



## KG 1000 Gourmet

**CZ**

**KONTAKTNÍ GRIL**  
NÁVOD K OBSLUZE

**SK**

**KONTAKTNÝ GRIL**  
NÁVOD NA OBSLUHU

**PL**

**GRILL KONTAKTOWY**  
INSTRUKCJA OBSŁUGI

**HU**

**KONTAKTGRILL**  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**DE**

**KONTAKTGRILL**  
BEDIENUNGSANLEITUNG

**GB**

**CONTACT GRILL**  
INSTRUCTION MANUAL

**HR/BIH**

**KONTAKTNI GRIL**  
UPUTE ZA UPORABU

**SI**

**KONTAKTNI ŽAR**  
NAVODILA

**SR/MNE**

**KONTAKT GRIL**  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**ET**

**KONTAKTGRILL**  
KASUTUSJUHEND

**LT**

**KONTAKTINIS GRILIS**  
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

**LV**

**SASKARES GRILS**  
ROKASGRĀMATA

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Před uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Pirms naudodamies prietaisu pirmajai kartai, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ Pirms ierices pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei.

POPIS / POPIS / OPIS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION /  
OPIS / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / KIRJELDUS /  
APRAŠYMAS / APRAKSTS



## CZ

- Pojistka uvolnění horní plotny
  - Rukojeť s integrovaným stojánkem
  - Odnímatelná horní grilovací plotna s nepřilnavým povrchem
  - Drážky na odvod tuků z plotny
  - Odnímatelná dolní grilovací plotna s nepřilnavým povrchem
  - Pojistka uvolnění dolní plotny
  - Ovládací panel s displejem
  - Nastavitelné nožky (ze spodní strany)
  - Zámek a zarážky polohování výšky grilu
  - Jezdec pro nastavení výšky grilovacích ploch a pojistka pro uzamčení grilu nebo otevření do BBQ polohy
- Odkapávací miska na tuk – ze zadní strany (není zobrazeno)
  - Napájecí šňůra s vidlicí – ze zadní strany (není zobrazeno)
  - Špachtle (není zobrazeno)

## SK

- Pojistka uvoľnenia hornej platne
  - Rukoväť s integrovaným stojánčekom
  - Odnímatelná horná grilovacia platňa s nepřilnavým povrhom
  - Drážky na odvod tuků z plotny
  - Odnímatelná dolná grilovacia platňa s nepřilnavým povrhom
  - Pojistka uvoľnenia dolnej platne
  - Ovládací panel s displejom
  - Nastavitelné nožky (zo spodnej strany)
  - Zámka a zarážky polohovania výšky grilu
  - Jazdec na nastavenie výšky grilovacích ploch a pojistka na uzamknutie grilu alebo otvorenie do BBQ polohy
- Odkvapkávacia miska na tuk – zo zadnej strany (nie je zobrazené)
  - Napájacia šnúra s vidlicou – zo zadnej strany (nie je zobrazené)
  - Špachtľa (nie je zobrazené)

## HU

- Felső sütőlapot kilókó gomb
  - Lábként is használható fogantyú
  - Kivehető felső sütőlap, tapadásmentes felülettel
  - Zsír elvezető hornyok
  - Kivehető alsó sütőlap, tapadásmentes felülettel
  - Alsó sütőlapot kilókó gomb
  - Kijelzős működtető panel
  - Állítható lábak (a készülék alján)
  - Sütőlap magasság beállítás és retesz
  - Csúszka a sütőlapok magassági beállításához, a grill zárásához vagy nyitásához (BBQ állásba)
- Zsírgyűjtő edény – a készülék hátulján (ábrázolás nélkül)
  - Hálózati vezeték és csatlakozódugó – a készülék hátulján (ábrázolás nélkül)
  - Kaparó (ábrázolás nélkül)

## PL

- Bezpiecznik zwolnienia górnej płyty
  - Uchwyt ze zintegrowanym stojakiem
  - Zdejmowalna górna płyta grillowa z powierzchnią nieprzywierającą
  - Szczeliny do odprowadzania tłuszczu z płyty
  - Zdejmowalna dolna płyta grillowa z powierzchnią nieprzywierającą
  - Bezpiecznik zwolnienia dolnej płyty
  - Panel sterowania z wyświetlaczem
  - Regulowane nożyki (na dolnej stronie)
  - Blokada i ograniczniki pozycjonowania wysokości grilla
  - Suwak do regulacji wysokości powierzchni do grillowania i blokada służąca do zamknięcia grilla lub zablokowania w pozycji BBQ
- Miska ociekowa na tłuszcz — z tylnej strony (nie pokazano)
  - Przewód zasilający z wtyczką — z tylnej strony (nie pokazano)
  - Szpatulka (nie pokazano)

## DE

- Sicherung zur Freigabe der oberen Grillplatte
  - Griff mit integriertem Ständer
  - Abnehmbare obere Grillplatte mit Antihaft-Oberfläche
  - Rillen zur Abfuhr von Fett von den Grillplatten
  - Abnehmbare untere Grillplatte mit Antihaft-Oberfläche
  - Sicherung zur Freigabe der unteren Grillplatte
  - Bedienfeld mit Display
  - Einstellbare Füße (von der Unterseite)
  - Schloss und mehrstufige Höhenverstellung der Grillhöhe
  - Schieber zur Einstellung der Grillposition und Sicherung zum Sperren des Grills bzw. zum Öffnen in die BBQ-Position
- Fett-Auffangschale – von der Hinterseite (nicht abgebildet)
  - Stromkabel mit Stecker – von der Hinterseite (nicht abgebildet)
  - Spatel (nicht abgebildet)

## GB

- Upper plate release lock
- Handle with built-in stand
- Removable upper grilling plate with non-stick surface.
- Grooves to drain grease from the plates
- Removable bottom grilling plate with non-stick surface.
- Bottom plate release lock
- Control panel with display
- Adjustable feet (on the bottom side)
- Lock and stops for the grill height positioning

- Grill plates height adjustment slider and lock to lock the grill or opening it to BBQ position
- Grease drip tray – from the rear side (not shown)
  - Power cord with plug – from the rear side (not shown)
  - Spatula (not shown)

## HR/BIH

- Osigurač gornje ploče
- Ručka s integriranim postoljem
- Odvojiva gornja grill ploča s neprijanjajućom površinom
- Zlijebovi za odvođenje masti s ploča
- Odvojiva donja grill ploča s neprijanjajućom površinom
- Osigurač donje ploče
- Upravljačka ploča sa zaslonom
- Podesive noge (s donje strane)
- Zupci za podešavanje visine grilla i blokada položaja
- Kližač za podešavanje visine ploča za grill i osigurač za fiksiranje grilla ili otvaranja u položaj za BBQ
- Posuda za skupljanje masnoće – sa stražnje strane (nije prikazana)
- Kabel za napajanje s utikačem – sa stražnje strane (nije prikazan)
- Lopatnica (nije prikazana)

## SI

- Varovalo sprostitev zgornje lege
- Ročaj z vgrajenim stojalom
- Odstranljiva zgornja žar plošča z neoprijemljivo površino
- Kanalčki za odvajanje masti s plošč
- Odstranljiva spodnja žar plošča z neoprijemljivo površino
- Varovalo sprostitev spodnje lege
- Upravljalna plošča z zaslonom
- Nastavljive nogice (s spodnje strani)
- Blokada in zatiči za nastavljanje višine žare
- Drsnik za nastavev višine žar plošč in varovalo za zaklepanje žara ali odpiranje v položaj BBQ
- Posodica za odtekanje maščobe – na hrbtni strani (ni na sliki)
- Električni kabel z vtičalom – na hrbtni strani (ni na sliki)
- Lopatnica (ni na sliki)

## SR/MNE

- Osigurač gornje ploče
- Ručka s ugrađenim postoljem
- Odvojiva gornja ploča za grill s neprijanjajućom površinom
- Utori za odvođenje masti s ploča
- Odvojiva donja grill ploča s neprijanjajućom površinom
- Osigurač donje ploče
- Upravljačka ploča sa ekranom
- Podesive nožice (s donje strane grilla)
- Zupci za podešavanje visine grila i blokada položaja
- Kližač za podešavanje visine ploča za grill i osigurač za fiksiranje grila ili otvaranja u položaj za BBQ

- Posuda za skupljanje masti – sa stražnje strane (nije prikazana)
- Kabl za napajanje s utikačem – sa stražnje strane (nije prikazan)
- Lopatica (nije prikazana)

## ET

1. Ülemise plaadi vabastuslukk
  2. Sisseehitatud alusega käepide
  3. Mittenakkuva pinnaga eemaldatav ülemine grillimisplaat.
  4. Sooned rasvaine plaatidelt mahajuhtimiseks
  5. Mittenakkuva pinnaga eemaldatav alumine grillimisplaat.
  6. Alumise plaadi vabastuslukk
  7. Kuvariga juhtpaneel
  8. Reguleeritav tugijalg (grilli alumises osas)
  9. Grilli kõrguse asendi reguleerimise lukk ja sulgurid
  10. Grilliplaatide kõrguse reguleerimise lukustuskamber grilli või ava lukustamiseks grillimisasendisse
- Rasva tilkumisalus – tagaküljelt (ei ole näidatud)
  - Pistikuga toitejuhe – tagaküljelt (ei ole näidatud)
  - Spaatel (ei ole näidatud)

## LT

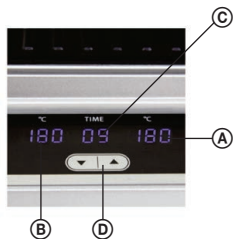
1. Viršutinės plokštės atkabinamasis skląstis
  2. Rankena su integruotu stovu
  3. Nuimama viršutinė grilio plokštė nepridegančiu paviršiumi.
  4. Grioveliai riebalams nuo plokščių nutekėti
  5. Nuimama apatinė grilio plokštė nepridegančiu paviršiumi.
  6. Apatinės plokštės atkabinamasis skląstis
  7. Valdymo skydelis su ekranu
  8. Reguliavimo kojelė (apatinėje dalyje)
  9. Grilio aukščio padėties regulatoriaus skląstis ir stabdiklis
  10. Grilio plokščių aukščio regulatoriaus slankiklis ir skląstis grilio padėčiai užfiksuoti arba BBQ (barbekiu) padėčiai atidaryti
- Riebalų nulašėjimo dėklas – iš galinės pusės (neparodyta)
  - Maitinimo laidas su kištuku – iš galinės pusės (neparodyta)
  - Mentelė (neparodyta)

## LV

1. Augšējās plāksnes aizslēgs
2. Rokturis ar iebūvētu statīvu
3. Noņemama augšējā grilēšanas plāksne ar piedegumdrošu virsmu.
4. Gropes taukvielu novadišanai no plāksnēm
5. Noņemama apakšējā grilēšanas plāksne ar piedegumdrošu virsmu.
6. Apakšējās plāksnes aizslēgs
7. Vadības panelis ar displeju
8. Regulējamas kājiņas (apakšpusē)
9. Aizslēgs un aizturi grilla augstuma regulēšanai

10. Grila plākšņu augstuma regulēšanas slīdnis un aizslēgs, lai nofiksētu grilu vai atvērtu to barbekjū pozīcijā
- Taukvielu notecēšanas paplāte — no mugurpuses (nav parādīts)
  - Barošanas vads ar kontaktdakšu — no mugurpuses (nav parādīts)
  - Lāpstiņa (nav parādīta)

**OVLÁDACÍ PANEL / OVLÁDACÍ PANEL / PANEL STEROWANIA / MŰKÖDTETŐ PANEL /  
 BEDIENFELD / CONTROL PANEL / UPRAVLJAČKA PLOČA / UPRAVLJALNA PLOŠČA /  
 UPRAVLJAČKA PLOČA / JUHTPANEEL / VALDYMO SKYDELIS / VADĪBAS PANELIS**



**CZ**

1. Hlavní vypínač
  2. Ovladač termostatu dolní plotny (60–230°C)
  3. Ovladač termostatu horní plotny (60–230°C)
  4. Displej s dotykovými tlačítky na ovládání časovače (1–99 minut)
- A) Informace o teplotě nastavené na dolní plotně + kontrolka ohřevu  
 B) Informace o teplotě nastavené na horní plotně + kontrolka ohřevu  
 C) Informace o nastavení časovače  
 D) Tlačítka na ovládání časovače

**SK**

1. Hlavný vypínač
2. Ovládač termostatu dolnej platne (60 – 230 °C)
3. Ovládač termostatu hornej platne (60 – 230 °C)
4. Displej s dotykovými tlačidlami na ovládanie časovača (1 – 99 minút)

**PL**

1. Wyłącznik główny
  2. Regulacja termostatu dolnej płyty (60–230°C)
  3. Regulacja termostatu górnej płyty (60–230°C)
  4. Ekran z przyciskami dotykowymi do obsługi timera (1–99 minut)
- A) Informacja o temperaturze ustawionej dla płyty dolnej + kontrolka ogrzewania  
 B) Informacja o temperaturze ustawionej dla płyty górnej + kont  
 C) rolka ogrzewania  
 D) Informacja o ustawieniu timera  
 E) Przyciski obsługi timera

**HU**

1. Főkapcsoló
  2. Felső sütőlap hőfokszabályozó gomb (60–230 °C)
  3. Alsó sütőlap hőfokszabályozó gomb (60–230 °C)
  4. Kijelző, és az időkapcsolót (1 és 99 perc között) beállító érintős gombok
- A) Alsó sütőlapon beállított hőmérséklet  
 B) Felső sütőlapon beállított hőmérséklet  
 C) Időkapcsoló beállítása  
 D) Időkapcsoló beállító gombok

**DE**

1. Hauptschalter
2. Thermostatregler für untere Grillplatte (60–230°C)
3. Thermostatregler für obere Grillplatte (60–230°C)
4. Touchscreen-Display zur Bedienung des Timers (1-99 Minuten)

- A) Informationen über die Temperatur auf der unteren Grillplatte + Erwärmungsanzeige
- B) Informationen über die Temperatur auf der oberen Grillplatte + Erwärmungsanzeige
- C) Informationen über die Timer-Einstellung
- D) Tasten zur Bedienung des Timers

## GB

- 1. Main switch
- 2. Bottom plate thermostat controller (60–230°C)
- 3. Top plate thermostat controller (60–230°C)
- 4. Touch Timer Display (1–99 minutes)
  - A) Temperature information set on the bottom plate + heating indicator
  - B) Temperature information set on the top plate + heating indicator
  - C) Timer setting information
  - D) Timer control buttons

## HR/BIH

- 1. Glavni prekidač
- 2. Kontrola termostata donje ploče (60–230°C)
- 3. Kontrola termostata gornje ploče (60–230°C)
- 4. Zaslon sa senzorskim tipkama za upravljanje vremenskim prekidačem (1–99 minuta)
  - A) Informacije o podešavanje topline na donjem grijaču i pokazivač zagrijavanja
  - B) Informacije o podešavanje topline na gornjem grijaču i pokazivač zagrijavanja
  - C) Informacije o postavkama vremenskog prekidača
  - D) Tipke za upravljanje vremenskim prekidačem

## SI

- 1. Glavno stikalo
- 2. Upravljačec termostata spodnje plošče (60–230°C)
- 3. Upravljačec termostata zgornje plošče (60–230°C)
- 4. Zaslon s tipkami na dotik za upravljanje časovnika (1–99 minut)
  - A) Podatki o nastavljeni temperaturi na spodnji plošči + kontrolna lučka gretja
  - B) Podatki o nastavljeni temperaturi na zgornji plošči + kontrolna lučka gretja
  - C) Podatki o nastavitvah časovnika
  - D) Tipke za upravljanje časovnika

## SR/MNE

- 1. Glavni prekidač
- 2. Kontrola termostata donje ploče (60–230°C)
- 3. Kontrola termostata gornje ploče (60–230°C)
- 4. Ekran sa senzorskim tasterima za upravljanje tajmerom (1–99 minuta)
  - A) Informacije o podešenoj toploti na donjoj ploči i indikator zagrevanja
  - B) Informacije o podešenoj toploti na gornjoj ploči i indikator zagrevanja
  - C) Informacije o postavkama tajmera
  - D) Tasteri za upravljanje tajmerom

## ET

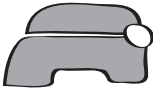








- 1. Pealülit
- 2. Alumise plaadi termostaadi kontrollor (60–230°C)
- 3. Ülemise plaadi termostaadi kontrollor (60–230°C)
- 4. Taimerid puuteekraan (1–99 minutit)
  - A) Alumisel plaadil seadistatud temperatuuri teave + kuumutusnäidik
  - B) Ülemisel plaadil seadistatud temperatuuri teave + kuumutusnäidik
  - C) Taimerid seadistusteave
  - D) Taimerid reguleerimisnupud

## LT

- 1. Pagrindinis jungiklis
- 2. Apatinės plokštės termostatinis valdiklis (60–230°C)
- 3. Viršutinės plokštės termostatinis valdiklis (60–230°C)
- 4. Liečiamasis laikmatis (1–99 minutės)
  - A) Apatinės plokštės nustatyta temperatūra + kaitinimo indikatorius
  - B) Viršutinės plokštės nustatyta temperatūra + kaitinimo indikatorius
  - C) Laikmačio nustatymo informacija
  - D) Laikmačio valdymo mygtukai

## LV

- 1. Barošanas slēdzis
- 2. Apakšējās plāksnes termostata regulators (60–230°C)
- 3. Augšējās plāksnes termostata regulators (60–230°C)
- 4. Skārientaiera displejs (1–99 minūtes)
  - A) Temperatūras informācija uz apakšējās plāksnes + uzkaršanas indikators
  - B) Temperatūras informācija uz augšējās plāksnes + uzkaršanas indikators
  - C) Taimera iestatīšanas informācija
  - D) Taimera vadības pogas

			
 Ø 100 mm 20 mm	8 min	24 min	12 min ( ↻ )
	4 min	14 min	7 min ( ↻ )
	6 min	14 min	7 min
	4 min	8 min	4 min
 250g	2 min	5 min	2.5 min
	4 min	8 min	4 min

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**CZ** Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

**Varování:** Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nepoužívejte spotřebič, pokud je přívodní kabel poškozen. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Chraňte zařízení před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
4. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
5. Doporučujeme nenechávat spotřebič se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
6. Nepoužívejte spotřebič venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo spotřebiče mokřými rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
7. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte spotřebič v blízkosti dětí.
8. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.



9. Teplota povrchů v blízkosti přístroje může být během jeho chodu vyšší než obvykle. Spotřebič umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti.
10. Během použití a po něm se nedotýkejte pečících ploch ani horkých částí krytu výrobku, dokud výrobek nevychladne. Dotýkat se můžete pouze madla, abyste se vyvarovali popálení.
11. Přístroj ani pečící plochy neponořujte do vody a neomývejte proudem tekoucí vody.
12. Spotřebič nepokládejte na horký povrch ani jej nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku).
13. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
14. Spotřebič nezapojujte do zásuvek se vzdáleným spínáním nebo ovládaným časovými spínači.
15. Spotřebič je určen pro použití v domácnosti.
16. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

**Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!**

**NEBEZPEČÍ PRO DĚTI:** Děti si nesmějí hrát s obalovým materiálem. Nenechte děti hrát si s plastovými sáčky. Nebezpečí udušení.

Takto označené povrchy se stávají během používání horkými.



Horký povrch!

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

CZ

Po přepravě nebo skladování v chladných podmínkách je třeba nechat přístroj alespoň 2 hodiny aklimatizovat při pokojové teplotě.

1. Před použitím si pečlivě přečtěte návod a uložte k nahlédnutí v budoucnu.
2. Odstraňte z přístroje obalový materiál.
3. Otřete pečicí plochy vlhkým hadříkem nebo houbou s trochou běžného čisticího prostředku na nádobí a následně čistou vodou. Nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivy ani drátěnky. K mytí ploten nepoužívejte myčku na nádobí.
4. Vnější povrch spotřebiče otřete pouze vlhkou utěrkou. Přístroj neponořujte do vody a nepouštějte vodu přímo na pečicí plochy!
5. Plochy i tělo přístroje osušte utěrkou nebo papírovým ubrouskem.

Ujistěte se, že jsou plotny v přístroji řádně zajištěny.

