apparaten kommer OK-knappen att blinka. Tryck på "OK" för att apparaten ska känna av livsmedlet som ska tillagas och starta tillagningsprogrammet.

Anmärkning: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten automatiskt.

18 Apparaten ställer automatiskt in tillagningssyckeln (tid och temperatur) beroende på matens tjocklek och mängden mat.

19 Displayen visar tillagningstiden för att uppnå önskad tillagningsnivå. Indikatorn "Rare" blinkar för att indikera att tillagningsnivån "Rare" används.

Obs! För att se tillagningstiden för till varje tillagningsnivå navigerar du med knapparna "-" och "+".

Observera att det särskilt för kött är normalt att tillagningsresultatet varierar beroende på köttets typ, kvalitet och ursprung.

20 För varje tillagningsnivå som uppnås hörs ett pip och indikatorn lyser med fast sken. (För bästa resultat ska grillen inte öppnas och maten inte flyttas runt under tillagningen)

Ett pipjud med flera långa pip och tiden 0:00 indikerar att den valda tillagningsnivån har uppnåtts.

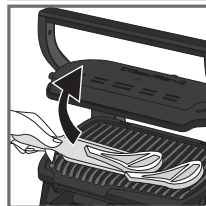
21 Om maten lämnas kvar i grillen fortsätter tiden tills den når nivån "Well done". Indikatorn för lätt tillagning blinkar tills nivån nås och indikatorn "Ta bort maten" visas synligt till vänster på displayen.

Öppna apparaten och ta bort maten när önskad tillagningsnivå uppnåtts. Indikatorn för tillagningsnivå "Well done" slutar blinka och när nivån nås hörs ett pip.

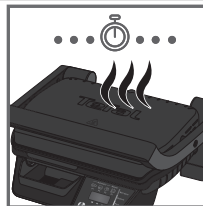
22–23 Stäng grillen. Kontrollpanelen ändras till "Programval" och P1 blinkar. Börja om från punkt 9 för att starta en ny automatisk tillagningssyckel.

Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget programval görs.

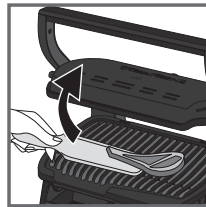
Anmärkningar



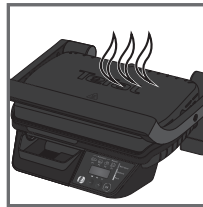
24



25



26



27

24–25–26 Om du vill tillaga mat med olika tillagningsgrader öppnar du grillen och tar ut den mat som nått den önskade tillagningsnivån. Stäng sedan grillen och fortsätt tillaga den återstående maten. Programmet fortsätter tillagningssyckel tills den når nivån "Well done".

27 Varmhållningsfunktion

När tillagningsprocessen är avslutad fortsätter apparaten automatiskt att varmhålla maten efter att nivån "Well done" har uppnåtts. Om det ligger kvar mat på grillen fortsätter den att tillagas medan grillplattorna kyls av.

Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en viss tid.

Fortsatt tillagning

Tillaga mer mat

Om du vill tillaga ytterligare en omgång mat värmer du upp apparaten igen (börja från punkt 9 i automatiskt läge eller punkt 28), även om det är samma typ av mat som ska tillagas.

Tillaga ytterligare en omgång mat

Efter att den första omgången mat har tillagats:

1. Se till att apparaten är stängd, utan mat inuti.
2. Välj lämpligt tillagningsläge/program (detta steg är nödvändigt även om du ska ha samma tillagningsläge som förut).
3. Tryck på OK-knappen för att starta förvärmningen. Förvärmningsindikatorn (termometer + staplade linjer) blinkar under hela förvärmningsfasen. Du måste vänta tills termometern och de tre linjerna slutar blinka innan du öppnar grillen och lägger mat i den. Vänta några minuter. Detta steg är obligatoriskt även om apparaten verkar vara varm.
4. När förvärmningen är klar hörs ett pip, termometern och de tre linjerna slutar blinka. Termometern fortsätter lysa under tillagningen för att indikera att apparaten värms upp.
5. Efter förvärmning är apparaten klar att användas. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan.

Viktigt!

- Observera att förvärmningsfasen är obligatorisk för varje ny tillagningssomgång. Tänk på att grillen alltid ska vara stängd och att ingen mat får finnas i den för att förvärmningen ska fungera effektivt.
- Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger i maten.

Obs! Om den nya förvärmningssyckeln utförs direkt efter föregående cykel, kommer förvärmningstiden att bli kortare.

3b – MANUELL tillagning med manuellt läge

Manuell tillagning – välj ett program och förvärm plattorna före tillagning



När du väljer manuellt läge styr du tillagningstiden. Detta manuella läge omfattar temperaturkontroll på 10 °C, från 120 °C till 270 °C.

Om du är osäker på vilket tillagningsläge som ska användas för livsmedel som inte finns listade ovan, se "Tillagningstabell för livsmedel utan eget program" på sida 288.



28



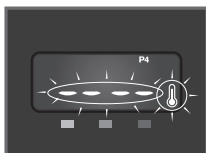
28 Tryck på knapparna "-" och "+" för att välja program P4. När P4 visas trycker du på OK/START-knappen.

Obs! Om du har valt fel program, gå tillbaka till steg 8.

Tryck på knapparna "-" och "+" för att välja tillagningstemperatur. Bekräfta genom att trycka på OK/START-knappen.



29



29 Tryck på knapparna "-" och "+" för att ställa in tillagningstid. Bekräfta genom att trycka på OK/START-knappen.

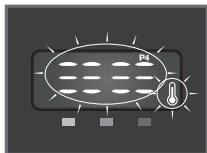
Obs! Du kan starta uppvärmningen med timern inställd på 0:00. Du kan när som helst ändra tidsinställningen med "-" och "+".

Om det inte finns någon mat i grillen börjar förvärmningen. Förvärmningsindikatorn (termometer + staplade linjer) blinkar under hela förvärmningsfasen.

Varning! Även när timern är på 0:00 fortsätter apparaten att förvärmas.

Vänta i 4–7 minuter. Om du har lagt mat i grillen startar tillagningen direkt, liksom nedräkningen av den inställda tiden.

Annars måste du vänta tills termometern och de tre linjerna slutar blinka innan du öppnar grillen och lägger in mat i den.



30



Tillagning



31



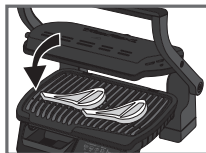
32

30 När förvärmningen är klar spelas en melodi upp, termometern och de tre linjerna slutar blinka och timern blinkar. Termometern förblir på under tillagningen för att indikera att apparaten värms upp

31–32 Efter förvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen och lägg maten på grillplattan

Anmärkning: Om apparaten står öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten automatiskt.

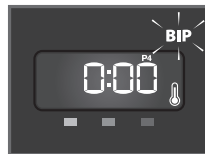
Tillagning



33



34



35

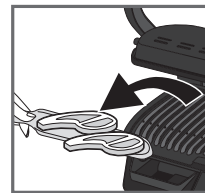
Anmärningar



37



38



39



40

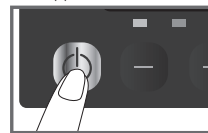
33 Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln.

Obs! Ska mycket tunna livsmedel tillagas stänger du apparaten och väntar tills displayen visar "OK". Sedan trycker du på "OK" för att låta apparaten känna av livsmedlen och starta tillagningscykeln.

34 Displayen visar börstemperaturen växelvis med timern.

35 När timern när 0 spelas ett ljud upp. Tryck på OK för att stoppa ljudet. Apparaten fortsätter att värmas upp.

36 Tryck på På-/av-knappen för att stänga av apparaten.



36

37 **Obs!** Du kan när som helst ändra temperatur och tidsinställning genom att använda "-" och "+" när temperaturen respektive timern visas på displayen.

Kontrollera regelbundet tillagningen genom att öppna grillen en aning.

Observera att det särskilt för kött är normalt att tillagningsresultatet varierar beroende på köttets typ, kvalitet och ursprung.

Varning! Även när timern står på 0:00 fortsätter apparaten att värmas.

38–39 Öppna apparaten och ta bort maten när önskad tillagningsnivå uppnåtts.

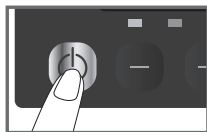
40 Stäng apparaten utan att lämna kvar någon mat på grillplattan. Kontrollpanelen tänds och läget för programval visas.

Börja om från punkt 28 för att starta en ny manuell tillagningscykel.

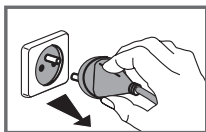
Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget programval görs.

SV

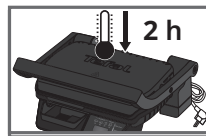
4 Kylning



41

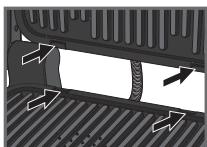


42



43

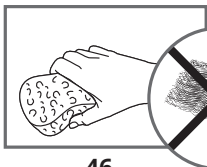
5 Rengöring och underhåll



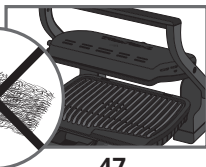
44



45



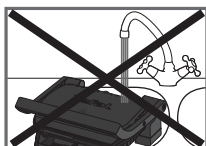
46



47



48



49



50

41 Tryck på På-/av-knappen för att stänga av apparaten.

42 Dra ur stickkontakten.

43 Låt apparaten svalna i minst två timmar.

Undvik oavsiktliga brännskador genom att låta grillen svalna ordentligt före rengöring.

44 Lossa och ta bort grillplattorna före rengöring för att undvika att skada tillagningsytan. Droppbrickan och grillplattorna kan diskas i maskin.

45 Apparaten och tillhörande sladd får inte diskas i diskmaskin. Värmeelementen och andra synliga och tillgängliga delar ska inte rengöras efter att plattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga väntar du tills apparaten är helt nedkyld och rengör dem med en torr trasa. Om du inte vill diska dem i en diskmaskin kan du använda varmt vatten och lite diskmedel för att rengöra dem. Skölj sedan noggrant för att få bort eventuella diskmedelsrester. Torka noggrant med en pappershandduk.

46 Använd inte stålball, stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd endast tvättsvamp av nylon eller annat icke-metalliskt material.

Töm droppbrickan och diska den i en diskmaskin och lite diskmedel, torka noggrant med en pappershandduk.

47 Rengör grillocket genom att torka av det med en varm, fuktig kökssvamp och torka med en mjuk, torr trasa.

48 Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska.

49 Kontrollera alltid att grillen är ren och torr innan den stoppas undan.

50 Annan service ska utföras av en auktoriserad servicetekniker.

Felsökning

Problem	Orsak	Lösning
Displayen växlar till: visuell visning av Err + PIP PIP	Förvärmning inte genomförd. Apparaten har slagits på eller en automatisk tillagningscykel har aktiverats med mat mellan plattorna. Det manuella läget har aktiverats automatiskt.	- Välj temperaturinställning genom att trycka på knapparna "+" och "-" och sedan på OK. Börja tillagningen, men övervaka det hela (manuellt läge). Temperaturen kan justeras med knapparna "+" och "-". - Stäng av och öppna apparaten helt, ta bort maten, stäng apparaten ordentligt, välj ett tillagningsprogram och tryck på OK. Vänta tills förvärmningen är klar (förvärmningsindikatorn lyser med fast sken).
Displayen växlar till: visuell visning av Err + PIP PIP	Förvärmningen är inte helt genomförd. Grillen har öppnats och mat har lagts på plattan innan förvärmningen är klar.	Börja tillagningen, men det hela måste övervakas eftersom det är manuellt läge. Temperaturen kan justeras med knapparna "+" och "-". Öppna apparaten, ta bort maten, stäng apparaten helt och vänta tills förvärmningen är klar (förvärmningsindikatorn lyser med fast sken). Dra ur stickkontakten och vänta några minuter. Anslut apparaten igen och slå på den.
Er07 till Er10	Apparaten har hållits öppen för länge under tillagningen. Apparaten har stått för länge efter förvärmning eller värmebehållning. Fel på apparaten.	Dra ur stickkontakten och kontakta kundtjänst.
Displayen förblir inställd på förvärmning med piktogrammet waitfood	Livsmedlet är tjockare än 4 cm.	Livsmedlet får inte vara tjockare än 4 cm. Öppna grillen helt och stäng den sedan.
Displayen visar "OK"	Du har inte öppnat grillen helt för att lägga dit livsmedlet. Känner inte av maten. Livsmedlet är för tunt, "OK" blinkar.	Bekräfta att tillagning ska börjas genom att trycka på OK/START-knappen.
Er01 till Er06	Fel på apparaten: Apparaten förvaras eller används i ett rum som är för kallt. Apparaten är överhettad.	Dra ur stickkontakten och vänta några minuter. Anslut apparaten igen och slå på den. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänst.

Tips, speciellt för kött: Tillagningsresultaten för de förinställda programmen kan variera beroende på matens ursprung, tillskärning och kvalitet. Programmen har beräknats och testats för livsmedel av god kvalitet.

På samma sätt måste man ta hänsyn till köttets tjocklek under tillagningen. Det går inte att tillaga kött som är tjockare än 4 cm.

Tillagningsguide (automatiska program)

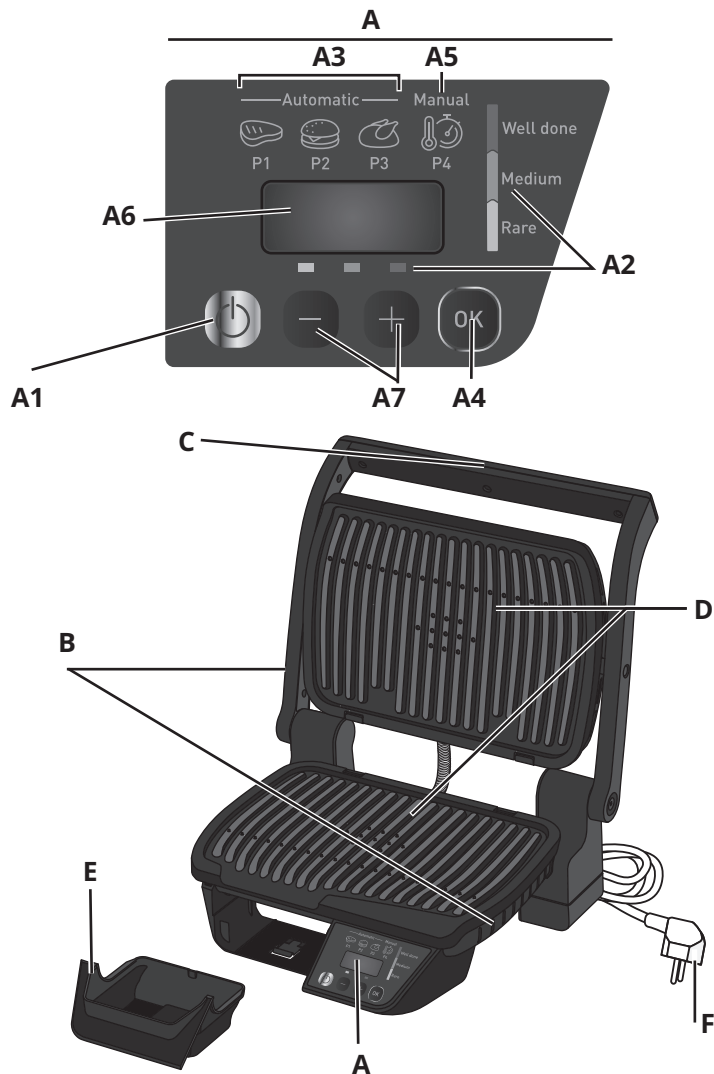
Program	Tillagningsnivå		
	Blodig	Medium well	Well done
 Rött kött	X	X	X
 Burgare	X	X	X
 Fågel			X

Tillagningsguide (inklusive manuellt läge)

Livsmedel		Tillagnings-program	Tillagningsnivå
Bröd	Brödsivor, rostade smörgåsar		Medium
	Burgare: (efter förstekning av köttet)		Medium
Kött och fågel	Marinerat kycklingbröst		Well done
	Ankbröst		Blodig
Manuellt läge	Grillade grönsaker och frukter (måste vara av samma snitt och tjocklek)	Manual  P4	temperaturkontroll på 10 °C, från 120–270 °C.

Manuellt läge i grilläge

	från 180 °C till 200 °C	från 220 °C till 240 °C	från 250 °C till 270 °C
POTATIS	x		
ZUCCHINI/SQUASH			x
AUBERGINE		x	
TOMATER			x
SPARRIS			x
SVAMP			x
LÖK		x	
BROCCOLI	x		
MINIMORÖTTER	x		
FÄNKÅL		x	
SÖTPOTATIS	x		
ÄPPELSKIVOR		x	
ANANAS		x	
PERSIKA		x	



Tak for dit køb af dette apparat. Læs folderen om brugs- og sikkerhedsinstruktioner før ibrugtagning.

Beskrivelse

A Betjeningspanel

A1 Tænd/sluk-knap

A2 Til automatiske programmer: tilberedningsniveau

A3 3 automatiske tilberedningsprogrammer

A4 OK/START

A5 Manuel funktion: justerbar temperatur- og tidsindstilling

A6 Display

A7 Knapperne - og +

B Hoveddel

C Håndtag

D Grillplader

E Drypbakke

F Ledning

Vejledning til automatiske tilberedningsprogrammer



RØDT KØD

Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede rødt kød.

Gul: Rosastegt



BURGER

Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede burgere.

Orange: Mediumstegt



FJERKRÆ

Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede fjerkræ.

Rød: Gennemstegt

Vejledning til manuelle tilberedningsprogrammer

Manual



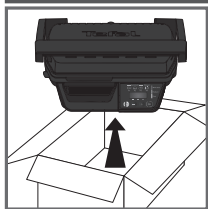
P4

Manuel funktion:

Traditionel grill til manuel betjening med forskellige temperaturindstillinger (fra 120 °C til 270 °C) og tidsindstillinger.

KLARGØRING AF APPARATET

1 Opstilling



1



2

1 Fjern al emballage, alle mærkater og alt tilbehør indvendigt og udvendigt på apparatet.

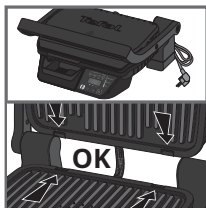
2 Rengør pladerne grundigt med varmt vand og en smule opvaskemiddel, skyl dem, og tør dem grundigt, før de bruges første gang.

3-4 Placer den udtagelige drypbakke foran apparatet, og tryk den ind, indtil den sidder på plads.

- Placer den øverste og nederste plade, så de sidder fast og korrekt.



3



4

2 Klargøring



5



6

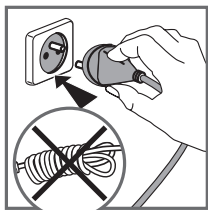
5 Det bedste resultat fås ved at smøre pladerne med madolie på et stykke køkkenrulle, da det forbedrer nonstick-effekten.

Sørg for, at nedre og øvreplade er placeret korrekt i apparatet, før forvarmning påbegyndes.

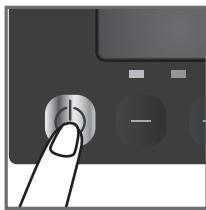
6 Fjern eventuel overskydende olie med et stykke ren køkkenrulle.

7 Slut apparatet til en stikkontakt. (Bemærk, at ledningen skal være viklet helt ud).

8 Tryk på tænd/sluk-knappen.



7



8



3a - AUTOMATISK tilberedning med tre automatiske programmer

Automatisk tilberedning - vælg et program, og forvarm inden tilberedning:



9

9 Sørg for, at der ikke er mad mellem pladerne.

Tre automatiske tilberedningsprogrammer:



Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede rødt kød.



Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede burgere.



Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du vil tilberede fjerkræ.

Se tilberedningsguiden, hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsfunktion du skal bruge til madvarer, der ikke er angivet ovenfor, side 300.



10



11

10 Tryk på tænd/sluk-knappen.

11 Tryk på knapperne "-" og "+", indtil du når det ønskede program (P1, P2, P3). **Sørg for, at der ikke er mad i grillen.**

12 Tryk på knappen "OK/START", når du har valgt det ønskede program.

Bemærk: Gå tilbage til trin 8, hvis du har valgt det forkerte program.

13 Det valgte program vises konstant øverst på displayet.

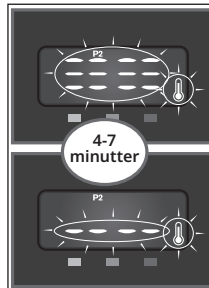
Apparatet starter forvarmningen. På displayet blinker termometeret, og tre streger bevæger sig op og ned for at vise, hvor langt forvarmningen er.

Vent, indtil forvarmningen er færdig, før du åbner grillen, og lægger mad i den. Vent 4-7 minutter.

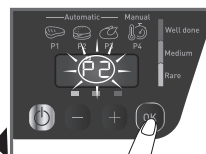
14 Når forvarmningen er færdig, lyder der et bip, og termometeret holder op med at blinke på displayet. Termometeret forbliver på displayet under hele tilberedningen for at vise, at apparatet varmer op og er varmt.

Bemærk: Hvis apparatet ikke åbnes, når forvarmningen er færdig, slukkes det automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

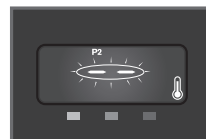
"P2" er brugt som eksempel på billederne.