- Nezapomeňte vrátit na své místo odkapávací misku.
- Rozviňte plně napájecí kabel.

**Poznámka:** Při prvním použití nového spotřebiče může z ploten vycházet určitý zápach. Tento jev je normální a během používání postupně odezní. Z tohoto důvodu doporučujeme gril před prvním použitím „vypálit“ bez potravin, dokud zápach nebo dým nezeslábně. Při vypalování nechte přístroj uzavřený. Místnost dobře vyvětrejte.

## PŘÍPRAVA POKRMŮ


### Varování:

Spotřebič nepoužívejte k přípravě nebo rozmrazování zmrazených potravin. Veškeré potraviny musejí být před zpracováním pomocí tohoto spotřebiče dokonale rozmrazeny.

Plotny a kovové povrchy přístroje se během provozu silně zahřívají. Aby nedošlo k popálení, používejte žáruvzdorné rukavice a dotýkejte se pouze rukojeti a částí k tomu určených.

- Nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat a poškodit nepřilnavý povrch ploten. Když je pokrm hotový, odstraňte jej z ploten pomocí dřevěného nebo žáruvzdorného plastového náčiní.

### Poznámky:

- Gril lze použít ve 3 polohách: **1)** Zapékání **2)** Grilování **3)** BBQ.
- Dosažení pracovní teploty trvá cca 2 až 3 minuty v závislosti na nastavené teplotě. Doba přípravy pokrmu viz tabulka v úvodu této příručky.
- Uvedené časy jsou pouze orientační, doba přípravy závisí na druhu a tloušťce potravin.
- Před konzumací by měly být potraviny důkladně propečené. Nejste-li si jisti, raději dobu přípravy o něco prodlužte.
- Plotny vždy potřete lehce máslem, tukem na pečení nebo olejem.
- Pro lepší sklon grilu překlopte nožičky  nacházející se na spodní straně.



## PEČÍCÍ PLOTNY

- Pečicí plotny s **hladkým** povrchem jsou vhodné pro přípravu brambor, hub, zeleniny nakrájené na menší kousky, na mořské plody různé placky (omelety, langoše či tortily) a všechna masa, jejichž úprava vyžaduje rychlé orestování a „zatažení“, aby zůstala šťavnatá – např. steaky nebo vepřová panenka.
- Pečicí plotny s **žebrovanou** plochou jsou vhodná na zapékání (panini, sendviče, toasty), větší kusy zeleniny atd.
- Zároveň je možné desky různě kombinovat dle potřeby. Používáte-li např. BBQ polohu, na hladké plotně můžete grilovat maso a na žebrované plotně opékat přílohu.

### Zapnutí / vypnutí grilu

- Ujistěte se, že je ve spotřebiči správně zasunuta odkapávací miska.

- Ujistěte se, že jsou správně nasazeny a zajištěny grilovací plotny.
- Položte gril na rovný a suchý povrch, a vidlici napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky.

**Poznámka:** Po zapojení grilu do sítě proběhne automatické testování grilu (displej se opakovaně 5x za sebou rozsvítí). Ukončení testu je signalizováno zhasnutím displeje a přerušovaným blikáním hlavního vypínače.

- Nyní lze gril zapnout (na displeji objeví „00“ a vypínač se trvale svítí) a nastavit čas a teplotu.

**Gril vždy vypínejte pomocí hlavního vypínače a následně jej odpojte od elektrické sítě.**

**Poznámka:** Po odpojení grilu ze sítě hlavní vypínač 5x proklikne, než trvale zhasne.

## Nastavení teploty

Zmáčkněte ovladač termostatu Horní/dolní plotny (kontrolky ohřevu svítí červeně). Otáčejte termostatem, dokud se na displeji neobjeví požadovaná teplota.

Teplota se nastavuje po 10°C krocích a u každé plotny může být nastavena na jinou hodnotu. Jakmile plotny dosáhnou nastavené teploty, kontrolky se rozsvítí zeleně.

Během opékání se na displeji rozsvěčují zeleně nebo červeně kontrolky ohřevu signalizující připravenost k opékání podle toho, jak je udržována správná teplota pečících ploch.

**Poznámka:** Během rozehrívání nechte gril uzavřený.

## Nastavení časovače (minutky)

Opakovaným smáčknutím tlačítek ▼ (zkrácení času) nebo ▲ (prodloužení času) na displeji můžete v minutových intervalech nastavit dobu grilování. Časovač lze nastavit po minutových krocích na 1–99 minut.

**Poznámka:** Doba odpočítávání je nezávislá na nastavené teplotě ploten a během odpočítávání lze teplotu libovolně měnit. Odpočítávání začíná okamžikem, kdy na displeji trvale svítí nastavená hodnota. Nastavená doba grilování lze zrušit vypnutím plotny.

Po dosažení nastaveného času, termostat vypne pečící plotny a na tuto událost upozorní opakovaným pípnutím (5x) a na displeji se objeví „00“.

## Polohy pečících ploch a nastavení výšky plovoucích ploten

**Zapékání:** Můžete určit, zda horní plotna bude potraviny přímo zapékat (kontaktní gril) nebo ponecháte mezi potravinou a horní plotnou větší mezeru a budete potraviny shora pouze přihřívát – poloha (1).

**Grilování:** Můžete rozehrát pouze spodní plotnu a horní nevyužívanou plotnu ponechat zafixovanou v poloze 90° – poloha (2).

### BBQ (Úplné otevření grilu do polohy 180°):

- Tato poloha (3) poskytuje větší plochu pro grilování a umožňuje oddělenou přípravu potravin, např. při současném grilování masa a zeleniny.

### Nastavení výšky pečících ploch při zapékání:

Pomocí rukojeti otevřete víko s horní plotnou (jezdec nastavení výšky grilu na pravé straně horní plotny musí být v poloze „OPEN“).

- Plotny potřete lehce máslem, tukem na pečení nebo olejem.
- Na spodní grilovací plotnu položte potraviny.

Pomocí rukojeti přiklopte horní plotnu. Na pravé straně horní plotny se nachází jezdec, pomocí kterého lze zafixovat horní plotnu v pěti různých výškách od spodní plotny. Chcete-li nastavit požadovanou výšku, zvedněte pomocí rukojeti horní plotnu a současně posuňte jezdec do polohy pro požadovanou výšku. Poté pomalu spusťte horní plotnu dolů, dokud se neopře o zarážku.

### Nastavení grilu do (BBQ) polohy

- Nechte gril rozehrát na požadovanou teplotu.

- Uchopte rukojeť a posuňte jezdec na pravé straně grilu do polohy BBQ a pomocí rukověti zároveň plotnu opatrně položte do horizontální polohy. Rukojeť poté slouží jako stojánek, o který se opírá rozevřená horní plotna. Během otvírání je nutné jezdec držet stále v poloze BBQ, dokud není gril plně otevřen.

## ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čišťením přístroj odpojte od napájení a vyčkejte, než přístroj a plotny zcela zchladnou.
- Vnější povrch očistěte pouze lehce navlhčeným hadříkem, aby se do přístroje nedostala voda, olej nebo mastnota.
- Po každém použití vyjměte odkapávací misku a vyprázdněte její obsah. Poté ji omyjte horkou vodou s roztokem saponátu, důkladně opláchněte a před zasunutím zpět do přístroje pečlivě vysušte.
- Plotny lze při čišťení nechat v přístroji a otřít je vlhkým hadříkem nebo utěrkou. Nebo je můžete vyjmout (smáčknutím pojistek na uvolnění pečících ploch na bocích přístroje) a umýt pod tekoucí vodou. Poté je důkladně osušte.
- V případě, že na plotnách ulpí připečené zbytky potravin, můžete na vychladlé plotny přiložit navlhčenou papírovou utěrkou nebo vyždímaný hadřík a nechat připečené potraviny samovolně odmočit.
- Vnitřní ani vnější povrchy nečistěte pomocí brusných prášků, abrazivních čisticích prostředků, ani agresivních chemických látek. Poškodili byste tak povrchovou úpravu spotřebiče.
- Spotřebič neponořujte do vody ani jiných kapalin!
- Uložení spotřebiče: Ujistěte se, že je gril včetně grilovacích ploten dokonale čistý suchý, odkapávací miska je čistá a suchá, řádně zasunuta v přístroji a a grilovací plotny jsou v přístroji správně nasazeny. Gril zavřete a zajistěte posunutím jezdece do polohy „LOCK“. Spotřebič ukládejte na suchém a čistém místě.

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Rozsah nastavení teploty: 60–230 °C

Rozměry ploten: 288 × 258 mm

Jmenovité napětí: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Jmenovitý příkon: 1650–2000 W

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)**

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!**

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkolvek časti zariadenia.

SK

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Nepoužívajte spotrebič, ak je prívodný kábel poškodený. Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Chráňte zariadenie pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom.
4. Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
5. Odporúčame nenechávať spotrebič so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
6. Nepoužívajte spotrebič vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo spotrebiča mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
7. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate spotrebič v blízkosti detí.

8. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
9. Teplota povrchov v blízkosti prístroja môže byť počas jeho chodu vyššia než obvykle. Spotrebič umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť.
10. Počas použitia a po ňom sa nedotýkajte opekacích plôch ani horúcich častí krytu výrobku, pokým výrobok nevychladne. Dotýkať sa môžete iba držadla, aby ste sa vyvarovali popáleniu.
11. Prístroj ani opekacie plochy neponárajte do vody a neumývajte prúdom tečúcej vody.
12. Spotrebič nekladte na horúci povrch ani ho nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platne sporáka).
13. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
14. Spotrebič nezapájajte do zásuviek so vzdialeným spínaním alebo ovládaným časovými spínačmi.
15. Spotrebič je určený na použitie v domácnosti.
16. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

### **Do not immerse in water! – Neponárať do vody!**

**NEBEZPEČENSTVO PRE DETI:** Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa s plastovými vreckami. Nebezpečenstvo udusenía.

Takto označené povrchy sa stávajú počas používania horúcimi.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Po preprave alebo skladovaní v chladných podmienkach je potrebné nechať prístroj aspoň 2 hodiny aklimatizovať pri izbovej teplote.

1. Pred použitím si pozorne prečítajte návod a uložte na nahliadnutie v budúcnosti.
2. Odstráňte z prístroja obalový materiál.
3. Utrite opekacie plochy vlhkou handričkou alebo hubou s trochou bežného čistiaceho prostriedku na riad a následne čistou vodou. Nepoužívajte čistiace prostriedky s abrazívmi ani drôtenky. Na umývanie platní používajte umývačku riadu.
4. Vonkajší povrch spotrebiča utrite iba vlhkou utierkou. Prístroj neponárajte do vody a nepúšťajte vodu priamo na opekacie plochy!
5. Plochy aj telo prístroja osušte utierkou alebo papierovým obrúskom.

Uistite sa, či sú platne v prístroji riadne zaistené.

- Nezabudnite vrátiť na svoje miesto odkvapkávaciu misku.
- Rozviňte plne napájací kábel.

**Poznámka:** Pri prvom použití nového spotrebiča môže z platní vychádzať určitý zápach. Tento jav je normálny a počas používania postupne pomíne. Z tohto dôvodu odporúčame gril pred prvým použitím „vypáliť“ bez potravín, kým zápach alebo dym nezoslabne. Pri vypaľovaní nechajte prístroj uzatvorený. Miestnosť dobre vyvetrajte.

## PRÍPRAVA POKRMOV

### Varovanie:

Spotrebič nepoužívajte na prípravu alebo rozmrazovanie zmrazených potravín. Všetky potraviny musia byť pred spracovaním pomocou tohto spotrebiča dokonale rozmrazené.

Platne a kovové povrchy prístroja sa počas prevádzky silne zahrievajú. Aby nedošlo k popáleniu, používajte žiaruvzdorné rukavice a dotýkajte sa iba rukoväti a častí na to určených.

- Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškríbať a poškodiť neprílnavý povrch platní. Keď je pokrm hotový, odstráňte ho z platní pomocou dreveného alebo žiaruvzdorného plastového náčinia.

### Poznámky:

- Gril je možné použiť v 3 polohách: **1)** Zapekanie **2)** Grilovanie **3)** BBQ.
- Dosiadnutie pracovnej teploty trvá cca 2 až 3 minúty v závislosti od nastavenej teploty. Čas prípravy pokrmu pozrite v tabuľke v úvode tejto príručky.
- Uvedené časy sú iba orientačné, čas prípravy závisí od druhu a hrúbky potravín.
- Pred konzumáciou by mali byť potraviny dôkladne prepečené. Ak si nie ste istí, radšej čas prípravy o niečo predĺžte.
- Platne vždy mierne potrite maslom, tukom na pečenie alebo olejom.
- Pre lepší sklon grilu preklopte nožičky ⑧ nachádzajúce sa na spodnej strane.



Horúci povrch!

SK

## OPEKACIE PLATNE

- Opekacie platne s **hladkým** povrchom sú vhodné na prípravu zemiakov, húb, zeleniny nakrájanej na menšie kúsky, na morské plody, rôzne placky (omelety, langoše či tortily) a všetky mäsa, ktorých úprava vyžaduje rýchle orestovanie a „zatiehnutie“, aby zostalo šťavnaté – napr. steaky alebo bravčová panenka.
- Opekacie platne s **rebrovanou** plochou sú vhodné na zapekanie (panini, sendviče, hrianky), väčšie kusy zeleniny atď.

- Zároveň je možné dosky rôzne kombinovať podľa potreby. Ak používate napr. BBQ polohu, na hladkej platni môžete grilovať mäso a na rebrovanej platni opekať prílohu.

## Zapnutie/vypnutie grilu

- Uistite sa, či je v spotrebiči správne zasunutá odkvapkávacia miska.
- Uistite sa, či sú správne nasadené a zaistené grilovacie platne.
- Položte gril na rovny a suchý povrch, a vidlicu napájacieho kábla zapojte do elektrickej zásuvky.

**Poznámka:** Po zapojení grilu do siete prebehne automatické testovanie grilu (displej sa opakovane 5x za sebou rozsvieti). Ukončenie testu je signalizované zhasnutím displeja a prerušovaným blikaním hlavného vypínača.

- Teraz je možné gril zapnúť (na displeji sa objaví „00“ a vypínač trvalo svieti) a nastaviť čas a teplotu.

**Gril vždy vypínajte pomocou hlavného vypínača a následne ho odpojte od elektrickej siete.**

**Poznámka:** Po odpojení grilu od siete hlavný vypínač 5x preblikne, než trvale zhasne.

## Nastavenie teploty

Stlačte ovládač termostatu hornej/dolnej platne (kontrolky ohrevu svietia na červeno). Otáčajte termostatom, kým sa na displeji neobjaví požadovaná teplota.

Teplota sa nastavuje v krokoch po 10 °C a pri každej platni môže byť nastavená na inú hodnotu. Hneď ako platne dosiahnu nastavenú teplotu, kontrolky sa rozsvietia na zeleno.

Počas opekania sa na displeji rozsvetujú na zeleno alebo červeno kontrolky ohrevu signalizujúce pripravenosť na opekanie podľa toho, ako sa udržiava správna teplota opekacích plôch.

**Poznámka:** Počas rozohrievania nechajte gril uzatvorený.

## Nastavenie časovača (minútky)

Opakovaným stlačením tlačidiel ▼ (skrátene času) alebo ▲ (predĺženie času) na displeji môžete v minútových intervaloch nastaviť čas grilovania. Časovač je možné nastaviť po minútových krokoch na 1 – 99 minút.

**Poznámka:** Čas odpočítavania je nezávislý od nastavenej teploty platní a počas odpočítavania je možné teplotu ľubovoľne meniť. Odpočítavanie začína okamihom, keď na displeji trvalo svieti nastavená hodnota. Nastavený čas grilovania je možné zrušiť vypnutím platne.

Po dosiahnutí nastaveného času termostat vypne opekacie platne a na túto udalosť upozorní opakovaným pípnutím (5x) a na displeji sa objaví „00“.

## Polohy opekacích plôch a nastavenie výšky plávajúcich platní

**Zapekanie:** Môžete určiť, či horná platňa bude potraviny priamo zapekať (kontaktný gril) alebo ponecháte medzi potravinou a hornou platňou väčšiu medzeru a budete potraviny zhora iba prihrievať – poloha (1).

**Grilovanie:** Môžete rozohriať iba spodnú platňu a hornú nevyužívanú platňu ponechať zafixovanú v polohe 90° – poloha (2).

## BBQ (Úplné otvorenie grilu do polohy 180°):

- Táto poloha (3) poskytuje väčšiu plochu na grilovanie a umožňuje oddelenú prípravu potravín, napr. pri súčasnom grilovaní mäsa a zeleniny.

## Nastavenie výšky opekacích plôch pri zapekaní:

Pomocou rukoväti otvorte veko s hornou platňou (jazdec nastavenia výšky grilu na pravej strane hornej platne musí byť v polohe „OPEN“).

- Platne potrite mierne maslom, tukom na pečenie alebo olejom.
- Na spodnú grilovaciu platňu položte potraviny.

Pomocou rukoväti priklopte hornú platňu. Na pravej strane hornej platne sa nachádza jazdec, pomocou ktorého je možné zafixovať hornú platňu v piatich rôznych výškach od spodnej platne. Ak chcete nastaviť požadovanú



výšku, zdvihnite pomocou rukoväti hornú platňu a súčasne posuňte jazdca do polohy pre požadovanú výšku. Potom pomaly spustíte hornú platňu dole, kým sa neoprie o zarážku.

### Nastavenie grilu do (BBQ) polohy

- Nechajte gril rozohriať na požadovanú teplotu.
- Uchopte rukoväť a posuňte jazdec na pravej strane grilu do polohy BBQ a pomocou rukoväti zároveň platňu opatrne položte do horizontálnej polohy. Rukoväť potom slúži ako stojanček, o ktorý sa opiera rozovretá horná platňa. Počas otvárania je nutné jazdec držať stále v polohe BBQ, kým nie je gril plne otvorený.

SK

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením prístroj odpojte od napájania a vyčakajte, než prístroj a platne celkom schladnú.
- Vonkajší povrch očistite iba mierne navlhčenou handričkou, aby sa do prístroja nedostala voda, olej alebo masť.
- Po každom použití vyberte odkvapkávaciu misku a vyprázdňte jej obsah. Potom ju umyte horúcou vodou s roztokom saponátu, dôkladne opláchnite a pred zasunutím späť do prístroja starostlivo vysušte.
- Platne je možné pri čistení nechať v prístroji a utrieť ich vlhkou handričkou alebo utierkou. Alebo ich môžete vybrať (stlačením poistiek na uvoľnenie opekacích plôch na bokoch prístroja) a umyť pod tečúcou vodou. Potom ich dôkladne osušte.
- V prípade, že sa na platniach prichytia pripečené zvyšky potravín, môžete na vychladnuté platne priložiť navlhčenú papierovú utierku alebo vyzmýkanú handričku a nechať pripečené potraviny samovoľne odmočiť.
- Vnútorne ani vonkajšie povrchy nečistite pomocou brúsnych práškov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, ani agresívnych chemických látok. Poškodili by ste tak povrchovú úpravu spotrebiča.
- Spotrebič neponárajte do vody ani iných kvapalín!
- Uloženie spotrebiča: Uistite sa, že je gril vrátane grilovacích platní dokonale čistý a suchý, odkvapkávacía miska je čistá a suchá, riadne zasunutá v prístroji a grilovacie platne sú v prístroji správne nasadené. Gril zavrite a zaistíte posunutím jazdca do polohy „LOCK“. Spotrebič ukladajte na suchom a čistom mieste.