13

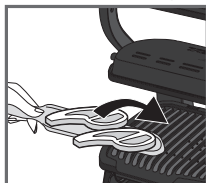


12



14

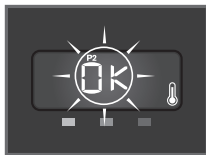
Tilberedning



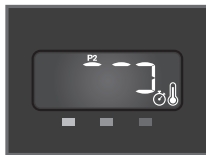
15



16



17



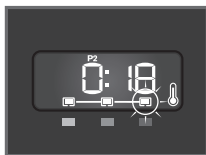
18



19



20



21



22



23

15-16 Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden på pladen. Luk apparatet for at starte tilberedningen.

17 **Bemærk:** Når der lægges tyndt skårede madvarer i grillen, og den lukkes, blinker knappen "OK". Tryk på "OK" for at få apparatet til at registrere madvarerne og starte tilberedningsprogrammet.

Bemærk: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

18 Apparatet justerer automatisk tilberedningscyklussen (tid og temperatur) i henhold til mængden af madvarer og deres tykkelse.

19 På displayet vises, hvor længe maden skal tilberedes, før det ønskede tilberedningsniveau er nået. Indikatoren "Rosastegt" blinker for at angive, at grillen kører med tilberedningsniveauet for rødt kød.

Bemærk: Brug knapperne "-" og "+" for at få vist tilberedningstiden for hvert tilberedningsniveau.

Bemærk, at tilberedningsresultaterne for især kød kan variere alt efter type, kvalitet og oprindelse.

20 Der lyder et bip for hvert tilberedningsniveau, der nås, og indikatoren lyser konstant, når tilberedningsniveauet er nået (de bedste resultater opnås ved ikke at åbne apparatet eller flytte maden under tilberedningen).

Flere lange bip og nedtællingstiden på 0:00 angiver, at det ønskede tilberedningsniveau er nået.

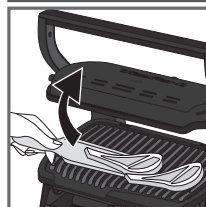
21 Hvis der efterlades mad i grillen, fortsætter tidstællingen, indtil niveauet "gennemstegt" er nået. Tilberedningsindikatoren blinker, indtil niveauet er nået, hvorefter indikatoren "Tag maden ud" vises til venstre på displayet.

Åbn apparatet, og tag maden ud, når det ønskede tilberedningsniveau er nået. Indikatoren for tilberedningsniveauet "gennemstegt" holder op med at blinke, og der lyder et bip, når niveauet er nået.

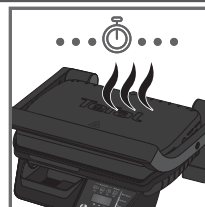
22-23 Luk grillen. Betjeningspanelet skifter til "Programvalg", og P1 blinker på displayet. Begynd igen fra trin 9 for at starte en ny tilberedningscyklus med automatisk funktion.

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke vælges program.

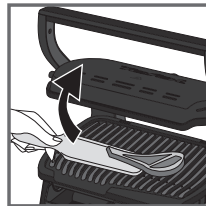
Bemærk



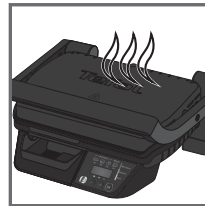
24



25



26



27

Tilberedning af yderligere portioner

Tilberedning af mere mad

Hvis du vil tilberede mere mad, skal du forvarme apparatet igen (start fra trin 9 ved brug af automatisk tilberedning eller trin 28), selvom du vil tilberede samme type mad.

Sådan tilbereder du endnu en portion:

Når første portion er tilberedt:

1. Sørg for, at apparatet er lukket, og at der ikke er mad i det.
2. Vælg den/det relevante tilberedningsfunktion/-program (dette trin er også nødvendigt, selvom du vil tilberede samme mad som i den forrige portion).
3. Tryk på knappen "OK" for at starte forvarmningen. Forvarmningsindikatoren (termometer + streger) blinker under hele forvarmningen. Vent, indtil termometeret og de tre streger holder op med at blinke, før du åbner grillen, og lægger mad i den. Vent et par minutter. Dette trin er obligatorisk, selvom apparatet virker normalt.
4. Når forvarmningen er færdig, lyder der et bip, og termometeret og de tre streger holder op med at blinke. Termometeret forbliver på displayet under hele tilberedningen for at vise, at apparatet varmer op.
5. Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden i apparatet.

Vigtigt:

- Vær opmærksom på, at forvarmning er obligatorisk, hver gang der skal tilberedes en ny portion.
- Husk altid at holde grillen lukket uden mad for at sikre effektiv forvarmning.
- Vent derefter, indtil forvarmningen er færdig, før du åbner grillen og lægger maden i.

Bemærk: Hvis der startes en ny forvarmningscyklus med det samme efter den forudgående cyklus, nedsættes forvarmningstiden.



24-25-26 Hvis du ønsker at tilberede mad i henhold til folks personlige præferencer, kan du åbne grillen og tage maden ud, når det ønskede niveau er nået, og derefter lukke den igen og fortsætte med at tilberede resten af maden. Programmet fortsætter tilberedningen, indtil niveauet "gennemstegt" er nået.

27 Varmholdningsfunktion

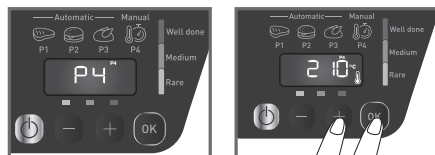
Apparatet skifter automatisk til varmholdningsindstillingen, når niveauet "gennemstegt" er nået. Hvis maden efterlades på grillen, fortsætter tilberedningen, mens pladerne køles af.

Bemærk: Når der er gået et vist stykke tid, slukkes apparatet automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

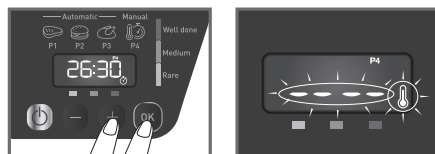
3b – MANUEL tilberedning med manuel funktion

Manuel tilberedning – vælg en temperatur, og forvarm inden tilberedning:

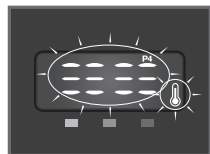
Manuel Hvis du vælger manuel funktion, styrer du tilberedningstiden manuelt. Den manuelle funktion gør det muligt at justere temperaturen fra 120 til 270 °C i intervaller på 10 °C. Se tilberedningsguiden på side 300, hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsfunktion du skal bruge til madvarer, der ikke er angivet ovenfor.



28



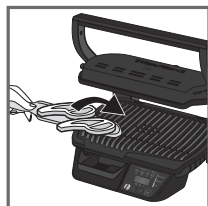
29



30



31



32

28 Tryk på knapperne "-" og "+" for at vælge programmet P4. Tryk på knappen "OK/START", når programmet P4 er nået.

Bemærk: Gå tilbage til trin 8, hvis du har valgt det forkerte program.

Tryk på knapperne "-" og "+" for at vælge tilberedningstemperaturen, og tryk på knappen "OK/START" for at bekræfte valget.

29 Tryk på knapperne "-" og "+" for at indstille tiden. Bekræft ved at trykke på knappen "OK/START".

Bemærk: Du kan starte opvarmningstiden ved 0:00. Du kan altid ændre tidsindstillingen med knapperne "-" og "+".

Hvis der ikke er mad i grillen, begynder forvarmningen. Forvarmningsskærmen (termometer + streger) blinker under hele forvarmningen.

Advarsel: Selv om tidsindstillingen viser 0:00, fortsætter apparatet med at forvarme.

Vent 4-7 minutter. Hvis der er mad i grillen, starter både tilberedningen og nedtælling af tiden med det samme.

Hvis ikke, skal du vente, indtil termometeret og de tre streger holder op med at blinke, før du åbner grillen og lægger mad i den.

30 Når forvarmningen er færdig, lyder der et bip, termometeret og de tre streger holder op med at blinke, og den indstillede tidsangivelse begynder at blinke. Termometeret forbliver på displayet under hele tilberedningen for at vise, at apparatet varmer op.

31-32 Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og anbring maden på pladen.

Bemærk: Hvis apparatet holdes åbent for længe, slukkes det automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

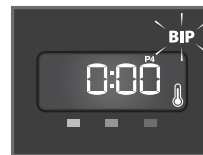
Tilberedning



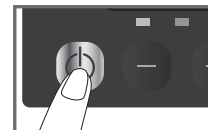
33



34



35



36

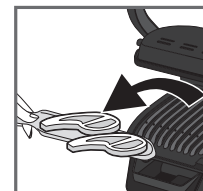
Bemærk



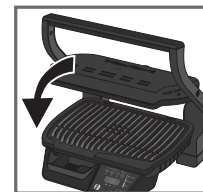
37



38



39



40

33 Luk apparatet for at starte tilberedningen. **Bemærk:** Luk apparatet, og vent, indtil "OK" vises på displayet, hvis madvarerne er meget tynde. Tryk derefter på "OK" for at få apparatet til at registrere maden og starte tilberedningen.

34 På displayet vises skiftevis den indstillede temperatur og tiden.

35 Når nedtællingen når 0, lyder der et bip. Tryk på OK for at stoppe bipylden. Apparatet fortsætter med at varme.

36 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

37 **Bemærk:** Du kan altid ændre temperatur- og tidsindstillingen med knapperne "-" og "+", når indstillingerne vises på displayet.

Kontroller regelmæssigt tilberedningen ved at åbne grillen en smule.

Bemærk, at tilberedningsresultaterne for især kød kan variere alt efter type, kvalitet og oprindelse.

Advarsel: Selv om tidsindstillingen viser 0:00, fortsætter apparatet med at varme.

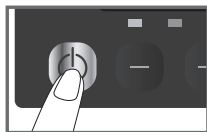
38-39 Åbn apparatet, og tag maden ud, når det ønskede niveau er nået.

40 Luk apparatet uden mad på pladen. Betjeningspanelet tændes og indstilles automatisk til tilstanden "programvalg".

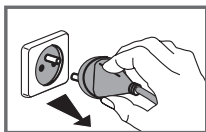
Begynd igen fra trin 28 for at starte en ny tilberedningscyklus med manuel funktion.

Bemærk: Hvis der ikke vælges program, slukkes apparatet automatisk af sikkerhedsmæssige årsager.

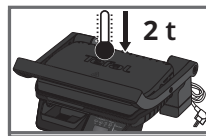
4 Afkøling



41

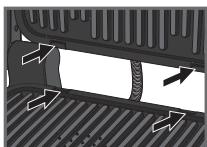


42



43

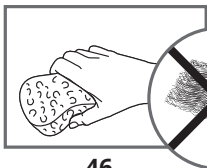
5 Rengøring og vedligeholdelse



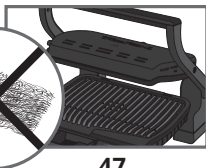
44



45



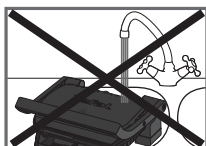
46



47



48



49



50

41 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

42 Tag stikket ud af stikkontakten.

43 Lad apparatet køle af i mindst 2 timer.

Sørg for, at apparatet er kølet helt af, før det rengøres, for at undgå forbrændinger.

44 Frigør pladerne, og fjern dem før rengøring for at undgå skader på overfladen. Drypbakken og pladerne kan rengøres i opvaskemaskine.

45 Selve apparatet og den tilhørende ledning tåler ikke opvaskemaskine. Varmeelementerne samt synlige og tilgængelige dele skal rengøres efter fjernelse af pladerne. Hvis de er meget beskidte, skal du vente, indtil apparatet er helt afkølet, hvorefter de rengøres med en tør klud. Hvis du ikke vasker pladerne i opvaskemaskinen, kan du bruge varmt vand og en smule opvaskemiddel og derefter skylle dem grundigt for at fjerne eventuelle rester. Tør dem grundigt med køkkenrulle.

46 Brug ikke skuresvampe med metalindhold, ståluld eller slibende rengøringsmiddel til at rengøre nogen dele af grillen, men kun materiale af nylon eller andet materiale, der ikke indeholder metal.

Tøm drypbakken, vask den i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og tør den grundigt med køkkenrulle.

47 Rengør grilllåget med varmt vand og en våd svamp, og tør det med en blød, tør klud.

48 Nedsænk ikke selve grillen i vand eller anden væske.

49 Sørg altid for, at grillen er ren og tør, før den stilles væk.

50 Al anden vedligeholdelse skal foretages af en autoriseret servicerepræsentant.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
På displayet vises Err, og der lyder to bip	Der blev ikke foretaget forvarmning. Tryk på "ON" på apparatet eller start en automatisk tilberedningscyklus med mad mellem pladerne. Manuel funktion aktiveres automatisk.	- Vælg temperaturindstilling ved at trykke på knapperne "+" og "-" og derefter på knappen OK. Tilberedning er mulig, men hold øje med maden (manuel funktion). Temperaturen kan justeres med knapperne "+" og "-". - Sluk apparatet, og åbn det helt, tag maden ud, luk apparatet korrekt, vælg et tilberedningsprogram, og tryk på OK. Vent, indtil forvarmningen er færdig (forvarmningsindikatoren holder op med blinke).
På displayet vises Err, og der lyder to bip	Forvarmningen er ikke helt færdig. Grill er blevet åbnet, og der er lagt mad på pladen inden slutningen af forvarmning.	Tillad tilberedning, men under overvågning pga. manuel funktion. Temperaturen kan justeres med knapperne. Eller Åbn apparatet, tag maden ud, luk apparatet korrekt, og vent, indtil forvarmningen er færdig (indikatoren holder op med at blinke). Tag stikket ud af stikkontakten, og vent et par minutter. Tilslut apparat igen, og tænd for det.
Er07 til Er10	Apparatet har været åbent for længe under tilberedning. Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet forvarmning eller varmholdning. Fejl på apparat.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Displayet skifter ikke fra forvarmning, og symbolet "afventer mad" vises	Madvarerne har en tykkelse på over 4 cm.	Madvarerne må ikke være tykkere end 4 cm. Åbn grillen helt, og luk den igen.
Der vises "OK" på displayet	Du har ikke åbnet grillen helt for at placere maden. Madvarerne registreres ikke. Madvarerne er for tynde. "OK" blinker.	Bekræft start på tilberedning ved at trykke på knappen "OK/START".
Er01 til Er06	Fejl på apparat: Apparatet opbevares eller bruges et for koldt sted. Apparatet overopvarmes.	Tag stikket ud af stikkontakten og vent nogle minutter. Tilslut apparat igen, og tænd for det. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.

Tip (især om kød): Tilberedningsresultaterne med de automatiske programmer kan variere alt efter madvarernes oprindelse, udsækning og kvalitet. Programmerne er indstillet og testet på madvarer af god kvalitet.
Der skal desuden tages højde for tykkelsen på kødet. Det er ikke muligt at tilberede madvarer med en tykkelse på over 4 cm.

Tilberedningsguide (automatiske programmer)

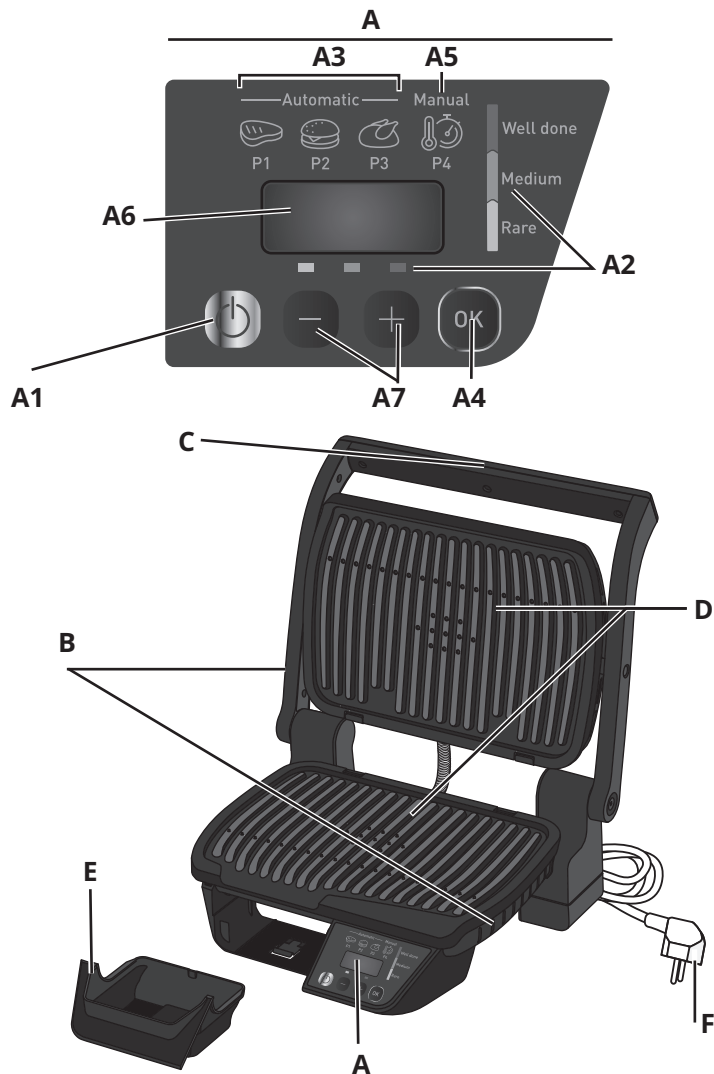
Program	Tilberedningsniveau		
	Rosastegt	Mediumstegt	Gennemstegt
 Rødt kød	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Fjerkræ			X

Tilberedningsguide (inklusive manuel funktion)

Madvare		Tilberednings-program	Tilberednings-niveau
Brød	Brødsiver, ristede sandwich		Medium
	Burger (efter tilberedning af kødet)		Medium
Kød og fjerkræ	Marineret kyllingebryst		Gennemstegt
	Andebryst		Rosastegt
Manuel funktion	Grillede grøntsager og frugt (skal have samme størrelse og tykkelse)	Manual  P4	Indstilling af temperatur fra 120 til 270 °C i intervaller på 10 °C.

Manuel funktion i GRILLPOSITION

	Fra 180 °C til 200 °C	Fra 220 °C til 240 °C	Fra 250 °C til 270 °C
KARTOFLER	x		
COURGETTE/ SQUASH			x
AUBERGINE		x	
TOMATER			x
ASPARGES			x
CHAMPIGNON			x
LØG		x	
BROCCOLI	x		
BABY- GULERØDDER	x		
FENNIKEL		x	
SØDE KARTOFLER	x		
ÆBLE I SKIVER		x	
ANANAS		x	
FERSKEN		x	



Takk for at du valgte dette produktet. Les heftet «Bruksanvisning og sikkerhetsinstruksjoner» før du bruker det.

Beskrivelse

A Kontrollpanel

A1 Av/på-knapp

A2 For automatiske programmer – stekenivå

A3 Tre automatiske stekeprogrammer

A4 OK/START

A5 Manuell modus: Temperatur og tid kan justeres

A6 Skjerm

A7 Knappene – og +

B Kropp

C Håndtak

D Stekeplater

E Dryppbrett

F Strømledning

Informasjon om automatiske stekeprogrammer



RØDT KJØTT

Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke rødt kjøtt.

Gul: rått



HAMBURGER

Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke burgere.

Oransje: medium
til godt stekt



KYLLING

Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke kylling.

Rødt: godt stekt

Veiledning for manuelle stekeprogrammer

Manual



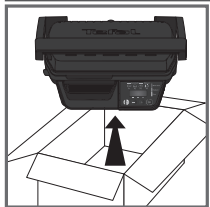
P4

Manuell innstilling:

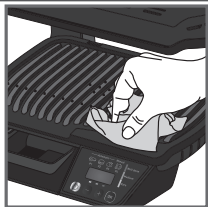
Tradisjonell grill for manuell bruk med forskjellige temperaturinnstillinger (fra 120 til 270 °C) og tid.

KLARGJØRE PRODUKTET

1 Innstilling



1



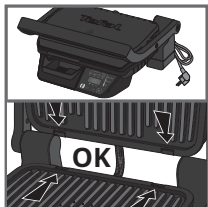
2

1 Fjern all emballasje, alle klistermerker og alt tilbehør fra innsiden og utsiden av produktet.

2 Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre platene grundig med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Skyll og tørk grundig.



3

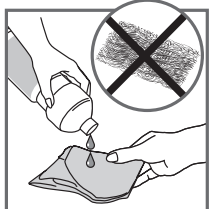


4

3-4 Plasser dryppbrettet foran produktet, og skyv det på plass til du hører et klikk.

– Plasser de to platene – de klikker på plass.

2 Klargjøring



5



6

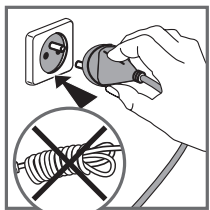
5 For å få best mulig resultat kan du tørke av stekeplatene med tørkepapir dyppet i litt stekeolje for å gjøre non-stick-effekten enda bedre.

Kontroller at den nedre og øvre stekeplaten er plassert på riktig måte før forvarmingsfasen starter.

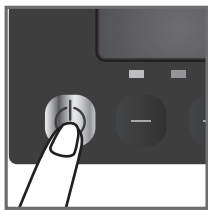
6 Fjern overflødig olje ved hjelp av rent tørkepapir.

7 Koble produktet til en stikkontakt (ledningen skal vikles helt ut).

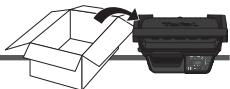
8 Trykk på av/på-knappen.