## TECHNICKÉ PARAMETRE

Rozsah nastavenia teploty: 60 – 230 °C

Rozmery platní: 288 × 258 mm

Menovité napätie: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Menovitý príkon: 1 650 – 2 000 W

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)**

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**Uwaga:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający. Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!
3. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, należy chronić urządzenie przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami.
4. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
5. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do gniazda zasilania bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel. Odłącz kabel chwytając za wtyczkę.
6. Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnym środowisku. Nie należy dotykać przewodu zasilającego ani

- urządzenia mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
7. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu urządzenia przebywają dzieci.
  8. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
  9. Temperatura w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Urządzenie należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów w celu zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza.
  10. W trakcie i po zakończeniu korzystania z urządzenia nie należy dotykać gorących elementów obudowy ani płyt grzewczych, dopóki nie wystygną. Aby uniknąć oparzenia, należy dotykać wyłącznie uchwytu.
  11. Nie wolno zanurzać urządzenia lub płyt grzewczych w wodzie i myć pod bieżącą wodą.
  12. Urządzenia nie należy stawiać na rozgrzanej powierzchni ani korzystać z niego w pobliżu źródeł ciepła (np. płyty grzewczej kuchenki).
  13. Używaj urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
  14. Urządzenia nie należy podłączać do gniazd sterowanych zdalnie lub sterowanych czasomierzami.
  15. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
  16. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych i czuciowych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.

## Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!

**NIEBEZPIECZEŃSTWO DLA DZIECI:** Dzieci nie powinny bawić się materiałami opakowaniowymi. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi. Niebezpieczeństwo uduszenia.

PL

Oznaczone w ten sposób powierzchnie nagrzewają się podczas pracy.

### PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

W wypadku transportu lub magazynowania w niskiej temperaturze należy pozostawić urządzenie przez co najmniej 2 godziny w temperaturze pokojowej w celu aklimatyzacji.

1. Przed użyciem prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej do wglądu w przyszłości.
2. Usuń materiał opakowaniowy z urządzenia.
3. Przetrzyj płyty grzewcze wilgotną szmatką lub gąbką z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, a następnie czystą wodą. Nie używaj ściernych środków czyszczących lub wełny stalowej. Płyt nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
4. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia wytrzyj wilgotną ściereką. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie i nie lej wody bezpośrednio na płytki grzewcze!
5. Powierzchnie i korpus urządzenia należy wysuszyć szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Upewnij się, że płyty są prawidłowo zabezpieczone w urządzeniu.

- Należy pamiętać, aby zamontować miskę ociekową na miejscu.
- Rozwiń całkowicie kabel zasilający.

**Uwaga:** Podczas pierwszego użycia z płyt może wydobywać się zapach. Zjawisko to jest normalne i wkrótce zniknie. Z tego powodu zalecamy „wypalenie” płyt przed pierwszym użyciem (bez jedzenia), dopóki nie zmniejszy się ilość zapachu lub dymu. Podczas wypalania urządzenie powinno zostać zamknięte. Przewietrz pomieszczenie.

### PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOŚCI

#### Uwaga:

Nie należy używać urządzenia do przygotowywania lub rozmrażania zamrożonych produktów spożywczych. Wszelkie produkty spożywcze przed ich przetworzeniem muszą być całkowicie rozmrożone.

Płyty oraz powierzchnie metalowe urządzenia mocno się nagrzewają podczas pracy. Aby nie doszło do oparzeń, należy używać rękawic odpornych na ciepło i dotykać tylko rękojeści oraz części przeznaczonych do chwytania.

- Nie należy używać przyborów metalowych, które mogłyby porysować i uszkodzić powierzchnie nieprzywierające płyt. Kiedy posiłek jest gotowy, wyjmij go z grilla za pomocą drewnianego lub odpornego na ciepło przyboru.



Gorąca powierzchnia!

## Uwagi:

- Grill może być używany w 3 pozycjach: **1)** Zapiekanie **2)** Grillowanie **3)** BBQ.
- Osiągnięcie temperatury roboczej zajmuje od 2 do 3 minut w zależności od ustawionej temperatury. Czas przygotowywania posiłku — patrz tabela na początku niniejszej instrukcji obsługi.
- Podane czasy są wartościami orientacyjnymi, czas przygotowania produktów spożywczych zależy od rodzaju i grubości żywności.
- Przed spożyciem produkty spożywcze powinny być dokładnie upieczone. Jeśli nie masz co do tego pewności, wydłuż lekko czas przygotowania.
- Płyty należy natrzeć masłem, tłuszczem do pieczenia lub olejem.
- Aby uzyskać lepsze nachylenie, należy złożyć nóżki ④ znajdujące się z dołu.



PL

## PŁYTY DO PIECZENIA

- Powierzchnie do pieczenia z **gładką** powierzchnią nadają się do przygotowywania ziemniaków, grzybów, warzyw pokrojonych na małe kawałki, owoców morza, naleśników (a także omeletów, langoszy i tortilli) i wszystkich mięs, których przygotowanie wymaga szybkiego obsmażenia — jak np. steki lub polędwiczki wieprzowe.
- Powierzchnie do pieczenia z **żebrowaną** powierzchnią nadają się do zapiekania (panini, kanapki, tosty), większych kawałków warzyw itp.
- Płyty można kombinować na różne sposoby. W pozycji BBQ na gładkiej powierzchni można przykładowo grillować mięso, a na żebrowanej przygotowywać warzywa.

## Włączanie / wyłączanie grilla

- Upewnij się, że w urządzeniu jest prawidłowo włożona miska ociekowa.
- Upewnij się, że płyty grillujące są prawidłowo zamontowane i zabezpieczone.
- Umieść grill na płaskiej suchej powierzchni i podłącz jego wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

**Uwaga:** Po podłączeniu grilla do sieci zostanie przeprowadzony test automatyczny (ekran zaświeci 5 razy). Zakończenie testu jest sygnalizowane przez zgaśnięcie ekranu i miganie głównego wyłącznika.

- Można włączyć grill (na ekranie pojawi się „00”, a wyłącznik będzie świecił w sposób ciągły), ustawić czas i temperaturę.

**Grill powinien być zawsze wyłączany za pomocą głównego wyłącznika, następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania.**

**Uwaga:** Po odłączeniu grilla od sieci wyłącznik zamiga 5 razy przed trwałym zgaśnięciem.

## Regulacja temperatury

Wciśnij pokrętkę termostatu górnej/dolnej płyty (kontrolki ogrzewania świecą na czerwono). Obracaj termostatem tak, aby na ekranie pojawiła się żądana temperatura.

Temperatura jest regulowana w krokach co 10°C i może być ustawiona osobno dla każdej płyty. Gdy płyty osiągną ustawioną temperaturę, kontrolki zapalą się na zielono.

Czerwone i zielone kontrolki gotowości zapalają się i gasną w trakcie opiekania, w zależności od aktualnej temperatury płyt grzewczych.

**Uwaga:** Podczas rozgrzewania grill powinien zostać zamknięty.

## Ustawienie timera (minutnika)

Wielokrotne naciśnięcie przycisków ▼ (zmniejszenie ilości czasu) lub ▲ (zwiększenie ilości czasu) na ekranie umożliwi ustawienie czasu grillowania z dokładnością co do minuty. Timer można ustawić w krokach jednoczynowych w zakresie 1–99 minut.

**Uwaga:** Czas odliczania jest niezależny od ustawionej temperatury płyt, a podczas odliczania można dowolnie zmieniać temperaturę. Odliczanie rozpoczyna się wtedy, kiedy na ekranie świeci w sposób ciągły ustawiona wartość. Ustawiony czas grillowania można anulować poprzez wyłączenie płyty.

Po osiągnięciu ustawionego czasu termostat wyłączy płyty grzewcze i poinformuje o tym za pomocą pięciu sygnałów dźwiękowych i wyświetlenia na ekranie informacji „00”.

## Położenie płyt grzewczych oraz regulacja płyt pływających

PL

**Zapiekanie:** Można określić, czy górna płyta będzie zapiekać produkty spożywcze (grill kontaktowy) lub czy między produktami spożywczymi a górną płytą pozostanie większy odstęp i nastąpi wyłącznie odgrzewanie od góry — pozycja (1).

**Grillowanie:** Można rozgrzać tylko dolną płytę, a górną niewykorzystywaną płytę pozostawić w położeniu 90° – położenie (2).

### BBQ (Pełne otwarcie grilla do pozycji 180°):

- Pozycja (3) zapewnia większy obszar grillowania i umożliwia oddzielne przygotowanie żywności np. podczas jednoczesnego grillowania mięsa i warzyw.

### Ustawienie wysokości płyt grzewczych do zapiekania:

Otwórz pokrywę z górną płytą za pomocą uchwytu (suwak regulacji wysokości grilla z prawej strony górnej płyty musi się znajdować w położeniu „OPEN”).

- Natrzyj płyty masłem, tłuszczem do pieczenia lub olejem.
- Połóż produkty spożywcze na dolną płytę.

Za pomocą uchwytu przymknij górną płytę. Z prawej strony górnej płyty znajduje się suwak, za pomocą którego można zablokować pozycję górnej płyty w pięciu różnych odległościach od płyty dolnej. Aby ustawić pożądaną wysokość, podnieś górną płytę za pośrednictwem uchwytu i jednocześnie przesunij suwak do pozycji żądanej wysokości. Następnie powoli opuszczaj górną płytę, póki nie oprze się o ogranicznik.

### Ustawienie grilla w pozycji (BBQ)

- Pozwól, aby grill rozgrzał się do wymaganej temperatury.
- Chwyć uchwyt i przesunij suwak na prawym boku grilla do pozycji BBQ i połóż płytę w pozycji poziomej za pomocą uchwytu. Uchwyt następnie służy jako stojak, o który opiera się otwarta płyta górna. Podczas otwierania należy suwak trzymać w pozycji BBQ, dopóki grill nie zostanie całkowicie otwarty.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać do ostygnięcia płyt urządzenia.
- Powierzchnie zewnętrzne należy czyścić lekko wilgotną szmatką, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda, olej ani smar.
- Po każdym użyciu należy wyjąć miskę ociekową i opróżnić jej zawartość. Następnie umyć ją ciepłą wodą z detergentem, oplucz i wysusz dokładnie przed ponownym włożeniem do urządzenia.
- Podczas czyszczenia płyt można je pozostawić w urządzeniu i przetrzeć je wilgotną szmatką lub ścierką. Można je też wyjąć (poprzez naciśnięcie przycisków zwolnienia płyt grzewczych po bokach urządzenia) i umyć pod bieżącą wodą. Następnie należy je dokładnie wysuszyć.
- Jeżeli na płytach zostaną przypieczone resztki jedzenia, można do schłodzonych płyt przyłożyć nawilżony ręcznik papierowy lub wykręconą szmatkę i pozostawić przypalone jedzenie do odmoczenia.
- Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne nie mogą być czyszczone za pomocą proszków ściernych, ściernych środków czyszczących lub agresywnych substancji chemicznych. Doszłoby do uszkodzenia warstwy powierzchniowej urządzenia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!
- Przechowywanie urządzenia: Upewnij się, że grill łącznie z płytami grillującymi jest idealnie czysty i suchy, miska ociekowa jest czysta i sucha, prawidłowo włożona do urządzenia, a płyty grillujące są prawidłowo przymocowane. Zamknij grill i zabezpiecz poprzez przesunięcie suwaka do położenia „LOCK”. Urządzenie należy przechowywać w miejscu suchym i czystym.

## PARAMETRY TECHNICZNE

Zakres regulacji temperatury: 60–230 °C

Wymiary płyt: 288 × 258 mm

Napięcie nominalne: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Moc nominalna: 1650–2000 W

## EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

PL

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

**Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)**

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

**Figyelmeztetés!** A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat.

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati aljzathoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a készüléket használni tilos. A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!
3. A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti.
4. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
5. Lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül a hálózathoz csatlakoztatott készüléket. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a fali aljzathoz. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.



6. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben ne használja. A hálózati vezetéket és a készüléket vizes vagy nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!
7. Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében használja.
8. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
9. A készülék közelében található felületek a készülék használata közben felmelegedhetnek. A készüléket úgy helyezze el, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében.
10. Használat közben ne érintse meg a sütő felületeket és a készülék burkolatát, a készüléket csak teljesen kihűlt állapotban mozgassa. Az égési sérülések elkerülése érdekében csak a készülék fogantyúját fogja meg.
11. A készüléket vagy a sütőlapokat vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
12. A készüléket ne helyezze le forró felületre és azt hőforrások (pl. tűzhely) közelében se használja.
13. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
14. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt konnektorhoz csatlakoztatni.
15. A készülék kizárólag csak háztartásokban használható.
16. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét

úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

**Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!**

**ÉLETVESZÉLY GYEREKEKNEK!** A csomagolóanyag nem játék, azt gyerekek elől elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

HU

Az így megjelölt felületek a használat közben felforrósodnak.



**Forró felület!**

## AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Szállítás vagy hideg helyen való tárolás után (a használatba vétel előtt) a készüléket legalább 2 óráig hagyja szobahőmérsékleten felmelegedni.

1. A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.
2. A készüléket csomagolja ki, arról távolítsa el minden csomagolóanyagot.
3. A sütőlapokat mosogatószeres meleg vízbe mártott puha ruhával törölje meg, majd tiszta vízben kiöblített ruhával törölje át. A tisztításhoz tisztítószereket és karcoló anyagokat, vagy acélszivacsot használni tilos. A sütőlapokat ne mosogassa el mosogatógépben.
4. A készülék külső burkolatát csak enyhén nedves ruhával törölje meg. A készüléket ne merítse vízbe, illetve a sütő felületre ne folyasson vizet!
5. A készülék külső felületeit törölje szárazra (konyharuhával vagy konyhai papírkendővel).

Győződjön meg a sütőlapok megfelelő rögzítéséről.

- A készülékbe tegye vissza a cseppgyűjtő edényt.
- Nyissa ki teljesen a csatlakozó kábelt.

**Megjegyzés:** az első bekapcsoláskor a készülékből égési szag vagy enyhe füst érezhető. Ez normális jelenség és rövid időn belül megszűnik. A fenti jelenség miatt javasoljuk, hogy a készüléket az első használatba vétel előtt ételkészítés nélkül kapcsolja be, és hagyja működni addig, amíg a szag (vagy füst) meg nem szűnik. A kiégetés közben a készülék felső lapja legyen lehajtvá. A helyiséget alaposan szellőztesse ki.

## ÉTELEK KÉSZÍTÉSE


### Figyelmeztetés!

A készülékre ne helyezzen rá fagyasztott ételkészítést. A fagyasztott ételkészítést csak teljes felengedés után szabad a készülékre ráhelyezni.

A sütőlapok és a készülék fém részei a használat közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon konyhai kesztyűt és csak a fogantyút fogja meg.

- Ne használjon fém konyhai eszközöket, mert ezek sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületen. Amint az étel elkészült, távolítsa el a sütőlapokról a vagy tűzálló műanyag eszközzel.

## Megjegyzés

- A grill 3 helyzetbe állítható be: **1)** kétoldalas sütés, **2)** grillezés, **3)** BBQ.
- A beállított hőmérséklettől függően, az üzemi hőmérsékletet a készülék kb. 2–3 perc alatt éri el. A javasolt sütési időket lásd az útmutató táblázatában.
- A feltüntetett sütési idők csak tájékoztató jellegűek, a sütési idő függ az alapanyag fajtájától és vastagságától, valamint a kívánt sütési fokozattól.
- Ügyeljen arra, hogy az ételek jól átsüljenek. Ha nem biztos benne, inkább növelje meg az elkészítési időt.
- A sütőlapokat finoman kenje be vajjal, olajjal vagy zsírral.
- A készülék dőlésszögét a készülék alján található lábakkal  állítsa be.

## SÜTŐLAPOK

- A **sima** felületű sütőlapokat burgonya, gomba, kisebb zöldségszeletek, tengeri gyümölcsök, lepények (omlett, lángos, tortilla), valamint gyorsan süttő és szaftos húsök (steak, vesepecsenye) sütéséhez lehet használni.
- A **bordás** sütőlapokat melegszendvicsek (panini, pirított kenyér) vagy nagyobb darab zöldségek sütéséhez lehet használni.
- A sütőlapok a készüléken kombinálhatók (a különböző sütési módokhoz). Például kinyitott BBQ állapotban a sima sütőlapon megsütheti a húst, míg a bordás sütőlapon a köretet.

## A grill be- és kikapcsolása

- Győződjön meg arról, hogy a készülékbe be van-e dugva a cseppgyűjtő edény.
- Győződjön meg a sütőlapok megfelelő beszereléséről és rögzítéséről.
- A készüléket száraz és vízszintes felületre helyezze le, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.

**Megjegyzés:** a készülék elektromos hálózathoz csatlakoztatása után a készülék automatikus öntesztet hajt végre (a kijelző 5-ször egymás után felvillan). A teszt befejezését a kijelző bekapcsolása és a főkapcsoló villogása jelzi ki.

- A készüléket a főkapcsolóval kapcsolja be (a kijelzőn a „00” felirat jelenik meg, a főkapcsoló folyamatosan világít), ezt követően be lehet állítani a hőmérsékletet és az időt.

**A készüléket mindig a főkapcsolóval kapcsolja le, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzataból.**

**Megjegyzés:** a hálózatról való leválasztás után a főkapcsoló még 5-ször felvillan, majd kikapcsol.

## Hőmérséklet beállítása

Nyomja meg a felső vagy az alsó sütőlap szabályozó gombját (a működésjelző piros LED bekapcsol). A gomb forgatásával állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.

A hőmérsékletet 10°C-os lépésekkel lehet beállítani. A sütőlapokon különböző hőmérsékletek állíthatók be. A beállított hőmérséklet elérése után a LED zöld színre vált át.

Sütés közben a kijelző váltakozva piros és zöld színnel világít, amely mutatja a sütőlap fűtését és a beállított hőmérséklet elérését.

**Megjegyzés:** az előmelegítés közben hagyja zárva a készüléket.

## Időkapcsoló beállítása

A ▼ (csökkentés) vagy ▲ (növelés) gombok nyomogatásával állítsa be a kijelzőn a sütési időt (perces lépésekkel). A sütési idő egy perces lépésekkel 1 és 99 perc között állítható be.

**Megjegyzés:** az időkapcsoló teljesen függetlenül működik a hőmérséklet szabályozásától, így a hőmérséklet bármikor megváltoztatható. A beállított idő visszaszámlálása akkor kezdődik meg, amikor a kijelzőn a száмок folyamatosan világítanak. A sütőlapok kikapcsolásával az idő visszaszámlálása is kikapcsol.

A beállított sütési idő eltelte után a készülék lekapcsolja a sütőlapok fűtését, majd 5 sipszó hallatszik, és a kijelzőn a „00” felirat jelenik meg.

## A sütőlapok magassági beállítása

**Pirítás:** a felső sütőlapot ráhelyezheti az alapanyag felső felületére (kontaktgrill), illetve az alapanyag és a felső sütőlap között hézagot is hagyhat, így a felső lap csak melegíteni fogja az alapanyag felső felületét (1. helyzet).

**Grillezés:** grillezéskor csak az alsó sütőlappal süt, a felső sütőlap nincs bekapcsolva (90°-ra ki van nyitva, 2. helyzet).

## BBQ (a grill teljes kinyitása 180°-ban):

• a kinyitott grillen nagyobb felületet használhat a sütéshez, és egyidejűleg például süthet húst és zöldségeket is.

## A felső sütőlap magassági beállítása

A fogantyút megfogva nyissa ki a grill felső felét (a felső sütőlappal), a grill jobb oldalán található csúszka legyen **OPEN** állásban.

- A sütőlapokat finoman kenje be vajjal, olajjal vagy zsírral.
- Az alsó grillező lapokra helyezzen élelmiszert.

A fogantyú segítségével hajtsa le a felső sütőlapot. A grill jobb oldalán található csúszka segítségével a készülék felső részét (a felső sütőlapot) öt helyzetben lehet beállítani. A felső sütőlap magasságának a beállításához a fogantyúval emelje meg a készülék felső részét, majd a csúszkával állítsa be a kívánt helyzetet. Ezt követően a felső sütőlapot lassan engedje le az ütközőre.

## A grill BBQ helyzetbe való beállítása

- Hagyja felmelegedni a grillt a beállított hőmérsékletre.
- Fogja meg a fogantyút, majd a készülék jobb oldalán található csúszkát állítsa BBQ helyzetbe, a fogantyúval hajtsa fel a felső lapot, majd helyezze le a fogantyúra. A fogantyú lábként is szolgál a felső rész megtámasztásához. A nyitás közben a csúszkát tartsa folyamatosan BBQ helyzetben (egészen a felső rész lehelyezéséig).