7



8



3a – AUTOMATISK steking med tre automatiske programmer

Automatisk steking – velg et program, og varm opp produktet før steking:



9

9 Pass på at det ikke ligger mat mellom platene.

Tre automatiske stekeprogrammer:



Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke rødt kjøtt.

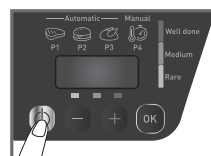


Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke hamburgere.

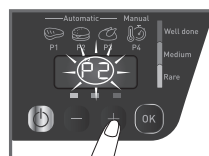


Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke kylling.

Hvis du er usikker på hvilken stekeinnstilling du skal bruke til ingredienser som ikke er nevnt over, kan du se stekeveiledningen, side 312.



10



11

10 Trykk på AV/PÅ.

11 Trykk på knappene «-» og «+» til du kommer til ønsket program (P1, P2, P3). **Kontroller at det ikke er mat i grillen.**

12 Når du har valgt ønsket program, trykker du på «OK/START»-knappen.

NB! Hvis du har valgt feil program, går du tilbake til trinn 8.

13 Valgt program vises øverst på skjermen.

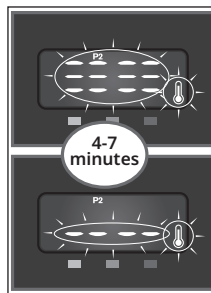
Produktet forvarmes. Forvarmingen indikeres ved at termometeret på skjermen blinker, og at det vises tre streker som beveger seg opp og ned.

Vent til forvarmingen er fullført før du åpner grillen og plasserer maten. Vent i 4-7 minutter.

14 Når forvarmingen er ferdig, spilles en melodi, og termometeret slutter å blinke på skjermen. Termometeret lyser under tilberedning for å vise at produktet varmes opp, og at det er varmt.

Kommentarer: Hvis produktet ikke åpnes etter at forvarmingen er over, vil sikkerhetssystemet slå det av.

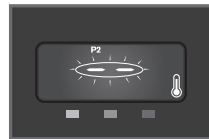
Piktogrammene viser «P2» som et eksempel.



13

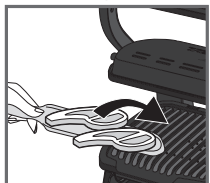


12



14

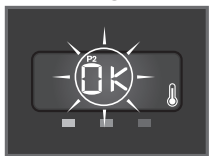
Steking



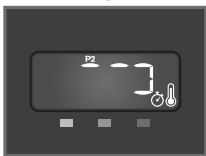
15



16



17



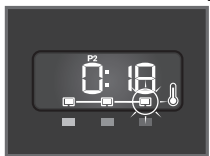
18



19



20



21



22



23

15–16 Etter oppvarming er produktet klart til bruk. Åpne grillen, og legg maten på stekeplaten. Lukk produktet for å starte stekeklusen.

17 Merk: Hvis maten er skåret tynt, vil knappen «OK» blinke etter at du lukker produktet. Trykk på «OK» for å få produktet til å gjenkjenne maten som skal stekes, og starte programmet.

Kommentarer: Hvis produktet står åpent for lenge, vil sikkerhetssystemet slå det av automatisk.

18 Produktet justerer stekeklusen (tid og temperatur) automatisk etter mengden mat og tykkelsen på den.

19 Displayet viser steketiden som gjenstår til ønsket stekenivå er oppnådd. «Rare»-indikatoren blinker for å indikere at stekenivået for «rå» brukes.

OBS: Bruk knappene «←» og «→» for å vise steketiden for hvert stekenivå.

Det er vanlig at stekeresultatet varierer avhengig av type, mengde og hvor råvaren kommer fra, spesielt når det gjelder kjøtt.

20 Når et stekenivå er oppnådd, hører du en pipelyd, og indikatoren lyser fast. For best resultat bør du ikke åpne grillen eller flytte på maten mens den stekes.

Flere lange pipelyder samt 0:00 vist i displayet indikerer at ønsket stekegrad er oppnådd.

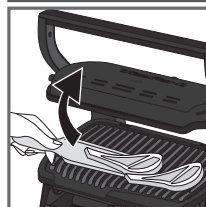
21 Hvis det ligger mat i grillen, fortsetter tiden til den er godt stekt. Stekeindikatoren blinker til den er oppnådd, og indikatoren «Remove the food» vises til venstre på skjermen.

Når ønsket stekegrad er oppnådd, åpner du produktet og tar ut maten. Indikatoren for at maten er godt stekt, lyser fast, og du hører et pip når stekegraden er oppnådd.

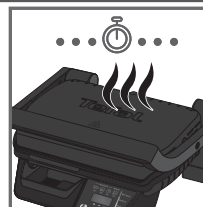
22–23 Lukk grillen. Kontrollpanelet bytter til «Program selection», og P1 blinker. Gå tilbake til punkt 9 for å starte en ny stekeklus med manuell innstilling.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av produktet automatisk hvis det ikke velges et program.

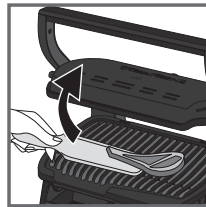
Kommentarer



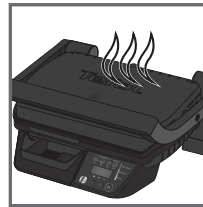
24



25



26



27

24–25–26 Hvis personene du lager mat til, har sine egne ønsker, kan du åpne grillen og ta ut maten når den er stekt slik de vil ha den, og deretter lukker du grillen og fortsetter å steke resten av maten. Programmet fortsetter å steke til maten er godt stekt.

27 Hold varm-funksjon

Produktet aktiverer hold varm-funksjonen automatisk etter at «godt stekt» er oppnådd. Hvis mat blir liggende på grillen, fortsetter den å steke mens stekeplatene kjøles ned.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av produktet automatisk etter en viss tid.

Andre steking

Steke mer mat

Hvis du skal steke en ekstra porsjon med mat, må du forvarme produktet igjen (begynn fra punkt 9 ved automatisk modus eller punkt 28), selv om du skal steke den samme typen mat.

Slik steker du en ekstra porsjon med mat:

Gjør følgende etter at den første porsjonen er ferdig:

1. Sørg for at produktet er lukket, og at det ikke ligger mat i det.
2. Velg riktig stekeinnstilling/stekeprogram (dette trinnet er nødvendig, selv om du vil bruke samme stekeinnstilling som for forrige porsjon).
3. Trykk på «OK»-knappen for å starte forvarmingen. Forvarmingsindikatoren (termometer + søylediagram) blinker mens forvarmingen pågår. Vent til termometeret og de tre strekene slutter å blinke før du åpner grillen og legger inn maten. Vent i noen minutter. Dette trinnet er obligatorisk selv om produktet ser ut til å være varmt.
4. Når forvarmingen er fullført, hører du en pipelyd, og termometeret og de tre strekene slutter å blinke. Termometeret vises under steking for å indikere at produktet varmes opp.
5. Etter forvarmingen er produktet klart til bruk. Åpne grillen, og legg inn maten i produktet.

Viktig:

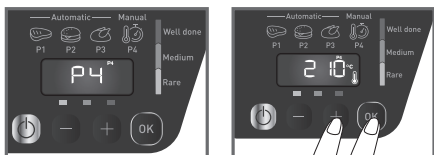
- Produktet må forvarmes før du steker ny mat. For at forvarmingen skal fungere, må grillen være lukket, og det må ikke ligge mat i den.
 - Vent med å åpne grillen og legge inn maten til forvarmingen er fullført.
- NB!** Hvis du starter den nye forvarmingsklusen rett etter at forrige syklus er fullført, blir forvarmingstiden kortere.

3b – MANUELL steking med manuell innstilling

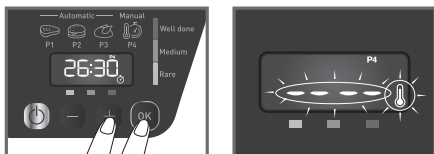
Manuell steking – velg en temperatur, og forvarm produktet før du steker:

Manuell P4 Hvis du velger manuell innstilling, kontrollerer du steketiden manuelt. Manuell innstilling inkluderer muligheten til å stille inn temperaturen mellom 120 og 270 °C, i trinn på 10 °C.

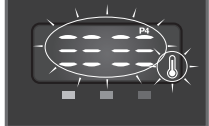
Hvis du er usikker på hvilken stekeinnstilling du skal bruke for matvarer som ikke er nevnt over, kan du se stekeveiledningen på side 312.



28



29



30



Steking



31



32

28 Trykk på knappene «-» og «+» for å velge program P4. Når du kommer til program P4, trykker du på «OK/START»-knappen.

NB: Hvis du har valgt feil program, går du tilbake til trinn 8.

Trykk på knappene «-» og «+» for å velge steketemperatur. Trykk på «OK/START» for å bekrefte.

29 Trykk på knappene «-» og «+» for å velge steketiden. Trykk på «OK/START» for å bekrefte.

OBS: Du kan starte oppvarmingen med tiden satt til 0:00. Du kan når som helst endre steketiden ved hjelp av «-» og «+».

Hvis det ikke er mat i grillen, starter forvarmingen. Forvarmingsindikatoren (termometer + søylediagram) blinker mens forvarmingen pågår.

Advarsel: Produktet fortsetter forvarmingen selv om tiden er 0:00.

Vent i 4–7 minutter. Hvis du har lagt mat i grillen, starter steking umiddelbart, og tiden telles ned.

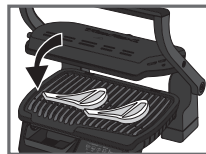
Ellers må du vente til termometeret og de tre strekene slutter å blinke før du åpner grillen og legger inn maten.

30 Når forvarmingen er fullført, spilles det av en melodi, termometeret og de tre strekene slutter å blinke, og tiden begynner å blinke. Termometeret vises under steking for å indikere at produktet varmes opp.

31–32 Etter oppvarming er produktet klart til bruk. Åpne grillen, og legg maten på stekeplaten.

Kommentarer: Hvis produktet står åpent for lenge, vil sikkerhetssystemet slå det av automatisk.

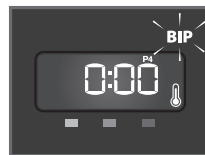
Steking



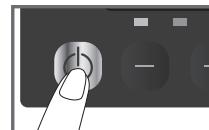
33



34



35



36

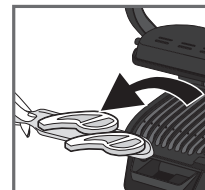
Kommentarer



37



38



39



40

33 Lukk produktet for å starte stekesyklusen. **Merk:** Hvis maten er svært tynn, lukker du produktet og venter til «OK» vises i displayet. Trykk deretter på «OK» for å la produktet gjenkjenne maten og starte steking.

34 Displayet veksler mellom å vise valgt temperatur og nedtelling.

35 Når nedtellingen når 0, spilles det av en lyd. Trykk på OK for å stoppe lyden. Produktet fortsetter å varme opp.

36 Trykk på av/på-knappen for å slå av produktet.

37 **Merk:** Du kan når som helst endre temperaturen og tiden ved hjelp av «-» og «+» når de vises på skjermen.

Kontroller stekingens regelmessig ved å åpne grillen forsiktig.

Det er vanlig at stekeresultatet varierer avhengig av type, mengde og hvor råvaren kommer fra, spesielt når det gjelder kjøtt.

Advarsel: Selv om tiden er 0:00, fortsetter produktet å varmes opp.

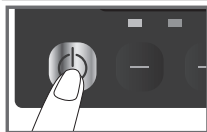
38–39 Når ønsket stekesgrad er oppnådd, åpner du produktet og tar ut maten.

40 Lukk produktet uten at det ligger mat på platen. Kontrollpanelet tennes, og du kan velge program.

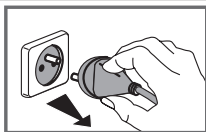
Gå tilbake til punkt 28 for å starte en ny stekesyklus med manuell innstilling.

Kommentar: Sikkerhetssystemet slår av produktet automatisk hvis det ikke velges et program.

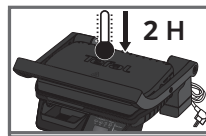
4 Avkjøling



41

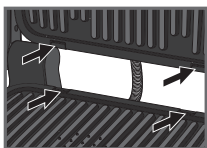


42



43

5 Rengjøring og vedlikehold



44



45



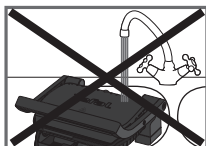
46



47



48



49



50

41 Trykk på av/på-knappen for å slå av produktet.

42 Trekk ut støpselet fra stikkontakten.

43 La produktet avkjøles i minst to timer.

For å unngå brannskader må grillen avkjøles helt før du rengjør den.

44 Løsne og ta ut platene før rengjøring, slik at stekeoverflatene ikke blir skadet. Dryppbrettet og stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin.

45 Produktet og ledningen må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Varmeelementene samt synlige og tilgjengelige deler må ikke vaskes etter at platene er tatt ut. Hvis produktet er ekstra skittent, kan du vente til det er avkjølt og deretter rengjøre det med en tørr klut. Hvis du ikke vil vaske stekeplatene i oppvaskmaskinen, kan du rengjøre dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel, deretter skylle grundig for å fjerne alle rester. Tørk grundig med tørkepapir.

46 Ikke bruk skuresvamper av metall, stålull eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre grillen. Bruk kun svamp av nylon eller en type som ikke inneholder metall.

Tøm dryppbrettet, vask det med varmt vann og litt oppvaskmiddel, og tørk det deretter grundig med tørkepapir.

47 Rengjør dekslet på grillen med en varm og fuktig svamp, og tørk det med en myk og tørr klut.

48 Grillen må ikke senkes ned i vann eller annen væske.

49 Sørg for at grillen er ren og tørr før du setter den bort.

50 Alt annet vedlikehold skal utføres av en autorisert servicetekniker.

Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Skjermen viser feilmeldingen «Err», og produktet piper	Forvarmingen er ikke utført. Slår på «PA» produktet eller starter en automatisk stekesyklus mens det ligger mat mellom platene. Manuell innstilling aktiveres automatisk.	– Velg temperatur ved hjelp av knappene «+» og «-», og trykk deretter på OK. La maten steke, men følg med på steking (manuell innstilling). Temperaturen kan justeres ved hjelp av knappene «+» og «-». – Slå av produktet, åpne det helt, ta ut maten, lukk produktet, velg et stekesprogram, og trykk deretter på OK. Vent til forvarmingen er fullført (indikatoren for forvarming lyser fast).
Skjermen viser feilmeldingen «Err», og produktet piper	Forvarmingstiden er ikke over. Grillen har blitt åpnet og det har blitt lagt mat på platene før forvarmingen var fullført.	La maten steke, men følg med på steking når produktet brukes med manuell innstilling. Temperaturen kan justeres med knappene eller Åpne produktet, ta ut maten, lukk produktet, og vent til det er forvarmet (forvarmingsindikatoren lyser fast). Trekk ut støpselet, og vent noen minutter. Sett inn støpselet igjen, og slå på produktet.
Er07 til Er10	Produktet har blitt stående åpent for lenge under steking. Produktet har stått tomt for lenge etter at forvarmingen eller hold varm-funksjonen var ferdig. Problemer med produktet.	Trekk ut støpselet, og kontakt kundeservice.
Displayet går ikke bort fra forvarming, og piktogrammet for å vente vises.	Maten er tykkere enn 4 cm.	Maten må ikke være tykkere enn 4 cm. Åpne grillen helt, og lukk den igjen.
Displayet viser «OK»	Du åpnet ikke grillen helt da du la inn maten. Registrer ikke maten. Maten er for tynn. «OK» blinker.	Trykk på «OK/START»-knappen for å starte steking.
Er01 til Er06	Problemer med produktet: Produktet oppbevares eller brukes i et rom som er for kaldt. Produktet er overopphetet.	Trekk ut kontakten og vent noen minutter. Sett inn støpselet igjen, og slå på produktet. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.

Tips, spesielt for kjøtt: Stekeresultatet kan variere med de forhåndsinnstilte programmene avhengig av hvor råvaren kommer fra, hvilken del det er snakk om, samt hvilken mat som stekes. Programmene er tilpasset og testet for mat av god kvalitet. Du må også ta hensyn til tykkelsen på kjøttet under steking. Du kan ikke steke mat som er tykkere enn 4 cm.

Stekeveiledning (automatiske programmer)

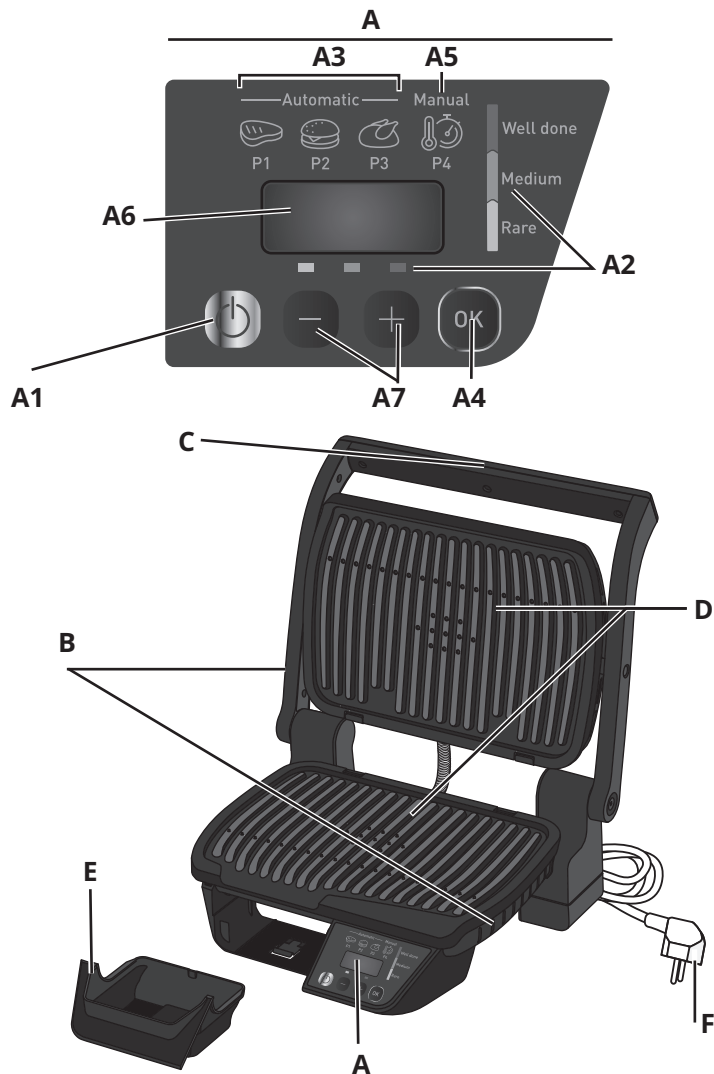
Spesialprogram	Stekegrad		
	rått	medium til godt stekt	Godt stekt
 Rødt kjøtt	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Kylling			X

Stekeveiledning (inkludert manuell innstilling)

Mat		Stekeprogram	Stekegrad
Brød	Brødskeer, ristet brød		medium
	Hamburger: (etter at kjøttet er stekt på forhånd)		medium
Kjøtt og kylling	Marinert kyllingbryst		godt stekt
	Andebryst		rått
Manuell innstilling	Grillede grønnsaker og grillet frukt (må ha samme tykkelse)	Manual  P4	temperaturkontroll mellom 120 og 270 °C, i trinn på 10 °C.

Manuell innstilling i grillposisjon

	fra 180 °C til 200 °C	fra 220 °C til 240 °C	fra 250 °C til 270 °C
POTETER	x		
SQUASH			x
AUBERGINE		x	
TOMATER			x
ASPARGES			x
SOPP			x
LØK		x	
BROKKOLI	x		
BABYGULRØTTER	x		
FENNIKEL		x	
SØTPOTETER	x		
EPLESKIVER		x	
ANANAS		x	
FERSKEN		x	



Kiitos tämän laitteen ostamisesta. Lue Käyttö- ja turvallisuusohjeet -julkaisu huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuvaus

A Ohjauspaneeli

A1 Virtapainike

A2 Automaattisten ohjelmien kypsyytaso

A3 3 automaattista kypsennysohjelmaa

A4 OK/KÄYNNISTYS

A5 Manuaalinen tila: Lämpötilan ja ajan asetus

A6 Valvontanäyttö

A7 Painikkeet – ja +

B Runko

C Kahva

D Grillilevyt

E Tippa-alusta

F Virtajohto

Automaattisten kypsennysohjelmien käyttäminen



PUNAINEN LIHA

Valitse tämä kypsennys-ohjelma, jos haluat valmistaa punaista lihaa.

Keltainen: Puoliraaka



JAUHELIIHAPIHVI

Valitse tämä kypsennys-ohjelma, jos haluat valmistaa jauhelihapihvejä.

Oranssi: Lähes kypsä



BROILERI

Valitse tämä kypsennys-ohjelma, jos haluat valmistaa siipikarjanlihaa.

Punainen: Läpikypsä

Manuaalisten kypsennysohjelmien käyttäminen

Manual

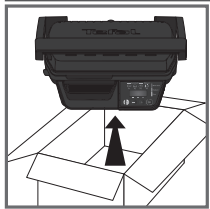


Manuaalinen tila:

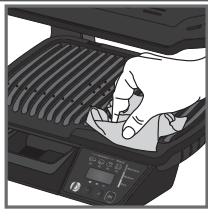
Perinteinen grilli manuaalista käyttöä varten, säädettävä lämpötila-asetus (120–270 °C) ja aika.