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le (húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból), majd várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A készülék külső felületét csak nedves ruhával törölje át, ügyeljen arra, hogy a készülékbe ne kerüljön víz, olaj vagy zsiradék.
- Minden használat után húzza ki a cseppgyűjtő tálcát és ürítse ki. Ezt követően mosogatószeres meleg vízben a tálcát mosogassa el, öblítse le, és a készülékbe való visszahelyezés előtt szárítsa meg.
- A sütőlapokat a készülékben hagyva is meg lehet törölni (nedves ruhával vagy szivaccsal). A sütőlapokat a kioldó gombok megnyomásával ki lehet venni a készülékből és külön is el lehet mosogatni. A sütőlapokat törölje szárazra vagy szárítsa meg.
- Ha a sütőlapokon makacs szennyeződések vagy ráégek vannak, akkor ezekre tegyen benedvesített konyhai törölpapírt vagy ruhát, és áztassa fel, majd a szennyeződések távolítsa el.
- A készülék részeit karcoló és durva tisztítóanyagokkal, agresszív (erősen savas vagy lúgos hatású) szerekkel tisztítani tilos. Ezek sérülést okozhatnak a készülék felületén.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos!
- A készülék tárolása: a készüléket és tartozékait csak tökéletesen megtisztított és megszáritott állapotban tárolja. A készülékbe dugja be a cseppgyűjtő tálcát, rögzítse a sütőlapokat. A készüléket csukja össze, és a csúszkát tolja LOCK helyzetbe. A készüléket száraz és tiszta helyen tárolja.

## MŰSZAKI ADATOK

Beállítható hőmérséklet: 60–230 °C

Sütőlapok mérete: 288 × 258 mm

Névleges feszültség: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 1650–2000 W

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

**Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)**

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.

A készülék használati útmutatója a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) oldalon található.  
A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.



08/05



HU

## **SICHERHEITSHINWEISE**

**Bitte aufmerksam lesen und für den künftigen Gebrauch gut aufbewahren!**

**Warnung:** Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Gerätes entstehen.

**DE**

Um Bränden oder Stromunfällen vorzubeugen, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten u.a. folgende Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung in Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Stromkabel beschädigt ist. Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen!
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser und sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfällen vorzubeugen.
4. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
5. Das Verbrauchsgerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, falls dieses an das Stromnetz angeschlossen ist. Vor der Wartung Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel,

um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen.

6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung. Stromkabel oder Gerät nicht mit nassen Händen berühren. Es könnte zu einem Stromunfall kommen.
7. Seien Sie aufmerksam, falls Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
8. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten führen.
9. Die Oberflächentemperatur in der Nähe des Gerätes könnte höher als gewöhnlich sein. Platzieren Sie das Verbrauchsgerät außer Reichweite von anderen Gegenständen, um eine freie Luftzirkulation zu gewährleisten, die für seine richtige Funktionsweise erforderlich ist.
10. Berühren Sie während der Verwendung und danach nicht die Backflächen oder die heißen Teile der Geräteabdeckung. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Berühren Sie nur den Griff, damit Sie sich nicht Verbrennen.
11. Gerät sowie Backflächen niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser waschen.
12. Gerät niemals an eine heiße Oberfläche oder in die Nähe von Wärmequellen (z.B. Herdplatte) platzieren.
13. Verwenden Sie das Gerät gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Anwendung entstehen.
14. Gerät niemals an eine Steckdose mit Fernschaltung oder Zeitschalter anschließen.
15. Das Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
16. Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

DE

Die seitens des Anwenders vorgenommenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur Kinder ab 8 Jahren vornehmen, die überdies beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind außer Reichweite des Gerätes und Stromkabels zu halten.

### **Do not immerse in water! – Nicht ins Wasser tauchen!**

**GEFAHR FÜR KINDER:** Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Erstickungsgefahr.

DE

Oberflächen mit dieser Markierung werden im Laufe des Betriebes heiß.



Heiße Oberfläche!

### **VOR DER ERSTVERWENDUNG**

Nach dem Transport oder der Lagerung bei kühlen Temperaturen, sollte man das Gerät mindestens 2 Stunden lang bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.

1. Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durchlesen und für den späteren Gebrauch gut aufbewahren.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm mit etwas Geschirrmittel und anschließend mit reinem Wasser ab. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel mit abrasiven Teilen oder Drahtschwämme. Sie sollten die Backflächen nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
4. Reinigen Sie die äußere Fläche des Gerätes nur mit einem feuchten Tuch. Gerät niemals ins Wasser tauchen. Backflächen nicht unter fließendem Wasser reinigen!
5. Wischen Sie die Oberflächen und den Gerätekörper mit einem Küchentuch oder einem Papiertuch ab.

Vergewissern Sie sich, dass die Backplatten an der Stelle halten.

- Vergessen Sie nicht die Auffangschale einzusetzen.
- Stromkabel völlig abwickeln.

**Bemerkung:** Bei der ersten Verwendung des Gerätes können die Grillplatten einen Geruch abgeben. Diese Erscheinung ist normal und verschwindet mit der Zeit. Aus diesem Grund empfehlen wir die Grillflächen zunächst ohne Lebensmittel „ausbrennen“ zu lassen, solange Geruch oder Rauch nicht zurückgehen. Beim Ausbrennen sollte das Gerät geschlossen bleiben. Der Raum sollte gut belüftet werden.

### **ZUBEREITUNG VON SPEISEN**

#### **Warnung:**


Verwenden Sie das Gerät nicht für die Zubereitung oder für das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln. Alle Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung mithilfe dieses Gerätes vollständig aufgetaut sein.

Die Backplatten und die Metalloberflächen des Gerätes werden während des Betriebes stark erhitzt. Um Verbrennungen vorzubeugen, sollten Sie Backhandschuhe verwenden und ausschließlich Handgriffe und sonstige ungefährliche Teile berühren.



- Verwenden Sie keine Metallgeräte, da diese die antihafbeschichteten Backplatten zerkratzen oder beschädigen könnten. Sobald die Speise fertig gekocht ist, diese von der Grillplatte mit Hilfe eines hölzernen oder hitzebeständigen Kunststoffzubehörs abnehmen.

### Bemerkungen:

- Der Grill hat 3 verstellbare Positionen: **1)** Einbacken **2)** Grillen **3)** BBQ.
- Die Arbeitstemperatur wird nach etwa 2 bis 3 Minuten in Abhängigkeit von der eingestellten Temperatur erreicht. Die Zubereitungsdauer der Speisen ist der Tabelle am Anfang dieses Benutzerhandbuchs zu entnehmen.
- Die angeführten Zeiten dienen nur als Anhaltspunkt, die Zubereitungsdauer hängt vom Typ und der Stärke des jeweiligen Lebensmittels ab.
- Die Lebensmittel sollten vor dem Verzehr gut durchgebraten sein. Falls Sie sich nicht sicher sind, sollten Sie die Zubereitungsdauer verlängern.
- Grillplatten etwas mit Butter, Bratfett oder Öl beschmieren.
- Für eine bessere Neigung des Grills können die Füße  auf der Unterseite des Grills ausgekippt werden.



DE

## BRATPLATTEN

- Bratplatten mit **glatter** Oberfläche für die Zubereitung von Kartoffeln, Pilzen, kleinen Gemüsestücken, Meeresfrüchten, verschiedener Puffer (Omeletten, Langoschen und Tortillas) und Fleisch, das schnell geröstet werden muss, damit es „einzieht“ und saftig bleibt – z.B. Steaks oder Schweinebraten
- Bratplatten mit **gerippter** Oberfläche für das Einbacken (Panini, Sandwiches, Toasts) größerer Gemüsestücke u.dgl.
- Die Platten können beliebig kombiniert werden. In der BBQ-Position können Sie auf der glatten Oberfläche Fleisch grillen und auf der gerippten Oberfläche die Beilage zubereiten.

### Ein-/Ausschalten des Grills

- Vergewissern Sie sich, dass die Auffangschale richtig eingesetzt wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig eingesetzt und in Position halten.
- Grill auf eine gerade und trockene Oberfläche stellen und an das Stromnetz anschließen.

**Bemerkung:** Sobald der Grill an das Stromnetz angeschlossen wurde, wird dieser automatisch getestet (das Display leuchtet 5x hintereinander auf). Das Ende des Tests wird durch das Erlöschen des Displays und ein unterbrochenes Blinken des Hauptschalters indiziert.

- Sie können den Grill jetzt einschalten (auf dem Display wird „00“ angezeigt und der Schalter leuchtet ununterbrochen) und Zeit sowie Temperatur einstellen.

**Schalten Sie den Grill immer am Hauptschalter aus und trennen diesen danach vom Stromnetz.**

**Bemerkung:** Sobald der Grill vom Stromnetz getrennt wurde, blinkt dieser 5x auf, bis er erlischt.

### Temperaturknopf

Thermostatregler für die obere/untere Grillplatte drücken (die Erwärmungsanzeige leuchtet rot). Drehen Sie mit dem Thermostatregler solange, bis auf dem Display die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

Die Temperatur kann jeweils um 10°C und separat für jede Grillplatte eingestellt werden. Die Anzeigen leuchten grün auf, sobald die Grillplatten die gewünschte Temperatur erreichen.

Beim Braten leuchtet und erlischt die Anzeige für Betriebsbereitschaft (grüne und rote Anzeige), und zwar in Abhängigkeit von der richtigen Temperatur der Backflächen.

**Bemerkung:** Beim Erwärmen sollte der Grill geschlossen bleiben.

## Einstellung des Timers (Minutenzählers)

Durch mehrmaliges Drücken der Tasten auf dem Display ▼ (Verkürzung der Zeit) oder ▲ (Verlängerung der Zeit), kann die Grillzeit in Minutenschritten eingestellt werden. Der Timer kann in Minutenschritten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

**Bemerkung:** Der Countdown läuft unabhängig von der eingestellten Temperatur der Grillplatten und kann jederzeit geändert werden. Der Countdown beginnt, nachdem auf dem Display dauerhaft der eingestellte Wert blinkt. Die eingestellte Grillzeit kann durch das Ausschalten der Grillplatte aufgehoben werden.

Sobald die eingestellte Zeit erreicht wird, schaltet der Thermostat die Grillplatten aus und signalisiert diese Aktion mit einem wiederholten Piepton (5x). Auf dem Display wird der Wert „,00“ angezeigt.

## Positionen der Backflächen und Einstellung der Höhe der schwimmenden Grillplatten

**Einbacken:** Die obere Grillplatte kann die Lebensmittel direkt einbacken (Kontaktgrill), oder Sie können zwischen dem Lebensmittel und der oberen Grillplatte eine größere Lücke lassen, sodass die Lebensmittel nur von oben angewärmt werden – Position (1).

**Grillen:** Sie könnten nur die untere Grillplatte erwärmen und die obere, nicht benutzte Grillplatte, in einem Winkel von 90° fixieren – Position (2).

### BBQ (Völliges Öffnen des Grills auf 180°):

- Mit dieser Position (3) erhalten Sie eine größere Grillfläche und können getrennt einzelne Lebensmittel zubereiten. So können Sie z.B. Fleisch und Gemüse auf einmal zubereiten.

### Einstellung der Höhe der Backflächen beim Einbacken:

Mit Hilfe des Griffs Deckel mit oberer Grillplatte öffnen (der Schieber zur Höhenverstellung des Grills auf der rechten Seite der oberen Grillplatte muss in Position „OPEN“ sein).

- Grillplatten leicht mit Butter, Bratfett oder Öl beschmieren.
- Nun können Sie Lebensmittel auf die Grillplatten legen.

Mit Handgriff obere Grillplatte zuklappen. Auf der rechten Seite der oberen Grillplatte befindet sich ein Schieber, mit dem Sie die obere Grillplatte gegenüber der unteren Grillplatte in fünf verschiedenen Höhen fixieren können. Möchten Sie eine bestimmte Höhe einstellen, obere Grillplatte mit Hilfe des Griffs anheben und Schieber in die gewünschte Höhe versetzen. Anschließend obere Grillplatte langsam herunterfahren lassen, bis diese an der Sperre stoppt.

### Einstellung des Grills in (BBQ) Position

- Grill auf die gewünschte Temperatur erhitzen lassen.
- Grill am Griff halten und Schieber auf der rechten Seite des Grills in BBQ-Position versetzen und Platte mit Hilfe des Griffs vorsichtig in horizontale Position versetzen. Der Griff dient auch als Ständer, an dem sich die geöffnete obere Grillplatte stützt. Beim Öffnen muss der Schieber stets in BBQ-Position gehalten werden, bis der Grill völlig geöffnet ist.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz trennen und solange warten, bis dieses abgekühlt ist.
- Die äußere Oberfläche mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen, damit kein Wasser, Öl oder Fett in das Gerät eindringen.
- Auffangschale nach jedem Gebrauch herausnehmen und ausleeren. Anschließend mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen und gründlich abtrocknen lassen. Anschließend in das Gerät wieder einsetzen.
- Bei der Reinigung können die Grillplatten im Gerät bleiben und lediglich mit einem feuchten Tuch oder Geschirrtuch abgewischt werden. Oder Sie können die Grillplatten herausnehmen (durch Drücken der seitlichen Sicherungen zur Freigabe der Backflächen) und unter fließendem Wasser reinigen. Anschließend gründlich trocknen lassen.

- Falls auf den Grillplatten angebrannte Lebensmittel haften bleiben, können Sie auf die abgekühlten Grillplatten ein befeuchtetes Papiertuch oder ein ausgewringtes Tuch legen und die angebrannten Lebensmittelreste abweichen lassen.
- Innere sowie äußere Oberflächen niemals mit Schleifpulver, abrasiven Reinigungsmitteln oder aggressiven chemischen Stoffen reinigen. Sie könnten die Geräteoberfläche beschädigen.
- Gerät niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen!
- Aufbewahrung des Geräts: Vergewissern Sie sich, dass der Grill und die Grillplatten perfekt sauber und trocken sind, die Auffangschale sauber und trocken ist, diese in das Gerät eingeschoben wurde und die Grillplatten gut fixiert sind. Grill schließen und Schieber in Position „LOCK“ versetzen. Gerät auf einem trockenen und sauberen Ort aufbewahren.

## TECHNISCHE PARAMETER

Temperaturbereich: 60–230 °C

Ausmaße der Grillplatten: 288 × 258 mm

Nennspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Anschlusswert: 1650–2000 W

DE

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

**Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

### **Read carefully and keep for future use!**

**Warning:** The safety measures and instructions contained in this manual do not include all conditions and potential situations. The user must be aware that common sense, caution, and care are factors that cannot be integrated into a product. These factors must be therefore secured by the user/users using and operating this device. We are not liable for any damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

**GB** To protect against the risk of fire or electric shock, basic precautions must be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is correctly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Never use the appliance when the power cord is damaged. All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!
3. The appliance must not come into direct contact with water or other liquids in order to prevent a potential electric shock.
4. The appliance should not be left unattended when in operation.
5. We recommend that you do not leave the appliance with plugged in power cable unattended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to any maintenance. Do not remove the power cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the power cord from the outlet by grasping the plug.
6. Do not use the appliance outside or in a wet environment. Do not touch the power cord or the appliance with wet hands. There is a risk of electric shock.
7. Pay closer attention when using the appliance near children.
8. Do not allow the power cord to touch hot surfaces or run the cord over sharp edges.

9. The temperature of surfaces near the operating appliance can be hotter than usual. Place the appliance out of the reach of other objects so as to ensure free circulation of air necessary for its correct operation.
10. Do not touch the grilling plates during or after use or hot parts of the baked product, until it cools off. Only touch the handle to prevent from burning yourself.
11. Do not immerse the appliance or the baking plates in water and do not wash them under running water.
12. Keep the appliance away from hot surfaces and sources of heat (for example, hot plates).
13. Use only in accordance with instructions provided in this manual. The manufacturer is not liable for any damage caused by the improper use of this appliance.
14. Do not connect the appliance to electrical outlets with remote switch or remotely controlled timer.
15. This appliance is specified for household use.
16. This appliance can be used by children aged eight and older and by the physically, sensory or mentally impaired or by individuals with insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be done by children unless they are older than 8 years old and under supervision. Children under the age of 8 must keep away from the appliance and the power supply.

**GB**

### **Do not immerse in water!**

**DANGER FOR CHILDREN:** Children may not play with the packaging material. Do not let children play with the plastic bags. Risk of suffocation.

The surfaces so marked become hot during use.



Hot surface!

## BEFORE FIRST USE

After transportation or storage in cold conditions it is necessary to let the device warm up at least 2 hours at room temperature.

1. Read the manual before use and save it for future reference.
2. Remove packaging from the device.
3. Wipe the baking surfaces with a damp cloth or sponge with a little dishwashing detergent and then clean water. Do not use abrasive cleaners or scrubbers. Do not use dishwasher for washing it.
4. Wipe the external surface of the appliance using wet cloth. Do not immerse the appliance in water and do not pour water on the grilling plates.
5. Wipe dry the surfaces and the body of the appliance with a cloth or paper towel.

Make sure that the plates are properly secured in the appliance.

- Do not forget to return the drip tray in its place.
- Unwind the power cable fully.

**Note:** When you use your appliance the first time, you may smell an odour coming from the plates. This is normal and the odour will gradually disappear. For this reason, we recommend that the grill be “burned” without food before the first use until the smell or odour diminishes. Keep the appliance closed while burning. Air the room well.

GB

## COOKING MEALS

### Warning:

Do not use the appliance for defrosting or cooking of frozen foods. All foods must be completely defrosted before processing by this appliance.

The plates and the metal surfaces of the appliance become very hot during operation. To avoid burns, use heat-resistant gloves and touch only the handles and parts designed to be touched.

- Do not use metal utensils, which could scratch and damage the non-stick surface of the plates. When the food is cooked, remove it from the plates using wooden or heat-resistant plastic utensils.

### Notes:

- You can use the grill in 3 positions. **1)** Baking **2)** Grilling **3)** BBQ.
- Reaching the working temperature takes about 2 to 3 minutes depending on the set temperature. The cooking time is shown in the table in the introduction of this manual.
- These times are only approximate. cooking time depends on the type and thickness of the food.
- The foods should be thoroughly cooked before eating. If you are not sure, better lengthen the cooking time somewhat.
- Always rub the plates lightly with butter, baking fat or oil.
- For better tilt of the grill, flip over the feet ⑥ on the underside.



## BAKING PLATES

- The baking plates with **smooth** surface are suitable for cooking potatoes, mushrooms, chopped vegetables, seafood, various omelettes (omelettes, lobsters or tortillas) and all meats whose cooking requires quick sear and “locking”, to stay juicy – e.g. steaks or pork tenderloin
- Baking plates with **ribbed** surface are suitable for baking (panini, sandwiches, toasts), larger pieces of vegetables, etc.
- It is also possible to combine the plates differently as needed. For example, if you use a BBQ position, you can grill the meat on a smooth plate and roast the apple on a ribbed plate.

## Grill on/off

- Make sure that the drip tray is properly inserted in the appliance.
- Make sure that the grilling plates are properly set and secured.
- Place the grill on a level and dry surface and plug the power cable in the electrical outlet.

**Note:** After the grill is connected to the power grid, the grill is automatically tested (the display lights up repeatedly 5 times). Termination of the test is signalled by switching off the display and an intermittent flashing of the main switch.

- Now you can switch on the grill ("00" appears on the display and the switch stays on) and set the time and temperature.

**Always switch off the grill with the main switch and then disconnect it from the power grid.**

**Note:** After unplugging the grill from the power grid, the main switch flashes 5 times before it goes off permanently.

## Temperature settings

Press the top/bottom plate thermostat knob (the heating indicator lights red). Turn the thermostat until the desired temperature appears on the display.

The temperature is set at 10°C steps and can be set to a different value for each plate. Once the plates reach the set temperature, the lights will turn green.

During grilling, the heating indicator lights on the display keep lighting up green or red on the display to indicate grilling readiness, depending on how the temperature of the baking surfaces is maintained.

**Note:** Leave the grill closed during heating up.

## Timer setting (timer)

By repeatedly pressing the buttons ▼ (reducing time) or ▲ (extending time) you can set the grilling time on the display in minute intervals. The timer can be set by minute increments for 1–99 minutes.