LAITTEEN VALMISTELEMINEN

1 Käyttöönotto



1



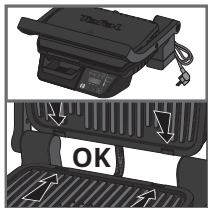
2

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja lisätarvikkeet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.

2 Ennen grillin ensimmäistä käyttöä puhdista levyt huolellisesti lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta ja huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.



3

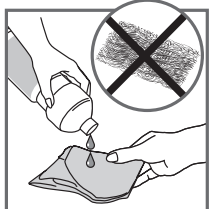


4

3-4 Aseta irrotettava tippa-alusta laitteen etuosaan ja paina se kokonaan paikalleen niin, että se kiinnittyy.

- Aseta ylä- ja alalevyt paikoilleen niin, että ne kiinnittyvät.

2 Valmisteleminen



5



6

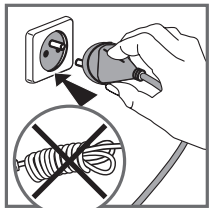
5 Voit halutessasi parantaa kypsennystulosta pyyhkimällä grillilevyt ruokaöljyllä kostutetulla talouspaperilla. Näin ruoka irtaoo helpommin levyistä.

Varmista, että ylä- ja alagrillilevyt on asetettu laitteeseen oikein. Älä käynnistä esilämmitystä, jos grillilevyt eivät ole paikallaan.

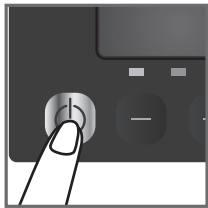
6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.

7 Liitä laite pistorasiaan (virtajohto täytyy avata kelalta kokonaan).

8 Paina virtapainiketta.



7



8

3a - AUTOMAATTINEN kypsennys kolmella automaattisella ohjelmalla

Automaattinen kypsennys - valitse ohjelma ja esilämmitys ennen kypsennystä:



9

9 Varmista, ettei levyjen välissä ole ruokaa.

Kolme automaattista kypsennysohjelmaa:



Valitse tämä kypsennysohjelma, jos haluat valmistaa punaista lihaa.



Valitse tämä kypsennysohjelma, jos haluat valmistaa jauhelihapihvejä.



Valitse tämä kypsennysohjelma, jos haluat valmistaa siipikarjanlihaa.

Jos ruokaa ei ole mainittu edellisessä luettelossa etkä tiedä varmasti, mikä kypsennysasetus tulee valita, katso lisätietoja muiden ruoka-aineiden taulukosta, sivu 324.



10



11

10 Paina virtapainiketta.

11 Paina painikkeita - ja +, kunnes näytössä näkyy haluamasi ohjelma (P1, P2, P3). **Varmista, ettei grillin sisällä ole ruokaa.**

12 Kun olet valinnut haluamasi ohjelman, paina OK/KÄYNNISTYS-painiketta.

HUOMIO! Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.

13 Valittu ohjelma pysyy näkyvässä näytöllä läureunassa.

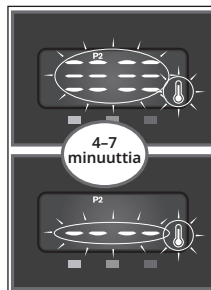
Laitteen esilämmitys alkaa. Esilämmitysvaiheen merkinä lämpömittari vilkkuu näytössä ja kolme viivaa liikkuvat ylös ja alas.

Odota ennen grillin avaamista ja ruoan lisäämistä, että esilämmitys on päättynyt. Odota 4-7 minuuttia.

14 Kun esilämmitys on päättynyt, kuuluu merkkiäni ja lämpömittari lakkaa vilkkumasta. Lämpömittarin merkkivalo palaa koko kypsennyksen ajan merkiksi siitä, että laite lämpenee ja on kuuma.

Huomautuksia: Jos grilliä ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa grillin.

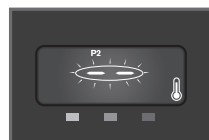
Kuvan esimerkissä on valittuna ohjelma P2.



13

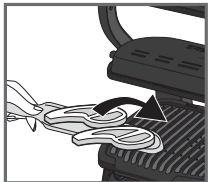


12



14

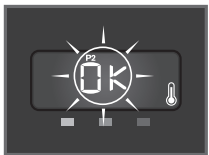
Kypsennys



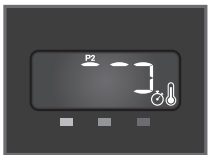
15



16



17



18



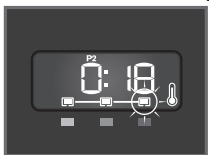
19



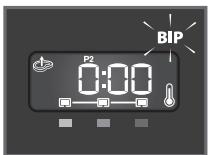
20



21



22



23



24

15–16 Esilämmityksen jälkeen grilli on valmis käyttöön. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet levyille. Sulje grilli kypsennyksen käynnistämiseksi.

17 Huomautus: Jos ruoka-aineet on leikattu ohuiksi, OK-painike vilkkuu laitteen sulkemisen jälkeen. Paina OK-painiketta, jotta laite tunnistaa kypsennettävän ruoan ja käynnistää kypsennysohjelman.

Huomautus: Jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.

18 Laite säätää kypsennysohjelman (keston ja lämpötilan) automaattisesti ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella.

19 Näytössä näkyy halutun kypsennystason saavuttamiseen tarvittava kypsennysaika. Puoliraaka-merkkivalo vilkkuu merkinä siitä, että ruoka-aine kypsennetään puoliraaaksi.

Huomautus: Voit tarkastella kunkin kypsennystason kypsennysaikaa selaamalla näyttöä painikkeilla – ja +. Etenkin lihaa grillattaessa on tavallista, että kypsennystulos vaihtelee lihan tyyppin, laadun ja alkuperän mukaan.

20 Aina kun haluttu kypsyyssasto on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja merkkivalo syttyy. Saavutat parhaat tulokset, kun et avaa grilliä tai siirrä grillattavaa ruoka-ainetta kypsennyksen aikana.

Useita pitkiä piippauksia sisältävä äänimerkki ja näytössä näkyvä aika 0:00 osoittavat, että valitsemasi kypsennystaso on saavutettu.

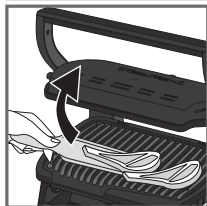
21 Jos ruoka jätetään grilliin, aika jatkuu, kunnes ruoka saavuttaa hyvin kypsennetyn tason. Kypsennyksen merkkivalo vilkkuu, kunnes taso on saavutettu, ja näytön vasemmalla puolella palaa ”Ota ruoka pois”-merkkivalo.

Avaa laite ja ota ruoka pois, kun haluttu kypsennystaso on saavutettu. Läpikypsän kypsennystason merkkivalo alkaa palaa koko ajan ja kun taso on saavutettu, kuuluu äänimerkki.

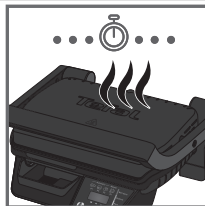
22–23 Sulje grilli. Ohjauspaneeli siirtyy ohjelman valintaan ja P1 vilkkuu. Voit aloittaa ruoanvalmistuksen uudelleen automaattisessa tilassa palaamalla kohtaan 9.

Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti, jos et valitse mitään ohjelmaa.

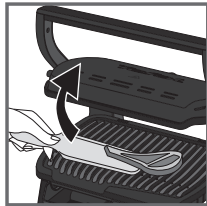
Huomautuksia



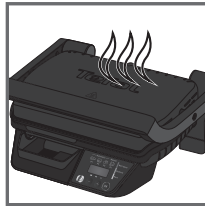
24



25



26



27

24–26 Jos haluat grillata ruokia eri kypsyyssasteisiin, avaa grilli ja poista ruoat, jotka ovat saavuttaneet halutun kypsennysasteen, ja sulje sitten grilli uudelleen, jolloin muut ruoat jäävät vielä paistumaan. Kypsennysohjelma jatkuu, kunnes se saavuttaa kypsä-kypsennysasteen.

27 Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminto käynnistyy automaattisesti, kun läpikypsä-kypsennysaste on saavutettu. Jos ruoka-aine jätetään grilliin, se jatkaa paistumista grillillevien jäähtymisen ajan.

Huomio: turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Ruoanvalmistuksen jatkaminen

Ruoka-aineiden lisääminen

Jos haluat valmistaa toisen erän ruokaa, esilämmitä laite uudelleen (aloita kohdasta 9 automaattisessa tilassa tai kohdasta 28), vaikka olisit valmistamassa samanlaista ruokaa.

Näin grillaat lisää ruoka-aineita:

Kun ensimmäisen ruoka-aine-erän paistaminen on päättynyt:

1. Varmista, että grilli on kiinni ja että sen sisällä ei ole ruoka-aineita.
2. Valitse sopiva kypsennysasetus tai -ohjelma (tämä vaihe on pakollinen, vaikka kypsennysasetus olisi sama kuin edellisillä ruoka-aineilla).
3. Aloita esilämmitys painamalla OK-painiketta. Esilämmityksen ilmaisin (lämpömittari + pylväskaavio) vilkkuu koko esilämmitysvaiheen ajan. Odota ennen grillin avaamista ja ruoan lisäämistä, että lämpömittari ja kolme viivaa eivät enää vilku. Odota muutaman minuutin ajan. Tämä vaihe on pakollinen, vaikka laite näyttää kuumalta.
4. Kun esilämmitys on valmis, kuuluu äänimerkki ja lämpömittari ja kolme viivaa lakkaavat vilkkumasta. Lämpömittarin kuvakkeen valo palaa koko kypsennyksen ajan merkiksi siitä, että laite lämpenee.
5. Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet grillilevyille.

Tärkeää:

- Huomaa, että esilämmitysvaihe on pakollinen ennen uuden ruokaerän valmistamista. Muista aina pitää grilli suljettuna ja tyhjänä ruoasta, jotta esilämmitys toimisi tehokkaasti.
- Odota, että esilämmitys on valmis, ennen kuin avaat grillin ja asetat levyille ruoka-aineita.

Huomio: Jos uusi esilämmitys käynnistetään välittömästi kypsennyksen päätyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.

3b – MANUAALINEN kypsennys manuaalisessa tilassa

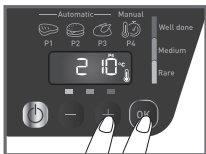
Manuaalinen kypsennys – valitse lämpötila ja esilämmitä laite ennen kypsennystä:

Jos valitset manuaalisen tilan, voit säätää kypsennysajan itse. Tässä manuaalisessa tilassa lämpötila voidaan säätää 10 °C:n välein arvoon 120–270 °C

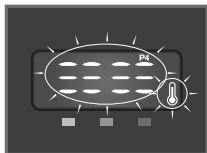
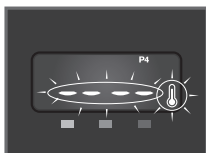
Jos ruokaa ei ole mainittu edellisessä luettelossa eikä tiedä varmasti, mikä kypsennysasetus tulee valita, katso lisätietoja sivulta 324 muiden ruoka-aineiden taulukosta.