**Note:** The countdown time is independent of the temperature of the plates and you can change the temperature during countdown any way you like. Countdown begins when the set value is permanently lit on the display. The set grilling time can be cancelled by turning off the plate.

Once the set time has been reached, the thermostat switches off the baking plates and alerts you by a repeated beep (5 ×) and "00" appears on the display.

## The positions of the baking surfaces and the adjustment of height of the floating plates

**Baking:** You can decide if the upper plate will bake the food directly (contact grill) or if you leave a space between the food and the upper plate and will just heat the food from the top – position (1).

**Grilling:** You can heat just the bottom plate and leave the upper plate fixed in 90° position – position (2).

### BBQ (Opening the grill fully in 180° position):

- This position (3) provides a bigger grilling surface and allows separate cooking of foods, e.g. when grilling meat and vegetables in the same time.

### Setting the height of the baking surfaces:

Use the handle to open the lid with the upper plate (rider to adjust the height of the grill on the right side of the upper plate must be in the "OPEN" position).

- Lightly apply butter, shortening or oil on the plates.
- Place food on the bottom grilling plate.

Using the handle, close the upper plate. On the right side of the top plate is a slider that can fix the top plate at five different heights from the bottom plate. If you want to set the required height, raise the upper plate using

the handle and move the rider in the position of the required height in the same time. Then slowly lower the top plate down until it rests on the stop.

### Set grill to (BBQ) position

- Allow the grill to heat to the desired temperature.
- Grasp the handle and slide the slider on the right side of the grill into the BBQ position and use the handle to place the plate carefully in the horizontal position. You can use the handle then as a support for the opened upper plate. Keep the slider in the BBQ position during opening the grill until it is fully open.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the power supply and wait until the appliance and the plates cool thoroughly before cleaning.
- Clean the external surfaces with only moistened cloth to prevent water, oil or grease from getting into the appliance.
- Remove the drip tray after each use and empty its contents. Then wash it with hot water with detergent, rinse thoroughly and dry it carefully before inserting it back in the appliance.
- GB** • The baking plates can be left in the machine while cleaning and you can wipe them with a damp cloth. Or you can remove them (by pressing the locks on the sides of the appliance) and wash them under running water. Then dry them thoroughly.
- In case that on the plates sticks baked food residue, you can put on the cooled plates a damp paper towel or wrung out cloth and let the baked food residue soak off by itself.
- Do not clean the inside and outer surfaces using abrasive powders, abrasive cleaners or aggressive chemicals. You would damage the exterior finish of the appliance.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids!
- Appliance storage: Make sure that the grill, including the grilling plates, is perfectly clean, dry, the drip tray is clean and dry, properly inserted into the appliance and the grill plates are correctly installed in the appliance. Close the grill and secure it by moving the slider in the "LOCK" position. Store the appliance in a dry and clean place.

## TECHNICAL PARAMETERS

Temperature setting range: 60–230 °C

Plates sizes: 288 × 258 mm

Nominal voltage: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Nominal input power: 1650–2000 W

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

**Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)**

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



The instruction manual is available at website [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Changes in text and technical parameters reserved.



## SIGURNOSNE UPUTE

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

**Pozor:** Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje, nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni za štete nastale prijevozom, nepravilnim korištenjem, promjenama napona te modificiranjem ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Kako ne bi došlo do požara ili ozljede od udara električne struje, pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Ne upotrebljavajte uređaj ako je napojni kabel oštećen. Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Uređaj zaštitite od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do udara električne struje.
4. Uređaj ne smije biti ostavljen uključen bez nadzora.
5. Preporučujemo da uređaj ne ostavljate s naponskim kabelom uključenim u struju. Prije bilo kakvog zahvata održavanja, isključite napajanje iz mreže. Ne izvlačite utikač iz utičnice povlačenjem za kabel. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga.
6. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima. Ne dotičite kabel za napajanje ni uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
7. Budite posebno pažljivi nalaze li se djeca u blizini dok koristite ovaj uređaj.

8. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i da ne prolazi duž oštih rubova.
9. Temperatura površina u blizini uređaja tijekom njegovog rada može biti viša od uobičajene. Uređaj držite podalje od ostalih predmeta kako biste osigurali slobodno kretanje zraka koje je potrebno da bi uređaj pravilno radio.
10. Za vrijeme ili nakon korištenja, nemojte dodirivati površine za pečenje i vruće dijelove poklopca proizvoda, sve dok se on ne ohladi. Da biste se osigurali od opekline, dodirujte isključivo ručke.
11. Uređaj ni ploče za pečenje nemojte uranjati u vodu i ne perite ga pod mlazom vode.
12. Uređaj ne postavljajte na vruće površine i ne koristite ga u blizini izvora topline (na primjer, u blizini grijaćih ploča štednjaka).
13. Koristite samo onako kako je propisano ovom uputom. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale nepravilnim korištenjem ovog uređaja.
14. Uređaj nemojte uključivati u utičnice s daljinskim upravljanjem ili tajmerima.
15. Uređaj je isključivo namijenjen za korištenje u kućanstvu.
16. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

**Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!**

**OPASNOSTI PO DJECU:** Djeca se ne smiju igrati ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

Ovako označene površine tijekom uporabe budu vruće.



Vruća površina!

## PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

Nakon prijevoza ili skladištenja na hladnome, aparat treba ostaviti najmanje 2 sata da mu se temperatura približi sobnoj.

1. Prije upotrebe pažljivo pročitajte upute i spremite ih za buduću uporabu.
2. Uklonite svu ambalažu s uređaja.
3. Prebrišite ploče za pečenje vlažnom krpom ili spužvom s nešto običnog deterdenta za pranje suđa i zatim s čistom vodom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje s abrazivnim djelovanjem ni četke. Ploče nemojte prati u perilici suđa.
4. Vanjske površine uređaja samo prebrišite vlažnom krpom. Uređaj nemojte uranjati u vodu i ne puštajte mlaz vode izravno na plohu za pečenje!
5. Ploče i kućište uređaja obrišite suhom krpom ili upijajućim papirom.

Provjerite jesu li ploče dobro i sigurno postavljene u uređaj.

- Ne zaboravite vratiti posudu za skupljanje tekućine na njezino mjesto.
- Potpuno odmotajte kabel za napajanje.

**Napomena:** Za vrijeme prvog korištenja novog uređaja, moguće je da će se od ploča osjetiti karakterističan miris. To je normalno i s korištenjem uređaja će se smanjivati. Zbog toga preporučujemo grill prije prve uporabe „spaliti“, bez namirnica, sve dok ne nestane dim ili neugodan miris. Tijekom „spaljivanja“ neka uređaj bude zatvoren. Prostor dobro provjetravati.

HR/BIH

## PRIPREMA JELA


### Pozor:

Ovaj uređaj nemojte koristiti za pripremu ili odmrzavanje zamrznutih namirnica. Sva hrana prije pripreme mora biti potpuno odmrznuta.

Ploče i metalne površine uređaja su vrlo vruće za vrijeme rada. Kako biste izbjegli opekline, nosite zaštitne rukavice otporne na visoku temperaturu i dotičite samo ručke i one dijelove koji su namijenjeni za dodirivanje pri rukovanju.

- Nemojte koristiti metalni pribor jer bi on mogao ogrebat i oštetiti neprianjajuću površinu ploča. Kad je obrok pripremljen, sklonite ga s ploča koristeći drveni ili plastični pribor otporan na visoke temperature.

### Napomene:

- Grill se može koristiti u 3 položaja: **1)** Pečenje **2)** Grill **3)** BBQ.
- Dostizanje radne temperature traje 2 do 3 minute, ovisno o postavkama temperature. Vrijeme pripreme hrane možete naći u tablici na početku ovog priručnika.
- Vremena su dana približno; točno vrijeme pripreme ovisit će o vrsti i debljini hrane.
- Prije nego konzumirate, hrana bi trebala biti temeljito kuhana. Ako niste sigurni, radije malo produljite vrijeme kuhanja.
- Ploče uvijek lagano premažite maslacem, masnoćom za pečenje ili uljem.
- Da biste postigli bolji nagib grilla, sklopite noge  koje se nalaze s donje strane.



## PLOČE ZA PEČENJE

- Ploče za pečenje s **glatkom** površinom prikladne su za pripremu krumpira, gljiva, povrća narezanog na manje komade, morske plodove, razne vrste ili varijacije palačinki i slična jela (omleti, langošice ili tortilje) i sva mesa kod kojih priprema zahtijeva brzo zatvaranje pora kako bi ostala sočna – npr. odresci ili svinjska pisanica.

- Ploče za pečenje s **rebrastom** površinom su prikladne za pečenje (panini, sendviči, toast), veće komade povrća itd.
- Također, ploče je moguće po potrebi kombinirati na više načina. Ako upotrebljavate, na primjer, položaj za BBQ, na glatkoj ploči možete roštiljati meso, a na rebrastoj možete pripremati priloge.

## Uključivanje / isključivanje grilla

- Provjerite je li posuda za tekućine pravilno postavljena.
- Provjerite jeste li pravilno postavili i pričvrstili ploče za grill.
- Stavite grill na ravnu i suhu površinu i utikač kabela napajanja uključite u električnu utičnicu.

**Napomena:** Nakon uključivanja grilla u mrežu, pokreće se automatsko ispitivanje grilla (zaslon zasvijetli 5x zaredom). Završetak testa se događuje isključivanjem zaslona i povremenim treperenjem glavnog prekidača.

- U tom trenutku moguće je pokrenuti grill (na zaslonu će se pojaviti „00“, a prekidač svijetli neprestano) i postaviti vrijeme i temperaturu.

**Grill uvijek prvo isključite prekidačem, a zatim ga isključite iz električne mreže.**

**Napomena:** Nakon što grill isključite iz mreže, prekidač zasvijetli 5x, a zatim se trajno isključi.

## Podešavanje temperature

Pomaknite regulator termostata gornje/donje ploče (pokazivač zagrijavanja svijetli crveno). Okrećite termostat dok se na zaslonu ne pokaže željena temperatura.

Temperatura se postavlja u koracima od 10°C i svaka ploča može biti zasebno podešena na različitu temperaturu. Kada ploče dosegnu podešenu temperaturu, pokazivač zasvijetli zeleno.

Za vrijeme pečenja se na zaslonu uključuju i isključuju zeleni i crveni pokazivač u ovisnosti o tome kako se dogrijava ploha ploča za pečenje.

**Napomena:** Za vrijeme zagrijavanja grill držite zatvorenim.

## Podešavanje vremenskog prekidača (minute)

Višekratnim pritiskom tipke ▼ (skraćivanje) ili ▲ (produljenje) na zaslonu možete postaviti vrijeme roštiljanja u minutama. Vremenski prekidač moguće je postaviti u koracima od jedne minute na vrijednosti 1–99 minuta.

**Napomena:** Vrijeme odbrojavanja nezavisno je od postavke temperature i za vrijeme odbrojavanja temperatura se može mijenjati po volji. Odbrojavanje počinje onog trenutka kada na zaslonu počne svijetliti postavljena vrijednost. Podešeno vrijeme može se poništiti isključivanjem ploča.

Nakon što istekne podešeno vrijeme, termostat će isključiti ploče i to će biti javljeno uzastopnim zvučnim signalima (5x), a na zaslonu će se pojaviti „00“.

## Položaji ploča za pečenje i podešavanje visine plutajućih ploča

**Pečenje:** Možete odabrati želite li gornju ploču spustiti tako da bude u dodiru s namirnicama koje pripremate (kontakt–grill) ili možete ostaviti razmak između namirnica i ploče tako da gornja ploča tek dodatno zagrijava hranu – položaj (1).

**Grill:** Moguće je zagrijavati samo donju ploču a gornju ploču postaviti učvršćenu pod kutom od 90° – položaj (2).

## BBQ (Potpuno otvaranje grilla na 180°):

- Ovaj položaj (3) pruža veću površinu grilla i omogućuje veće omogućuje zasebno pripremanje više namirnica. Na primjer, istovremeno možete pripremati meso i povrće.

## Podešavanje visine ploča za vrijeme pečenja:

Pomoću ručke otvorite poklopac s gornjom pločom (klizač za podešavanje visine grilla na desnoj strani ploče mora biti u položaju „OPEN“).

- Ploče lagano premažite maslacem, masnoćom za pečenje ili uljem.
- Stavite hranu na donju ploču za grill.

Primite za ručku i spustite gornju ploču. Na desnoj strani gornje ploče nalazi se podesivi klizač, kojim možete pričvrstiti gornju ploču u pet različitih visina od donje ploče. Želite li postaviti određenu visinu koja vam je potreba, podignite gornju ploču u željeni položaj primivši je za ručku i istovremeno gurnite klizač u položaj koji odgovara željenoj visini. Zatim postupno spustite gornju ploču prema dolje dok se ne osloni na zub.

## Postavljanje grilla u položaj za BBQ

- Neka se grill zagrije na željenu temperaturu.
- Držite grill za ručku, a klizač s desne strane grilla pomaknite u položaj BBQ i s pomoću ručke istovremeno ploču pažljivo postavite u vodoravan položaj. Ručica nakon toga služi kao stalak na koji se oslanja otvorena ploča. Za vrijeme otvaranja potrebno je klizač stalno držati na položaju BBQ, sve dok grill ne bude potpuno otvoren.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja, odspojite napajanje i pričekajte da se uređaj i ploče ohlade.
- Vanjske površine očistite samo blago navlaženom krpicom kako u uređaj ne bi dospjele voda ili masnoće.
- Nakon svake uporabe, izvadite posudicu za skupljanje tekućina i ispraznite njen sadržaj. Zatim je operite vrućom vodom s otopinom deterdženta, temeljito isperite i prije nego vratite u uređaj potpuno je osušite.
- Ploče možete za vrijeme čišćenja ostaviti u uređaju i osušiti vlažnim ručnikom ili krpom. Ploče možete i izvaditi (pomaknite osigurače za oslobađanje ploča za pečenje na bočnim stranama uređaja) i oprati pod mlazom vode. Zatim je temeljito obrišite.
- Ako na pločama ostanu zapečeni ostaci namirnica, možete na ohlađene ploče staviti navlašeni papirni ručnik ili iscijedenu krpu i pustiti da se zapečene namirnice tako ostave namakati.
- Nemojte čistiti unutrašnji ni vanjske površine prašcima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim kemikalijama. Tako biste oštetili vanjsku površinu uređaja.
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine!
- Odlaganje uređaja: Provjerite je li grill, uključujući i grijače ploče, čist i suh, da je posuda za skupljanje tekućina čista i suha, postavljena na svoje mjesto, a grijače ploče čvrsto na njihovom mjestu. Grill zatvorite i osigurajte postavljanjem klizača na položaj „LOCK“. Uređaj čuvati na suhom i čistom mjestu.

## TEHNIČKI PODACI

Opseg postavki temperature: 60–230 °C

Dimenzije ploča: 288 × 258 mm

Nazivni napon: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Nazivna snaga: 1650–2000 W

## UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

## ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

**Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)**

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.

Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).



08/05



## VARNOSTNI NAPOTKI

### Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni možno vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Nismo odgovorni za škodo, ki bi nastala med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali zamenjave kateregakoli dela naprave.

Da ne bi prišlo do požara ali poškodbe zaradi električnega udara, morate pri uporabi električnih naprav vedno upoštevati osnovna varnostna navodila, med katerimi so tudi naslednja:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Aparata ne uporabljajte, če je el. kabel poškodovan. Vsaj popravila, vključno z menjavo električnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjujte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost udara z električnim tokom!
3. Aparat varujte pred stikom z vodo ali z drugimi tekočinami, da ne bi prišlo do udara električnega toka.
4. Aparat ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
5. Priporočamo, da aparata ne puščate s priključenim el. kablom v vtičnici brez nadzora. Pred kakršnimkoli posegom prav tako izključite kabel iz električnega omrežja. Vtiča ne smete izvleči iz vtičnice z vlečenjem za kabel. Kabel izključite iz vtičnice tako, da ga držite za vtič.
6. Aparata ne uporabljajte zunaj ali v vlažnem okolju. Ne dotikajte se el. kabla ali aparata z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
7. Bodite še posebej pozorni, če aparat uporabljate v bližini otrok.

8. Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov ali teči preko ostrih robov.
9. Temperatura površine v bližini aparata je lahko med delovanjem le-tega višja kot navadno. Aparat namestite izven dosega drugih predmetov tako, da bo zagotovljeno prosto kroženje zraka, ki je potrebno za pravilno delovanje.
10. Med uporabo in po njej se ne dotikajte površin za pečenje ali vročih delov pokrova izdelkov, dokler se izdelek ne ohladi. Dotikate se lahko le ročke, da se izognete opeklinam.
11. Aparata in površine za pečenje ne potaplajte v vodo in ne umivajte pod tekočo vodo.
12. Aparata ne polagajte na vročo površino in ga ne uporabljajte v bližini virov vročine (npr. kuhalne plošče štedilnika).
13. Uporabljajte le v skladu z napotki, navedenimi v teh navodilih. Proizvajalec ne odgovarja za škode, nastale zaradi nepravilne uporabe tega aparata.
14. Aparata ne priključujte v vtičnice z oddaljenim stikalom ali v tiste, ki jih upravljajo časovna stikala.
15. Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu.
16. Otroci, stari osem let in več, osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ga opravljajo uporabniki, ne smejo opravljati otroci, če niso stari osem let ali več in so pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od osmih let, morajo biti oddaljeni od naprave in izvora energije.

**Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!**

**NEVARNOST ZA OTROKE:** Otroci se ne smejo igrati z embalažnim materialom. Ne dovolite, da bi se otroci igrali s plastičnimi vrečkami. Nevarnost zadušitve.



Tako označene površine postanejo med uporabo vroče.

## PRED PRVO UPORABO

Po transportu ali skladiščenju v hladnem okolju naj se aparat aklimatizira vsaj 2 uri pri sobni temperaturi.

1. Pred uporabo temeljito preberite navodila in jih shranite za kasnejšo uporabo.
2. Iz aparata odstranite embalažni material.
3. Površine za pečenje obrišite z vlažno krpo ali gobo, na katero ste dodali malce čistilnega sredstva za pomivanje posode in nato še s čisto vodo. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali žičnatih gob. Plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
4. Zunanjo površino aparata obrišite le z vlažno krpo. Aparata ne potaplajte v vodo in na površine za pečenje ne spuščajte vode direktno!
5. Površine in ohišje aparata posušite s krpo ali papirnato brisačo.

Prepričajte se, da sta plošči v aparatu dobro nameščeni.

- Ne pozabite vrniti nazaj posodice za kapljanje.
- Popolnoma raztegnite električni kabel.

**Opomba:** Pri prvi uporabi novega aparata boste morda začutili iz plošč žara nekakšen smrad. Le-to je normalni pojav in med uporabo postopoma zgine. Zato vam priporočamo, da plošči pred prvo uporabo segrejete brez hrane, dokler neprijeten vonj ali dim ne izgineta. Ko segrevate, mora biti žar zaprt. Prostor dobro prezračite.



Vroča površina!

## PRIPRAVA JEDI


### Svarilo:

Aparata ne uporabljajte za pripravo ali odmrzovanje zamrznjene hrane. Vsa hrana mora biti pred pripravo s pomočjo tega aparata popolnoma odmrznjena.

Plošči in kovinske površine se med delovanjem močno segrejejo. Da ne bi prišlo do opeklin, uporabljajte proti ognju odporne rokavice in se dotikajte le ročaja ter delov, ki so temu namenjeni.

- Ne uporabljajte kovinskih orodij, ki bi lahko popraskala in poškodovala neoprijemljivo površino plošč. Ko je jed gotova, jo s plošč odstranite s pomočjo lesenega ali ognjevarnega plastičnega pribora.

### Opombe:

- Žar lahko uporabljate s 3 funkcijami: **1)** Pečenje **2)** Pečenje na žaru **3)** BBQ.
- Delovna temperatura je dosežena po okoli 2 do 3 minutah, odvisno od nastavljene temperature. Čas za pripravo hrane – glej tabelo v uvodu tega priročnika.
- Omenjeni časi so le orientacijski, čas priprave je odvisen od vrste in debeline živil.
- Pred zaužitjem naj bo hrana temeljito pečena. Če ste v dvomih, raje malo podaljšajte čas priprave.
- Plošči vedno rahlo namažite z maslom ali oljem.
- Za boljši naklon žara preklopite nogice , ki se nahajajo na spodnji strani.



## PLOŠČI ZA PEKO

- Plošči za peko z **gladko** površino sta primerni za pripravo krompirja, gob, manjših kosov zelenjave, za morske plodove, različne palačinke (omlete, tortilje ipd.) in za vse vrste mesa, ki ga je treba hitro ocvreti in zakrkniti, da bi ostalo sočno – npr. stejki ali fileji
- Plošči za peko z **rebrasto** ploščo sta primerni za gratiniranje (sendviči, toasti), večje kose zelenjave itd.
- Hkrati lahko plošči različno kombinirate po potrebi. Če npr. uporabljate položaj BBQ, lahko na gladki plošči pečete meso in na rebrasti plošči gratinirate prilogo.

## Vklop/izklop žara

- Prepričajte se, da je posodica za kapljanje pravilno nameščena v aparatu.
- Prepričajte se, da sta plošči žara pravilno nameščeni in zafiksirani.
- Žar položite na ravno in suho površino in vtič električnega kabla priključite v električno vtičnico.

**Opomba:** Po priklopu žara na elektriko se zažene samodejno testiranje žara (zaslon 5x zapored zasveti). Konec testa je označen z ugasnjnim zaslonom in prekinjenim utripanjem glavnega stikala.

- Sedaj lahko žar vklopite (na zaslonu se pojavi »00« in stikalo trajno sveti) in nastavite čas ter temperaturo.

**Žar vedno izklaplajte s pomočjo glavnega stikala in ga nato odklopite iz elektrike.**

**Opomba:** Po odklopu žara iz elektrike glavno stikalo 5x zautripa, preden ugasne.

## Nastavitev temperature

Pritisnite na upravljalnik termostata Zgornje/spodnje plošče (kontrolni lučki gretja svetita rdeče). Vrtite termostat, dokler se na zaslonu ne prikaže zelena temperatura.

Temperatura se nastavlja po 10°C korakih in pri vsaki plošči je lahko nastavljena na drugo vrednost. Ko plošči dosežeta nastavljeno temperaturo, kontrolni lučki zasvetita zeleno.

Med peko se na zaslonu prižiga in ugaša zelena ali rdeča kontrolna lučka, ki signalizira pripravljenost za peko glede na to, kako se ohranja pravilna temperatura površin za pečenje.

**Opomba:** Pri segrevanju naj bo žar zaprt.

## SI Nastavitve časovnika

Z večkratnim pritiskom na tipki ▼ (krajšanje časa) ali ▲ (podaljševanje časa) na zaslonu lahko v minutnih intervalih nastavite čas peke. Časovnik lahko nastavite po minutnih korakih od 1 do 99 minut.

**Opomba:** Čas odštevanja je neodvisen od nastavljenih temperature plošč in med odštevanje lahko temperaturo poljubno spreminjate. Odštevanje se začne v trenutku, ko na zaslonu trajno sveti nastavljena vrednost. Nastavljeni čas pečenja lahko prekličete z izklopom plošče.

Ko je nastavljeni čas dosežen, termostat izklopi ploščo in na to opozori z večkratnim piskom (5x) in na zaslonu se pojavi »00«.

## Položajo površin za peko in nastavitev višin za plošči

**Gratiniranje:** Lahko določite, ali bo zgornja plošča hrano pekla neposredno (kontaktni žar) ali pa pustite med hrano in zgornjo ploščo malo prostora in plošča bo živila samo segrevala – položaj (1).

**Pečenje na žaru** Lahko segrejete samo spodnjo ploščo in zgornjo ploščo, ki je ne uporabljate, pustite fiksirano v položaju 90° - položaj (2).

### BBQ (Popolnoma odprt žar v položaj 180°):

- Ta položaj (3) ponuja večjo površino žara in omogoča ločeno pripravo hrane, na primer ko hkrati pečete meso in zelenjavo.

### Nastavitve višine plošč pri gratiniranju:

S pomočjo ročaja odprite pokrov zgornje plošče (zatič za nastavitev višine žara na desni strani zgornje plošče mora biti v poziciji „OPEN“).

- Plošči rahlo namažite z maslom ali oljem.
- Na spodnjo ploščo žara lahko položite hrano.

S pomočjo ročaja pokrijte zgornjo ploščo. Na desni strani zgornje plošče se nahaja nastavljiv zatič, s pomočjo katerega lahko nastavite zgornjo ploščo v petih različnih višinah od spodnje plošče. Če želite nastaviti zeleno višino, dvignite s pomočjo ročaja zgornjo ploščo in hkrati premaknite nastavljiv zatič v lego za zeleno višino. Nato počasi spustite zgornjo ploščo navzdol, dokler se ne opre ob zatič.

## Nastavitve žara v položaj BBQ

- Pustite, da se žar segreje na zeleno temperaturo.
- Primite ročaj in pomaknite drsnik na desni strani žara v položaj BBQ in s pomočjo ročaja hkrati ploščo previdno položite v horizontalni položaj. Ročaj potem lahko uporabljate kot stojalo, na katerega se opira odprta zgornja plošča. Med odpiranjem je treba drsnik stalo držati v položaju BBQ, dokler ni žar povsem odprt.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem izključite aparat iz el. napajanja in počakajte, da se aparat in plošči popolnoma ohladijo.
- Zunanjo površino očistite le z rahlo vlažno krpo, da v aparat ne pride voda, olje ali maščoba.
- Po vsaki uporabi vzemite posodico za kapljanje in jo izpraznite. Nato jo pomijte z vročo vodo z raztopino detergenta, temeljito splaknite in jo, preden jo porinete nazaj v aparat, temeljito posušite.
- Med čiščenjem plošči lahko pustite v aparatu in ju obrišete z vlažno krpo. Lahko pa ju odstranite (s pritiskom na varovala za sprostitev plošč na straneh naprave) in pomijete pod tekočo vodo. Nato ju temeljito posušite.
- V primeru, da na plošči ostane hrana, lahko na hladno ploščo položite vlažno papirnato brisačo ali krpo in pustite hrano nekaj čas namakati.
- Notranje ali zunanje površine ne čistite z abrazivnih čistili ali agresivnimi kemikalijami. Lahko poškodujete površino aparata.
- Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Shranjevanje aparata: Prepričajte se, da je žar vključno s ploščami popolnoma suh, posodica za kapljanje čista in suha, pravilno nameščena v napravo in da sta plošči žara pravilno nameščeni na napravo. Žar zaprite in blokirajte s pomikom drsnika v položaj »LOCK«. Aparat skladiščite v suhem in čistem prostoru.

SI

## TEHNIČNI PARAMETRI

Razpon nastavitve temperature: 60-230 °C

Dimenzije plošč: 288 × 258 mm

Nazivna napetost: 220-240 V~ 50/60 Hz

Nazivna moč: 1650-2000 W

## UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depou. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

**Odstranjanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).**

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadke. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.



08/05

Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).



SI

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pažnja:** Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za kakvu štetu koja se desi tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem, kolebanjem napona, modifikovanjem ili zamenom bilo kog dela uređaja.

Da ne bi došlo do požara ili povrede od udara električne struje, prilikom upotrebe električnih uređaja uvek treba poštovati osnovna bezbednosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na oznaci vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Ne upotrebljavajte uređaj ako je napojni kabl oštećen. Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja da ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Uređaj zaštitite od dodira sa vodom ili drugim tečnostima da ne bi došlo do udara električne struje.
4. Uređaj ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
5. Preporučujemo da uređaj ne ostavljate s kablom za napajanje uključenim u struju. Pre bilo kakvog zahvata na održavanju, isključite napajanje iz mreže. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabl. Kabl odvojite od mreže tako što ćete uhvatiti za utikač i izvući ga.
6. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima. Ne dotičite kabl za napajanje niti uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.

7. Budite posebno pažljivi ako se u blizini, dok koristite ovaj uređaj, nalaze deca.
8. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštarih ivica.
9. Temperatura površina u blizini uređaja tokom njegovog rada može biti viša od uobičajene. Uređaj držite podalje od ostalih predmeta kako biste osigurali slobodno kretanje vazduha koje je potrebno da bi uređaj pravilno radio.
10. Tokom korišćenja ili nakon njega, nemojte dodirivati površine za pečenje i vruće delove poklopca uređaja, sve dok se on ne ohladi. Da biste sprečili nastanak opekotina, dodirujte isključivo ručke.
11. Ovaj uređaj i njegove ploče za pečenje nemojte uranjati u vodu ni prati pod mlazom vode.
12. Uređaj ne postavljajte na vruće površine i ne koristite ga u blizini izvora toplote (na primer, u blizini grejnih ploča šporeta).
13. Uređaj koristite samo onako kako je propisano ovim uputstvom. Proizvođač nije odgovoran za štetu koja može nastati nepravilnom upotrebom ovog uređaja.
14. Uređaj nemojte uključivati u utičnice s daljinskim upravljanjem ili tajmerima.
15. Uređaj je namenjen samo za korišćenje u domaćinstvu.
16. Deca uzrasta od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u bezbedno korišćenje i razumeju sve opasnosti povezane s tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati sa ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje od uređaja i izvora napajanja.

**Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!**

**OPASNOSTI PO DECU:** Deca ne smeju da se igraju s ambalažom. Ne dozvolite deci da se igraju plastičnim kesicama. Postoji opasnost od gušenja.

Ovako označene površine vruće su tokom upotrebe.

## PRE PRVE UPOTREBE

Nakon prevoza ili skladištenja na hladnome, aparat treba ostaviti najmanje 2 sata da mu se temperatura približi sobnoj.

1. Pre upotrebe pažljivo pročitajte uputstva i sačuvajte ih za upotrebu u budućnosti.
2. Uklonite svu ambalažu s uređaja.
3. Prebrišite ploče za pečenje vlažnom krpom ili sunđerom s nešto običnog deterdženta za pranje sudova i zatim s čistom vodom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje s abrazivnim delovanjem ni četke. Ploče nemojte prati u mašini za pranje sudova.
4. Spoljašnje površine uređaja samo prebrišite vlažnom krpom. Uređaj nemojte potapati u vodu i ne puštajte mlaz vode direktno na površinu za pečenje!
5. Ploče i kućište uređaja obrišite suvom krpom ili upijajućim papirom.

Proverite da li su ploče dobro i sigurno postavljene u uređaj.

- Ne zaboravite da vratite posudu za sakupljanje tečnosti na njeno mesto.
- Potpuno odmotajte kabl za napajanje.

**Napomena:** Za vreme prvog korišćenja novog uređaja, moguće je da će se od ploča osetiti karakterističan miris. To je normalno i tokom korišćenja uređaja će se smanjivati. Zbog toga predlažemo da aparat pre prvog korišćenja „spalile“ bez hrane na njemu sve dok dim ne nestane. Tokom „spaljivanja“, neka uređaj bude zatvoren. Prostor dobro provetravati.



Vruća površina!

## PRIPREMA JELA


### Pažnja:

Ovaj uređaj nemojte koristiti za pripremu ili odmrzavanje zamrznutih namirnica. Sva hrana pre pripreme mora biti potpuno odmrznuta.

Ploče i metalne površine uređaja su vrlo vruće za vreme rada. Da biste izbegli opekotine, nosite zaštitne rukavice otporne na visoku temperaturu i dodirujte samo ručke i one delove koji su namenjeni za dodirivanje prilikom rukovanja.

- Nemojte koristiti metalni pribor, jer bi on mogao ogrebat i oštetiti teflonsku površinu ploča. Kada obrok bude pripremljen, sklonite ga sa ploča pomoću drvenog ili plastičnog pribora otpornog na visoke temperature.

### Napomene:

- Gril se može koristiti u 3 položaja: **1)** Pečenje **2)** Gril **3)** BBQ.
- Dostizanje radne temperature traje 2 do 3 minute, ovisno o postavkama temperature. Vreme pripreme namirnica možete naći u tabeli na početku ovog priručnika.
- Vremena sa data približno; tačno vreme pripreme će zavisi od vrste i debljine hrane.
- Pre nego što je konzumirate, hrana bi trebalo da bude potpuno pečena. Ako niste sigurni, bolje je da malo produžite vreme pečenja.
- Ploče lagano premažite puterom, masnoćom za pečenje ili uljem.
- Da biste postigli bolji nagib grila, sklopite nožice , koje se nalaze s donje strane.



## PLOČE ZA PEČENJE

- Ploče za pečenje s **glatkom** površinom prikladne su za pripremu krompira, pečurki, povrća naseckanog na manje komade, morske plodove, razne vrste ili varijacije palačinka i slična jela (omleti, langošice ili tortilje) i sva mesa kod kojih priprema zahteva brzo zatvaranje pora da bi ostala sočna – npr. odresci ili svinjski file

- Ploče za pečenje s **rebrastom** površinom su prikladne za pečenje (panini, sendviči, toast), veće komade povrća itd.
- Takođe, ploče je moguće po potrebi kombinovati na više načina. Ako upotrebljavate, na primer, položaj za BBQ, na glatkoj ploči možete grilovati meso, a na rebrastoj možete pripremati priloge.

## Uključivanje / isključivanje grila

- Proverite da je li posuda za sakupljanje tečnosti pravilno postavljena.
- Proverite da li ste pravilno postavili i pričvrstili ploče za gril.
- Stavite gril na ravnu i suhu površinu i utikač kabla napajanja uključite u električnu utičnicu.

**Napomena:** Nakon uključivanja grila u mrežu, pokreće se automatsko ispitivanje grila (ekran zasvetli 5x zaredom). Završetak testa se javlja isključivanjem ekrana i povremenim treperenjem glavnog prekidača.

- U tom trenutku moguće je pokrenuti gril (na ekranu će se pojaviti „00“, a prekidač stalno svetli) i postaviti vreme i temperaturu.

**Gril uvek prvo isključite prekidačem, a zatim ga isključite iz električne mreže.**

**Napomena:** Nakon što gril isključite iz mreže, prekidač zasvetli 5x, a zatim se trajno isključuje.

## Podešavanje temperature

Pomerite regulator termostata gornje/donje ploče (indikator zagrevanja svetli crveno). Okrećite termostat dok se na ekranu ne pokaže željena temperatura.

Temperatura se postavlja u koracima od 10°C i svaka ploča može biti podešena na svoju temperaturu. Kada ploče dosegnu podešenu temperaturu, indikator zasvetli zeleno.

Za vreme pečenja se na ekranu pale i gase crvena i zelena lampica indikatora i tako signalizuju da li je ploča spremna za pečenje u zavisnosti od toga kako se održava ispravna toplota ploča za pečenje.

**Napomena:** Za vreme zagrevanja, gril držite zatvorenim.

## Podešavanje tajmera (minute)

Višekratnim pritiskom tastera ▼ (skraćivanje) ili ▲ (produljenje) na ekranu možete podesiti vreme roštiljanja u minutama. Tajmer je moguće postaviti u koracima od jedne minute na vrednosti 1–99 minuta.

**Napomena:** Vreme odbrojavanja nezavisno je od postavke temperature i za vreme odbrojavanja temperatura se može menjati po volji. Odbrojavanje počinje onog trenutka kada na ekranu počne svetliti postavljena vrednost. Podešeno vreme može se poništiti isključivanjem ploča.

Nakon što istekne podešeno vreme, termostat će isključiti ploče i to će biti javljeno uzastopnim zvučnim signalima (5x), a na ekranu će se pojaviti „00“.

## Položaji ploča za pečenje i podešavanje visine plutajućih ploča

**Pečenje:** Možete odabrati da li želite da spustite gornju ploču tako da bude u dodiru s namirnicama koje pripremate (kontaktni gril) ili možete da ostavite razmak između namirnica i ploče tako da gornja ploča tek dodatno zagreva hranu – položaj (1).

**Gril:** Moguće je zagrevati samo donju ploču, a gornju ploču postaviti učvršćenu pod uglom od 90° – položaj (2).

## BBQ (Potpuno otvaranje grila na 180°):

- Ovaj položaj (3) pruža veću površinu grila i omogućuje zasebno pripremanje više namirnica. Na primer, istovremeno možete pripremati meso i povrće.



## Podešavanje visine ploča za vreme pečenja:

Pomoću ručke otvorite poklopac s gornjom pločom (klizač za podešavanje visine grila na desnoj strani ploče mora biti u položaju „OPEN“).

- Ploče lagano premažite puterom, masnoćom za pečenje ili uljem.
- Stavite hranu na donju ploču za gril.

Pomoću ručke spustite gornju ploču. Na desnoj strani gornje ploče se nalazi podesivi klizač, kojim možete pričvrstiti gornju ploču u pet različitih visina od donje ploče. Ako želite da postavite određenu visinu koja vam je potrebna, podignite gornju ploču u željeni položaj tako što ćete je uhvatiti za ručku i istovremeno gurnite klizač u položaj koji odgovara željenoj visini. Zatim postepeno spustite gornju ploču nadole dok se ne osloni na zubac.

## Postavljanje grila u položaj za BBQ

- Neka se gril zagreje na željenu temperaturu.
- Držite gril za ručku, a klizač s desne strane grila pomerite u položaj BBQ i pomoću ručke istovremeno ploču pažljivo postavite u vodoravan položaj. Ručica nakon toga služi kao stalak na koji se oslanja otvorena ploča. Za vreme otvaranja potrebno je klizač stalno držati na položaju BBQ, sve dok gril ne bude potpuno otvoren.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja, odvojite napajanje i sačekajte da se uređaj i ploče ohlade.
- Spoljne površine čistite samo blago navlaženom krpom da u uređaj ne bi dospeli voda ili masnoće.
- Nakon svake upotrebe, izvadite posudu za sakupljanje tečnosti i ispraznite njen sadržaj. Zatim je operite vrućom vodom sa rastvorom deterdženta, temeljno isperite i pre nego što vratite u uređaj, potpuno je osušite.
- Ploče možete za vreme čišćenja ostaviti u uređaju i osušiti vlažnim ubrusom ili krpom. Ploče možete i izvaditi (pomerite osigurače za oslobađanje ploča za pečenje na bočnim stranama uređaja) i oprati pod mlazom vode. Zatim je temeljno obrišite.
- Ako na pločama ostanu zapečeni ostaci namirnica, možete na ohlađene ploče staviti navlaženi papirni ubrus ili iscedenu krpu i pustiti da se zapečene namirnice tako natapaju.
- Nemojte čistiti unutrašnje niti spoljne površine praškovima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim hemikalijama. Na taj način biste oštetili spoljnu površinu uređaja.
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tečnosti!
- Odlaganje uređaja: Proverite da je li ceo uređaj, uključujući i grejne ploče, čist i suv, da li je posuda za sakupljanje tečnosti čista i suva, postavljena na svoje mesto, a grejne ploče čvrsto na njihovom mestu. Gril zatvorite i osigurajte postavljanjem klizača na položaj „LOCK“. Uređaj čuvajte na suvom i čistom mestu.

## TEHNIČKI PODACI

Opseg postavki temperature: 60–230 °C

Dimenzije ploča: 288 × 258 mm

Nominalni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominalna snaga: 1650–2000 W

SR/MNE

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton dostaviti deponiji. Foliju ambalaže, PE kese, plastične elemente odložiti u plastične kontejnere za recikliranje.

## ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

**Zbrinjavanje električne i elektronske opreme (vredi za zemlje članice EU i druge evropske zemlje koje provode sistem recikliranja).**

Simbol na proizvodu ili ambalaži znači da se proizvod ne sme tretirati kao komunalni otpad. Predati proizvod lokaciji namenjenoj za recikliranje električne i elektronske opreme. Sprečite negativni uticaj po ljudsko zdravlje i okolinu pravilnim recikliranjem proizvoda. Recikliranje pomaže očuvanju prirodnih resursa. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, organizacijama ili prodavnicima gde ste proizvod kupili.



08/05

Ovaj proizvod je u skladu s EU zahtevima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.



Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.

## OHUTUSJUHISED

### Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

**Hoiatus:** Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab seadme kasutamise ajal nende teguritega arvestama. Me ei vastutata transportimisel, mittenõuetekohasest kasutamisest, toitepinge kõikumisest või seadme mistahes osade vahetamisest või muutmisest põhjustatud kahjude eest.