28



29



30



Kypsennys



31



32

28 Valitse ohjelma P4 painikkeilla – ja +. Paina OK/KÄYNNISTYS-painiketta P4-ohjelman kohdalla.

HUOM! Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8. Valitse kypsennyslämpötila painikkeilla – ja +. Vahvasta painamalla OK/KÄYNNISTYS-painiketta.

29 Valitse aika painamalla painikkeita – ja +. Vahvasta painamalla OK/KÄYNNISTYS-painiketta.

Huomautus: Voit aloittaa lämmityksen ajan ollessa 0:00. Voit muuttaa aikaa milloin tahansa painikkeilla – ja +.

Jos grillissä ei ole ruokaa, esilämmitys käynnistyy. Esilämmityksen ilmaisin (lämpömittarin kuvake + pylväskaavio) vilkkuu koko esilämmitysvaiheen ajan.

Varoitus: Laite jatkaa esilämmitystä, vaikka näytössä näkyvä aika olisi 0:00.

Odota 4–7 minuuttia. Jos grilliin on laitettu ruokaa, kypsennys alkaa välittömästi ja valittu aika alkaa kulua näytössä.

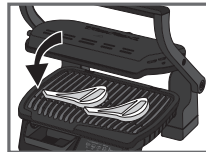
Odota muussa tapauksessa ennen grillin avaamista ja ruoan lisäämistä, että lämpömittarin kuvake ja kolme viivaa eivät enää vilku.

30 Kun esilämmitys on päättynyt, kuuluu merkkiäni ja lämpömittarin kuvake ja kolme viivaa lakkaavat vilkkumasta. Aika vilkkuu. Lämpömittarin kuvakkeen valo palaa koko kypsennyksen ajan merkiksi siitä, että laite lämpenee.

31–32 Esilämmityksen jälkeen grilli on valmis käyttöön. Avaa grilli ja laita ruoka-aineet grillilevylle.

Huomautus: Jos grilli jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.

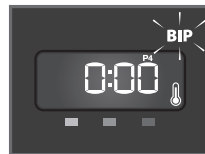
Kypsennys



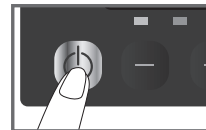
33



34



35



36

Huomautuksia



37



37**Huomautus:** Voit muuttaa lämpötila-asetusta ja aikaa milloin tahansa painikkeilla – ja +, kun ne näkyvät näytössä.

Tarkista ruoan kypsyyden säännöllisesti avaamalla grilliä hieman.

Etenkin lihaa grillattaessa on tavallista, että kypsennystulos vaihtelee lihan tyypin, laadun ja alkuperän mukaan.

Varoitus: Laite jatkaa lämmitystä, vaikka näytössä näkyvä aika olisi 0:00.

38–39 Avaa grilli ja poista ruoka, kun haluttu kypsennystaso on saavutettu.

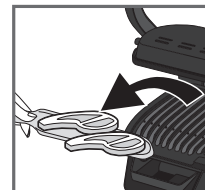
40 Sulje grilli. Grillilevylle ei saa jäädä ruokaa. Ohjauspaneelin valo syttyy. Laite siirtyy ohjelmanvalintatilaan.

Voit aloittaa ruoanvalmistuksen uudelleen manuaalisessa tilassa palaamalla kohtaan 28.

Huomautus: Turvajärjestelmä katkaisee virran automaattisesti, jos et valitse mitään ohjelmaa.



38

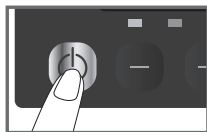


39

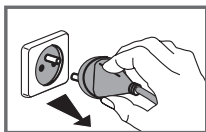


40

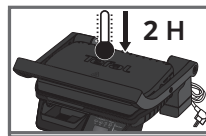
4 Jäähdyttäminen



41



42



43

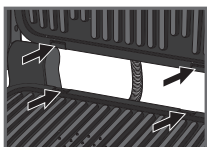
41 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta.

42 Irrota pistoke pistorasiasta.

43 Anna grillin jäähtyä vähintään 2 tuntia.

Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.

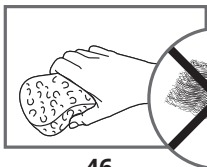
5 Puhdistus ja huolto



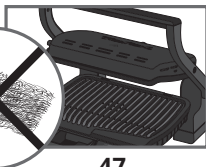
44



45



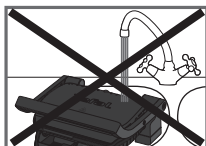
46



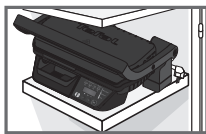
47



48



49



50

44 Ennen puhdistusta avaa ja irrota grillilevyt, jotta kypsennyspinta ei vaurioidu. Tippa-alusta ja grillilevyt voidaan pestä pesukoneessa.

45 Itse laitetta ja sen virtajohtoa ei saa pestä astianpesukoneessa. Lämpövastuksia ja grillilevyjen irrotuksen jälkeen näkyviin tulevia olevia osia ei puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit pyyhkiä niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt. Jos et halua puhdistaa levyjä astianpesukoneessa, voit käyttää lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta. Huuhtelee ne huolellisesti, jotta kaikki jäämät saadaan pois. Kuivaa huolellisesti talouspaperilla.

46 Älä puhdist grillin osia metallisella hankaussienellä, teräsvillalla tai syövyttävillä puhdistusaineilla. Käytä ainoastaan nallionista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä.

Tyhjennä tippa-alusta. Pese se lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kuivaa perusteellisesti talouspaperilla.

47 Puhdista grillin kansi pyyhkimällä se lämpimällä vedellä kostutetulla sienellä. Kuivaa se loppuksi pehmeällä, kuivalla liinalla.

48 Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.

49 Varmista, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.

50 Kaikki muut huoltotohtävät on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.



Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näytössä näkyy Err-teksti, ja laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä	Grillii ei esilämmitetty. Grilli on käynnistetty tai automaattinen ruoanvalmistusohjelma on käynnistetty, kun levyillä on ruokaa. Manuaalinen tila aktivoituu automaattisesti.	– Valitse lämpötila-asetus painamalla painikkeita + ja – ja paina sitten OK-painiketta. Voit valmistaa ruokaa, mutta ruoanvalmistusta on valvottava (manuaalinen tila). Lämpötilaa voidaan säätää painikkeilla + ja –. – Katkaise virta ja avaa grilli kokonaan, poista ruoka-aineet, sulje grilli kunnolla, valitse kypsennysohjelma ja paina OK. Odota, kunnes esilämmitys loppuu (esilämmityksen merkkivalo palaa).
Näytössä näkyy Err-teksti, ja laitteesta kuuluu kaksi äänimerkkiä	Grillii ei esilämmitetty riittävän pitkään. Grilli on avattu ja ruoka-aineita asetettu levyille ennen esilämmityksen päättymistä.	Voit valmistaa ruokaa, mutta sinun valvottava ruoanvalmistusta, koska käytössä on käsiasäätöinen tila. Lämpötilaa voidaan säätää painikkeiden painalluksella. tai Avaa grilli, poista ruoka, sulje grilli kunnolla ja odota, kunnes esilämmitys loppuu (esilämmityksen merkkivalo palaa). Irrota pistoke pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Työnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta.
Er07–Er10	Laitte on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken kypsennyksen. Laitte on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen tai lämpimänäpidon jälkeen. Laitte on epäkunnossa.	Irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun.
Näyttö jää Esilämmitys-kohtaan, ja näytössä näkyy ruoan odottamisen kuvake.	Ruoka-aineiden paksuus ylittää 4 cm.	Ruoka-aineiden paksuus saa olla korkeintaan 4 cm. Avaa grilli kokonaan ja sulje se.
Näytössä näkyy OK.	Grillii ei avattu kokonaan ennen ruoka-aineiden asettamista siihen. Laitte ei havaitse ruoka-aineita. Ruoka-aineet ovat liian ohuita. OK-merkkivalo vilkkuu.	Vahvista kypsennyksen aloitus painamalla OK/ KÄYNNISTYS-painiketta.
Er01–Er06	Laitte on epäkunnossa: Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa. Laitte ylikuumenee.	Irrota pistoke pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Työnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä grilli. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.

Etenkin lihaa koskeva neuvo: Valmiiden ohjelmien kypsennystulokset voivat vaihdella kypsennettävän ruoka-aineen alkuperän, leikkuutavan ja laadun mukaan. Ohjelmat on testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita. Myös lihan paksuus on otettava huomioon: yli 4 cm paksuja lihapaloja ei voi grillata.

Kypsennys-opas (automaattiset ohjelmat)

Ohjelma	Kypsennysaste		
	Puoliraaka	Lähes kypsä	Kypsä
 Punainen liha	X	X	X
 Jauhelihipihvi	X	X	X
 Siipikarja			X

Kypsennys-opas (myös manuaalinen tila)

Ruoka-aineet		Kypsennys-ohjelma	Kypsennysaste
Leipä	Leipäviipaleet, grillatut voileivät		Puolikypsä
	Jauhelihipihvi: (lihan esikypsennyksen jälkeen)		Puolikypsä
Liha ja siipikarja	Marinoitu broilerinrinta		Läpikypsä
	Ankanrinta		Puoliraaka
Manuaalinen tila	Grillatut hedelmät ja vihannekset (pilkkottava samankokoisiksi paloiksi)	Manual  P4	Lämpötilan säätö 10 °C:n välein arvoon 120–270 °C.

Manuaalinen tila grilliasennossa

	180 °C – 200 °C	220 °C – 240 °C	250 °C – 270 °C
PERUNAT	x		
KESÄKURPITSA/ KURPITSA			x
MUNAKOISO		x	
TOMAATIT			x
PARSA			x
SIENET			x
SIPULIT		x	
PARSAKAALI	x		
PIKKUPORKKANAT	x		
FENKOLI		x	
BATAATIT	x		
OMENAVIIPALEET		x	
ANANAS		x	
PERSIKKA		x	

en	2-13
de	14-25
fr	26-37
nl	38-49
es	50-61
pt	62-73
it	74-85
el	86-97
cs	98-109
sk	110-121
hu	122-133
ro	134-145
bg	146-157
hr	158-169
sl	170-181
sr	182-193
bs	194-205
pl	206-217
lt	218-229
lv	230-241
et	242-253
uk	254-265
ru	266-277
sv	278-289
da	290-301
no	302-313
fi	314-325