Tulekahju või elektrilöögi riski eest kaitseks tuleb elektriseadmete kasutamisel rakendada põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevat:

1. Veenduge, et toitevõrgu pinget vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Ärge kunagi kasutage kahjustatud toitejuhtmega seadet. Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!
3. Elektrilöögi ärahoidmiseks vältige seadme otsest kokkupuudet veega või muude vedelikega.
4. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
5. Ärge jätke toitevõrku ühendatud seadet järelevalveta. Enne mistahes hoolduse teostamist ühendage toitejuhtme voluvõrgust lahti. Toitevõrgust lahtiühendamisel ärge tõmmake toitejuhtmest. Toitevõrgust lahtiühendamisel tõmmake pistikust.
6. Ärge kasutage seadet välistingimustes või märjas keskkonnas. Ärge puudutage toitekaablit või toodet märgade kätega. See võib põhjustada elektrilöögi.
7. Seadme kasutamisel laste läheduses olge eriti ettevaatlikud.
8. Ärge laske toitejuhtmel kokku puutuda kuumade pindadega ning ärge jätke seda teravatele servadele.

ET

9. Pindade temperatuurid töötava seadme läheduses võivad olla tavapärasest kõrgemad. Seadme nõuetekohaseks toimimiseks ja õhu vaba ringluse tagamiseks asetage seade teistest esemetest eemale.
10. Ärge puudutage võileivagrill kasutamise ajal või pärast seda röstimisplaate või küpsetatud toodet kuni nende mahajahtumiseni. Põletuste ärahoidmiseks kasutage ainult käepidemeid.
11. Ärge sukeldage seadet ega röstimisplaate vette ning ärge puhastage neid voolava vee all.
12. Hoidke seadet eemal kuumadest pindadest ja kuumuseallikatest (näiteks elektripliididest).
13. Kasutage seadet ainult vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele. Valmistaja ei vastuta seadme mittenõuetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuste eest.
14. Ärge ühendage seadet kaugjuhtimislülitiga pistikupesadesse või kaugjuhitava aegreleega.
15. Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
16. Seadet võivad kasutada 8 aastased ja vanemad lapsed, puudulike füüsiliste või vaimsete võimetega või ebapiisavate teadmistega või kogemustega isikud tingimusel, et nad on järelevalve all ning neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Puhastamis- ja hooldustoiminguid ei ole lubatud teostada alla 8-aastastel ja järelevalveta lastel. Hoidke alla 8 aastased lapsed seadmest ja selle toitejuhtmest eemal.

**Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!**

**OHT LASTELE:** Ärge lubage lastel mängida pakkematerjalidega. Ärge lubage lastel mängida plastkottidega. Lämpumise oht.

Sellisel viisil tähistatud pinnad muutuvad kasutamisel kuumaks.



Pealispind on kuum!

## ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Pärast külmaes tingimustes transportimist või hoiustamist laske seadmel toatemperatuuril vähemalt 2 tunni jooksul üles soojeneda.

1. Lugege kasutusjuhend läbi ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks.
2. Eemaldage seadme pakend.
3. Pühkige küpsetuspindasid vähesel kogusel nõudepesuvahendiga niisutatud niiske lapiga või käsnaga ning seejärel peske puhta veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või kaabitsaid. Ärge kasutage selle pesemiseks nõudepesumasinat.
4. Pühkige seadme välispindu niiske lapiga. Ärge sukeldage seadet vette ning ärge kallake grillimisplaatidele vett.
5. Kuivatage seadme korpus ja pealispindasid köögirätikuga või salvrätikuga.

Veenduge, et plaadid on nõuetekohaselt kinnitatud.

- Asetage rasvaalus tagasi oma kohale.
- Kerige toitejuhe täielikult lahti.

**Märkus:** Seadme esmakordsel kasutamisel võite tunda plaatidelt tulevat lõhna. See on normaalne ning järkjärgult lõhn kaob. Sel põhjusel soovime plaadid enne esmakordset kasutamist ilma toiduaineteta „läbi kuumutada“, kuni lõhna ja suitsu eraldumise kadumiseni. Hoidke seade läbikuumutamise ajal suletuna. Ohutage ruumi põhjalikult.

## TOIDUVALMISTAMINE


### Hoiatus:

Ärge kasutage seadet sulatamiseks või külmutatud toidu küpsetamiseks. Enne seadmel kasutamist peavad kõik toiduained olema sulanud.

Seadme plaatide ja metallpindade temperatuur võid töötamise ajal muutuda väga kõrgeks. Põletuste ärahoidmiseks kasutage kuumuskindlaid kindaid ning puudutage ainult selleks ettenähtud käepidemeid ja osi.

- Ärge kasutage metallist köögiriistu, kuna need võivad kriimustada ja kahjustada mitterakkuvaid pealispinnaga plaate. Kui toit on küpsetatud, siis eemaldage see plaatidelt puidust või kuumuskindlast plastikust köögiriistadega.

### Märkused:

- Grilli saate kasutada 3 režiimis. **1)** Küpsetamine **2)** Grillimine **3)** BBQ.
- Töötemperatuuri saavutamiseks kulub sõltuvalt valitud temperatuurist 2 kuni 3 minutit. Toiduvalmistamise aeg on näidatud selle kasutusjuhendi sissejuhatuses tabelis.
- Need ajad on ainult informatiivsed, küpsetusaeg sõltub toiduainete tüübist ja paksusest.
- Enne söömist tuleb toiduained põhjalikult läbi küpsetada. Kui Te ei ole kindel, siis on parem küpsetusaega mõnevõrra pikendada.
- Määrige plaate kergelt võiga, küpsetusrasva või õliga.
- Grilli paremaks kallutamiseks kallutage aluskülje tugijala  abil.



## KÜPSETUSPLAADID

- **Sileda** pinnaga küpsetusplaadid sobivad kartulite, seente, hakitud köögiviljade, mereandide, erinevate munarogade (omlettide, homaaride või tortiljade) ja erinevate liharogade valmistamiseks, mis vajavad mahlasest säilitamiseks kiiret kuumutamist ja mahlade „lukustamist“ – st biifsteegi või sea sisefleie valmistamiseks
- **Ribidega** küpsetusplaadid sobivad küpsetamiseks (panini, võileivad, röstileivad), suuremate köögiviljatükkide jne küpsetamiseks.
- Vajadusel on võimalik plaate kombineerida. Näiteks, kui te kasutate grilli asendit, siis saate siledal pinnal grillida liha ja ribidega pinnal küpsetada õuna.

## Grill sees/väljas

- Veenduge, et rasvaalus on seadmesse nõuetekohaselt sisestatud.
- Veenduge, et grillplaadid on nõuetekohaselt paigaldatud ja kinnitatud.
- Asetage grill tasasele ja kuivale pinnale ning ühendage toitejuhe toitevõrku.

**Märkus:** Pärast grilli ühendamist toitevõrguga toimub grilli automaatne katsetamine (näidikutuled lülituvad korduvalt 5 korda sisse). Katsetuse lõpetamisel lülitub kuvar välja ja pealüliti hakkab vilkuma.

- Nüüd saate grilli sisse lülitada (kuvarile ilmub „00“ ja lüliti jääb sisse lülitatuks) ja seadistada aja ja temperatuuri.

### Lülitage grill välja alati pealüliti abil ning seejärel ühendage lahti toitejuhe.

**Märkus:** Pärast grilli toitevõrgust lahtiühendamist vilgub pealüliti 5 korda, seejärel lülitub püsivalt välja.

## Temperatuuri seadistused

Vajutage ülemise/alumise plaadi termostaadi nuppu (punane kuumutusnäidik süttib). Pöörake termostaati, kuni soovitud temperatuur ilmub kuvarile.

Temperatuur seadistatakse 10°C sammuga ja igale plaadile saab seadistada erineva temperatuuri. Pärast seda, kui plaadid saavutavad seadistatud temperatuuri, süttivad rohelised tuled.

Grillimise ajal põleb kuvaril roheline või punane kuumutusnäidik ja näitab grillimise olekut sõltuvalt sellest, milline on küpsetuspindade temperatuur.

**Märkus:** Jätke grill kuumutamise ajal suletuks.

## Taimeri seadistamine (taimer)

Nuppude ▼ (aja vähendamine) või ▲ (aja pikendamine) korduval vajutamisel saab kuvaril seadistada minutilise intervalliga grillimisaja. Taimeri saab seadistada minutiliste sammudega 1–99 minutiks.

**Märkus:** Mahaloenduse aeg on sõltumatu plaatide temperatuurist ja temperatuuri saab mahaloenduse ajal soovi korral muuta. Mahaloendus algab, kui seadistatud väärtus jääb kuvarile pidevalt põlema. Seadistatud grillimisaja saab tühistada plaadi välja lülitamisega.

Pärast seadistatud aja saavutamist lülitab termostaat küpsetuspaadid välja ja edastab viis (5 x) korduvat helisignaali ja kuvarile ilmub „00“.

## Küpsetuspindade asendid ka ujuvplaatide kõrguse reguleerimine

**Küpsetamine:** Saate otsustada, kas ülemine plaat küpsetab toitu otse (kontaktgrill) või jätate toiduaine ja ülemise plaadi vahele vahe ja kuumutate toitu ülevalt – asend (1).

**Grillimine:** Saate kuumutada alumist plaati ja jätta ülemise plaadi fikseeritud 90° asendisse – asend (2).

### BBQ-grillimine (Grilli täielik avamine 180° asendisse):

- See asend (3) annab suurema grillimispinna ja võimaldab toiduaineid eraldi küpsetada, nt kui küpsetate samal ajal liha ja köögivilju.

### Küpsetuspindade kõrguse reguleerimine:

Kasutage ülemise plaadi kaane avamiseks käepidet (grilli kõrguse reguleerimishoob ülemise plaadi paremal küljel peab olema „AVATUD“ asendis).

- Määrige plaate vähesel määral võiga, küpsetusmargariiniga või õliga.
- Asetage toiduaine alumisele grillimisplaadile.

Sulgege ülemine plaat käepideme abil. Ülemise plaadi paremal küljel asub liugur, mida saab kasutada ülemise plaadi fikseerimiseks kahel erineval kõrgusel. Kui soovite seadistada vajaliku kõrgus, siis tõstke ülemist plaati käepideme abil ja liigutage hoob samal ajal soovitud kõrgusele. Seejärel langetage ülemine plaat aeglaselt alla, kuni see jääb pidama piirajal.

## Grilli seadistamine (BBQ) asendisse

- Laske grillil kuumeneda soovitud temperatuurini.
- Haarake käepidemest ja libistage grilli paremal küljel olev liuglülitit BBQ asendisse ja kasutage käepidet plaadi horisontaalsesse asendisse viimiseks kasutage ettevaatlikult käepidet. Seejärel saate käepidet kasutada avatud ülemise plaadi toetamiseks. Hoidke grilli avamise ajal liuglülitit BBQ asendis kuni grilli täieliku avamiseni.

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

- Enne puhastamist ühendage seade toitevõrgust lahti ning oodake kuni seade ja plaadid on täielikult maha jahtunud.
- Puhastage välispindasid ainult niisutatud lapiga, takistades vee, õli või rasva sattumise seadme sisse.
- Eemaldage rasvaalus pärast igakordset kasutamist ja tühjendage selle sisu. Seejärel peske seda kuumaga vee ja pesuvahendiga, loputage põhjalikult ja enne selle seadmesse tagasi asetamist kuivatage rasvaalus hoolikalt.
- Küpsetusplaadid saab puhastamise ja niiske lapiga pühkimise ajal jätta seadmesse. Või saate nad eemaldada (vajutades seadme külgedel asuvatele lukkudele) ja pesta voolava vee all. Seejärel kuivatage nad põhjalikult.
- Kui plaatidele on kinni jäänud küpsetatud toidu jäänused, siis asetage jahtunud plaatidele niiske paberrätik või väljaväänatud lapp ning laske toidujäänustel iseenesest lahti liguneda.
- Ärge puhastage sise- ja välispindu abrasiivsete pulbritega, abrasiivsete puhastusvahenditega või agressiivsete kemikaalidega. See võib kahjustada seadme pinnaviimistlust.
- Ärge sukeldage seadet vette või muude vedelike sisse!
- Seadme hoidmine: Veenduge, et grill, sealhulgas grillplaadid ja rasvaalus on täiesti puhtad ja kuivad ning on sisestatud seadmesse ja on lukustatud ning grillplaadid on nõuetekohaselt paigaldatud seadmesse. Sulgege grill ja viige liuglülitu „LOCK“ (lukustatud) asendusse. Hoidke seadet kuivas ja puhtas kohas.

## TEHNILISED ANDMED

Temperatuuri reguleerimisvahemik: 60–230 °C

Plaatide suurus: 288 × 258 mm

Nimipinge: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nimivõimsus: 1650–2000 W

ET

## KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkekiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti ringlussevõtu konteineritesse.

## TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÕÕEA LÕPUS

**Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)**

Näidatud sümbol tootel või pakett tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma toote korraliku ringlussevõtu.

Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.



08/05

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivi nõuetele.



Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on reserveeritud.

## SAUGOS INSTRUKCIJOS

### Atidžiai perskaitykite ir laikykite pasinaudojimui ateityje!

**Perspėjimas:** šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir potencialių situacijų. Naudotojui būtina žinoti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokią produktą. Todėl naudodamasis (-iesi) ar dirbdamas (-ami) šiuo prietaisu, naudotojas / naudotojai turi užtikrinti, kad šių veiksmų yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kuri įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo. Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas. Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!
3. Draudžiamas tiesioginis prietaiso kontaktas su vandeniu arba su kitais skysčiais, siekiant išvengti elektros smūgio.
4. Veikimo metu prietaiso nereikėtų palikti be priežiūros.
5. Rekomenduojame nepalikti prietaiso be priežiūros, kai jis prijungtas prie elektros lizdo. Prieš pradėdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
6. Nenaudokite prietaiso lauke ar drėgnoje aplinkoje. Nelieskite maitinimo laido arba prietaiso šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
7. Naudodami prietaisą ten, kur yra vaikų, būkite ypač dėmesingi.



8. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
9. Paviršių temperatūra šalia veikiančio prietaiso gali būti aukštesnė nei įprasta. Prietaisą statykite toliau nuo kitų objektų, kad užtikrintumėte pakankamą laisvo oro cirkuliaciją tinkamam jo eksploatavimui.
10. Naudojimo metu arba po jo nesilieskite prie kepimo plokščių, arba įkaitusio kepinio, kol neatauš. Kad nenusidegintumėte, lieskitės tik už rankenos.
11. Nemerkite prietaiso arba kepimo plokščių į vandenį bei neplaukite jų po vandeniu iš čiaupo.
12. Laikykite prietaisą atokiau nuo įkaitusių paviršių ir šilumos šaltinių (pavyzdžiui, kaitlenčių).
13. Naudokite tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.
14. Nejunkite prietaiso prie elektros lizdų nuotolinio valdymo mygtuku arba nuotoliniu būdu valdomu laikmačiu.
15. Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose.
16. Šiuo prietaisu gali naudotis aštuonerių ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine, jutimine ir psichine negalia arba asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jie buvo išmokyti, kaip naudotis prietaisu saugiai ir supranta potencialius pavojus. Vaikams negalima leisti žaisti su šiuo prietaisu. Naudotojo valymo ir techninės priežiūros procedūrų neleidiama atlikti jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams be priežiūros. Jaunesni nei 8 metų vaikai privalo laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

**Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!**

**PAVOJINGA VAIKAMS:** vaikams negalima leisti žaisti pakavimo medžiaga. Neleiskite vaikams žaisti plastikiniams maišeliais. Uždusimo pavojus.

Naudojimo metu šitaip paženklinoti paviršiai įkaista.



**Karštas paviršius!**

## PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMAJĄ KARTĄ

Atgabenus arba laikant prietaisą šaltoje patalpoje, svarbu leisti prietaisui įšilti, palaikius bent 2 valandas kambario temperatūroje.

1. Prieš naudojimą perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį pasinaudojimui ateityje.
2. Nuo prietaiso nuplėškite pakavimo medžiagas.
3. Kepimo paviršių nuvalykite drėgna skepeta arba kempine, sudrėkinta nedideliu ploviklio indaplovėms kiekiu, o tada perplaukite švariu vandeniu. Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba grandiklių. Neplaukite prietaiso indaplovėje.
4. Prietaiso išorę nuvalykite drėgna skepeta. Nemerkite prietaiso į vandenį ir nepilkite vandens ant kepmo plokščių.
5. Skepeta arba popieriniu rankšluosčiu nusauskite prietaiso paviršius ir korpusą.

Įsitinkinkite, kad plokštės tinkamai pritvirtintos prietaise.

- Nepamirškite įdėti nulašėjimo padėklo atgal į jo vietą.
- Iki galo atvyniokite maitinimo laidą.

**Pastaba:** naudodami prietaisą pirmąjį kartą, galite pajusti iš plokščių sklindantį kvapą. Tai normalu, šio kvapo palaipsniui neliks. Dėl šios priežasties rekomenduojame prieš naudojant grilį pirmąjį kartą be maisto „išdegti“ plokštes, kol sumažės kvapas arba dūmai. Šio proceso metu prietaisą laikykite uždara. Gerai išvėdinkite patalpą.

## MAISTO RUOŠA

LT

### Perspėjimas:

Nenaudokite prietaiso užšaldyto maisto ruošimui ar atšildymui. Prieš naudojant prietaise bet koks maistas turi būti visokeriopa atšildytas.

Veikimo metu plokštės ir metaliniai paviršiai labai įkaista. Kad išvengtumėte nusideginimo, naudokite karščiu atsparias pirštines ir lieskites tik prie rankenų ir tų dalių, prie kurių galima liestis.

- Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, kurie gali subraižyti ir sugadinti nepridegantį plokščių paviršių. Kai maistas pagamintas, nuimkite jį nuo plokščių naudodami medinius arba kaitrai atsparius plastikinius virtuvės reikmenis.

### Pastabos:

- Griliu galite naudotis 3 padėtyse: **1)** Kepimui **2)** Griliui **3)** Kepsniams.
- Priklausomai nuo nustatytos temperatūros, darbo temperatūra bus pasiekta per 2–3 minutes. Maisto ruošos laikas parodytas lentelėje, esančioje šio vadovo įvadinėje dalyje.
- Tai tik apytikris laikas. Maisto ruošos laikas priklauso nuo maisto produkto tipo ir storio.
- Maisto produktai prieš valgant, turi būti iki galo iškepę. Jei nesate tikri, kaip nors prailginkite maisto ruošos laiką.
- Visada šiek tiek ištepkite plokštes sviestu, kepimo riebalais arba aliejumi.
- Kad geriau pakryptų grilis, **Ⓢ** apverskite apatinės dalies kojelę.



## KEPIMO PLOKŠTĖS

- Kepimo plokštės **lygiu** paviršiumi tinka bulvėms, grybams, kapotoms daržovėms, jūros gėrybėms, įvairaus tipo ometams (kiaušinienei, omarui arba tortilijai) ir bet kokiai mėsa, kurią ruošiant reikia greitai apskrudinti ir po to išlaikyti sultingą, t.y. didkepsniai arba kiaulienos nugarinė.
- Kepimo plokštės **rublėtu** paviršiumi tinka kepti (panini, sumuštiniams, skrebučiui), didesniems daržovių gabalams ir pan.
- Pagal poreikį galima skirtingai apjungti plokštes. Pavyzdžiui, jeigu naudojate BBQ padėtį, galite kepti mėsą ant lygios plokštės, o skrudinti obuolius – ant rublėtos.

## Grilio įjungimas / išjungimas

- Įsitikinkite, kad lašėjimo dėklas tinkamai pritvirtintas prietaise.
- Įsitikinkite, kad grilio plokštės tinkamai sureguliuotos ir pritvirtintos.
- Padėkite grilį ant sauso ir lygaus paviršiaus ir prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo.

**Pastaba:** po to, kai prijungėte grilį prie elektros tinklo, pradedamas automatinis grilio testas (ekranas įsiziėbia 5 kartus iš eilės). Apie testo pabaigą informuoja užgesęs ekranas ir protarpinis pagrindinio jungiklio mirksėjimas.

- Dabar galite jungti grilį (ekrane rodoma 00, o jungiklis lieka šviesi) bei nustatyti laiką ir temperatūrą.

**Visada išjunkite grilį pagrindiniu jungikliu, o po to atjunkite jo laidą nuo elektros tinklo.**

**Pastaba:** atjungus grilį nuo elektros lizdo, pagrindinis jungiklis prieš visiškai užgesdamas sumirksi 5 kartus.

## Temperatūros nuostatos

Spauskite viršutinės / apatinės plokštės termostatinę rankenėlę (kaitinimo indikatorius šviečia raudonai). Pasukite termostatą iki ekrane pasirodžiusios pageidaujamos temperatūros reikšmės.

Temperatūra nustatoma 10°C pakopomis, ir kiekvienai plokštei gali būti skirtinga. Po to, kai plokštės įkaista iki reikiamos temperatūros, įsiziėbia žalias šviesinis indikatorius.

Grilio veikimo metu kaitinimo indikatoriaus lemputė ir toliau šviečia ekrane žalia arba raudona spalva, kas informuoja, kad grilis yra paruoštas naudojimui, priklausomai nuo to, kokia palaikoma kepimo paviršių temperatūra.

**Pastaba:** kad įkaistų, grilio dureles laikykite uždaras.

LT

## Laikmačio nustatymas (laikmatis)

Pakartotinai spausdami mygtukus ▼ (laiko trumpinimas) arba ▲ (laiko ilginimas) galite ekrane nustatyti maisto ruošos grilyje laiką minučių intervalais. Laikmatį galima nustatyti 1–99 minučių pakopomis.

**Pastaba:** atgalinis skaičiavimas nepriklauso nuo plokščių įkaitinimo temperatūros. Atgalinio skaičiavimo metu galite kaip norite keisti temperatūros reikšmę. Atgalinis skaičiavimas pradedamas, kai nustatyta reikšmė nepertraukiamai šviečia ekrane. Nustatytą maisto ruošos grilyje laiką galite atmesti išjungdami plokštės kaitinimą.

Po to, kai pasiekiamas nustatytas laikas, termostatas išjungia kepimo plokštes bei pasigirsta keli pyptelėjimai (5 x); tuo tarpu ekrane rodoma 00.

## Kepimo paviršių padėtys ir slankiųjų plokščių aukščio suregulavimas

**Kepimas:** galite nuspręsti, ar kepsite maistą tiesiogiai ant viršutinės plokštės (kontaktinis grilis) arba paliksite vietos tarp maisto ir viršutinės plokštės, taigi kaitra eis iš viršaus – (1) padėtis.

**Kepimas grilyje:** galite kepti maistą tik ant apatinės plokštės, o viršutinę plokštę palikti fiksuotoje 90° padėtyje – (2) padėtis.

### **BBQ (visiškas grilio atidarymas 180° padėtimi):**

- Ši padėtis leidžia išnaudoti didesnę grilio paviršių ir kartu ruošti kitokį maistą, t.y. kepant griliu mėsą, tu pat metu galima ruošti ir daržoves.

### **Kepimo paviršių aukščio nustatymas:**

Naudodamiesi rankena atidarykite viršutinės plokštės dangtį (įtaisas grilio pakėlimo aukščiui sureguliuoti, esantis dešinėje viršutinės plokštės pusėje, privalo būti padėtyje OPEN).

- Plokštes šiek tiek sutepkite sviestu, riebalais arba aliejumi.
- Sudėkite maistą ant apatinės grilio plokštės.

Naudodami rankeną, uždarykite viršutinę plokštę. Dešinėje viršutinės plokštės pusėje yra slankiklis, kuris naudojamas fiksuoti viršutinę plokštę penkiais skirtingais aukščiais nuo apatinės plokštės. Jei pageidaujate nustatyti reikiamą aukštį, pakelkite viršutinę plokštę, naudodamiesi rankena, ir tuo pačiu metu stumkite įtaisą į reikiamo aukščio padėtį. Tada lėtai leiskite viršutinę plokštę žemyn iki galutinės jos padėties.

### **Grilio BBQ (barbekiu) padėties nustatymas**

- Palaukite, kol grilis įkails iki pageidaujamos temperatūros.
- Suimkite rankeną ir stumkite slankiklį į dešinę grilio pusę, į padėtį BBQ. Naudodamiesi rankena taip pat atsargiai nustatykite plokštę horizontalioje padėtyje. Kaip pagalbinę priemonę, grilio viršutinei plokštei pakelti galite naudoti rankeną. Atidarydami grilį, iki kol pastarasis iki galo atsidarys, laikykite slankiklį BBQ padėtyje.

## **VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA**

- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir palaukite kol prietaisas ir plokštės visiškai atauš.
- Išvalykite išorinį paviršių naudodami šiek tiek sudrėkintą skeepetą, kad vanduo, aliejus ar riebalai nenutekėtų į prietaisą.
- Kiekvieną kartą po naudojimo išimkite riebalų nulašėjimo dėklą ir pašalinkite jo turinį. Tada išplaukite jį karštu vandeniu su plovikliu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite prieš įstatydami atgal į prietaisą.
- Valant kepimo plokštes jos gali likti prietaise. Valymui tinka drėgna skeepeta. Arba galite jas išimti (atlaisvinkite sklęščius prietaiso žonuose) ir nuplaukite vandeniu iš čiaupo. Tada kruopščiai išdžiovinkite.
- Jei plokštės yra apkibusios prikepusio maisto likučiais, ant ataušusių plokščių galite uždėti drėgną popierinį rankšluostį arba susuktą skeepetą bei palikti ilgesniam laikui, kad maisto likučiai patys atmirtų.
- Nevalykite vidinių ir išorinių paviršių abrazyviniais milteliais, abrazyviniais valikliais arba agresyviais chemikalais. Galite pažeisti išorinę prietaiso apdailą.
- Nemerkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius!
- Prietaiso laikymas: įsitinkinkite, kad grilis, įskaitant grilio plokštes, yra nepriekaištingai švarus ir sausas, kad riebalų nulašėjimo dėklas taip pat yra švarus ir sausas bei tinkamai įstatytas ir užfiksuotas prietaise, o grilio plokštės teisingai įtvirtintos į prietaisą. Uždarykite grilį bei užblokuokite jo dureles, paslikdami slankiklį į padėtį LOCK. Laikykite prietaisą sausoje ir švarioje vietoje.

## **TECHNINIAI PARAMETRAI**

Temperatūros nustatymo diapazonas: 60–230 °C

Plokščių dydžiai: 288 × 258 mm

Vardinė įtampa: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Vardinė įvesties galia: 1650–2000 W

## NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

## GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

**Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)**

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai.

Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

### Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai uzziņai!

**Brīdinājums:** šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana, sprieguma svārstības vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lai aizsargātos pret aizdegšanās vai strāvas trieciena risku, lietojot elektroierīces ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārliedzieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
  2. Nekad neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads ir bojāts. Visi remontdarbi, tostarp vada nomaiņa, ir jāveic profesionālā apkopes centrā! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!
  3. Ierīce nedrīkst nonākt tiešā saskarē ar ūdeni vai citiem šķidrumiem, lai novērstu iespējamā strāvas trieciena risku.
  4. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
  5. Mēs iesakām neatstāt barošanai pievienoto ierīci bez uzraudzības.
- LV** Pirms apkopes veikšanas atvienojiet barošanas vadu no rozetes. Neatvienojiet barošanas vadu no rozetes, raujot to. Atvienojiet vadu, satverot kontaktdakšu.
6. Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai mitrā vidē. Nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.
  7. Izmantojot ierīci bērnu tuvumā, nepieciešama rūpīga uzraudzība.
  8. Neļaujiet barošanas vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
  9. Virsmu temperatūra darbojošās ierīces tuvumā var būt augstāka nekā parasti. Novietojiet ierīci pietiekamā attālumā no citiem priekšmetiem, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama tās pienācīgai darbībai.

10. Nepieskarieties grilēšanas plāksnēm lietošanas laikā vai pēc tam, un nepieskarieties sviestmaižu karstajām daļām, kamēr tās nav atdzisušas. Pieskarieties tikai rokturim, lai izvairītos no apdegumiem.
11. Neiegremdējiet cepšanas plāksnes ūdenī, un nemazgājiet tās tekošā ūdenī.
12. Neturiet ierīci karstu virsmu un siltuma avotu tuvumā (piemēram, pie elektriskās plīts).
13. Izmantojiet ierīci tikai saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ierīci lietojot neatbilstoši.
14. Nepievienojiet ierīci rozetei ar tālvadības slēdzi vai tālvadības taimeru.
15. Šī ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
16. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas vai nepietiekama pieredze vai zināšanas, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tie nav vismaz 8 gadus veci un nav nodrošināta uzraudzība. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.

**Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!**

**BRIESMAS BĒRNIEM:** bērni nedrīkst spēlēties ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēties ar plastmasas maisiem. Nosmakšanas risks.

LV

Šādi atzīmētas virsmas lietošanas laikā sakarst.

### **PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES**

Pēc transportēšanas vai glabāšanas aukstos apstākļos ir jāļauj ierīcei vismaz 2 stundas uzsilt istabas temperatūrā.

1. Izlasiet rokasgrāmatu, un saglabājiet to turpmākai uzziņai.
2. Noņemiet iepakojumu no ierīces.
3. Noslaukiet cepamās virsmas ar mitru drānu vai sūkli, kas samērks vieglā trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumā, un pēc tam notīriet ar tīru ūdeni. Neizmantojiet abrazīvas tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.



**Karsta virsma!**

- Noslaukiet ierices ārējo virsmu ar mitru drānu. Neiegremdējiet ierīci ūdenī, un neļaujiet ūdeni uz grilēšanas plāksnēm.
- Noslaukiet ierices korpusu un virsmas ar drānu vai papīra virtuves dvieļi.

Pārliecinieties, ka plātnes ierīcē ir pareizi nostiprinātas.

- Neaizmirstiet ievietot atpakaļ notecēšanas paplāti.
- Pilnīgi atritiniet barošanas vadu.

**Piezīme:** lietojot ierīci pirmoreiz, no plāksnēm var nākt smaka. Tas ir normāli, un smaka ar laiku pazudīs. Tādēļ mēs iesakām grilu vispirms “nodedzināt” bez ēdiena, līdz smaka vai dūmi izzūd. “Nodedzināšanas” laikā ierīcei jābūt aizvērtai. Kārtīgi izvēdiniet telpu.

## ĒDIENA GATAVOŠANA


### Brīdinājums:

nelietojiet ierīci saldētu ēdienu atkausēšanai vai gatavošanai. Visi ēdieni ir pilnīgi jāatkausē iepriekš.

Ierīces plātnes un metāla virsmas lietošanas laikā kļūst ļoti karstas. Lai negūtu apdegumus, izmantojiet karstumizturīgus cimdus, un pieskarieties vienīgi rokturiem un daļām, kam paredzēts pieskarties.

- Nelietojiet metāla piederumus, kas var saskrāpēt un bojāt plātņu piedegumdrošo virsmu. Gatavojot ēdienus, noņemiet tos no plāksnēm, izmantojot koka vai karstumizturīgas plastmasas piederumus.

### Piezīmes:

- jūs varat lietot grillu 3 režīmos. **1) Cepšana 2) Grilēšana 3) Barbekjū.**
- Gatavošanas temperatūras sasniegšana aizņem 2 līdz 3 minūtes atkarībā no izvēlētās temperatūras. Gatavošanas laiks ir norādīts tabulā šīs lietošanas instrukcijas ievaddaļā.
- Šie norādītie laiki ir tikai orientējoši; gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdienu veida un biezuma.
- Ēdieni pirms lietošanas ir pilnīgi jāpagatavo. Ja neesat droši, labāk paildziniet gatavošanas laiku.
- Vienmēr viegli iesmērējiet plāksnes ar sviestu, taukiem vai eļļu.
- Labākam grila slīpumam apgrieziet otrādi kājiņu  ierīces apakšpusē.



## CEPŠANAS PLĀKSNES

- Cepšanas plāksnes ar **gludu** virsmu ir piemērotas, lai pagatavotu kartupeļus, sēnes, jūras veltes, dažādas omletes (omletes, omāri vai tortiljas) un visa veida gaļu, kuru pagatavošanai nepieciešama ātra apbrūnināšana un “iekonservēšana”, lai paliktu sulīgas — piem., steiki vai cūkgaļas fileja
- Cepšanas plāksnes ar **rievotu** virsmu ir piemērotas sendviču (panīni, sendviču, maizīšu), lielāku dārzenų gabalu u.c., cepšanai.
- Ir iespējams kombinēt plāksnes savādāk, atkarībā pēc vēlmēm. Piemēram, ja izmantojat Barbekjū pozīciju, jūs varat grilēt gaļu uz gludās plāksnes un apcept ābolus uz rievotās plāksnes.

### Grila ieslēgšana/izslēgšana

- Pārliecinieties, ka notecēšanas paplāte ir pareizi ievietota ierīcē.
- Pārliecinieties, ka grilēšanas plāksnes ir pareizi ievietotas un nostiprinātas.
- Novietojiet grilu uz sausas un līdzenas virsmas, un pievienojiet barošanas vadu rozetei.

**Piezīme:** kad grils ir pieslēgts pie elektrotīkla, tas tiek automātiski pārbaudīts (displejs iedegas atkārtoti 5 reizes). Par pārbaudes beigām liecina displeja izslēgšanās un galvena slēdža vairākkārtīga mirgošana.

- Tagad varat ieslēgt grilu (“00” parādās displejā un slēdzis turpina degt) un iestatīt laiku un temperatūru.

**Vienmēr izslēdziet grilu ar galveno slēdzi un pēc tam atvienojiet to no elektrotīkla.**

**Piezīme:** pēc grila atvienošanas no elektrotīkla galvenais slēdzis mirgo 5 reizes, pirms pilnībā nodziest.



## Temperatūras iestatījumi

Nospiediet augšējās/apakšējās plāksnes termostata pogu (uzsildšanas indikators iedegas sarkanā krāsā). Grieziet termostatu, līdz vēlamā temperatūra parādās displejā.

Temperatūra tiek noregulēta pa 10 °C, un to var noregulēt atsevišķi katrai plāksnei. Tiklīdz plāksnes sasniedz iestatīto temperatūru, indikatori deg zaļā krāsā.

Grilēšanas laikā uzsildšanas indikators iedegas displejā, turpina degt sarkanā vai zaļā krāsā, norādot uz grilēšanas gatavību, atkarībā no tā, kā tiek uzturēta cepšanas plāksņu temperatūra.

**Piezīme:** turiet grilu aizvērtu uzkaršanas laikā.

## Taimera iestatīšana (taimeris)

Atkārtoti spiežot pogas ▼ (laika samazināšana) vai ▲ (laika palielināšana), jūs varat iestatīt grilēšanas laiku displejā ar minūtes intervāliem. Taimeri var iestatīt ar minūtes intervālu no 1 līdz 99 minūtēm.

**Piezīme:** laika atskaites laiks ir atkarīgs no plāksņu temperatūras, un jūs varat mainīt šo temperatūru laika atskaites laikā atbilstoši savām vēlmēm. Laika atskaitē sākas, kad iestatītā vērtība ilgstoši deg displejā. Iestatīto grilēšanas laiku var atcelt, izslēdzot plāksni.

Tiklīdz tiek sasniegts iestatītais laiks, termostats izslēdz cepšanas plāksnes un brīdina jūs par to atkārtotiem skaņas signāliem (5 reizes) un "00" parādās displejā.

## Cepšanas virsmu pozīcijas un slidošo plāksņu augstuma regulēšana

**Cepšana:** jūs varat izlemt, vai augšējā plāksne cept ēdienu tieši (saskares grils) vai arī jūs atstāsiet vietu starp ēdienu, un augšējā plāksne tikai karsēs ēdienu no augšas – pozīcija (1).

**Grilēšana:** jūs varat karsēt tikai apakšējo plāksni, atstājot augšējo plāksni fiksētu 90° stāvoklī – pozīcija (2).

## Barbekjū (pilnīga grila atvēršana 180° pozīcijā):

- Šī pozīcija (3) nodrošina lielāku grilēšanas virsmu un ļauj gatavot ēdienus atsevišķi, piem., vienlaikus grilēt gaļu un dārzeņus.

## Cepšanas virsmu augstuma iestatīšana:

Izmantojiet rokturi, lai atvērtu vāku ar augšējo plāksni (fiksatoram grila augstuma regulēšanai augšējās plāksnes labajā malā ir jābūt "OPEN" (ATVĒRTĀ) pozīcijā).

- Viegli uzklājiet uz plāksnēm sviestu, taukus vai eļļu.
- Novietojiet ēdienu uz apakšējā grilēšanas plāksnes.

Izmantojot rokturi, aizveriet augšējo plāksni. Augšējās plāksnes labajā malā ir fiksators, ko var izmantot, lai nofiksētu augšējo plāksni piecos dažādos augstumos atkarībā pret apakšējo plāksni. Ja vēlaties iestatīt nepieciešamo augstumu, paceliet augšējo plāksni, izmantojot rokturi, un vienlaikus pārvietojiet fiksatoru nepieciešamā augstuma pozīcijā. Tad lēnām nolaidiet augšējo plāksni, līdz tā atbalstās uz atdura.

## Iestatīt grilu barbekjū pozīcijā

- Ļaujiet grilam uzkarst līdz vēlamajai temperatūrai.
- Satveriet rokturi un slidiniet slīdni pa labi no grila barbekjū pozīcijā, un ar roktura palīdzību uzmanīgi novietojiet plāksni horizontālā stāvoklī. Jūs tad varat izmantot rokturi kā balstu atvērtajai augšējai plāksnei. Turiet slīdni barbekjū pozīcijā grila atvēršanas laikā, līdz tas ir pilnībā atvērts.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no rozetes un ļaujiet ierīcei un plātnēm pilnīgi atdzist.
- Tīriet ārējo virsmu tikai ar samitrinātu audumu, lai nepieļautu ūdens, eļļas vai tauku iekļūšanu ierīcē.
- Izņemiet notecēšanas paplāti pēc katras lietošanas reizes un iztukšojiet tās saturu. Pēc tam izmazgājiet to ar karstu ūdeni, kam piejaukts mazgāšanas līdzeklis, kārtīgi noskalojiet un nožāvējiet pirms ievietošanas atpakaļ ierīcē.

- Cepšanas plāksnes var atstāt ierīcē tīrīšanas laikā, un jūs varat tās noslaucīt ar mitru drānu. Vai arī jūs varat tās izņemt (nospiežot uz aizslēgiem ierīces sānos) un mazgāt tekošā ūdenī. Pēc tam tos rūpīgi nosusiniet.
- Ja pie plāksnēm ir pielipušas ēdiena atliekas, jūs varat uzlikt uz atdzisušajām plāksnēm mitru papīra dvieli vai izgrieztu drānu un ļaut ēdiena atliekām atmieksēties.
- Netīriet iekšējās un ārējās virsmas, izmantojot abrazīvus pulverus, tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskas vielas. Tādējādi tiktu sabojāta ierīces ārējā apdare.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā!
- Ierīces glabāšana: Pārliecinieties, ka grils un grilēšanas plāksnes ir pilnīgi tīras un sausas, notecēšanas paplāte ir tīra un sausa, pareizi ievietota ierīcē un grilēšanas plāksnes ir pareizi uzstādītas ierīcē. Aizveriet grilu un nofiksējiet to, būdot slīdni "LOCK" (AIZSLĒGTS) pozīcijā. Glabājiet ierīci sausā un tīrā vietā.

## TEHNISKIE PARAMETRI

Temperatūras iestatīšanas diapazons: 60–230 °C

Plāksņu izmērs: 288 × 258 mm

Nominālais spriegums: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 1650–2000 W

## ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

letinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

## ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

**Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)**

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi.

Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Iespējamās teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05





# www.ecg-electro.eu

**CZ**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SK**

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**PL**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**HU**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**DE**

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG  
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham  
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**  
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

**HR/BIH**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SI**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SR/MNE**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

**ET**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-post: ECG@kbexpert.cz

**LT**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

**LV**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-pasts: ECG@kbexpert.cz

■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožce neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návodu na použitie výrobku. ■ Producent nie ponosi odpovedzialnosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmātā.