

pt	Manual de instruções	2 – 22
ro	Instrucțiuni de utilizare	23 – 43
sk	Návod na použitie	44 – 64
uk	Інструкція з експлуатації	65 – 85
sr	Uputstva za upotrebu	86 – 106
sl	Navodila za uporabo	107 – 127

Manual de instruções
Instrucțiuni de utilizare
Návod na použitie
Інструкція з експлуатації
Uputstva za upotrebu
Navodila za uporabo

Índice

Aspectos a ter em consideração	4
Antes da montagem encastrada	4
Instruções de segurança	5
Causas dos danos	6
Antes da primeira colocação em funcionamento ...	6
O seu aparelho novo	7
Este é o seu novo grill de pedras vulcânicas	7
Painel de comando	8
Indicador de calor residual	9
Elemento de aquecimento do grill	9
Recipiente das pedras vulcânicas	9
Banho-maria	9
Ajustes do grill	10
Ligar e desligar o grill	10
Ajustes do grill	10
Pré-aquecimento do grill	11
Protecção contra sobreaquecimento	11
Limite de tempo automático	11
Grelhar sobre as pedras vulcânicas	12
Ajustes do grill	12
Grelhar sobre o banho-maria	14
Tabelas e sugestões	15
Tabela do grill	15
Sugestões para grelhar	16
Temporizador	17

Ajustes base	18
Alteração dos ajustes base	19
Cuidados e Limpeza	19
Reparação de uma falha	21
Serviço de Apoio ao Cliente	22

Aspectos a ter em consideração

Leia atentamente este manual de instruções. Apenas assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções e as instruções de montagem num local seguro. Se entregar o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar do manual de instruções.

Antes da montagem encastrada

Eliminação ecológica



Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Este aparelho ostenta marcas em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Danos resultantes do transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso verifique danos resultantes do transporte não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de alimentação apresentar danos, um técnico devidamente formado pelo fabricante terá de proceder à substituição do mesmo, de forma a evitar situações de perigo.

Montagem e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.



Instruções de segurança

Este aparelho destina-se unicamente às cozinhas domésticas, pelo que deve ser utilizado exclusivamente para a preparação de refeições.

Não utilize carvão vegetal nem combustíveis semelhantes no grill!

Utilização segura

Adultos e crianças que não reúnam condições físicas ou mentais necessárias para o efeito ou que não disponham de conhecimentos e experiência suficientes para uma utilização correcta e segura do aparelho não podem utilizar o mesmo sem supervisão.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Óleo e gorduras sobreaquecidos

Cuidado, perigo de incêndio! Óleo e gorduras sobreaquecidos inflamam-se facilmente. Nunca deixe óleo e gorduras quentes sem supervisão. Nunca apague óleo em chamas com água. Abafe as chamas com uma tampa e desligue o aparelho.

Grill quente

Cuidado, perigo de queimadura! O aparelho aquece durante o funcionamento, podendo provocar chamas por breves instantes. Mantenha as crianças afastadas!

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca guarde matérias combustíveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis) nas gavetas ou compartimentos situados por baixo do aparelho.

Perigo de curto-circuito! Nunca passe os cabos de alimentação de aparelhos eléctricos sobre o grill quente, pois o isolamento dos cabos pode derreter.

Cobertura vitrocerâmica

Cuidado, perigo de queimadura! Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho e nunca ligue o grill com a cobertura colocada.

Limpeza

Desligue e limpe o grill após cada utilização, depois de ter arrefecido.

Os resíduos de gordura podem-se inflamar.

Reparações

As reparações inadequadas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações podem apenas ser realizadas por um técnico formado pela nossa empresa.

Se o aparelho apresentar defeitos desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Causas dos danos

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre o painel ou a cobertura vitrocerâmica pode provocar danos.

Cobertura vitrocerâmica

Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho e nunca ligue o grill com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para pousar objectos ou como superfície de aquecimento.

Antes da primeira colocação em funcionamento

Pedras vulcânicas

Antes da primeira colocação em funcionamento retire as pedras de lava do saco de embalagem e coloque as mesmas dentro do recipiente previsto para o efeito.

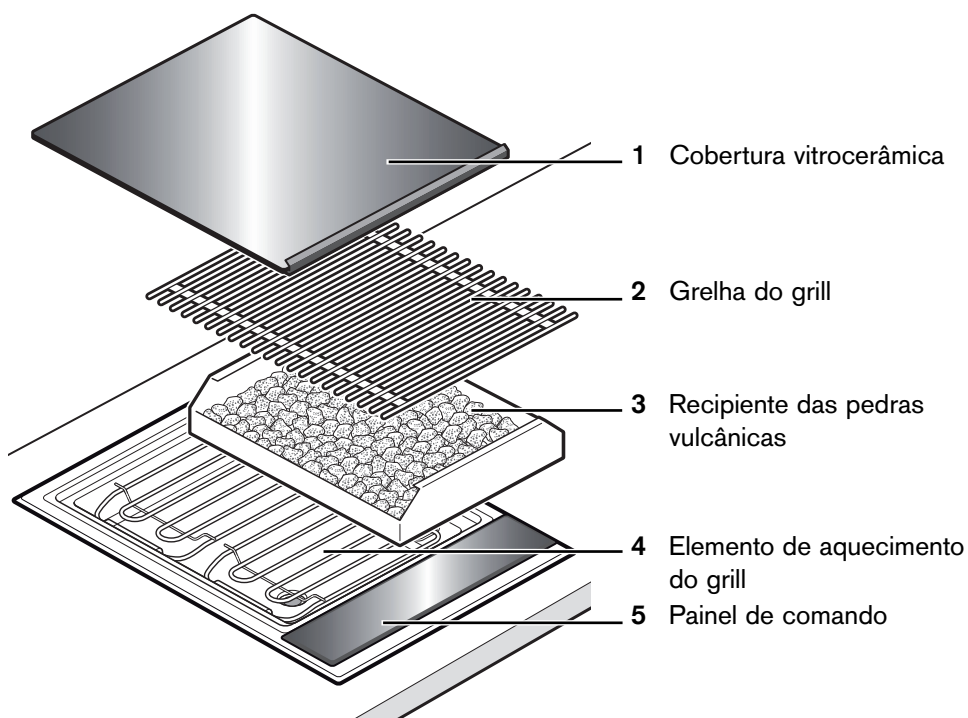
Aquecimento do grill

Antes da primeira colocação em funcionamento limpe muito bem o grill e os acessórios. Em seguida, aqueça o grill durante alguns minutos no nível de potência máximo, sem colocar alimentos sobre o mesmo. Desta forma são eliminados os odores gerados pelo equipamento novo.

O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios fornecidos.

Este é o seu novo grill de pedras vulcânicas



Painel de comando

Indicador do elemento de aquecimento, atrás

Nível de potência de grill

1-9

Calor residual

H/h

Símbolo de pré-aquecimento

°C

Indicador do temporizador

Indicador do elemento de aquecimento, à frente

Nível de potência de grill

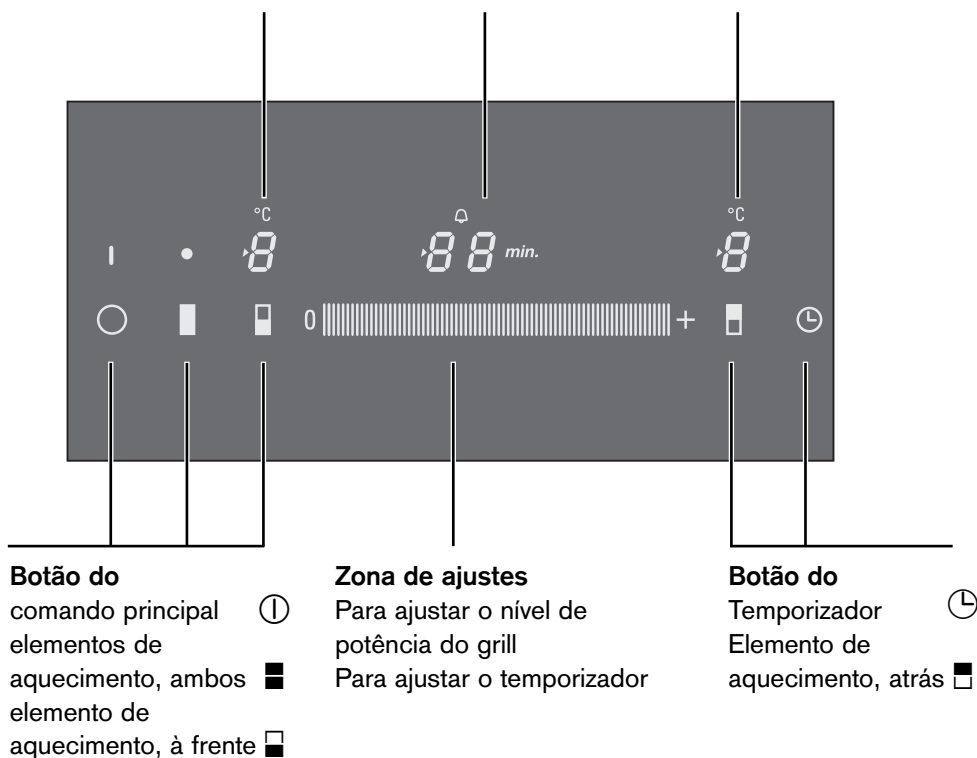
1-9

Calor residual

H/h

Símbolo de pré-aquecimento

°C



Botões

Ao tocar num dos símbolos é activada a respectiva função.

Nota

Mantenha os botões sempre secos, pois a humidade afecta o funcionamento.

Indicador de calor residual

O grill dispõe de um indicador de calor residual de dois níveis.

Se o indicador exibir um **H** o grill ainda está quente. Se o grill continuar a arrefecer, o indicador muda para **h**. O indicador apaga-se quando o grill tiver arrefecido suficientemente.

Não limpe o grill enquanto o indicador de calor residual não tiver apagado completamente.

Elemento de aquecimento do grill



Cuidado, perigo de queimadura! O elemento de aquecimento aquece durante o funcionamento. Não toque na grelha do grill e no elemento de aquecimento se o aparelho não tiver arrefecido.

Possivelmente vai notar que, durante o tempo de funcionamento, os elementos de aquecimento se ligam e desligam automaticamente. Tal comportamento é normal.

Os elementos de aquecimento podem ser ajustados em conjunto ou individualmente.

Se retirar a grelha do grill é possível elevar o elemento de aquecimento pela parte lateral. Por motivos de segurança, o elemento de aquecimento mantém-se desligado quando está elevado.

Recipiente das pedras vulcânicas

Antes da primeira colocação em funcionamento retire as pedras de lava do saco de embalagem e coloque as mesmas dentro do recipiente previsto para o efeito.

Banho-maria

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, encha o recipiente do grill com água. A quantidade de água depende se pretende grelhar com ou sem pedras vulcânicas.



Cuidado, perigo de escaldadura! O contacto da água com a grelha quente do grill ou o elemento de aquecimento gera vapor.

Ajustes do grill

Ligar e desligar o grill

O grill liga-se e desliga-se com o botão de comando principal.

Ligar: Toque no símbolo ①. O indicador sobre o botão de comando principal está iluminado. O grill está agora pronto para ser colocado em funcionamento.

Desligar: Toque no símbolo ①, até o indicador acima do botão do comando principal se apagar. O grill está agora pronto para ser colocado em funcionamento. O indicador de calor residual mantém-se iluminado até o grill ter arrefecido suficientemente.

Nota

O grill desliga-se automaticamente quando o seu nível de potência estiver ajustado para 0 há mais de 20 segundos.

Ajustes do grill

Ajuste o nível de potência do grill pretendido na zona de ajustes.

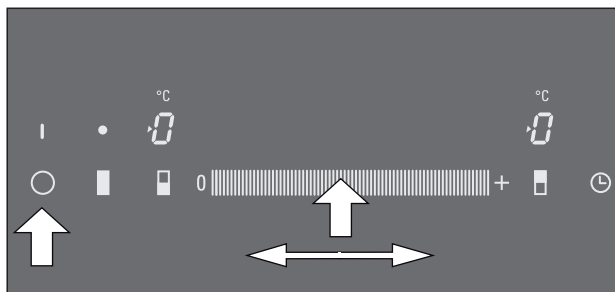
Nível de potência do grill 1 = potência mais baixa

Nível de potência do grill 9 = potência mais alta

Ajustar o nível de potência do grill

O grill tem de estar ligado.

1. Seleccionar ambos ou um dos elementos de aquecimento com o símbolo ■, □ ou ■. Os indicadores do nível de potência do grill exibem 0, assim como o símbolo ►, para a selecção dos elementos de aquecimento.
2. Toque na zona de ajustes até o indicador exibir o nível de potência do grill pretendido.



Alterar o nível de potência do grill

Ajustar o nível de potência pretendido na zona de ajustes.

Desligar o nível de potência do grill

Seleccionar o elemento de aquecimento e ajustar a posição 0 na zona de ajustes.

Pré-aquecimento do grill

Não coloque alimentos sobre o grill enquanto não tiver decorrido o tempo de pré-aquecimento. O símbolo de pré-aquecimento apaga-se. Durante o tempo de pré-aquecimento o grill aquece com a capacidade máxima. Em seguida, a capacidade é reduzida através da activação e desactivação dos elementos de aquecimento, de forma a assegurar uma temperatura constante para o respectivo nível de potência.

Dependendo do nível de potência do grill ajustado, o tempo de pré-aquecimento é de 8 a 10 minutos.

Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento do grill, a protecção contra sobreaquecimento desliga o aquecimento do grill. No indicador brilham alternadamente **F** e **2**. Aguarde até o grill ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.

Limite de tempo automático

Se o grill estiver demasiado tempo em funcionamento e os ajustes não forem alterados, é activado o limite de tempo automático.

O aquecimento do grill é interrompido. No indicador pisca alternadamente **F** e **8**.

Se tocar num botão qualquer o indicador apaga-se e pode efectuar novos ajustes.

O momento de activação do limite de tempo automático depende do nível de potência do grill ajustado.

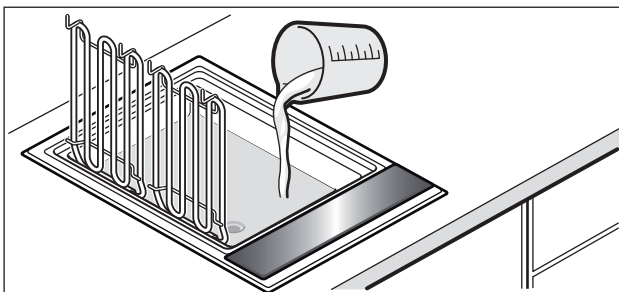
Grelhar sobre as pedras vulcânicas

O grill permite-lhe grelhar sobre as pedras vulcânicas ou sobre o banho-maria.

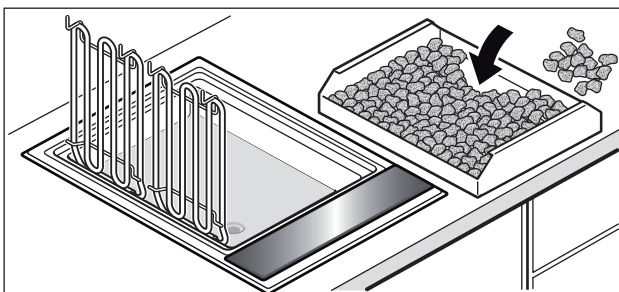
As pedras vulcânicas armazenam o calor emitido pelo elemento de aquecimento do grill e asseguram uma distribuição intensa e uniforme do calor.

Ajustes do grill

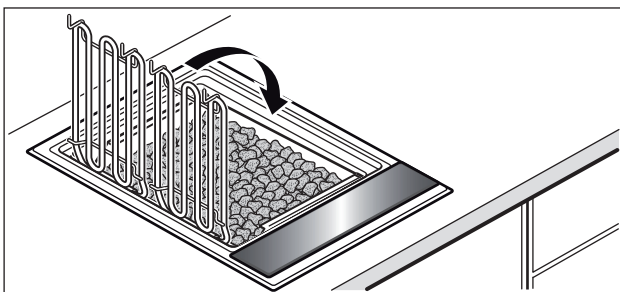
1. Retire a grelha do grill e eleve ambos os elementos de aquecimento. Retire o recipiente das pedras vulcânicas do aparelho.
2. Adicione 1 l de água no recipiente do grill, até à marca inferior.



3. Retire as pedras vulcânicas do saco de embalagem e coloque-as no recipiente previsto para o efeito. Coloque o recipiente das pedras vulcânicas no aparelho.



- 4.** Baixe ambos os elementos de aquecimento e coloque a grelha do grill.



- 5.** Ajuste o nível de potência do grill de acordo com a tabela. Pré-aqueça o grill de acordo com a tabela. Em seguida, pode colocar os alimentos que pretende grelhar sobre o grill.

Os pingos de gordura que caem sobre o elemento de aquecimento do grill e sobre as pedras vulcânicas geram fumo, podendo provocar chamas por breves instantes.

Adicionar água

Verifique o nível de água do recipiente do grill antes de cada nova utilização do grill. Se for necessário, adicione água até à marca inferior.



Cuidado, perigo de escaldadura! O contacto da água com a grelha quente do grill ou o elemento de aquecimento gera vapor.

Esvaziar água

Se a água ainda estiver quente, adicione água fria, para que arrefeça!

Para esvaziar a água, coloque um recipiente resistente ao calor sob a torneira de drenagem. Abra a torneira rodando a alavanca 90° para baixo. Em seguida, feche a torneira rodando a alavanca para cima, até ao batente.

Substituição das pedras vulcânicas

As pedras vulcânicas absorvem pingos de gordura e quando apresentam uma coloração escura estão saturadas. Nessa altura é necessário proceder à sua substituição.

Pode adquirir as pedras vulcânicas adequadas para o grill no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente.

Grelhar sobre o banho-maria

Ao grelhar sobre o banho-maria, o vapor da água torna a carne mais suculenta.

1. Retire a grelha do grill e eleve ambos os elementos de aquecimento. Retire o recipiente das pedras vulcânicas do aparelho.
2. Adicione 3,5 l de água ao recipiente do grill, até à marca superior.
3. Baixe ambos os elementos de aquecimento e coloque a grelha do grill.
4. Ajuste o nível de potência do grill de acordo com a tabela. Pré-aqueça o grill de acordo com a tabela. Em seguida, pode colocar os alimentos que pretende grelhar sobre o grill.

Adicionar água

Ao grelhar tenha atenção ao nível de água do recipiente do grill. Se for necessário, adicione água até à marca superior.



Cuidado, perigo de escaldadura! O contacto da água com a grelha quente do grill ou o elemento de aquecimento gera vapor.

Esvaziar água

Se a água ainda estiver quente, adicione água fria, para que arrefeça!

Para esvaziar a água, coloque um recipiente resistente ao calor sob a torneira de drenagem. Abra a torneira rodando a alavanca 90° para baixo. Em seguida, feche a torneira rodando a alavanca para cima, até ao batente.

Tabelas e sugestões

Tabela do grill

Os dados desta tabela são valores de referência e aplicam-se a um grill pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a grelhar.

É possível ajustar a potência de forma contínua, pois a potência ótima da finalidade pretendida pode situar-se entre dois níveis!

Vire os alimentos pelo menos uma vez.

Alimentos a grelhar	Ajustes para grelhar sobre as pedras vulcânicas	Ajustes para grelhar sobre o banho-maria	Tempo de grill em minutos
Bife de novilho, no ponto, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
Bife T-Bone, rosado, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Bife do cachoço de porco, sem osso	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Costeletas de porco*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Costeletas de borrego, rosado, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Peito de frango, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Asas de frango, 100 g cada	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Bife de peru, natural, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Lombo de salmão**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Bife de atum**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Truta***, inteira, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Gambas, 30 g cada	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hambúrguer / almôndegas, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Espetadas****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Salsicha de churrasco, 100 g cada	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Legumes*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Fazer cortes ao longo do osso

** Untar a grelha do grill

*** Untar bem a pele e, antes de virar, voltar a untar

**** Virar frequentemente

***** p. ex. beringelas, curgetes, em rodelas com 1 cm de espessura, pimentos em quartos

Sugestões para grelhar

Qualidade da carne

O resultado do grelhado depende do tipo e da qualidade da carne, bem como dos seus gostos pessoais. A espessura da peça deve ser uniforme. Assim doura uniformemente e mantém-se suculenta.

Pré-aquecimento do grill

Faça sempre o pré-aquecimento do grill. Desta forma o calor intenso permite criar uma crosta na parte exterior da peça, impedindo a perda dos sucos.

Preparação dos alimentos a grelhar

Para impedir o ressecamento da parte exterior e para melhorar o sabor, pincele ligeiramente a peça com uma gordura de boa qualidade. Não utilize gordura em excesso, caso contrário existe perigo de incêndio!

Grelhe os bifes sempre sem sal. Caso contrário perde-se suculência e nutrientes solúveis.

Remova a camada de gordura (p. ex. na costeleta) apenas depois de grelhar a peça, caso contrário a carne perde sucos e aroma.

Colocação dos alimentos sobre o grill

Coloque os alimentos directamente sobre a grelha. Se pretender grelhar apenas uma peça, esta deve ser colocada no centro da grelha, na parte frontal ou posterior da zona do grill. Desta forma obterá melhores resultados.

Virar os alimentos

Vire a carne quando a parte exterior da mesma deixar de apresentar gotículas.

Não vire as peças se estas não se soltarem facilmente da grelha. Quando a carne fica colada à grelha destroem-se fibras e perdem-se sucos.

Sugestões para grelhar

Não pique a carne enquanto a está a grelhar, pois perdem-se sucos.

Quando o bife começar a perder sucos na parte superior, a carne está média (rosada por dentro e estaladiça e dourada por fora).

Sirva os grelhados em pratos aquecidos e não os mantenha aquecidos, pois ficam duros.

Pingos de gordura

Os pingos de gordura podem inflamar-se no elemento de aquecimento e provocar a formação breve de chamas e fumo. Para reduzir esse efeito, os alimentos com elevado teor de gordura devem ser grelhados sobre o banho-maria.

Grelhar prolongado com um nível de potência elevado

Quando utilizar o grill durante muito tempo com uma potência alta, o elemento de aquecimento frontal pode restringir a sua potência, de forma a proteger o sistema electrónico do aparelho.

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado como despertador de cozinha. O temporizador nem sempre liga ou desliga o grill.

O temporizador permite-lhe ajustar um tempo até 99 minutos. Também pode utilizar o temporizador com o grill desligado.

Modo de ajuste

1. Toque no símbolo , até o indicador  estar iluminado. O indicador do temporizador exibe .

2. Ajustar o tempo pretendido na zona de ajustes.

Depois de decorrido o tempo

Depois de decorrido o tempo é emitido um sinal de aviso. O indicador do temporizador exibe  e o indicador apaga-se após 10 segundos.

Correcção do tempo

Toque no símbolo , ajuste de novo o tempo na zona de ajustes.

Ajustes base

O seu aparelho dispõe de diversos ajustes base. Pode adaptar estes ajustes aos seus próprios hábitos.

Indicador	Função
	Sinal de aviso  Sinal de confirmação e sinal de erro funcional desactivados  Apenas sinal de erro funcional activado  Sinal de confirmação e sinal de erro funcional activados*
	Duração do sinal de aviso relativo ao final do tempo do temporizador  10 segundos*  30 segundos  1 minuto
	Combinação dos elementos de aquecimento do grill  Desactivado: na activação, ambos os elementos de aquecimento estão separados.  Activado: na activação, ambos os elementos de aquecimento estão combinados.  Durante a activação mantém-se o último ajuste.*
	Tempo de selecção do elemento de aquecimento do grill  Ilimitado: é sempre possível ajustar o último elemento de aquecimento sem proceder a uma nova selecção.*  Limitado: é possível ajustar o último elemento de aquecimento seleccionado 5 segundos após a selecção, em seguida é necessário voltar a seleccionar o elemento de aquecimento antes do ajuste.
	Reposição para os ajustes base  Desligado  Ligado

* Ajuste base

Alteração dos ajustes base

O grill tem de estar desligado.

1. Ligar o grill.
2. Durante os próximos 10 segundos, tocar no símbolo  durante 4 segundos. No mostrador esquerdo pisca , no mostrador direito brilha .
3. Toque no símbolo  até o indicador pretendido piscar no mostrador esquerdo.
4. Ajustar o valor pretendido na zona de ajustes.
5. Tocar no símbolo  durante 4 segundos.

O ajuste foi memorizado.

Desligar sem memorizar

Para sair dos ajustes base, desligar o grill com o botão de comando principal. As alterações não são memorizadas.

Cuidados e Limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.



Cuidado, perigo de queimadura! Antes de proceder à limpeza, aguarde pelo arrefecimento completo do grill.

Limpe o grill após cada utilização. Caso contrário, os resíduos queimados serão difíceis de remover.

Esvaziar água

Se a água ainda estiver quente, adicione água fria, para que arrefeça!

Para esvaziar a água, coloque um recipiente resistente ao calor sob a torneira de drenagem. Abra a torneira rodando a alavanca 90° para baixo. Em seguida, feche a torneira rodando a alavanca para cima, até ao batente.

Limpeza das partes metálicas

Lave as partes metálicas com água morna e detergente e, em seguida, seque-as muito bem.

Evite riscar e esfregar, pois formam-se riscos permanentes. Amoleça a sujidade mais resistente ou limpe-a apenas com uma escova macia.

Limpeza da grelha do grill

Limpe a grelha manualmente com um detergente de louça suave. Não aplique líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) sobre a grelha esmaltada.

Não raspe os resíduos mais incrustados, amoleça-os em água com detergente da louça.

Pedras vulcânicas

Quando as pedras vulcânicas estiverem muito húmidas seque-as, de vez em quando, no forno, a uma temperatura de 200 °C. Desta forma evita-se a eventual formação de bolor.

Painel vitrocerâmico e cobertura vitrocerâmica

Remova sujidades ligeiras com um pano húmido ou com água morna e detergente da louça.

Enxagúe os resíduos de detergente da louça com água fria e, em seguida, seque bem a superfície.

Produtos de limpeza inadequados

Nunca utilize esponjas ou produtos abrasivos, nem produtos de limpeza agressivos como sprays para limpeza de fornos ou removedores de manchas.

Não lave a grelha, o recipiente das pedras vulcânicas nem a cobertura vitrocerâmica na máquina de lavar louça.

Reparação de uma falha

Muitas vezes, a origem de uma falha é apenas um problema menor. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Indicador	Erro	Medida
Nenhum	A alimentação eléctrica foi interrompida.	Verifique o fusível do aparelho. Verifique se existe uma falha de energia, através do funcionamento de outros aparelhos eléctricos.
E intermitente	O botão está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo.	Seque o botão ou retire o objecto. Nessa altura, toque num botão qualquer.
F2	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou o elemento de aquecimento frontal do grill.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.
F4	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desactivou o aparelho.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido suficientemente. Nessa altura, toque num botão qualquer.
FB	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	É possível voltar a ligar imediatamente o grill.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Poderá encontrar o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Serviço de Apoio ao Cliente referidos também lhe poderão indicar um centro próximo da sua área de residência.

Número E e número FD

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se no aparelho. Para, em caso de avaria, não perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho pode inserir os mesmos neste local.

Número E	FD
----------	----

Cuprins

Ce trebuie să aveți în vedere	25
Înainte de montaj	25
Indicații de siguranță	26
Cauzele daunelor	27
Înainte de prima utilizare	27
Noul Dvs. aparat	28
Acesta este noul Dvs. grătar electric cu pietre de lavă . .	28
Câmp de comandă	29
Afișajul căldurii reziduale	30
Corp de încălzit	30
Recipientul pentru pietre de lavă	30
Baia de apă	30
Setarea grill-ului	31
Pornirea și oprirea grill-ului	31
Setarea grill-ului	31
Preîncălzirea grill-ului	32
Protecția împotriva supraîncălzirii	32
Temporizarea automată	32
Prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă . . .	33
Setarea grill-ului	33
Prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă	35
Tabele și sfaturi utile	36
Tabelul temperaturilor de utilizare a grill-ului	36
Sfaturi utile pentru prepararea alimentelor la grătar	37
Temporizator	38

Setările de bază	39
Modificarea setărilor de bază	40
Îngrijirea și curățarea	40
Remedierea defecțiunilor	42
Serviciul pentru clienți	43

Ce trebuie să aveți în vedere

Citiți cu atenție acest manual de utilizare. Numai astfel veți putea deservi aparatul în mod corect și sigur.

Păstrați cu grijă manualul de utilizare și instrucțiunile de montare. Atunci când înstrăinați aparatul, nu uitați să înmânați și manualele aferente.

Înainte de montaj

Eliminarea ecologică



Despachetați aparatul și eliminați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directivele europene 2002/96/CE privind aparatele electrice și electronice (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva stabilește cadrul legal pentru colectarea și reciclarea aparatelor uzate, valabil în întreg spațiul UE.

Daunele în urma transportului

Verificați aparatul după despachetare. În cazul constatării unor daune în urma transportului, este interzisă conectarea aparatului.

Conexiunea electrică

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist instruit de către producător, pentru a evita orice pericol.

Instalarea și conectarea

Respectați instrucțiunile speciale de montare.



Indicații de siguranță

Operarea în condiții de siguranță

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Utilizați acest aparat exclusiv pentru prepararea alimentelor.

Nu utilizați cărbuni de lemn sau alți combustibili pentru acest grill!

Adulții și copiii nu au voie să utilizeze nesupravegheați aparatul,

- atunci când nu sunt capabili de aceasta, din cauza deficiențelor fizice sau mentale,
- sau atunci când nu dețin cunoștințele și experiența necesare pentru operarea corectă și sigură a aparatului.

Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Uleiul și grăsimea supraîncinse

Atenție, pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimea supraîncinse se aprind foarte repede. Supravegheați în permanență uleiul sau grăsimea încinse. Nu încercați niciodată să stingeți uleiul sau grăsimea aprinse folosind apă. Înăbușiți flăcările cu un capac. Deconectați aparatul.

Grill-ul încins

Atenție, pericol de arsuri! Aparatul se încinge în timpul funcționării. Grăsimea care picură poate forma flăcări. Țineți copiii la distanță de aparat!

Atenție, pericol de incendiu! Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile (de ex. detergenți, doze de spray) în sertarele sau compartimentele de sub aparat.

Pericol de scurtcircuitare! Nu conduceți niciodată cablurile de conexiune a aparatelor electrice peste grill-ul încins. Izolația cablului se poate topi.

Capac din sticlă ceramică

Atenție, pericol de arsuri! Așezați capacul din sticlă ceramică numai după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată grill-ul acoperit cu capac.

Curățarea

După utilizare, deconectați grill-ul. După fiecare utilizare, curățați grill-ul după ce acesta s-a răcit. Impuritățile cu conținut de grăsime se pot aprinde.

Reparații

Reparațiile neconforme sunt periculoase. Pericol de electrocutare! Reparațiile pot fi efectuate numai de către un tehnician calificat de la departamentul nostru de service clienți.

Atunci când aparatul este defect, deconectați siguranța din cutia de siguranțe.

Apelați departamentul de service clienți.

Cauzele daunelor

Obiecte dure și ascuțite

Atunci când obiecte dure sau ascuțite cad pe masca din sticlă ceramică sau pe capacul din sticlă ceramică, pot rezulta daune.

Capac din sticlă ceramică

Așezați capacul din sticlă ceramică numai după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată grill-ul acoperit cu capac. Nu utilizați capacul ca suprafață de așezare sau suprafață de menținere la cald.

Înainte de prima utilizare

Pietrele de lavă

Înainte de prima utilizare, scoateți pietrele de lavă din puna în care sunt ambalate și așezați-le în recipientul pentru pietre de lavă.

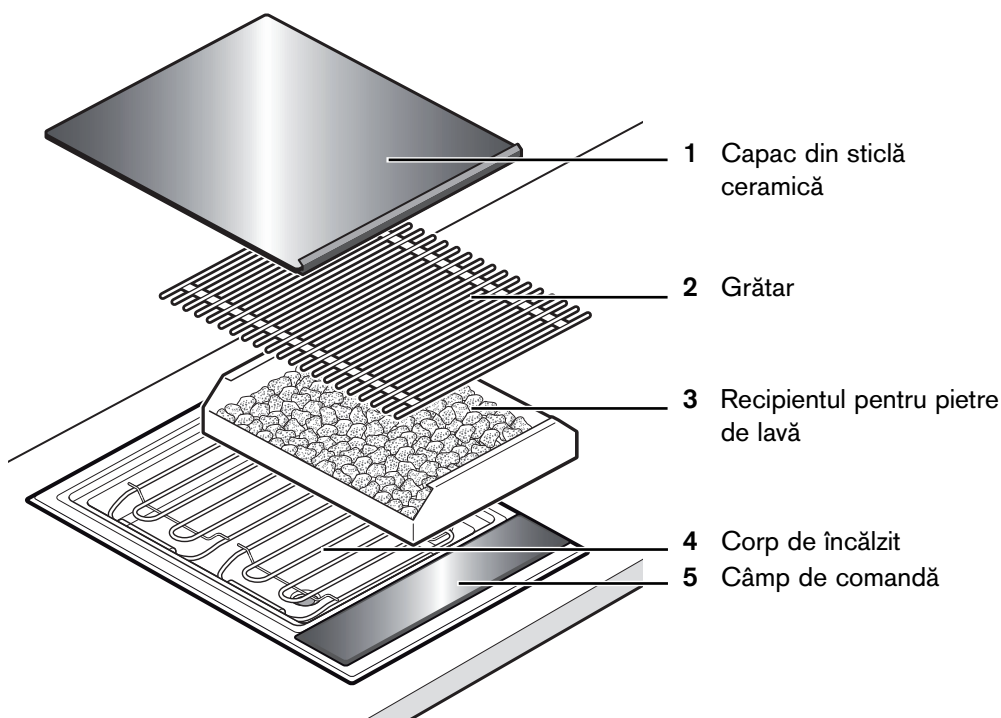
Încălzirea grill-ului

Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție grill-ul și accesoriile. Încălziți mai întâi grill-ul pentru câteva minute pe treapta maximă, fără a așeza alimente pe acesta. Prin aceasta eliminați mirosul de nou.

Noul Dvs. aparat

Aici faceți cunoștință cu noul Dvs. aparat și primiți informații despre accesoriile furnizate împreună cu acesta.

**Acesta este noul
Dvs. grătar electric
cu pietre de lavă**



Câmp de comandă

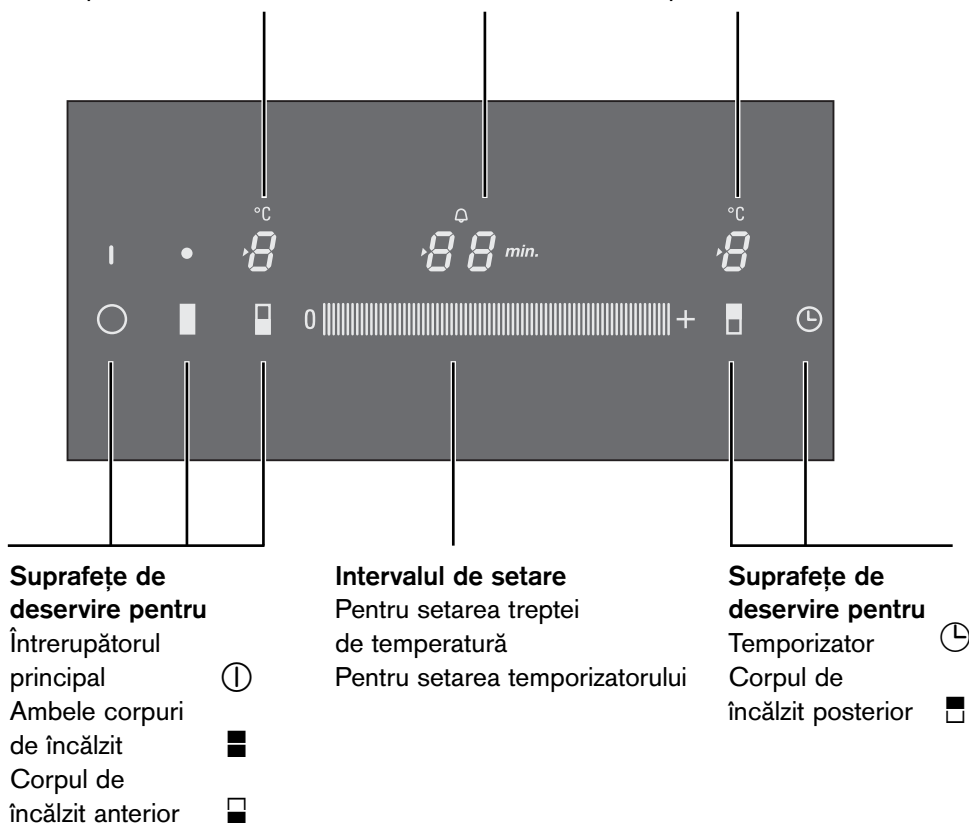
Afișaj pentru corpul de încălzit posterior

Treapta de temperatură 1-9
Căldura reziduală H/h
Simbol preîncălzire °C

Afișaj pentru temporizator

Afișaj pentru corpul de încălzit anterior

Treapta de temperatură 1-9
Căldura reziduală H/h
Simbol preîncălzire °C



Suprafețe de deservire

Indicație

Atunci când atingeți un simbol, se activează respectiva funcție.

Mențineți suprafața de deservire mereu uscată. Umiditatea afectează funcționarea acesteia.

Afișajul căldurii reziduale

Grill-ul este prevăzut cu un afișaj al căldurii reziduale, cu două trepte.

Dacă pe afișaj apare **H**, grill-ul este încă fierbinte. Dacă grill-ul continuă să se răcească, afișajul se schimbă pe **h**. Afișajul dispăre atunci când grill-ul s-a răcit suficient.

Curățați grill-ul numai după ce afișajul căldurii reziduale s-a stins complet.

Corp de încălzit



Atenție, pericol de arsuri! Corpul de încălzit se încinge în timpul funcționării. Atingeți grătarul și corpul de încălzit numai după ce aparatul s-a răcit.

Probabil că veți observa în timpul utilizării oprirea și repornirea automată a corpurilor de încălzit ale grill-ului. Acest lucru este normal.

Corpurile de încălzit pot fi reglate împreună sau separat.

Atunci când îndepărtați grătarul, puteți rabata lateral corpul de încălzit. Atunci când corpul de încălzit este rabatat, acesta rămâne deconectat, din motive de siguranță.

Recipientul pentru pietre de lavă

Înainte de prima utilizare, scoateți pietrele de lavă din puna în care sunt ambalate și așezați-le în recipientul pentru pietre de lavă.

Baia de apă

Înainte de fiecare utilizare, umpleți recipientul grill-ului cu apă. Cantitatea de apă depinde de modul în care doriți să utilizați grill-ul, cu sau fără pietrele de lavă.



Atenție, pericol de opărire! Dacă atunci când completați cu apă, aceasta ajunge pe grătar sau pe corpul de încălzit, se formează abur.

Setarea grill-ului

Pornirea și oprirea grill-ului

Pornirea și oprirea grill-ului se realizează cu ajutorul întrerupătorului principal.

Pornirea: Atingeți simbolul ①. Afișajul de deasupra întrerupătorului principal se aprinde. Grill-ul este acum pregătit pentru utilizare.

Oprirea: Atingeți simbolul ①, până când afișajul de deasupra întrerupătorului principal se stinge. Grill-ul este deconectat. Afișajul căldurii reziduale rămâne aprins până când grill-ul s-a răcit suficient.

Indicație

Grill-ul se deconectează automat atunci când treapta de temperatură este setată pe 0 pentru mai mult de 20 de secunde.

Setarea grill-ului

În intervalul de setare puteți regla treapta de temperatură dorită.

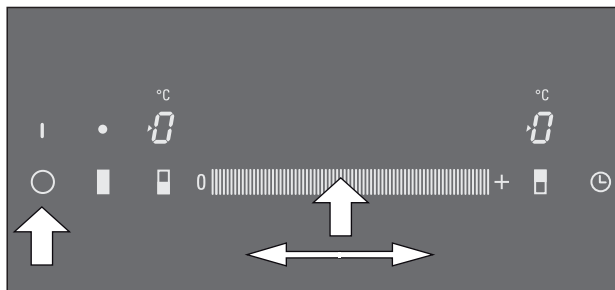
Treapta 1 = puterea cea mai redusă

Treapta 9 = puterea cea mai mare

Setarea treptei de temperatură

Grill-ul trebuie să fie conectat.

1. Cu ajutorul simbolului ■, □ sau ■ selectați ambele corpuri de încălzit sau unul dintre acestea. Pe afișajul treptelor de temperatură se aprinde 0 și simbolul ► pentru selecția corpului de încălzit.
2. Parcurgeți intervalul de setare, până când treapta de temperatură dorită apare pe afișaj.



Modificarea treptei de temperatură

În intervalul de setare, reglați treapta de temperatură dorită.

Deconectarea treptei de temperatură

Selectați corpul de încălzit și poziționați-l pe 0 în intervalul de setare.

Preîncălzirea grill-ului

Puteți așeza alimentele pe grătar numai după expirarea timpului de preîncălzire. Simbolul de preîncălzire dispare de pe afișaj. În timpul perioadei de preîncălzire, grill-ul se încălzește la putere maximă. Apoi, puterea este redusă prin conectarea și deconectarea corpurilor de încălzit, pentru a atinge temperatura constantă corespunzătoare respectivei trepte.

În funcție de treapta de temperatură setată, timpul de preîncălzire este între 8 și 10 minute.

Protecția împotriva supraîncălzirii

Termostatul de protecție împotriva supraîncălzirii deconectează încălzirea grill-ului în cazul în care acesta este prea încins. Pe afișaj se aprind intermitent, alternativ **F** și **2**. Așteptați până când grill-ul s-a răcit suficient. Apoi atingeți o tastă la alegere pe suprafața de servire.

Temporizarea automată

Dacă grill-ul a funcționat pentru prea mult timp și Dvs. nu modificați setarea, se activează temporizarea automată.

Încălzirea grill-ului este întreruptă. Pe afișaj se aprind intermitent, alternativ **F** și **B**.

Atunci când atingeți o tastă la alegere pe suprafața de servire, afișajul se stinge. Puteți efectua din nou setarea.

Atunci când temporizarea devine activă, aceasta se orientează după treapta de temperatură setată.

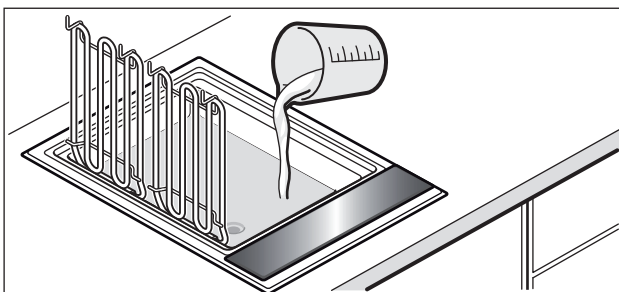
Prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă

Puteți folosi grill-ul pentru prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă sau pe baie de apă.

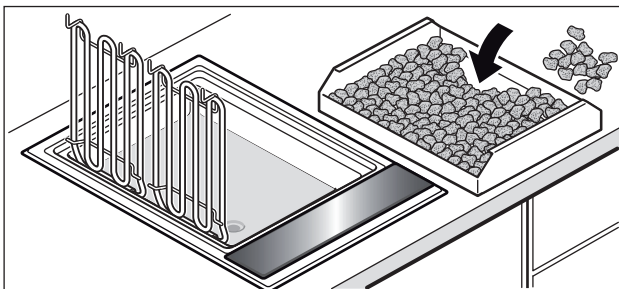
Pietrele de lavă stochează căldura emanată de corpul de încălzire al grill-ului și asigură distribuirea intensivă și uniformă a căldurii.

Setarea grill-ului

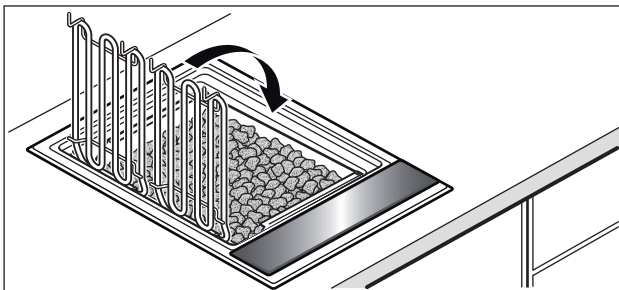
1. Îndepărtați grătarul și ridicați ambele corpuri de încălzit ale grill-ului. Scoateți recipientul pentru pietre de lavă din aparat.
2. Umpleți recipientul grătarului cu 1 l apă, până la marcajul inferior.



3. Scoateți pietrele de lavă din ambalaj și așezați-le în recipientul pentru pietre de lavă. Introduceți recipientul cu pietre de lavă în aparat.



4. Rabatați corpurile de încălzit ale grill-ului în jos, așezați grătarul.



5. Setați treapta de temperatură conform tabelului. Preîncălziți grătarul conform tabelului. Apoi puteți așeza alimentele.

Din cauza grăsimii scurse pe corpul de încălzit al grill-ului și pe pietrele de lavă încinse se formează fum. Grăsimea care picură poate forma flăcări.

Completarea cu apă

Înainte de fiecare nouă tură de folosire a grătarului, verificați nivelul apei din rezervorul grill-ului. Eventual completați apă până la marcajul inferior.



Atenție, pericol de opărire! Dacă atunci când completați cu apă, aceasta ajunge pe grătar sau pe corpul de încălzit, se formează abur.

Evacuarea apei

Dacă la evacuare apa este încă fierbinte, turnați mai întâi apă rece, pentru a reduce temperatura!

Pentru evacuarea apei, așezați un recipient rezistent la temperatură sub robinetul de evacuare. Deschideți robinetul, rotind maneta cu 90° în jos. Apoi închideți robinetul, rotind maneta în sus, până la oprire.

Înlocuirea pietrelor de lavă

Pietrele de lavă absorb grăsimea scursă și sunt saturate atunci când capătă o culoare întunecată. În acest caz pietrele de lavă trebuie înlocuite.

Puteți găsi pietrele de lavă adecvate pentru grătarul Dvs. la comercianții specializați sau la departamentul nostru de service pentru clienți.

Prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă

La prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă, carnea la grătar devine mai fragedă, datorită vaporilor de apă.

1. Îndepărtați grătarul și ridicați ambele corpuri de încălzit ale grill-ului. Scoateți recipientul pentru pietre de lavă din aparat.
2. Umpleți recipientul grătarului cu 3,5 l apă, până la marcajul superior.
3. Rabatați corpurile de încălzit ale grill-ului în jos, așezați grătarul.
4. Setati treapta de temperatură conform tabelului. Preîncălziți grătarul conform tabelului. Apoi puteți așeza alimentele.

Completarea cu apă

În timpul utilizării grill-ului, controlați nivelul apei din recipientul grill-ului. Eventual completați apă până la marcajul superior.



Atenție, pericol de opărire! Dacă atunci când completați cu apă, aceasta ajunge pe grătar sau pe corpul de încălzit, se formează abur.

Evacuarea apei

Dacă la evacuare apa este încă fierbinte, turnați mai întâi apă rece, pentru a reduce temperatura!

Pentru evacuarea apei, așezați un recipient rezistent la temperatură sub robinetul de evacuare. Deschideți robinetul, rotind maneta cu 90° în jos. Apoi închideți robinetul, rotind maneta în sus, până la oprire.

Tabele și sfaturi utile

Tabelul temperaturilor de utilizare a grill-ului

Datele din tabele sunt valori orientative și sunt valabile pentru un grill preîncălzit. Valorile pot varia în funcție de tipul și cantitatea de alimente preparate la grătar.

Puteți seta gradul de încălzire la o temperatură la alegere. Este posibil ca temperatura optimă de utilizare să se situeze între două trepte!

Întoarceți alimentele pe grătar cel puțin o dată.

Alimente de preparat pe grătar	Setarea pentru prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă	Setarea pentru prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă	Timpul de preparare în minute
Friptură de vită, medie, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
Cotlet cu os, în sânge, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Ceafă de porc, fără os	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Cotlet de porc*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Cotlet de miel, în sânge, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Piept de pui, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Aripioare de pui, a 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Șnițel de curcan, natur, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Somon**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Ton*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Păstrăv***, ganz, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Creveți, a 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / Chiftele, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Frigărui****, a 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Cârnați pentru grătar, a 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Legume*****,	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Efectuați o tăietură de-a lungul osului

** Ungeți grătarul cu ulei

*** Ungeți carnea cu ulei, înainte de a o întoarce mai ungeți o dată

**** Întoarceți alimentele de mai multe ori

***** de ex. vinete, zucchini în felii de 1 cm, ardei tăiați în sferturi

Sfaturi utile pentru prepararea alimentelor la grătar

Calitatea cărnii utilizate pentru grătar

Calitatea preparatelor la grătar depinde de tipul de carne și de calitatea acesteia, precum și de gustul Dvs. personal. Bucățile de carne pentru grătar trebuie să aibă aproximativ aceeași grosime. Astfel acestea se rumenesc uniform și își păstrează suculența.

Preîncălzirea grill-ului

Preîncălziți întotdeauna grill-ul. Astfel, prin căldura intensă emanată se formează o crustă la suprafața alimentelor și sucul este păstrat în interior.

Pregătirea alimentelor

Pentru a evita uscarea suprafeței și pentru a îmbunătăți gustul, ungeți din când în când alimentele cu ulei rezistent la temperaturi înalte. Aveți grijă să nu utilizați prea mult ulei, pentru a evita riscul de incendiu!

Nu sărați niciodată carnea înainte de preparare. Apa și nutrienții se pot pierde astfel din carne.

Îndepărtați stratul de grăsime (de ex. de pe cotlet) după preparare, în caz contrar carnea își va pierde suculența și aroma.

Așezarea alimentelor pe grătar

Așezați bucățile direct pe grătar. Dacă preparați o singură bucată, așezați-o cât mai central pe zona din față sau zona din spate a grătarului. Astfel se prepară cel mai bine.

Întoarcerea alimentelor

Întoarceți carnea atunci când pe suprafață nu mai apar picături de lichid.

Întoarceți bucățile numai atunci când se desprind ușor de pe grătar. Atunci când carnea rămâne lipită pe grătar fibrele se distrug și sucul se pierde.

Sfaturi utile pentru prepararea alimentelor la grătar

Nu înțepați carnea în timpul în care se află pe grătar. Sucul se poate pierde.

Dacă la suprafața bucăților de carne iese picături de lichid, carnea este preparată mediu (în interior roz și rumenă la suprafață).

Serviți preparatele la grătar atunci când sunt fierbinți. Dacă nu țineți carnea la cald după preparare, se întărește.

Grăsimea scursă

Grăsimea scursă se poate aprinde pe corpul de încălzit și duce la formarea unor flăcări și a fumului. Pentru a reduce aceasta, alimentele foarte grase trebuie preparate pe baie de apă.

Utilizarea grătarului la treapta de temperatură ridicată, pentru mai mult timp

Atunci când utilizați grătarul pentru mai mult timp la o temperatură foarte ridicată, este posibil ca puterea corpului anterior de încălzit să fie limitată, pentru a proteja sistemul electronic al aparatului.

Temporizator

Temporizatorul poate fi utilizat și ca un cronometru pentru bucătărie. Temporizatorul nu conectează nici nu deconectează grill-ul.

Cu ajutorul temporizatorului puteți seta un interval de timp de până la 99 minute. Puteți utiliza temporizatorul chiar și atunci când grill-ul este deconectat.

Setarea se realizează în modul următor

1. Atingeți simbolul , până când afișajul  se aprinde. Pe afișajul temporizatorului apare .
2. În intervalul de setare, reglați perioada de timp dorită.

După expirarea timpului

După expirarea timpului este emis un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului apare . După 10 secunde, afișajul se deconectează.

Corecți timp

Atingeți simbolul , în intervalul de setare reglați o nouă perioadă de timp.

Setările de bază

Aparatul Dvs. are diferite setări de bază. Puteți adapta aceste setări de bază în funcție de preferințele Dvs.

Afișaj	Funcție
c2	Semnal sonor 0 Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate 1 Numai semnalul de eroare de operare este conectat 2 Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare conectat*
c6	Durata semnalului de expirare a timpului setat 1 10 secunde* 2 30 secunde 3 1 minut
c7	Utilizarea combinată a corpurilor de încălzit 0 Oprit: La conectare, cele două corpuri de încălzit sunt separate. 1 Pornit: La conectare, cele două corpuri de încălzit sunt combinate. 2 La conectare se păstrează ultima setare.*
c9	Timpul de selectare a corpului de încălzit 0 Nelimitat: Puteți seta întotdeauna ultimul corp de încălzit selectat, fără a mai fi necesară o nouă selectare a acestuia.* 1 Limitat: Puteți seta ultimul corp de încălzit selectat în interval de 5 secunde de la selectare, apoi va trebui să selectați din nou corpul de încălzit înainte de setare.
c0	Revenirea la setarea de bază 0 Deconectat 1 Conectat

* Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

Grill-ul trebuie să fie deconectat.

1. Conectați grill-ul.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Pe afișajul din partea stângă se aprinde intermitent , pe afișajul din partea dreaptă se aprinde .
3. Atingeți repetat simbolul , până când pe afișajul din partea stângă se aprinde intermitent parametrul dorit.
4. În intervalul de setare, setați valoarea dorită.
5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde.

Setarea este salvată.

Deconectarea fără a salva

Pentru a ieși din setările de bază, deconectați grill-ul cu ajutorul întrerupătorului principal. Modificările nu sunt salvate.

Îngrijirea și curățarea

Nu utilizați aparate de curățare cu presiune sau cu jet de abur.



Atenție, pericol de arsuri! Înainte de curățare, grill-ul trebuie să fie răcit complet.

După fiecare utilizare, curățați grill-ul. În caz contrar, resturile arse se îndepărtează foarte greu.

Evacuarea apei

Dacă la evacuare apa este încă fierbinte, turnați mai întâi apă rece, pentru a reduce temperatura!

Pentru evacuarea apei, așezați un recipient rezistent la temperatură sub robinetul de evacuare. Deschideți robinetul, rotind maneta cu 90° în jos. Apoi închideți robinetul, rotind maneta în sus, până la oprire.

Curățarea elementelor metalice

Spălați elementele metalice cu apă caldă și detergent și ștergeți-le cu o cârpă uscată.

Evitați zgârierea sau frecarea cu materiale abrazive, pentru a nu se forma zgârieturi permanente. Curățați depunerile greu de îndepărtat folosind o cârpă moale, după înmuierea prealabilă.

Curățarea grătarului

Curățați grătarul manual, cu un detergent delicat. Nu folosiți lichide acide (suc de lămâie, oțet etc.) pe grătarul emailat.

Resturile de alimente arse nu trebuie îndepărtate prin răzuire, folosiți doar soluție de spălare.

Pietrele de lavă

Pietrele de lavă foarte umede trebuie uscate în cuptor la 200 °C. Astfel evitați formarea mucegaiului.

Masca din sticlă ceramică și capacul din sticlă ceramică

Îndepărtați impuritățile cu o cârpă umedă sau cu o soluție formată din apă caldă și detergent.

Clătiți resturile de detergent cu apă rece, apoi ștergeți suprafața până la uscare.

Produse de curățare inadecvate

Nu utilizați în nici un caz bureți sau produse de curățare abrazive. De asemenea este interzisă folosirea produselor de curățare abrazive cum ar fi spray-ul de curățare pentru cuptoare sau produsele de îndepărtare a petelor.

Nu curățați grătarul, recipientul pentru pietre de lavă sau capacul din sticlă ceramică în mașina de spălat vase.

Remedierea defecțiunilor

Cel mai adesea, deranjamentele au cauze minore. De aceea, este bine să urmați întotdeauna indicațiile de mai jos înainte de a apela serviciul de asistență pentru clienți.

AFIȘAJ	EROARE	MĂSURĂ
NICIUNUL	ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ ESTE ÎNTRERUPTĂ.	CONTROLAȚI SIGURANȚA CORESPUNZĂTOARE APARATULUI, LA TABLOUL ELECTRIC AL CLĂDIRII. VERIFICAȚI PE BAZA ALTOR APARATE ELECTRICE, DACĂ NU ESTE VORBA DE O PANĂ DE CURENT.
E SE APRINDE INTERMITENT	SUPRAFAȚA DE DESERVIRE ESTE UMEDĂ SAU PE ACEASTA SE AFLĂ UN OBIECT.	USCAȚI SUPRAFAȚA DE DESERVIRE ȘI ÎNDEPĂRTAȚI OBIECTUL. APOI ATINGEȚI O TASTĂ LA ALEGERE PE SUPRAFAȚA DE DESERVIRE.
F2	SISTEMUL ELECTRONIC A FOST SUPRAÎNCĂLZIT ȘI A DECONECTAT CORPUL DE ÎNCĂLZIRE ANTERIOR.	AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND SISTEMUL ELECTRONIC SE RĂCEȘTE SUFICIENT. APOI ATINGEȚI O TASTĂ LA ALEGERE PE SUPRAFAȚA DE DESERVIRE.
F4	SISTEMUL ELECTRONIC A FOST SUPRAÎNCĂLZIT ȘI A DECONECTAT APARATUL.	AȘTEPTAȚI PÂNĂ CÂND SISTEMUL ELECTRONIC SE RĂCEȘTE SUFICIENT. APOI ATINGEȚI O TASTĂ LA ALEGERE PE SUPRAFAȚA DE DESERVIRE.
F8	APARATUL A FOST ÎN FUNCȚIUNE PENTRU PREA MULT TIMP ȘI S-A DECONECTAT.	PUTEȚI RECONECTA IMEDIAT GRILL-UL.

Serviciul pentru clienți

Atunci când aparatul Dvs. trebuie reparat, apălați cu încredere la serviciul nostru pentru clienți. Adresa și numărul de telefon al celui mai apropiat centru de service pentru clienți se găsesc în cartea de telefon. Și centrele de service pentru clienți indicate vă pot oferi informații despre cel mai apropiat centru de service.

Număr E și număr FD

Dacă solicitați intervenția serviciului nostru pentru clienți, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului. Pe aparat este montată plăcuța tipologică pe care sunt afișate aceste numere. Pentru a nu trebui să căutați prea mult timp în caz de defecțiune, puteți nota datele aparatului în acest manual.

Număr E	FD
---------	----

Obsah

Na čo musíte dbať	46
Pred montážou	46
Bezpečnostné pokyny	47
Príčiny poškodenia	48
Pred prvým použitím	48
Nový prístroj	49
Toto je váš nový lávový gril	49
Ovládací panel	50
Indikátor zvyškového tepla	51
Vyhrievacie teleso grilu	51
Vaňa na lávové kamene	51
Vodný kúpeľ	51
Nastavenie grilu	52
Zapnutie a vypnutie grilu	52
Nastavenie grilu	52
Predhriatie grilu	53
Poistka proti prehriatiu	53
Automatické obmedzenie doby	53
Grilovanie nad lávovými kameňmi	54
Nastavenie grilu	54
Grilovanie nad vodným kúpeľom	56
Tabulky a tipy	57
Tabuľka grilovania	57
Tipy pre grilovanie	58
Časovač	59

Základné nastavenia	60
Zmena základných nastavení	61
Ošetrovanie a čistenie	61
Odstránenie porúch	63
Zákaznícky servis	64

Na čo musíte dbať

Podrobne si prečítajte tento návod na použitie. Len vtedy môžete prístroj bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na použitie a návod na montáž si dobre uschovajte. V prípade, že prístroj predáte alebo poskytnete inej osobe, priložte k nemu aj návody.

Pred montážou

**Likvidácia v súlade
s predpismi na ochranu
životného prostredia**



Vybalte prístroj a obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o elektrickom a elektronickom odpade (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica udáva rámec pre spätné prijatie a recykláciu starých prístrojov s celoeurópskou platnosťou.

Poškodenie pri preprave

Po vybalení skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak bol prístroj pri preprave poškodený, nesmiete ho zapojiť.

Elektrické pripojenie

V prípade poškodenia prírodného kábla, musí kábel vymeniť odborník, ktorý bol vyškolený výrobcom, aby sa vylúčili možné nebezpečenstvá.

Umiestnenie a pripojenie

Postupujte podľa osobitného návodu na montáž.



Bezpečnostné pokyny

Prístroj je určený len pre používanie v domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov.

V grile nepoužívajte drevené uhlie alebo podobné palivá!

Bezpečná obsluha

Dospelí a deti nesmú používať prístroj bez dozoru,
– keď nemajú na to potrebné fyzické alebo mentálne schopnosti,
– keď im chýbajú vedomosti a skúsenosti potrebné pre správnu a bezpečnú obsluhu prístroja.

Nenechávajte deti hrať sa s prístrojom.

Prehriaty olej a tuk

Pozor, nebezpečie požiaru! Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznietia. Horúci olej alebo tuk nenechávajte nikdy bez dozoru. Horiaci olej alebo tuk nehaste nikdy vodou. Plamene uduste tak, že ich zakryjete vekom. Vypnite prístroj.

Horúci gril

Pozor, nebezpečie popálenia! Prístroj sa behom prevádzky zahrieva. Odkvapkávajúci tuk môže krátko vzplanúť. Zabráňte prístupu detí k prístroju!

Pozor, nebezpečie požiaru! V zásuvkách alebo policiach pod prístrojom nikdy neukladajte horľavé predmety (napr. čistiace prostriedky, spreje).

Nebezpečie skratu! Nikdy nevedte prírodné káble elektrických spotrebičov ponad horúci gril. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Kryt zo sklokeramiky

Pozor, nebezpečie popálenia! Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Gril nikdy nezapínajte s nasadeným krytom.

Čistenie

Po použití gril vypnite. Po každom použití vyčistite vychladnutý gril. Mastné znečistenia sa môžu vznietiť.

Opravy

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečie úrazu el. prúdom! Opravy smie vykonávať len nami školený technik zákazníckeho servisu.

Ak je prístroj poškodený, vypnite istič v poistkovej skrínke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Tvrdé a ostré predmety

Ak na sklokeramickú dosku alebo na kryt zo sklokeramiky spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môže dôjsť k poškodeniu.

Kryt zo sklokeramiky

Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Gril nikdy nezapínajte s nasadeným krytom. Kryt nepoužívajte ako odkladaciu plochu alebo ako plochu na udržiavanie teploty pokrmov.

Pred prvým použitím

Lávové kamene

Pred prvým použitím vyberte lávové kamene zo sáčku a naplňte nimi vaňu na lávové kamene.

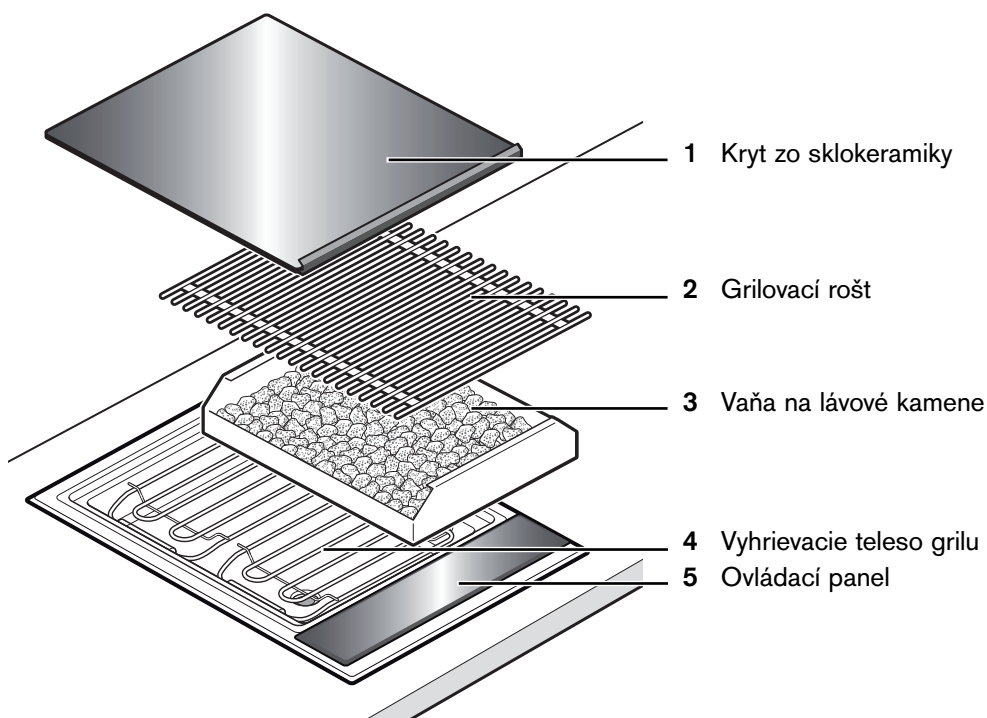
Rozkúrenie grilu

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite gril a diely príslušenstva. Gril potom bez pripravovaných potravín rozkúrite na niekoľko minút s nastaveným max. stupňom. Tým sa odstráni „zápach novoty“.

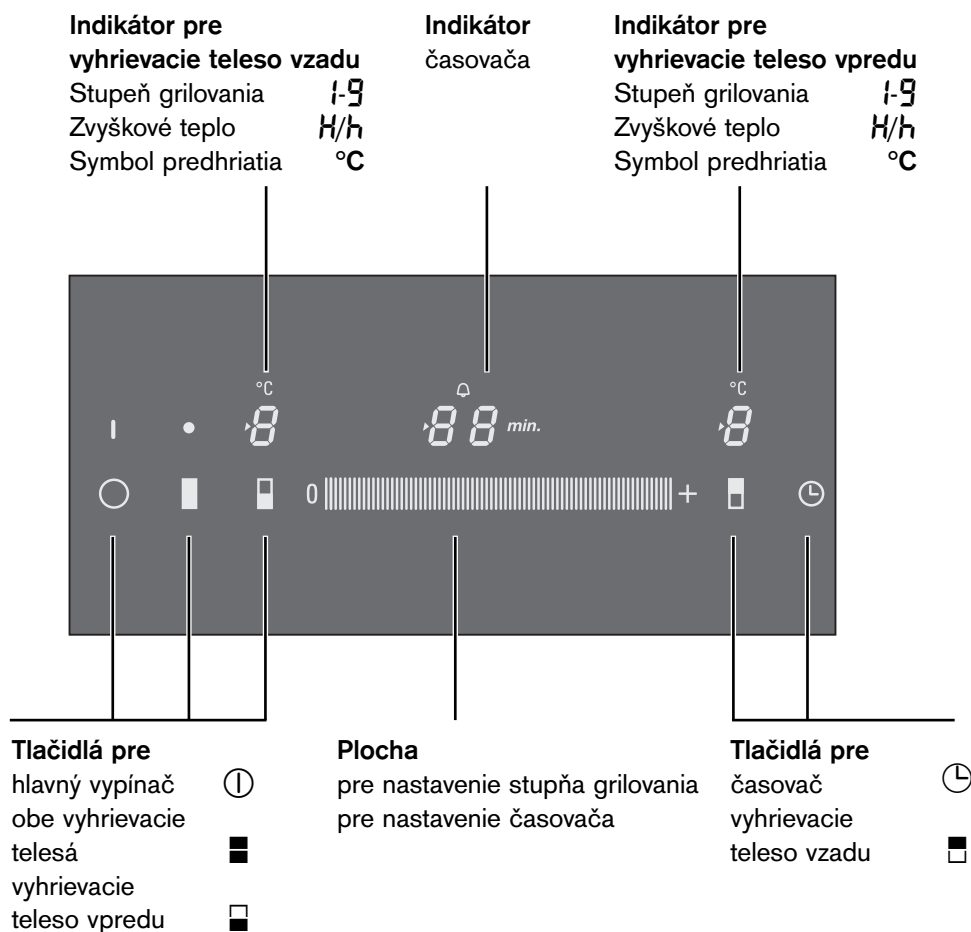
Nový prístroj

Tu sa zoznámite s novým prístrojom a získate informácie o dodanom príslušenstve.

Toto je váš nový lávový gril



Ovládací panel



Tlačidlá

Keď sa dotknete jednej z plôch so symbolmi, aktivuje sa príslušná funkcia.

Upozornenie

Plochy tlačidiel musia byť vždy suché. Vlhkosť negatívne ovplyvňuje funkciu.

Indikátor zvyškového tepla

Gril má dvojestupňový indikátor zvyškového tepla.

Ak sa zobrazí **H**, je gril ešte horúci. Po ďalšom ochladení grilu sa na indikátore ukáže **h**. Indikátor zhasne, keď je gril už dostatočne vychladnutý.

Gril čistite až vtedy, keď indikátor zvyškového tepla úplne zhasne.

Vyhrievacie teleso grilu



Pozor, nebezpečie popálenia! Vyhrievacie teleso je počas prevádzky horúce. Grilovacieho roštu a vyhrievacieho telesa sa dotýkajte iba vtedy, keď prístroj vychladol.

Možno si všimnete, že sa vyhrievacie teleso grilu behom grilovania automaticky zapína a vypína. To je normálne.

Vyhrievacie telesá sa dajú regulovať spoločne alebo samostatne.

Keď vyberiete grilovací rošt, môžete vyhrievacie teleso na jednej strane vyklopiť nahor. Keď je vyhrievacie teleso zdvihnuté, zostane z bezpečnostných dôvodov vypnuté.

Vaňa na lávové kamene

Pred prvým použitím vyberte lávové kamene zo sáčku a naplňte nimi vaňu na lávové kamene.

Vodný kúpeľ

Grilovaciú nádobu naplňte pred každým použitím vodou. Množstvo vody závisí od toho, či chcete grilovať s lávovými kameňmi alebo bez nich.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Nastavenie grilu

Zapnutie a vypnutie grilu

Gril zapnete a vypnete hlavným vypínačom.

Zapnutie: Stlačte symbol ①. Indikátor nad hlavným vypínačom svieti. Gril je teraz pripravený na prevádzku.

Vypnutie: Tlačte symbol ① dovtedy, pokiaľ indikátor nad hlavným vypínačom nezhasne. Gril je vypnutý. Indikátor zvyškového tepla svieti až do dostatočného vychladnutia grilu.

Upozornenie

Gril sa automaticky vypne, keď je stupeň grilovania dlhšie než 20 sekúnd nastavený na 0.

Nastavenie grilu

Na ploche pre nastavenie stupňa grilovania nastavte požadovaný stupeň grilovania.

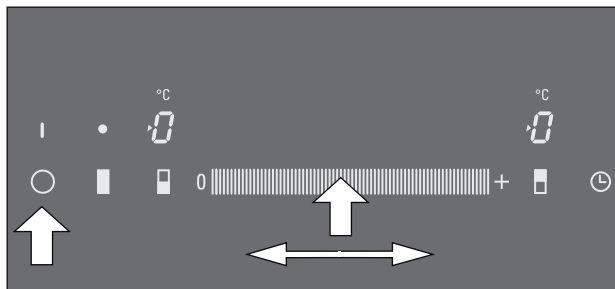
Stupeň grilovania 1 = najnižší výkon

Stupeň grilovania 9 = maximálny výkon

Nastavenie stupňa grilovania

Gril musí byť zapnutý.

1. Symbolmi ■, ■ alebo ■ zvolte buď obe vyhrievacie telesá alebo len jedno vyhrievacie teleso. Na indikátore stupňa grilovania svieti 0 a symbol ► voľby vyhrievacieho telesa.
2. Prechádzajte prstom po prúžku pre nastavenie stupňa grilovania, pokiaľ sa na indikátore stupňa grilovania neukáže požadovaný stupeň.



Zmena stupňa grilovania

Na ploche pre nastavenie stupňa grilovania nastavte požadovaný stupeň grilovania.

Vypnutie stupňa grilovania

Zvoľte vyhrievacie teleso a na ploche pre nastavenie nastavte 0.

Predhriatie grilu

Grilované potraviny položte na gril až po uplynutí doby potrebnej na predhriatie grilu. Symbol predhriatia zhasne. Počas doby predhrievania pracuje gril s plným výkonom. Potom sa výkon redukuje zapínaním a vypínaním vyhrievacieho telesa, aby sa dosiahla konštantná teplota pre daný stupeň.

Doba predhrievania je v závislosti od nastaveného stupňa grilovania 8 až 10 minút.

Poistka proti prehriatiu

Poistka proti prehriatiu vypne pri prehriatí grilu vyhrievanie grilu. Na indikátore striedavo blikajú **F** a **2**. Vyčkajte, pokiaľ gril dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Automatické obmedzenie doby

V prípade, že gril už pracuje príliš dlho a nezmeníte medzitým žiadne nastavenie, aktivuje sa automatické obmedzenie doby.

Vyhrievanie grilu sa preruší. Na indikátore bliká striedavo **F** a **8**.

Keď stlačíte ľubovoľné tlačidlo, blikanie zmizne. Teraz môžete vykonať nové nastavenie.

Kedy sa obmedzenie doby aktivuje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

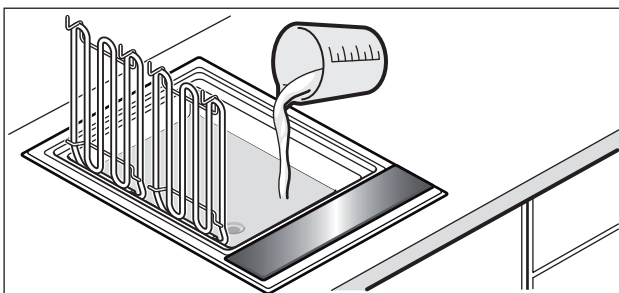
Grilovanie nad lávovými kameňmi

Na vašom grile môžete grilovať nad lávovými kameňmi alebo nad vodným kúpeľom.

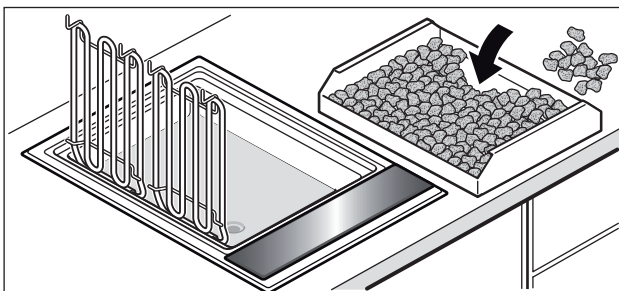
Lávové kamene akumulujú páľavu sálajúcu z vyhrievacieho telesa grilu a umožňujú intenzívne a rovnomerné rozloženie tepla.

Nastavenie grilu

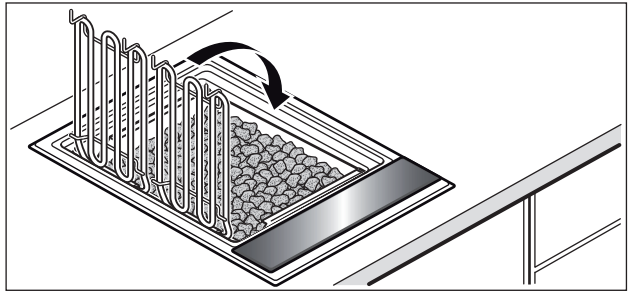
1. Zložte grilovací rošt a vyklopte obe vyhrievacie telesá. Vyberte z prístroja vaňu na lávové kamene.
2. Naplňte grilovaciu nádobu 1 l vody až po spodnú značku.



3. Vyberte lávové kamene zo sáčku a vložte ich do vane na lávové kamene. Vložte vaňu na lávové kamene do prístroja.



4. Sklopte obe vyhrievacie telesá a položte grilovací rošt.



5. Stupeň grilovania nastavte podľa tabuľky. Gril predhrejte podľa tabuľky. Potom môžete porozkladať potraviny pripravené na grilovanie.

Odkvapkávaním tuku na vyhrievacie teleso grilu a horúce lávové kamene vzniká dym. Odkvapkávajúci tuk môže krátko vzplanúť.

Doplnenie vody

Pred každým grilovaním skontrolujte hladinu vody v grilovacej nádobe. Prípadne dolejte vodu až po spodnú značku.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Výmena lávových kameňov

Lávové kamene absorbujú odkvapkávajúci tuk a sú ním nasýtené, ak stmavnú. Vtedy sa lávové kamene musia vymeniť.

Lávové kamene vhodné pre váš gril zakúpate u špecializovaného predajcu alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

Grilovanie nad vodným kúpeľom

Pri grilovaní nad vodným kúpeľom je grilované mäso vďaka stúpajúcej vodnej pare šťavnatejšie.

1. Zložte grilovací rošt a vyklopte obe vyhrievacie telesá. Vyberte z prístroja vaňu na lávové kamene.
2. Naplňte grilovaciu nádobu 3,5 l vody až po hornú značku.
3. Sklopte obe vyhrievacie telesá a položte grilovací rošt.
4. Stupeň grilovania nastavte podľa tabuľky. Gril predhrejte podľa tabuľky. Potom môžete porozkladať potraviny pripravené na grilovanie.

Doplnenie vody

Pri grilovaní kontrolujte hladinu vody v grilovacej nádobe. Prípadne dolejte vodu až po hornú značku.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Tabulky a tipy

Tabuľka grilovania

Údaje v tabuľkách majú iba orientačný charakter a platia pre predhriaty gril. Údaje sa môžu v závislosti od druhu a množstva grilovaných potravín odlišovať.

Výkon môžete nastaviť plynule. Je možné, že sa optimálny výkon pre vaše použitie nachádza medzi dvoma stupňami!

Grilované potraviny obracajte aspoň raz.

Grilované potraviny	Nastavenie pri grilovaní nad lávovými kameňmi	Nastavenie pri grilovaní nad vodným kúpeľom	Doba grilovania v minútach
Hovädzí steak, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-bone steak, ružová farba, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Steak z bravčovej krkvice, bez kostí	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Bravčové kotlety*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Jahňacie kotlety, ružová farba, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Kuracie prsia, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Kuracie krídla, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Morčací rezeň, prírodný, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Lososový steak**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Steak z tuniaka**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Pstruh***, celý, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Veľké krevety, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / frikadely, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Šašliky****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Grilovaná klobása, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Zelenina*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Narezať pozdĺž kosti.

** Grilovací rošt potrite olejom.

*** Kožu dobre potrite olejom, pred obrátením ešte raz potrite olejom.

**** Často obracajte.

***** napr. baklažán, cukety v plátkoch hrubých 1 cm, paprika na štvrtky

Tipy pre grilovanie

Kvalita mäsa

Výsledok grilovania závisí od druhu a kvality mäsa a od vašej individuálnej chuti. Kúsky grilovaného mäsa by mali byť čo možno rovnako hrubé. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Predhriatie grilu

Gril vždy predhrejte. To umožní, že intenzívnym tepelným vyžarovaním sa na grilovaných potravinách vytvorí kôrka a potom z nich nemôže vytekať šťava.

Príprava potraviny pre grilovanie

Ak chcete zabrániť vysušeniu povrchu a zvýrazniť chuť, potrite grilované potraviny zľahka olejom vhodným pre grilovanie (odolným voči vysokej teplote). Dbajte na to, aby ste nepoužili príliš mnoho oleja, inak hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Steaky grilujte vždy neosolené. Inak by mohla vyteciť voda a rozpustné živiny a potraviny tak stratia tieto cenné látky.

Tukovú vrstvu (napr. na kotlete) odstráňte až po grilovaní, inak mäso stratí šťavu a arómu.

Vloženie grilovaných potravín

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Ak grilujete iba jeden kúsok, položte ho pokiaľ možno do stredu prednej alebo zadnej grilovacej zóny. Tak sa najlepšie vydará.

Obracanie grilovaných potravín

Mäso obráťte, keď na povrchu uvidíte kvapôčky.

Grilované kúsky obráťte až vtedy, keď sa dajú ľahko uvoľniť z roštu. Keď mäso zostane na rošte prilipnuté, zničia sa jeho vlákna a vytečie šťava.

Tipy pre grilovanie

Mäso počas grilovania neprepichujte. Môže vyteciť šťava.

Ak sa na povrchu steaku objaví šťava, je mäso pripravené ako medium (vo vnútri ružové a navrchu chrumkavo hnedé).

Grilované pokrmy podávajte horúce. Potraviny ihneď podávajte, neudržiujte ich v teplom stave, inak mäso stuhne.

Kvapkajúci tuk

Kvapkajúci tuk sa môže na vyhrievacom telese vznietiť, čo povedie ku krátkodobému vzniku ohňa a dymu. Ak tomu chcete zabrániť, mali by ste potraviny s vyšším obsahom tuku grilovať nad vodným kúpeľom.

Dlhé grilovanie na vysokom stupni grilovania

Keď budete grilovať s vysokým výkonom veľmi dlho, je možné, že dôjde k obmedzeniu výkonu predného vyhrievacieho telesa, aby sa chránila elektronika prístroja.

Časovač

Časovač môžete používať ako kuchynskú minútku. Časovač gril nezapína a ani ho nevypína.

Časovačom môžete nastaviť dobu až 99 minút. Časovač môžete používať aj pri vypnutom grile.

Nastavenie sa robí nasledovne

1. Tlačte symbol  dovtedy, pokiaľ sa nerozsvieti . Na indikátore časovača svieti .

2. Na ploche pre nastavenie časovača nastavte požadovaný čas grilovania.

Po uplynutí doby

Po uplynutí doby zaznie signál. Na indikátore časovača svieti . Po 10 sekundách sa indikátor vypne.

Zmena doby

Stlačte symbol , na ploche pre nastavenie časovača nastavte novú dobu.

Základné nastavenia

Váš prístroj má rôzne základné nastavenia. Tieto základné nastavenia môžete prispôbiť vašim zvyklostiam.

Zobrazenie	Funkcia
	Zvuk signálu  Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy sú vypnuté  Zapnutý je len signál nesprávnej obsluhy  Potvrdzovací signál a signál nesprávnej obsluhy sú zapnuté*
	Doba trvania signálu, že časovač je ukončený  10 sekúnd*  30 sekúnd  1 minúta
	Kombinácia vyhrievacích telies grilu  Vyp: Pri zapnutí sú obe vyhrievacie telesá grilu oddelené.  Zap: Pri zapnutí sa kombinujú obe vyhrievacie telesá grilu.  Pri zapnutí zostane zachované posledné nastavenie.*
	Doba pre voľbu vyhrievacieho telesa  Neobmedzená: Naposledy zvolené vyhrievacie teleso môžete vždy nastaviť bez toho, aby ste ho museli znovu zvoliť.*  Obmedzená: Naposledy zvolené vyhrievacie teleso môžete nastaviť 5 sekúnd po zvolení, potom musíte vyhrievacie teleso pred nastavením znovu zvoliť.
	Resetovanie na základné nastavenie  Vypnuté  Zapnuté

* Základné nastavenie

Zmena základných nastavení

Gril musí byť vypnutý.

1. Zapnite gril.
2. V priebehu nasledovných 10 sekúnd tlačte symbol  nepretržite 4 sekundy. Na ľavom displeji blíká , na pravom displeji svieti .
3. Stláčajte symbol  dovtedy, pokiaľ na ľavom displeji neblíkajú požadovaný údaj.
4. Na ploche pre nastavenie nastavte požadovanú hodnotu.
5. 4 sekundy tlačte nepretržite symbol .

Nastavenie sa uloží.

Vypnutie bez uloženia

Základné nastavenie opustíte tak, že gril vypnete hlavným vypínačom. Zmeny nebudú uložené.

Ošetrovanie a čistenie



Nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

Pozor, nebezpečie popálenia! Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.

Gril vyčistite po každom použití. V opačnom prípade sa pripálené zvyšky dajú už len veľmi ťažko odstrániť.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Čistenie kovových častí

Kovové časti umyte teplým alkalickým umývacím prostriedkom a vytrite ich dosucha, až sa budú lesnúť.

Neškrabte ani nedrhňte, pretože by došlo k vzniku trvalých škrabancov. Odolné znečistenia uvoľnite mäkkou kefou alebo ich nechajte odmočiť.

Čistenie grilovacieho roštu

Grilovací rošt vyčistíte ručne miernym umývacím prostriedkom. Na smaltovanom grilovacom rošte nepoužívajte kyslé tekutiny (citrónová šťava, ocot atď.).

Pripálené zostatky nezoškrabujte, ale ich nechajte odmočiť v roztoku s alkalickým umývacím prostriedkom.

Lávové kamene

Veľmi vlhké lávové kamene vysušte v rúre pri 200 °C. Tým môžete zabrániť prípadnému vytvoreniu plesne.

Sklokeramická doska a kryt zo sklokeramiky

Malé znečistenia odstráňte vlhkou utierkou alebo teplým alkalickým umývacím prostriedkom.

Zvyšky umývacieho prostriedku umyte studenou vodou, plochu vytrite dobre dosucha.

Nevhodné čistiace prostriedky

V žiadnom prípade nepoužívajte špongie s drsným povrchom alebo abrazívne prostriedky. Ani chemicky agresívne čistiace prostriedky, ako spreje na čistenie rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn, nesmiete používať.

Grilovací rošt, vaňu na lávové kamene a kryt zo sklokeramiky neumývajte v umývačke riadu.

Odstránenie porúch

Často je príčinou poruchy iba nejaká maličkosť. Predtým, než budete kontaktovať zákaznícky servis, si prečítajte nasledovné informácie.

Zobrazenie	Chyba	Opatrenie
Žiadne	Napájanie prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku cez ktorú je prístroj napájaný. Skontrolujte podľa iných elektrospotrebičov, či nedošlo k výpadku prúdu.
E bliká	Ovládací panel je vlhký alebo na ňom leží nejaký predmet.	Otrite ovládací panel od vlhkosti alebo predmet z neho odstráňte. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
F2	Došlo k prehriatiu elektroniky a k vypnutiu predného vyhrievacieho telesa grilu.	Vyčkajte, pokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
F4	Elektronika sa prehriala a vypol prístroj.	Vyčkajte, pokiaľ elektronika dostatočne nevychladne. Potom stlačte ľubovoľné tlačidlo.
F8	Prístroj sa používal príliš dlho a vypol sa.	Gril môžete okamžite znovu zapnúť.

Zákaznícky servis

V prípade, že sa musí prístroj opraviť, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Adresu a tel. číslo najbližšieho servisného miesta nájdete v tel. zozname. Uvedené centrá zákazníckeho servisu vám tiež radi povedia, kde sa vo vašom okolí nachádzajú servisné miesta.

Číslo E a číslo FD

V prípade, že budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uveďte číslo E a číslo FD prístroja. Typový štítok s číslami nájdete na prístroji. Dáta vášho prístroja môžete ihneď zapísať do dole uvedených políčok, aby ste ich v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať.

Číslo E	FD
---------	----

Зміст

На що необхідно звертати увагу	67
Перед встановленням	67
Вказівки з техніки безпеки	68
Причини пошкоджень	69
Перед першим використанням	69
Ваш новий гриль	70
Це ваш новий гриль на камінні лави	70
Панель управління	71
Індикація залишкового тепла	72
Нагрівальний елемент гриля	72
Ємність для каміння лави	72
Водяна баня	72
Налаштовування гриля	73
Ввімкнення та вимкнення гриля	73
Налаштовування гриля	73
Попереднє прогрівання гриля	74
Захист від перегрівання	74
Автоматичне обмеження часу	74
Піджарювання на камінні лави	75
Налаштовування гриля	75
Готування на водяній бані	77
Таблиці та поради	78
Таблиця для гриля	78
Поради для приготування на грилі	79
Таймер	80

Основні настройки	81
Зміна основних настройок	82
Догляд та чистка	82
Усунення несправностей	84
Служба обслуговування клієнтів	85

На що необхідно звертати увагу

Будь-ласка, уважно прочитайте дану інструкцію. Після цього ви можете безпечно та правильно користуватися вашим пристроєм.

Інструкції з експлуатації та монтажу надійно зберігати. При передачі пристрою іншим особам, додавати інструкцію.

Перед встановленням

Утилізувати у відповідності з екологічними нормами



Розпакуйте пристрій та утилізуйте упаковку згідно з екологічними нормами.

Даний прилад маркований у відповідності з Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива передбачає прийом та утилізацію старих приладів на території усіх країн ЄС.

Пошкодження при транспортуванні

Після розпакування перевірте пристрій. При виявленні пошкоджень під час транспортування пристрій не вмикати.

Електричне підключення

У випадку пошкодження з'єднувальний провід, з метою забезпечення безпеки, підлягає заміні фахівцем, який пройшов спеціальну підготовку на підприємстві виробника продукту.

Встановлення та підключення

Дійте у відповідності зі спеціальною інструкцією з монтажу.



Вказівки з техніки безпеки

Даний пристрій розрахований тільки для експлуатації в приватному домашньому господарстві. Використовуйте пристрій виключно для приготування їжі.

Не використовувати для гриля вугілля або подібні паливні матеріали!

Безпечне обслуговування

Дорослим та дітям забороняється користуватися приладом без догляду,
– якщо їхній фізичний чи психічний стан цього не дозволяє,
– або якщо вони не володіють достатніми знаннями для правильного і безпечного користування пристроєм.

Дітям забороняється гратися пристроєм.

Розжарена олія і жир

Обережно, пожежонебезпечно! Розжарена олія чи жир легко займаються. Ніколи не залишайте без догляду гарячу олію чи жир. Палаючу олію чи жир водою не гасити. Для гасіння полум'я накрийте гриль кришкою і вимкніть пристрій.

Гарячий гриль

Обережно, небезпека опіків! При експлуатації гриль нагрівається. Стікання жиру може привести до легкого займання. Не підпускайте до грилю дітей!

Обережно, пожежонебезпечно! Не зберігати в шухлядах чи на полицях під пристроєм предмети, які легко займаються (напр. миючі засоби, аерозолі і т.і.)

Небезпека короткого замикання! Не прокладати з'єднувальний кабель електроприладів по гарячому грилі. Це може привести до плавлення ізоляції кабелю.

Склокерамічні покриття

Обережно, небезпека опіків! Склокерамічні покриття встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати гриль з накритою кришкою.

Чищення

Після використання вимкніть гриль. Охолоджений гриль чистити після кожного використання. Жирові забруднення легко займаються.

Ремонт

Проведення ремонту неналежним чином небезпечно. Небезпека враження струмом! Проведення ремонту дозволяється тільки кваліфікованому технічному персоналу служби обслуговування клієнтів.

Якщо в пристрої виявлено дефект, то необхідно вимкнути запобіжник на блоці запобіжників. Викличте представника служби сервісного обслуговування.

Причини пошкоджень

Тверді та гострі предмети

При падінні твердих або гострих предметів на склокерамічну перегородку чи покришку, можуть виникнути пошкодження.

Склокерамічна покришка

Склокерамічні покришки встановлювати тільки після повного охолодження пристрою. Не вмикати гриль з накритою покришкою. Покришку не використовувати для складання або підігрівання продуктів приготування.

Перед першим використанням

Каміння лави

Перед першим використанням вийміть каміння лави з пакувального мішка та наповніть ним ємність гриля.

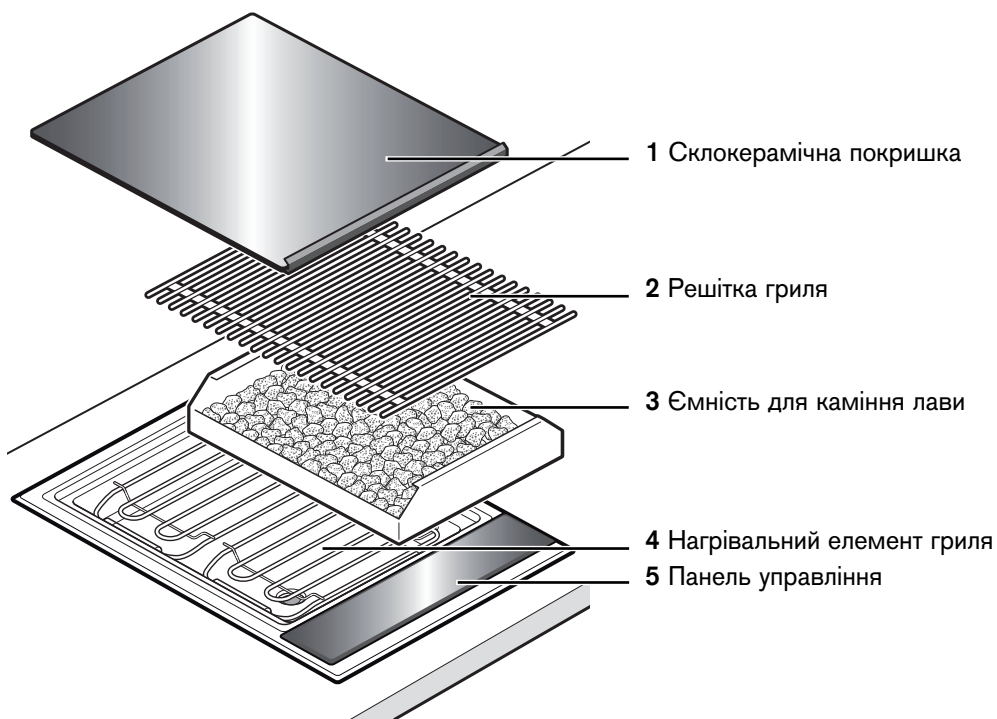
Розігрівання грилю

Перед першим використанням ретельно очистіть гриль та його комплектуючі частини. Розігрівайте гриль (без продуктів приготування) на протязі кількох хвилин при найвищій температурі. Таким чином зникає запах нового гриля.

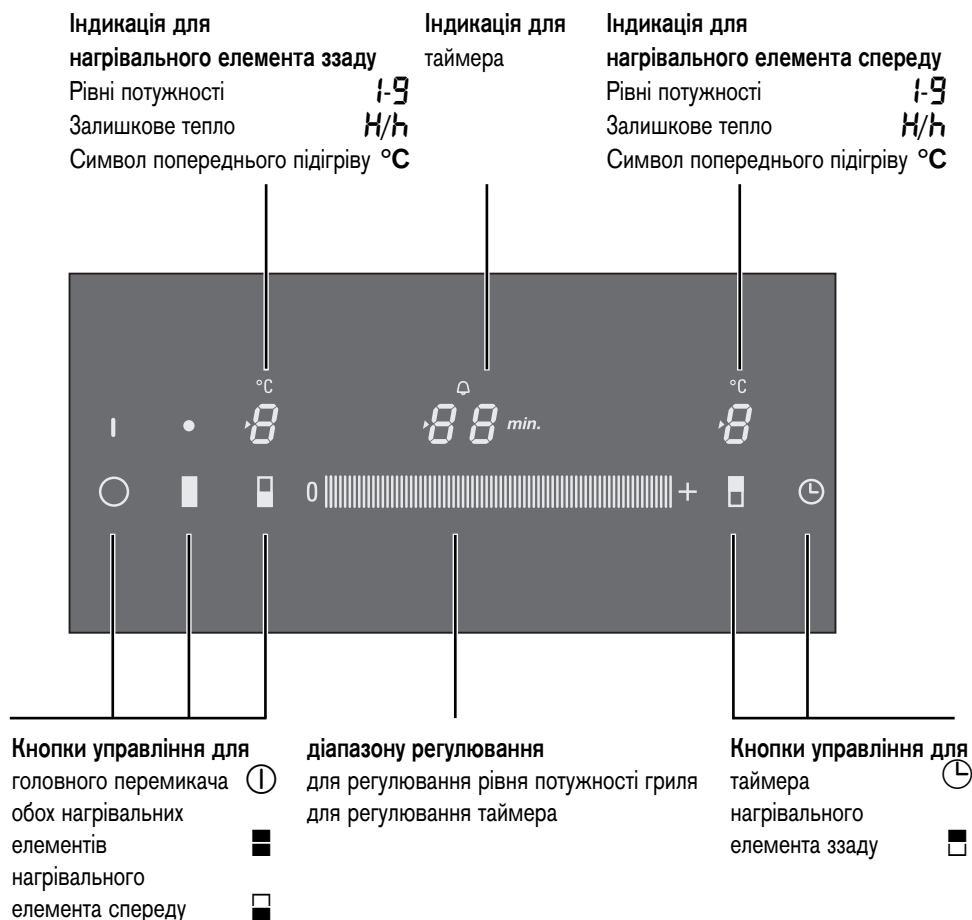
Ваш новий гриль

В цьому розділі ви ознайомитеся зі вашим новим грилем та отримаєте інформацію стосовно поставлених комплектуючих.

Це ваш новий гриль на камінні лави



Панель управління



Кнопки управління

Вказівка

При доторканні до символу спрацьовує відповідна функція.

Кнопки управління повинні завжди залишатися сухими. Волога впливає на їх функціональність.

Індикація залишкового тепла

Даний гриль має дворівневу систему індикації залишкового тепла.

Якщо на індикаторі з'являється символ **H**, це значить, що гриль ще гарячий. При подальшому охолодженні гриля покази на індикаторі змінюються на **h**. Індикація зникає, якщо гриль достатньо охолов.

Гриль можна чистити тільки після повного зникнення індикації залишкової температури.

Нагрівальний елемент гриля



Обережно, небезпека опіків! Під час експлуатації нагрівальний елемент в гарячому стані. Доторкатися до решітки гриля та нагрівального елемента можна лише після повного охолодження пристрою.

Ви помітили, що нагрівальний елемент автоматично вмикається і вимикається під час роботи грилю? Це нормальний режим роботи.

Нагрівальні елементи можна регулювати як окремо, так і разом.

Якщо ви знімете решітку гриля, то можете відкинути нагрівальний елемент збоку вгору. У відкинутому стані нагрівальний елемент, з міркувань безпеки, залишається вимкнутим.

Ємність для каміння лави

Перед першим використанням вийміть каміння лави з пакувального мішка та наповніть ним ємність гриля.

Водяна баня

Перед кожним використанням заповнюйте резервуар гриля водою. Об'єм води залежить від того, чи ви хочете піджарювати продукт приготування на грилі з використанням каміння лави чи без нього.



Обережно, небезпека опарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент і таким чином утворюється пара.

Налаштовування гриля

Ввімкнення та вимкнення гриля

Гриль вмикається та вимикається за допомогою головного перемикача.

Вмикання: доторкніться до символу ①. Над головним перемикачем загоряється індикація. Тепер гриль готовий до експлуатації.

Вимикання: доторкніться до символу ①, над головним перемикачем гасне індикація. Гриль вимкнений. Індикація залишкового тепла продовжує світитися, поки гриль достатньо не охолоне.

Вказівка

Гриль вимикається автоматично, якщо рівень потужності гриля понад 20 секунд знаходиться на позначці 0.

Налаштовування гриля

В діапазоні регулювання встановіть бажаний рівень потужності.

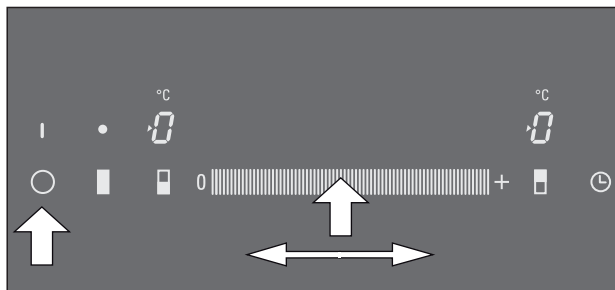
Рівень потужності 1 = найнижча потужність

Рівень потужності 9 = найвища потужність

Регулювання рівня потужності гриля

Гриль повинен бути ввімкненим.

1. Символом ■, ■, ■ чи ■ вибираєте обидва або один нагрівальний елемент. В індикації рівнів потужності гриля горить ■ і символ ► для вибору нагрівального елемента.
2. Проводити пальцем по діапазоні регулювання, поки на індикації не з'явиться бажаний рівень потужності.



Зміна рівня потужності

В діапазоні регулювання встановіть бажаний рівень потужності.

Вимкнення рівня потужності

Виберіть нагрівальний елемент та встановіть рівень потужності в діапазоні регулювання на 0.

Попереднє прогрівання гриля

Продукти для піджарювання на грилі можна накладати тільки після закінчення часу попереднього підігріву. В такому випадку гасне символ попереднього підігріву. Під час попереднього підігріву гриль працює на повну потужність. Після цього потужність знижується завдяки вмиканню і вимиканню нагрівальних елементів для досягнення постійної температури для відповідного рівня.

Час попереднього підігріву становить від 8 до 10 хвилин, в залежності від вибраного рівня потужності гриля.

Захист від перегрівання

Захисний пристрій від перегрівання вимикає гриль при перегріванні. На табло індикації почергово мигають **F** і **2**; почекайте, поки гриль достатньо охолоне. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.

Автоматичне обмеження часу

Якщо гриль працює занадто довго без змін налаштування, то спрацьовує автоматичне обмеження часу.

Переривається нагрівання гриля. На табло індикації почергово мигають **F** і **8**.

При доторканні до будь-якої кнопки управління, індикація згасає. Ви можете налаштувати пристрій заново.

Час спрацьовування обмеження часу залежить від встановленого рівня потужності гриля.

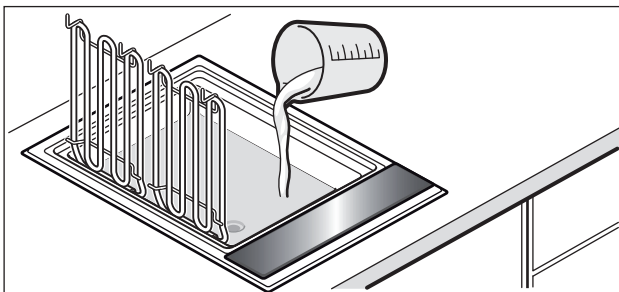
Піджарювання на камінні лави

За допомогою вашого гриля, ви можете піджарювати їжу на камінні лави або на водяній бані.

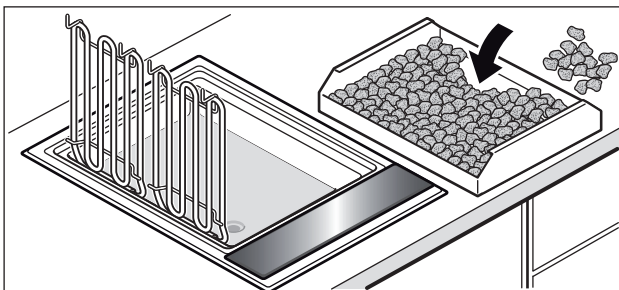
Каміння лави вбирає випромінюване нагрівальними елементами тепло і забезпечує інтенсивний і рівномірний розподіл тепла.

Налаштовування гриля

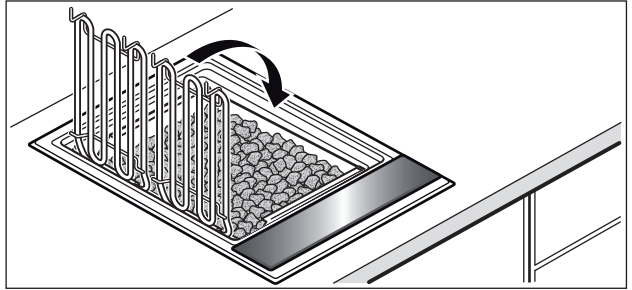
1. Зняти решітку гриля та відкинути вгору обидва нагрівальні елементи. З пристрою вийняти ємність для каміння лави.
2. У ємність гриля налити 1 л води, до нижньої позначки.



3. Вийняти каміння лави з пакувального мішка та наповнити ним ємність гриля. Вставити в пристрій ємність для каміння лави.



4. Опустити обидва нагрівальні елементи та встановити решітку.



5. Встановити рівень потужності гриля у відповідності до таблиці. Попередньо прогрійте гриль у відповідності до таблиці. Після цього ви можете накладати продукти приготування для піджарювання.

Скапування жиру на нагрівальний елемент і гаряче каміння лави спричиняє утворення диму. Стікання жиру може привести до легкого займання.

Доливання води



Перед кожним новим піджарюванням на грилі перевіряйте рівень води в ємності гриля. При необхідності долийте води до нижньої позначки.

Обережно, небезпека опшпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент і таким чином утворюється пара.

Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для випускання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

Заміна каміння лави

Каміння лави вбирає в себе краплі жиру і при насиченні набуває темного кольору. В такому випадку каміння лави необхідно замінити.

Відповідне каміння лави можна придбати в наших спеціалізованих магазинах або ж замовити в нашій службі обслуговування клієнтів.

Готування на водяній бані

При готуванні на водяній бані, завдяки випаровуванню води, м'ясо стає більш соковитим.

1. Зняти решітку гриля та відкинути вверх обидва нагрівальні елементи. З пристрою вийняти ємність для каміння лави.
2. В ємність гриля налити 3,5 л води, до верхньої позначки.
3. Опустити обидва нагрівальні елементи та встановити решітку.
4. Встановити рівень потужності гриля у відповідності до таблиці. Попередньо прогрійте гриль у відповідності до таблиці. Після цього ви можете накладати продукти приготування для піджарювання.

Доливання води

При готуванні їжі на грилі необхідно завжди зважати на рівень води в ємності гриля. При необхідності долийте води до верхньої позначки.



Обережно, небезпека ошпарення! При доливанні вода попадає на гарячу решітку або нагрівальний елемент и таким чином утворюється пара.

Випускання води

Якщо при випусканні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для випускання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

Таблиці та поради

Таблиця для гриля

Характеристики в таблицях - це орієнтовні значення; вони дійсні для попередньо розігрітого гриля. Значення можуть відрізнятися, в залежності від виду та кількості продукту для готування на грилі.

Ви можете встановлювати потужність плавно, тобто безступенево. Цілком можливо, що оптимальна потужність для вашого використання знаходиться між двома рівнями!

Продукт приготування перевертати не менше одного разу.

Продукти приготування	Настройка на "Піджарювання на камінні лави"	Настройка на "Готування на водяній бані"	Час готування на грилі в хвилинали
Стейк з яловичини, медіум, 2-3 см	8 - 9	9	8 - 10
Стейк на Т-подібній кістці, з кров'ю, 3 см	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Свиний стейк з потиличної частини, без кістки	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Свина вирізка на кістці*, 2 см	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Бараняча вирізка на кістці, з кров'ю, 2 см	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Куряча грудинка, 2 см	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Курячі крильця, на 100 гр.	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Індичий шніцель, непанірований, 2 см	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Стейк з лосося**, 3 см	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Стейк з тунця**, 2 см	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Форель***, ціла, 200 гр.	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Королівські креветки, на 30 гр.	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Гамбургери/ котлети, 1 см	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Шашлик****, на 100 гр.	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Сосиски для гриля, на 100 гр.	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Овочі*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Зробити надріз вздовж кістки

** Решітку гриля змастити олією

*** Шкірку добре змастити олією, перед перевертанням ще раз змастити

**** Часто перевертати

***** Напр. баклажани та цукіні шайбами товщиною 1 см, перець розрізати на чверті

Поради для приготування на грилі

Якість м'яса

Результат приготування їжі на грилі залежить від виду та якості м'яса, а також від вашого особистого смаку. Шматки для готування на грилі повинні бути приблизно однакової товщини. Таким чином забезпечується рівномірне піджарювання окремих продуктів.

Попереднє прогрівання гриля

Завжди прогрівайте гриль. Таким чином, внаслідок інтенсивного випромінювання тепла на поверхні продукту приготування утворюється кірочка, яка сприяє зберіганню соку в продукті.

Підготовка продукту для гриля

Щоб уникнути висихання поверхні та сприяти покращенню смаку продукту приготування, легко змастіть його олією. Не використовуйте занадто багато олії, бо це може привести до виникнення пожежі!

Стейки не солити при приготуванні на грилі. Таким чином, з продукту приготування можуть виступати та втрачатися вода та розчинні поживні речовини.

Прошарок жиру (напр. на м'ясі з ребровою кісткою) вирізати тільки після піджарювання на грилі, бо, в іншому випадку, м'ясо втрачає в смаку та соковитості.

Накладання продуктів приготування

Накладіть шматки для приготування на грилі на решітку. При піджарюванні одного шматка, розмістіть його, при можливості, посередині на передню або задню зону гриля. Таким чином досягається найкращий результат приготування.

Перевертання продуктів приготування

Перевертайте м'ясо, якщо на його поверхні не видно маленьких крапель.

Перевертайте шматочки, як тільки їх можна легко відділити від решітки. Якщо м'ясо липне до решітки, то при перевертанні розриваються волокна і втрачається м'ясний сік.

Поради для приготування на грилі

Під час приготування на грилі не проколюйте м'ясо. Можлива втрата соковитості.

Якщо на поверхні стейка виступає сік, то таке м'ясо відповідає середній прожарці, тобто медіум (всередині рожеве з кров'ю, а ззовні прожарене і з коринкою).

Прожарені на грилі страви подавати гарячими. Не підігрівайте прожарені на грилі страви, при цьому вони стають твердими.

Скапування жиру

Скапування жиру на нагрівальний елемент може привести до загоряння та утворення диму. Для зниження небезпеки загоряння та утворення диму, дуже жирні страви рекомендується готувати з використанням водяної бані.

Тривале готування на грилі при високому рівні потужності

Якщо ви на протязі тривалого часу готуєте на грилі при високому рівні потужності, то можливим результатом може бути обмеження потужності переднього нагрівального елемента з метою захисту системи електроніки пристрою.

Таймер

Таймер можна використовувати в якості кухонного дзвінка. Таймер не вмикає та не вимикає гриль.

За допомогою таймера ви можете встановити час до 99 хвилин. Таймер ви можете використовувати навіть тоді, коли гриль вимкнений.

Так проводиться настройка

1. Легко натисніть на символ , поки не загориться індикація . На табло індикації таймера з'явиться .
2. У діапазоні регулювання встановіть бажаний час.

Після завершення часу

Після завершення часу ви почуєте сигнал. На табло індикації таймера з'явиться . Через 10 секунд індикація зникає.

Корекція часу

Доторкніться до символу , встановіть новий час в діапазоні регулювання.

Основні настройки

Ваш пристрій володіє різними основними настройками. Ви можете підлаштувати всі основні настройки під ваші особисті вподобання.

Індикація	Функція
с 2	Сигнальний тон 0 Сигнал підтвердження та сигнал неправильного обслуговування вимкнені. 1 Ввімкнений тільки сигнал неправильного обслуговування 2 Сигнал підтвердження та сигнал неправильного обслуговування ввімкнені*
с 6	Тривалість сигналу завершення режиму таймера 1 10 секунд* 2 30 секунд 3 1 хвилина
с 7	Комбінація нагрівальних елементів гриля 0 Вимкнено: При ввімкненні обидва нагрівальні елементи роз'єднані. 1 Ввімкнено: При ввімкненні обидва нагрівальні елементи з'єднані. 2 При ввімкненні зберігається остання настройка.*
с 9	Час вибору нагрівального елемента гриля 0 Необмежено: ви завжди можете налаштувати вибраний в останній раз нагрівальний елемент без проведення нового вибору.* 1 Обмежено: ви можете налаштувати вибраний в останній раз нагрівальний елемент через 5 секунд після вибору, після цього ви повинні знову вибрати нагрівальний елемент перед настройкою.
с 0	Повернення до основних настройок 0 Вимкнено 1 Ввімкнено

* Основна настройка

Зміна основних настройок

Гриль повинен бути вимкнутим.

1. Увімкніть гриль.
2. В наступні 10 секунд натисніть на символ ⌚ і тримайте 4 секунди. На лівому дисплеї мигає **⌚**, на правому дисплеї загоряється **2**.
3. Натискайте на символ ⌚ до тих пір, поки на лівому дисплеї не почне мигати бажана індикація.
4. В діапазоні регулювання встановіть бажане значення.
5. Натисніть на символ ⌚ і тримайте 4 секунди.

Настройку внесено в пам'ять.

Вимкнення без внесення в пам'ять

Для виходу з режиму основних настройок перемикачем вимкнути гриль. Зміни не будуть збережені в пам'яті.

Догляд та чистка



Не використовуйте пристроїв для чистки під тиском чи пароструминних апаратів.

Обережно, небезпека опіків! Перед чисткою необхідне повне охолодження гриля.

Чистіть гриль після кожного використання. Пропалені рештки дуже важко відчищуються.

Зливання води

Якщо при зливанні вода ще гаряча, то долийте до неї для охолодження ще холодної води!

Для вливання води встановіть під зливний кран термостійку посудину. Відкрийте кран поверненням ручки вниз на 90°. Після цього закрийте кран поверненням ручки вверх до упору.

Чистка металевих деталей	Металеві деталі промивати ледь теплим лужним миючим розчином і після цього полірувати насухо. Уникайте дряпання та протирання, бо в такому випадку залишаються сліди подряпин. Затверділі забруднення розмочувати або усувати тільки м'якою щіткою.
Чистка решітки гриля	Решітку гриля чистити вручну помірним миючим розчином. На емальованій поверхні решітки не використовуйте рідини, що містять кислоти (лимонну кислоту, оцет і т.і.). Пропалені рештки їжі не відшкрібувати, а розмочувати лужним миючим розчином.
Каміння лави	При нагоді, просушуйте дуже вологе каміння лави в духовці при температурі 200° С. Таким чином можна уникнути можливого утворення плісняви.
Склокерамічна перегородка і склокерамічна покриття	Легкі забруднення усувати вологою ганчіркою або теплим лужним миючим розчином. Залишки миючого засобу змити холодною водою, після чого поверхню добре протерти досуха.
Непридатні засоби чищення	Ні в якому разі не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби або жорсткі губки. Також не використовуйте агресивні миючі засоби, як наприклад, аерозолі для духовки чи засоби для виведення плям. Не мийте решітку гриля, ємність для каміння лави та склокерамічну покриття в посудомийній машині.

Усунення несправностей

Часто поява несправностей залежить від дрібниць. Зважайте на наступні вказівки перед тим, як звертатися до служби сервісного обслуговування.

Індикація	Помилка	Захід
Індикація відсутня	Відсутнє електроживлення	Перевірте запобіжники пристрою. Перевірте за допомогою інших приладів, чи немає проблем з постачанням струму.
мигає E	Кнопка управління волога або на ній лежить якийсь предмет.	Витріть кнопку управління або заберіть з неї предмет. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F2	Система електроніки перегрілася і вимкнула передній нагрівальний елемент.	Почекайте, поки система електроніки не охолоне до необхідного рівня. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F4	Система електроніки перегрілася і вимкнула гриль.	Почекайте, поки система електроніки не охолоне до необхідного рівня. Після цього доторкніться до будь-якої кнопки управління.
F8	Прилад був в експлуатації занадто довго і вимкнувся.	Ви можете знову вмикати гриль.

Служба обслуговування клієнтів

**Номер виробу (номер E)
та заводський номер
(номер FD)**

Якщо вам необхідно відремонтувати ваш гриль, то наша служба сервісного обслуговування до ваших послуг. Адресу та номер телефону найближчого відділення служби сервісного обслуговування ви можете знайти в телефонній книжці. Також наведені центри сервісного обслуговування нададуть вам необхідну інформацію стосовно найближчих відділень служб сервісного обслуговування.

Якщо ви робите запит до нашої служби сервісного обслуговування, то вкажіть номер виробу (номер E) та заводський номер (номер FD). Заводську табличку (маркування) ви знайдете на пристрої. Для того, щоб у випадку пошкоджень вам не доводилось довго шукати дані вашого пристрою, ви можете їх записати в цьому розділі інструкції.

Номер виробу (номер E)	FD
---------------------------	----

Sadržaj

Na što morate da obrate pozornost	88
Pre ugradnja	88
Sigurnosne upute	89
Uzroci štete	90
Pre prve upotrebe	90
Vaš novi uređaj	91
To je Vaš novi gril sa kamenom lave	91
Upravljačko polje	92
Prikaz preostale topline	93
Grijaće telo grila	93
Spremnik za kamen lave	93
Vodena kupka	93
Namestiti gril	94
Uključivanje i isključivanje grila	94
Namjestiti gril	94
Predgrijati gril	95
Zaštita od pregrijavanja	95
Automatsko vremensko ograničavanje	95
Grilanje iznad kamena lave	96
Namestiti gril	96
Grilanje iznad vodene kupke	98
Tabele i saveti	99
Tabela grilanja	99
Saveti za grilanje	100
Tajmer	101

Osnovna nameštanja	102
Promeniti osnovna nameštanja	103
Nega i čišćenje	103
Otkloniti smetnju	105
Servisna služba	106

Na što morate da obrate pozornost

Molimo Vas pročitajte pažljivo ova uputstva za upotrebu. Samo tada možete bezbedno i ispravno rukovati uređajem.

Dobro sačuvajte upute za upotrebu i upute za montažu. Ako ovaj uređaj proslijeđujete dalje, priložite mu ove upute.

Pre ugradnja

Reciklujte prema zaštiti okoliša



Ispakirajte uređaj i reciklujte pakovanje prema zaštiti okoliša.

Ovaj uređaj je označen odgovarajućim Europskim smernicama 2002/96/EG za električne i elektroničke stare uređaje (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica određuje okvir za važeće povratke i iskorištavanje starih uređaja koje vredi na području EU-a.

Transportne štete

Proverite uređaj nakon ispakiravanja. U slučaju transportne štete se uređaj ne sme priključiti.

Električni priključak

Ako je oštećen priključni vod mora se isti izmeniti od strane stručnjaka koji je vaspitan od proizvođača, da bi se sprečile opasnosti.

Postavljanje i priključivanje

Molimo Vas obratite pozornost na specijalne upute montiranja.



Sigurnosne upute

Ovaj je uređaj namenjen samo za privatna domaćinstva. Upotrebljavajte uređaj isključivo za pripremu hrane.

Ne upotrebljavajte drveni ugljen ili slična goriva za grill!

Sigurno rukovanje

Odrasle osobe i deca ne smeju nikada rukovati uređajem bez nadzora,

- ako fizički ili psihički za to nisu u stanju,
- ili ako im nedostaje znanja i iskustva ispravno i sigurno rukovati uređajem

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Pregrijano ulje i mast

Oprez, opasnost od požara! Pregrijano ulje ili mast se brzo zapaljuju. Nikada ne ostavljajte vruće ulje ili mast bez nadzora. Nikada ne gasite zapaljeno ulje ili mast vodom. Ugušite plamen čebetom. Isključite uređaj.

Vrući grill

Oprez, opasnost od oprživanja! Uređaj postaje vruće pri radu. Ulje koje kaplje može se nakratko zapaliti. Držite decu podalje!

Oprez, opasnost od požara! Ne spremajte nikada zapaljive predmete (npr. sredstva za čišćenje, sprejne limenke) u ladice ili pretince ispod uređaja.

Opasnost od kratkog spoja! Ne vodite nikada priključni kabel električnog uređaja preko vrućeg grila. Izolacija kabla se može istopiti.

Pokrov od staklene keramike

Oprez, opasnost od oprživanja! Postaviti pokrov od staklene keramike tek nakon što se uređaj u potpunosti ohladio. Ne uključujte nikada grill sa postavljenim pokrovom.

Čišćenje

Isključite gril nakon korištenja. Očistite ohlađeni gril nakon svake upotrebe.

Masne mrlje se mogu zapaliti.

Popravci

Nemjerodavni popravci su opasni. Opasnost od strujnog udara! Popravke smije provesti samo od nas školovani tehničar servisne službe.

Ako je uređaj defektan isključite osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Uzroci štete

Tvrđi i oštri predmeti

Ako tvrdi i oštri predmeti padnu na zaštitu staklene keramike ili na pokrov staklene keramike mogu nastati štete.

Pokrov od staklene keramike

Postaviti pokrov od staklene keramike tek nakon što se uređaj u potpunosti ohladio. Ne uključujte nikada gril sa postavljenim pokrovom. Ne upotrebljavajte pokrov nikada kao prostor za odlaganje ili kao površinu za održavanje topline.

Pre prve upotrebe

Kamen lave

Izvadite pre prve upotrebe kamena lave iz vrećice i postavite kamene lave u spremnik za kamene lave.

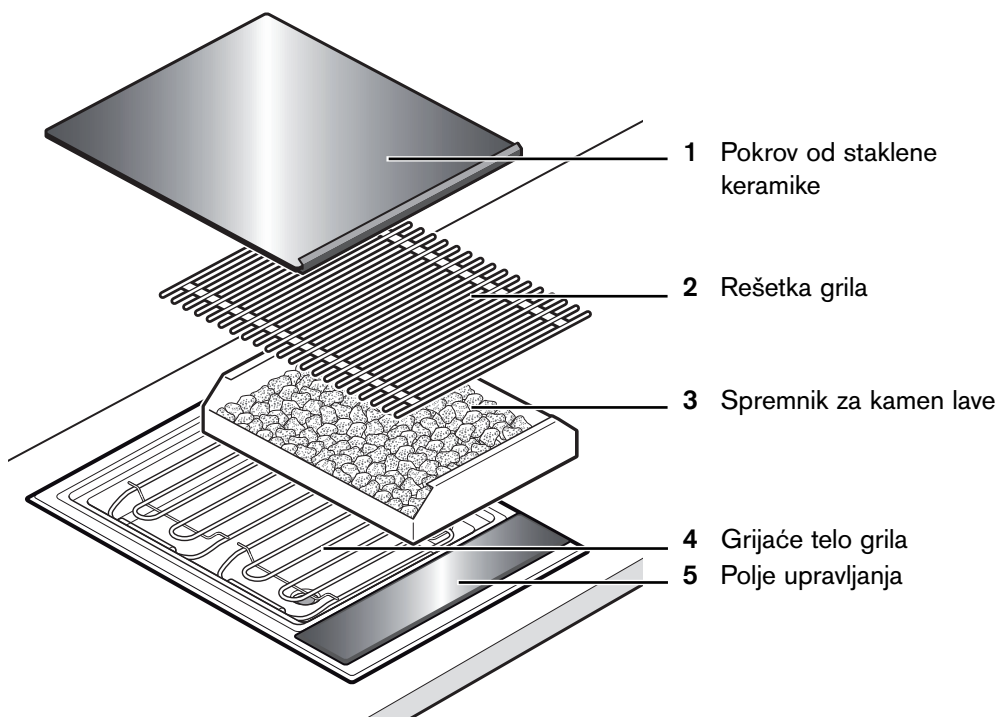
Zagrijte gril

Očistite temeljito grili dijelove dodatne opreme pre prve upotrebe. Zagrijete zatim gril bez hrane na nekoliko minuta na najvišem stupnju. Na taj se način otklanja miris novog proizvoda.

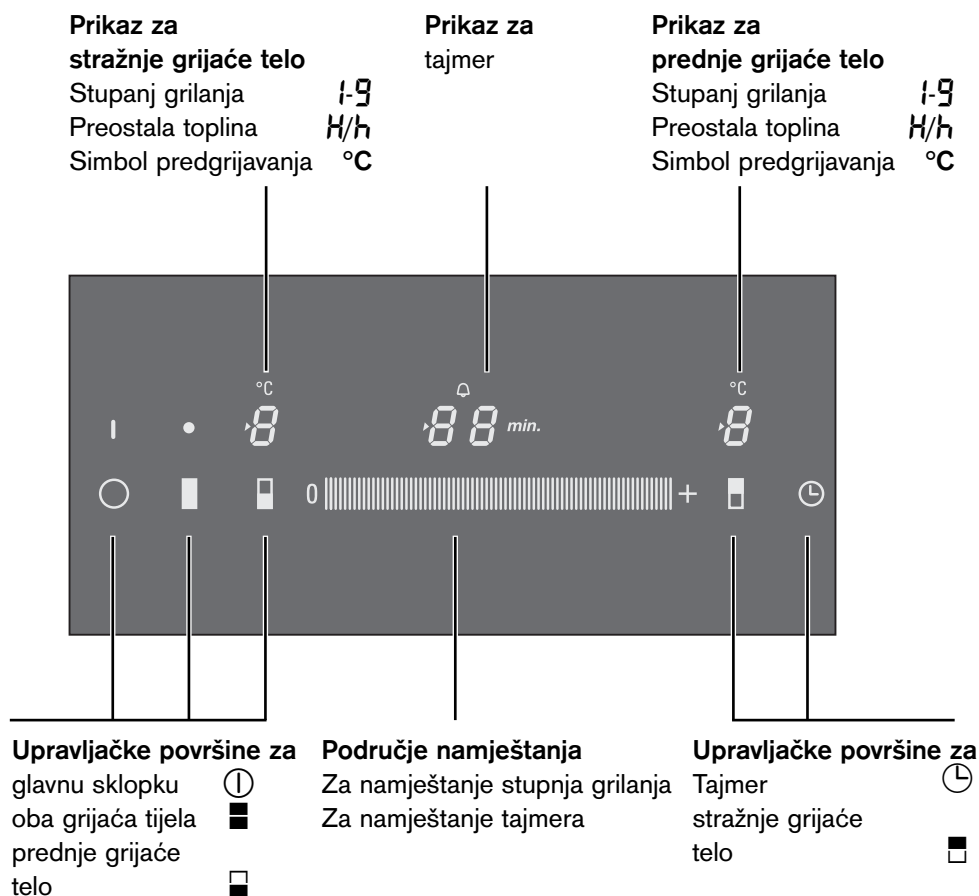
Vaš novi uređaj

Ovdje ćete upoznati Vaš novi uređaj i dobit ćete informacije o isporučenoj dodatnoj opremi.

To je Vaš novi grill sa kamenom lave



Upravljačko polje



Upravljačke površine

Uputa

Ako dotaknete simbol aktivira se dotična funkcija.

Držite upravljačke površine uvijek suhim.

Vlaga utječe na funkciju.

Prikaz preostale topline

Gril ima dvostupanjski prikaz preostale topline.

Ako se pojavi prikaz **H** onda je gril još vruć. Ohladi li se gril dalje, mijenja se prikaz u **h**. Prikaz se gasi, ako se gril dovoljno ohladio.

Očistite gril tek onda kada se u potpunosti ugasio prikaz za preostalu toplinu.

Grijaće telo grila



Oprez, opasnost od oprživanja! Grijaće telo postaje vruće za vrijeme rada. Dotičite rešetke grila i grijaće telo samo ako se uređaj ohladio.

Možda ste primijetili da se grijaće telo grila za vrijeme grilanja automatski uključuje i isključuje. To je normalno.

Grijaće se telo može regulirati zajedno ili odvojeno.

Kada skinete rešetke grila mogu se grijaća tijela izdići sa strane. Kada je grijaće telo izdignuto, ostaje isto iz sigurnosnih razloga isključeno.

Spremnik za kamen lave

Izvadite pre prve upotrebe kamena lave iz vrećice i postavite kamene lave u spremnik za kamene lave.

Vodena kupka

Napunite spremnik grilanja pre svakog korištenja vodom. Količina voda ovisi o tome da li želite grilati sa ili bez kamena lave.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospe li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke grila ili na grijaće telo nastaje vodena para.

Namestiti gril

Uključivanje i isključivanje grila

Gril uključujete i isključujete na glavnoj sklopki.

Uključivanje: Dotaknite simbol ①. Prikaz na glavnoj sklopki svetli. Gril je sada spreman za pogon.

Isključivanje: Dotaknite simbol ①, sve dok se ne ugasi prikaz iznad glavne sklopke. Gril je isključen. Prikaz za preostalu toplotu svetli dalje sve dol se gril nije dovoljno ohladio.

Uputa

Gril se isključuje automatski, ako je stupanj griljanja dulje od 20 sekundi namešten na 0.

Namjestiti gril

U području nameštanja nameštate željeni stupanj griljanja.

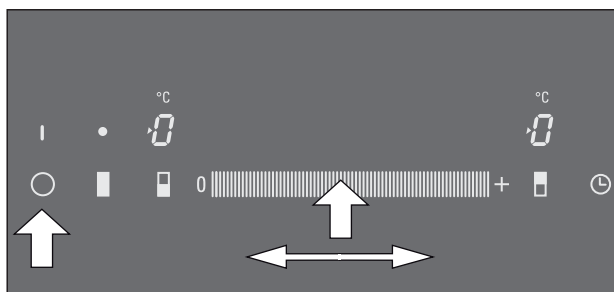
Stupanj griljanja 1 = najniža snaga

Stupanj griljanja 9 = najviša snaga

Namestiti stupanj griljanja

Gril mora biti uključen.

1. Sa simbolom ■, ■ ili ■ odabirete oba ili jedno grijaće telo. U prikazu stupnjeva griljanja svetli 0 i simbol ► za odabir grijaćeg tela.
2. Preći preko područja nameštanja, sve dok se ne pojavi željena temperatura u prikazu.



Promeniti stupanj grilanja

Namestite u području nameštanja željeno vreme.

Isključite stupanj grilanja

Odaberite grijaće telo i namestite područje nameštanja na 0.

Predgrijati gril

Stavite hranu na gril tek kad je završeno vreme predgrijavanja. Simbol predgrijavanja se gasi. Za vreme predgrijavanja greje gril punom snagom. Nakon toga se snaga smanjuje uključivanjem i isključivanjem grijaćeg tijela, da bi postigla konstantna temperatura za odgovarajući stupanj.

Vreme predgrijavanja iznosi, ovisno o nameštenom stupnju grilanja, između 8 i 10 minuta.

Zaštita od pregrijavanja

Zaštita od pregrijavanja isključuje pri pregrijavanju grila grijaće telo. U prikazu svetle na smenu **F** i **2**. Pričekajte dok se gril dovoljno ohladi. Dotaknite zatim željeno upravljačko polje.

Automatsko vremensko ograničavanje

Ako gril nije dugo korištena i Vi ne promenite nameštanje, automatski se aktivira vremensko ograničavanje.

Grejanje grila se prekida. U prikazu svetle na smenu **F** i **8**.

Ako zatim dotaknete željeno upravljačko polje, gasi se prikaz. Možete nanovo namestiti.

Ako je vremensko ograničenje aktivno, ravna se isto prema namještenom stepenu grilanja.

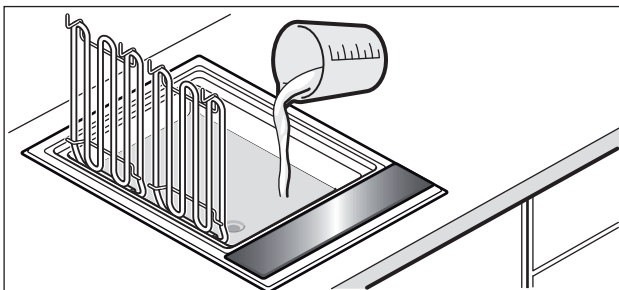
Grilanje iznad kamena lave

Možete Vašim grilem grilati iznad kamena lave ili iznad vodene kupke.

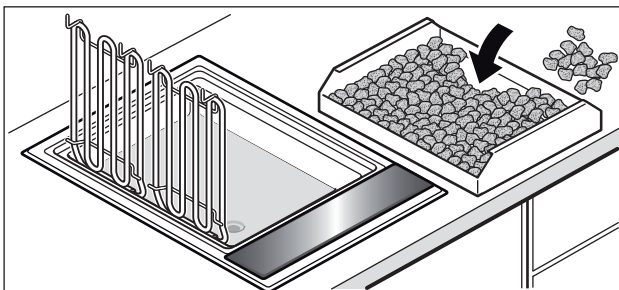
Kamen lave pohranjuje isijanu toplinu grijaćeg tela grila i daje intenzivno i ravnomerno raspoređivanje topline.

Namestiti gril

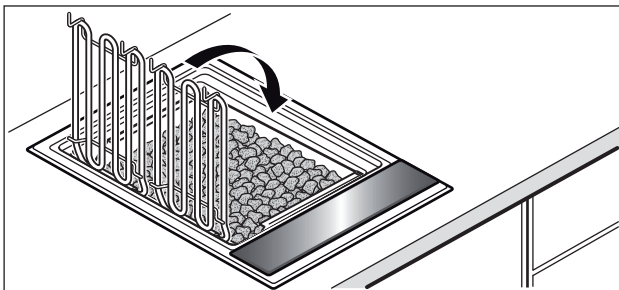
1. Skinite rešetke grila i podignite oba grijaća tela grila. Izvadite spremnik za kamen lave iz uređaja.
2. Napunite 1 l vode u spremnik grila do donje oznake.



3. Izvadite kamen lave iz vrećice pakiranja i stavite ga u spremnik za kamen lave. Umetnite spremnik kamena lave u uređaj.



4. Spustite oba grijača tela grila, postavite rešetke grila.



5. Namestite stupanj grilanja prema tabeli. Predgrijte gril prema tabeli. Zatim možete staviti hranu na gril.

Zbog masti koja kaplje na grijaće telo grila i na vrući kamen lave može nastati dim. Ulje koje kaplje može se nakratko zapaliti.

Nadoliti vodu

Proverite pre svakog novog postupka grilanja stanje vode u spremniku grila. Po potrebi nadoliti vodu do donje oznake.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dosp li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke grila ili na grijaće telo nastaje vodena para.

Ispustiti vodu

Ukoliko je voda kod ispuštanja još vruća, ulijte prvo hladnu vodu da se ohladi!

Postavite vatrostalnu posudu kod ispuštanja vode ispod pipe za ispuštanje. Otvorite pipu tako da okrenete ručku za 90° prema dolje. Zatvorite zatim pipu tako da okrenete ručku do kraja prema gore.

Izmenite kamen lave

Kamen lave upija mast koja je iscurila i napunjen je ako kamen potamni. Tada se kamen lave mora izmeniti.

Odgovarajući kamen lave za gril dobit ćete kod Vašeg stručnog trgovca ili naše servisne službe.

Grilanje iznad vodene kupke

Kod grilanja iznad vodene pare postaje grilano meso sočnije zbog vodene pare koja se uzdiže.

1. Skinite rešetke grila i podignite oba grijača tela grila. Izvadite spremnik za kamen lave iz uređaja.
2. Napunite 3,5 l vode u spremnik grila do gornje oznake.
3. Spustite oba grijača tela grila, postavite rešetke grila.
4. Namestite stupanj grilanja prema tabeli. Predgrijte gril prema tabeli. Zatim možete staviti hranu na gril.

Nadoliti vodu

Kod grilanja obratite pažnju na nivo vode u spremniku grila. Po potrebi nadoliti vodu do gornje oznake.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospe li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke grila ili na grijaće telo nastaje vodena para.

Ispustiti vodu

Ukoliko je voda kod ispuštanja još vruća, ulijte prvo hladnu vodu da se ohladi!

Postavite vatrostalnu posudu kod ispuštanja vode ispod pipe za ispuštanje. Otvorite pipu tako da da okrenete ručku za 90° prema dolje. Zatvorite zatim pipu tako da okrenete ručku do kraja prema gore.

Tabele i saveti

Tabela grilanja

Podaci u tabeli su smernice i vrede za pregrejani gril. Vrednosti mogu varirati prema vrsti i količini hrane za grilanje.

Ovdje možete da nemstite snagu grejanja neprekidno. Moguće je da za Vašu namenu optimalna snaga leži između dva stepena!

Okrenite hranu na grilu najmanje jednom.

Hrana za gril	Nameštanja pri grilanju iznad kamena lave	Nameštanja pri grilanju iznad vodene kupke	Vreme grilanja u minutama
Goveđi stejk, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-Bone-stejk, roza, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Stejk svinjske vratine, bez kosti	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Svinjski kotlet*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Jagnjeći kotlet, roza, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Pileća prsa, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Pileća krilca, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Pureća šnicla, prirodna, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Stejk lososa**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Kotlet tune*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Pastrmka***, cijela, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Veliki škampi, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburgeri / pljeskavice, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Šašlik****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Kobasica za pečenje, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Povrće*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Rezati uzduž kosti

** Nauljiti rešetku grila

*** Dobro nauljiti kožu, nauljit ponovno pre okretanja

**** Često okretati

***** npr. patlidžani, tikvice u kolutićima od 1 cm, četvrtine paprike

Saveti za grilanje

Kvalitet mesa

Rezultat grilanja ovisan je od vrste i kvalitete i ovisi o Vašem osobnom ukusu. Komadi koji se grilaju trebali bi po mogućnosti biti jednake debljine. Tako se prže ravnomerno i ostaju sočni.

Predgrejati gril

Predgrejte uvek gril. Tako se može usled intenzivnog zračenja toplote stvoriti kora na površini hrane koju pržite i sok ne može oticati.

Pripremiti hranu za grilanje

Da bi se sprečilo isušivanje na površini i da bi se poboljšao ukus, namažite hranu koju pržite lagano uljem otpornim na toplotu. Obratite pažnju na to da ne upotrebljavate previše ulja, jer inače postoji opasnost od požara!

Grilajte stejk uvek neslan. Voda i otopive hranjive tvari mogu inače isteći i izgubiti se.

Odstranite sloj masnoće (npr. na kotletu) tek nakon grilanja jer će meso u protivnom izgubiti sok i aromu.

Staviti hranu za grilanje na gril

Stavite hranu za grilanje direktno na rešetke. Kod samo jednog komada hrane stavite ga po mogućnosti po sredini prednje ili stražnje zone grilanja. Tako će uspeti najbolje.

Okrenitu hranu za grilanje

Okrenite meso, ako su na površini vidljive male kapljice.

Okrenite komad koji grilate tek kad se isti da lagano skinuti sa rešetke. Ako meso ostane zalepljeno za rešetku grila uništavaju se vlakna i ističe sok iz mesa.

Saveti za grilanje

Ne bodite meso za vreme grilanja. Sok može istjeći.

Ako na površini stejka izlazi sok iz mesa onda je meso medium (unutra roza a vani hrskavo smeđe).

Servirajte izgrilanu hranu vruću. Ne držite izgrilanu hladnu toplom jer postaje žilavo.

Mast koja curi

Mast koja je iscurila može se zapaliti na grijaćem telu i dovesti do stvaranja plamena i dima. Da bi se to smanjilo trebala bi se hrana koja sadrži puno masnoće grilati iznad vodene kupke.

Dugo grilanje na najvišem stepenu grilanja

Ako dugo grilate sa visokom snagom moguće je da se prednja grijaća tela ograničuju u snazi da bi sačuvali elektroniku uređaja.

Tajmer

Tajmer se može koristiti kao kuhinjski sat. Tajmer ne uključuje ili isključuje gril.

Sa tajmerom možete namjestiti i vrijeme do 99 minuta. Tajmer možete upotrebljavati i kad je gril isključena.

Tako nameštate

1. Dotaknite simbol  sve dok zavsvetli prikaz . Na prikazu tajmera svetli .

2. Namestite u području nameštanja željeno vreme.

Nakon proteklog vremena

Nakon proteklog vremena čut ćete signal. U prikazu tajmera svetli . Nakon 10 sekundi isključuje se prikaz.

Korigovanje vremena

Dotaknite simbol  da biste na novo namestili područje nameštanja.

Osnovna nameštanja

Vaš uređaj ima razna osnovna namještanja. Možete pripasati ovo osnovno namještanje na Vaše navike.

Prikaz	Funkcija
	signalni ton  Isključen potvrdni signal i signal neispravnog korištenja  Uključen samo signal neispravnog korištenja  Uključen potvrdni signal i signal neispravnog korištenja*
	Trajanje tajmera-kraj signala  10 sekundi*  30 sekundi  1 minut
	Kombinacija grijaćih tela  Isključeno: Kod uključivanja su oba grijaća tela grila odvojena.  Uključeno: Kod uključivanja su oba grijaća tela grila kombinovana.  Kod uključivanja ostaje zadržano zadnje nameštanje.*
	Vreme odabira grijaćeg tela grila  Neograničeno: Možete namestiti uvek posljednje odabrano grijaće telo bez da birate ponovno.*  Ograničeno: Možete namestiti uvek posljednje odabrano grijaće telo 5 sekundi nakon odabira, nakon toga morate ponovno odabrati grijaće telo pre nameštanja.
	Povratno nameštanje osnovnog nameštanja  Isključen  Uključen

* Osnovno nameštanje

Promeniti osnovna nameštanja

Gril mora biti uključen.

1. Uključite gril.
2. Dotaknite 4 sekundi simbol ⌚ u sedećih 10 sekundi. Na levom zaslonu svetli **⌚** a na desnom displeju svetli **⌚**.
3. Dotaknite simbol ⌚ toliko dugo dok se na levom displeju upali željeni prikaz.
4. Namestite u području nameštanja željenu vrednost.
5. Dotaknite 4 sekundi simbol ⌚.

Nameštanje je memorisano.

Isključivanje bez memorisanja

Za napuštanje osnovnog nameštanja isključite gril na glavnoj sklopici. Promene se ne memorišu.

Nega i čišćenje

Ne upotrebljavajte aparat za čišćenje pod visokim pritiskom ili aparat za čišćenje na paru.



Oprez, opasnost od oprživanja! Pustite da se gril pre čišćenja u potpunosti ohladi.

Očistite gril nakon svakog korištenja. Zapečeni ostaci se inače daju teško otkloniti.

Ispustiti vodu

Ukoliko je voda kod ispuštanja još vruća, ulijte prvo hladnu vodu da se ohladi!

Postavite vatrostalni sud kod ispuštanja vode ispod pipe za ispuštanje. Otvorite pipu tako da da okrenete ručku za 90° prema dolje. Zatvorite zatim pipu tako da okrenete ručku do kraja prema gore.

Očistiti metalne delove

Operite metalne delove toplom sapunicom a potom ih ispolirajte na suho.

Sprečavajte grebanje i grubo čišćenje, jer u protivnom mogu nastati ogrebotine. Zakorele prljavštine skinite samo sa mekom četkom ili ih namočite.

Čišćenje rešetke grila

Očistite rešetku grila ručno sa blagim deterdžentom. Ne koristite tekućine koje sadrže kiselinu (limunov sok, ocat, itd.) na emajliranoj rešetki za gril.

Ne grebite zapečene ostatke hrane, već ih namočite u lužini deterdženta.

Kamen lave

Osušite jako vlažne kamene lave povremenu u pećnici na 200 °C. Tako se može sprečiti eventualno nastajanje plesni.

Zaštita od staklene keramike i pokrov od staklene keramike

Otklonite lagana onečišćenja vlažnom krpom ili toplom sapunicom.

Ostake deterdženta operite čistom vodom, zatim dobro obrišite površine na suvo.

Neprikladni deterdženti

Ne koristite ni u kojem slučaju sundžere koji grebu ili grube deterdžente. I hemijski agresivni deterdženti poput spreja za pećnicu ili odstranjivač mrlja ne smeju se upotrebljavati.

Ne perite rešetku grila i pokrov od staklene keramike u mašini za pranje posuđa.

Otkloniti smetnju

Često je samo sitnica kad nastane smetnja. Molim Vas obratite pažnju na sledeće upute, pre nego li pozovete servisnu službu.

Prikaz	Greška	Mjera
Bez	Opskrba strojem je prekinuta.	Kontrolirajte kućni osigurač uređaja. Proverite na osnovu drugih električnih uređaja da li postoji prekid struje.
E žmiga	Upravljačka površina je vlažna na njoj leži predmet.	Osušite upravljačku površinu ili otklonite predmet. Dotaknite zatim željeno upravljačko polje.
F2	Elektronika je pregrejana i isključila je prednje grijaće telo.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ohladi. Dotaknite zatim željeno upravljačko polje.
F4	Elektronika se pregrejala i isključila je uređaj.	Pričekajte dok se elektronika dovoljno ohladi. Dotaknite zatim željeno upravljačko polje.
F8	Uređaj je bio predugo u pogonu i isključio se.	Možete gril odmah ponovno uključiti.

Servisna služba

Ako se uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolagnju servisna služba. Adresa i telefonski broj najbliže servisne službe naći ćete u telefonskom imeniku. I navedeni centri servisnih službi rado će Vam navesti servisnu službu u Vašoj blizini.

E-broj i FD broj

Ako zatražite servisnu službu, navedite E-broj i FD-broj uređaja. Tipska pločica sa brojem nalazi se na uređaju. Da u slučaju smetnje ne morate dugo tražiti, možete odmah ovde uneti podatke Vašeg uređaja.

E-broj	FD
--------	----

Vsebina

Na kaj morate paziti	109
Pred vgradnjo	109
Varnostne opombe	110
Vzroki za poškodbe	111
Pred prvo uporabo	111
Vaš novi aparat	112
To je vaš novi roštilj z lava kamni	112
Polje za reguliranje	113
Prikaz preostale toplote	114
Grelno telo za roštilj	114
Posoda za lava kamne	114
Vodna kopel	114
Nastavitev roštilja	115
Roštilj vključiti in izključiti	115
Nastaviti roštilj	115
Predgretje roštilja	116
Zaščita pred pregrevanjem	116
Samodejno omejevanje časa	116
Pečenje nad lava kamni	117
Nastavitev roštilja	117
Pečenje nad vodno kopeljo	119
Tabele in nasveti	120
Tabela pečenja	120
Nasveti za pečenje	121
Ura	122

Osnovne postavke	123
Spreminjanje osnovnih postavk	124
Nega in čiščenje	124
Odstranjevanje motenj	126
Servis za kupce	127

Na kaj morate paziti

Prosimo, da ta navodila za uporabo skrbno shranite. Samo tako boste lahko svojo napravo uporabljali varno in pravilno.

Skrbno shranite navodila za uporabo in navodila za montažo. Če boste napravo dali tretji osebi, priložite tudi ta navodila.

Pred vgradnjo

Oskrba v skladu z okoljem



Napravo odpakirajte, embalažo pa odstranite v skladu z okoljem.

Ta aparat je označen z ustreznimi evropskimi smernicami 2002/96/EG o Elektro- in hladnimi elektronskimi aparati (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica določa okvir za sprejem pri vračanju in oskrbi starih aparatov, ki veljajo v vsej EU.

Okvare med transportom

Ko ste aparat razpakirali, ga preverite. V primeru okvare, ki je nastala med transportom, aparata ne smete priključiti.

Električni priključek

Če je priključni vod poškodovan, ga mora zamenjati strokovna oseba, usposobljena s strani proizvajalca, da bi se preprečile nevarnosti.

Namestitev in priključevanje

Prosimo, da upoštevate posebna navodila za montažo.



Varnostne opombe

Ta aparat je izključno namenjen zasebnim gospodinjstvom. Aparat uporabljajte izključno za pripravljanje jedi.

Ne uporabljajte lesnega oglja ali podobnih goriv za roštilj!

Varna uporaba

Otroci in odrasle osebe ne smejo nikoli uporabljati aparata brez nadzora,

- če za to niso telesno ali duševno sposobne,
- če nimajo dovolj znanja in izkušenj za varno in pravilno uporabo aparata.

Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z aparatom.

Pregreto olje ali mast

Previdno, obstaja nevarnost požara! Pregreto olje ali mast je hitro vnetljivo. Ne puščajte vrelega olja ali masti brez nadzora. Gorečega olja ali masti nikoli ne gasite z vodo. Plamen ugasnite s pokrovko. Izključite aparat.

Vroč roštilj

Nevarnost za nastanek opeklin! Aparat se hitro segreje. Vroča kapljajoča mast lahko zaiskri. Otroci naj ne bodo v bližini aparata!

Nevarnost za nastanek požara! Nikoli ne hranite vnetljivih predmetov (npr. čistilna sredstva, pločevinke za sprejanje) v predalih ali pod aparatom.

Nevarnost za nastanek kratkega stika! Priključnega kabla za električne aparate nikoli ne namestite nad vroč roštilj, ker se lahko raztopi kabelska izolacija.

Pokrovka iz steklene keramike

Nevarnost opeklin! Pokrovko iz steklene keramike lahko namestite šele, ko je aparat popolnoma ohlajen. Nikoli ne vključite roštilja, če je na njem pokrovka.

Čiščenje

Po uporabi roštilj izključite. Po vsaki uporabi morate ohlajeni roštilj očistiti. Mastni ostanki se lahko zažgejo.

Popravila

Nestrokovna popravila predstavljajo vir nevarnosti. Nevarnost električnega udarca! Popravila sme opravljati samo tehnik v servisu za kupce, ki smo ga usposobili za izvajanje popravil.

Če je aparat pokvarjen, morate izključiti varovalko v škatli z varovalkami. Pokličite servis za kupce.

Vzroki za poškodbe

Trdi in ostri predmeti

Če na pokrovko iz steklene keramike pade trd in oster predmet, ga lahko poškoduje.

Pokrovka iz steklene keramike

Pokrovko iz steklene keramike namestite šele, ko se aparat popolnoma ohladi. Roštilja nikoli ne vključujte, če se na njem nahaja pokrovka. Ne uporabljajte pokrova kot odlagalne površine ali površine za ohranjanje toplih jedi.

Pred prvo uporabo

Lava kamni

Pred prvo uporabo vzemite lava kamne iz embalažne vrečke in napolnite posodo za lava kamne z lava kamni.

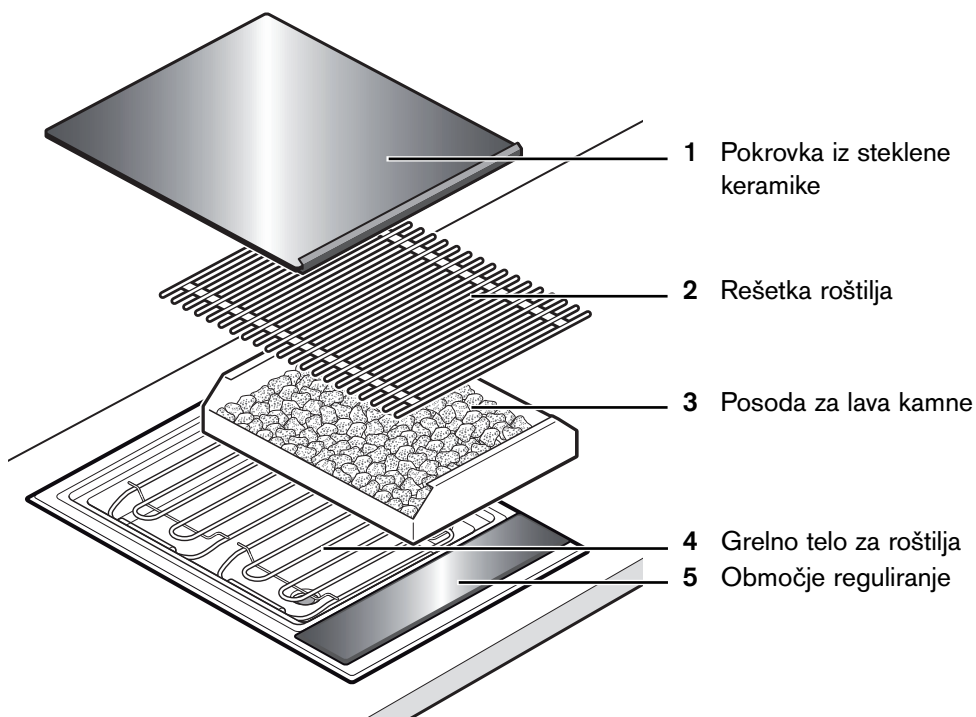
Segrevanje roštilja

Pred prvo uporabo temeljito očistite roštilj in dele pribora, nato ga nekaj minut segrevajte brez predmetov za pečenje. S tem boste odstranili vonj novega predmeta.

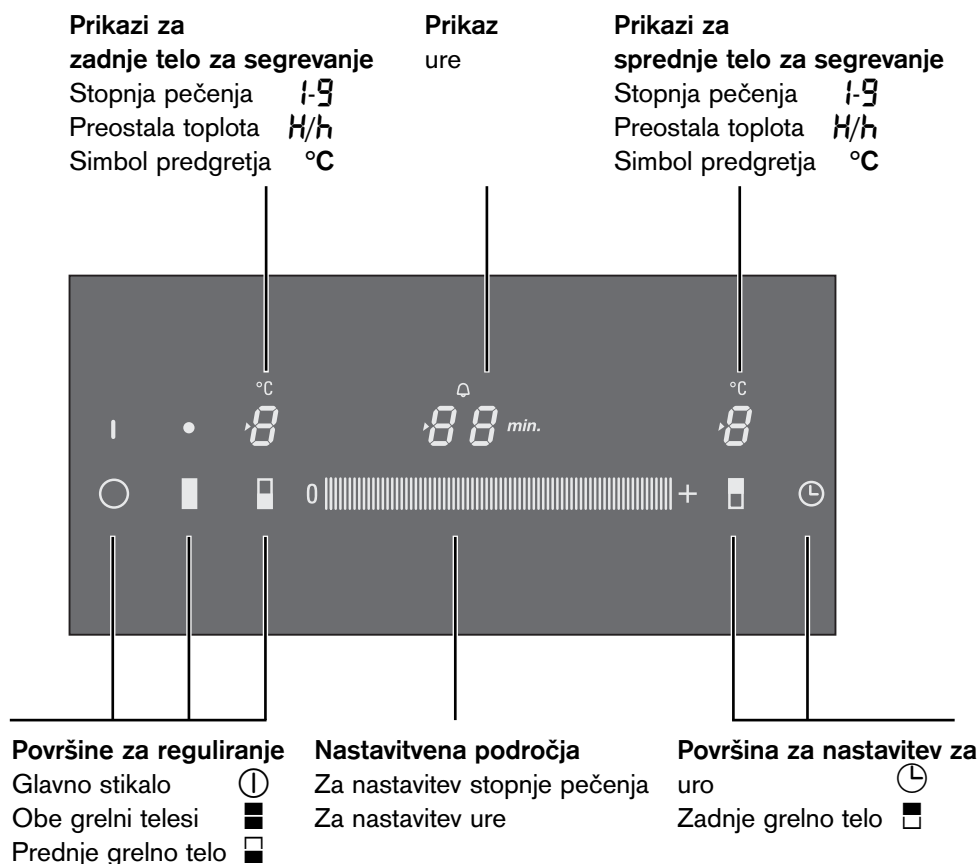
Vaš novi aparat

Tukaj se boste seznanili z Vašim novim aparatom in dobili informacije o dostavljenem priboru.

To je vaš novi roštilj z lava kamni



Polje za reguliranje



Nastavitvene površine

Ko se dotaknete simbola, se aktivira pripadajoča funkcija.

Opomba

Nastavitvene površine morajo biti vedno suhe, ker vlažnost zmanjšuje funkcijo.

Prikaz preostale toplote

Roštilj ima dvostopenjski prikaz preostale toplote.

Če se prikaže **H**, pomeni, da je roštilj še zelo vroč.

Če se roštilj še vedno hladi, se prikaže **h**. Prikaz izgine, ko je roštilj dovolj ohlajen.

S čiščenjem roštilja začnite šele, ko je prikaz preostale toplote popolnoma ugasnjen.

Grelno telo za roštilj



Pozor, nevarnost opeklin! Grelno telo postane med segrevanjem zelo vroče (vrelo). Rešetke na roštilju in grelnega telesa se lahko dotaknete šele, ko je aparat ohlajen.

Opazili boste, da se grelna telo roštilja med pečenjem samodejno vključuje in izključuje. To je normalno.

Grelni telesi lahko regulirate skupaj ali ločeno.

Če želite odstraniti rešetko z roštilja, morate grelna telo bočno obrniti navzgor. Kadar je grelna telo obrnjeno navzgor, se le-to zaradi varnostnih razlogov izključi.

Posoda za lava kamne

Pred prvo uporabo vzemite lava kamne iz embalažne vrečke in napolnite posodo za lava kamne z lava kamni.

Vodna kopel

Pred vsako uporabo roštilja napolnite posodo roštilja z vodo. Količina vode je odvisna od tega, ali želite roštilj z ali brez lava kamnov.



Previdnost – nevarnost opeklin! Če pri vlivanju voda pride v stik z vročo rešetko na roštilju ali z grelnim telesom v roštilju, nastane para.

Nastavitev roštilja

Roštilj vključiti in izkjučiti

Roštilj izključujete in vključujete z glavnim stikalom.

Vključiti: Dotaknite se simbola ①. Prikaz nad glavnim stikalom sveti. Roštilj je pripravljen za delo.

Izključiti: Dotaknite se simbola ①, dokler se prikaz nad glavnim stikalom ne izključi. Roštilj je izključen. Prikaz preostale toplote sveti, dokler se roštilj dovolj ne ohladi.

Opomba

Roštilj se samodejno izključi, kadar je stopnja za pečenje nad 20 sekund nastavljena na 0.

Nastaviti roštilj

V nastavitvenem območju nastavite želeno stopnjo pečenja.

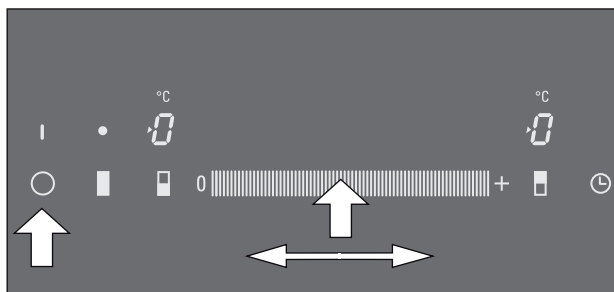
Stopnja pečenja 1 = najnižja jakost

Stupanj pečenja 9 = najvišja jakost

Nastavitev stopnje pečenja

Roštilj mora biti vključen.

1. S simboli ■, □ ali ■ izbrati eno ali obe grelni teles. V prikazih stopenj pečenja sveti 0 in simbol ► za izbor grelnega telesa.
2. Drseti preko nastavitvenega območja, dokler se v prikazu ne prikaže želeno stopnja pečenja.



Spremeniti stopnjo roštilja

V nastavitvenem območju nastaviti želeno stopnjo pečenja.

Izključiti stopnjo pečenja

Izbrati grelna telo in v nastavitvenem območju nastaviti na 0.

Predgretje roštilja

Predmete za pečenje položiti na roštilj, ko se je iztekla čas za predgretje. Simbol za predgretje se ugasne. Med predgretjem roštilj greje z največjo jakostjo. Nato se jakost zmanjšuje z vključevanjem in izključevanjem grelnega telesa, da bi se dosegla konstantna temperatura za nastavljeno stopnjo.

Čas predgretja je odvisen od nastavljene stopnje pečenja in znaša od 8 do 10 minut.

Zaščita pred pregrevanjem

Zaščita pred pregrevanjem izključuje gretje roštilja v primeru pregrevanja roštilja. V prikazu izmenično svetita **F** in **Z**. Počakajte, da se roštilj dovolj ohladi. Nato se lahko po želji dotikate nastavitvene površine.

Samodejno omejevanje časa

Če je roštilj predolgo v uporabi, Vi pa niste spremenil postavke, se aktivira samodejno omejevanje časa.

Gretje roštilja se prekine. V prikazu izmenično utripata **F** in **B**.

Če se dotaknete nastavitvene površine, se prikaz ugasne. Zdaj lahko ponovno nastavite.

Kadar se aktivira omejitev časa, se ravna glede na nastavljeno temperaturo.

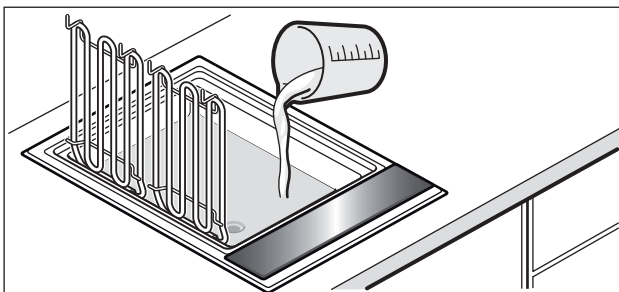
Pečenje nad lava kamni

Z vašim roštiljem lahko roštiljati nad lava kamni ali nad vodno kopeljo.

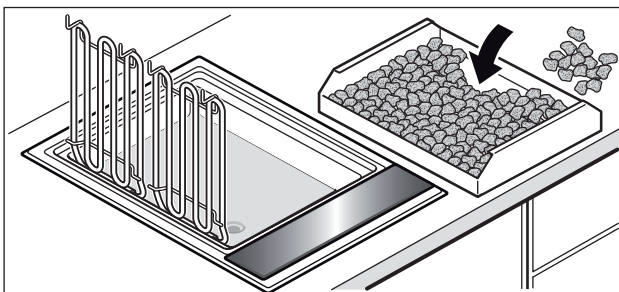
Lava kamen zadržuje vročino, ki seva iz grelnega telesa in omogoča intenzivno in enakomerno razporejanje toplote.

Nastavitev roštilja

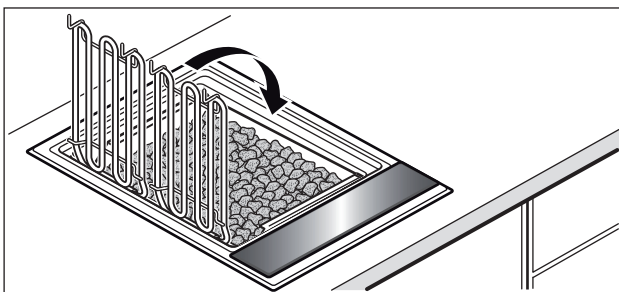
1. Snemite rešetko z roštilja in obe grelni telesi obrnite navzgor. Vzemite posodo za lava kamne iz aparata.
2. Vlijte 1 l vode v posodo v roštilju do spodnje oznake.



3. Vzemite lava kamne iz embalažne vrečice in napolnite posodo za lava kamne z lava kamni.



4. Obe grelni telesni roštilja obrnite navzdol in položite rešetko na roštilj.



5. Nastavite stopnjo za pečenje po ustrezni tabeli.
Roštilj predhodno segrejte po ustrezni tabeli.
Nato lahko položite predmete za pečenje.

Zaradi masti, ki kaplja na grelni telo in na vroče lava kamne nastaja dim. Kapljajoča mast lahko tudi na kratko zaiskri.

Dopolnjevanje vode

Pred vsakim postopkom pečenja preverite vodostaj v posodi z vodo. Po potrebi dopolnite vodo do spodnje označbe.



Ne obstaja nevarnost opeklin! Če pri dopolnjevanju z vodo voda pride v stik z vročo rešetko na roštilju ali z grelnim telesom, bo nastala vodna para.

Izpuščanje vode

Če je vode pri izpuščanju še vrelo, dolijte hladno vodo za ohlajanje!

Za izpuščanje vode namestite posodo, ki je odporna proti vročini, pod pipo za izpuščanje. Pipa se odpre tako, da vzvod obrnete za 90° navzdol. Nato zaprite pipo tako, da vzvod obrnete do konca navzgor.

Zamenjava lava kamnov

Lava kamni vpijajo kapljajočo mast in postanejo nasičeni, ko potemniijo. Takrat morate lava kamne zamenjati.

Lava kamne lahko nabavite pri vašem specialnem trgovcu ali v našem servisu za kupce.

Pečenje nad vodno kopeljo

Pri pečenju nad vodno kopeljo je pečeno meso sočnejše zaradi vodne pare, ki se dviga.

1. Snemite rešetko z roštilja in obrnite obe grelni telesi navzgor. Iz aparata vzemite posodo za lava kamne.
2. 3,5 l vode nalijete v posodo na roštilju do zgornje oznake.
3. Obe grelni telesi obrnite navzdol in namestite rešetko na roštilj.
4. Nastavite stopnjo za pečenje po ustrezni tabeli. Roštilj predhodno segrejte po ustrezni tabeli. Nato lahko položite predmete za pečenje.

Dopolnitev vode

Pri pečenju pazite na vodostaj v posodi. Po potrebi dolijte vodo do zgornje oznake.



Nvarnost opeklin! Če pri dopolnjevanju z vodo voda pride v stik z vrelo rešetko na roštilju ali z grelnim telesom, bo nastala vodna para.

Izpuščanje vode

Če je vode pri izpuščanju še vrela, potem najprej dolijte hladno vodo za ohlajanje!

Za izpuščanje vode postavite posodo, ki je odporna proti vročini, pod pipo za izpuščanje. Odprite pipo tako, da obrnete vzvod za 90° navzdol. Pipo zaprete tako, da vzvod obrnete do konca navzgor.

Tabele in nasveti

Tabela pečenja

Podatki v tabelah so vrednosti smernice in veljajo za predhodno segret roštilj. Vrednosti lahko variirajo, kar je odvisno od vrste in količine predmetov, ki so na roštilju.

Jakost lahko nastavljate brez stopenj. Možno, da za Vaše potrebe zadostuje jakost med obema stopnjema!

Predmete za pečenje vsaj enkrat obrnite.

Predmeti za pečenje	Postavke za pečenje nad lava kamni	Postavke za pečenja nad vodno kopeljo	Čas pečenja v minutah
Goveji zrezek, medij, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-Bone-zrezek, rožnati, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Zrezek, svinjski vrat, brez kosti	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Kotleti iz svinjine*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Kotleti iz jagnjetine, rožnati, 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Piščančje prsi, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Piščančja krilca, po 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Puranji zrezek, naravno, 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Zrezek iz lososa**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Zrezek iz tune**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Postrv***, cela, 200 g	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Velikanski škampi, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / pljeskavice, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Ražnjiči****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Klobasica za pečenje, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Zelenjava*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* zarezati vzdolž kosti

** rešetko na roštilju namazati z oljem

*** kožo dobro premazati z oljem, pred obračanjem znova premazati z oljem

**** pogosto obračati

***** npr. jajčevce, rezine bučk, debele 1 cm, paprika v četrtinah

Nasveti za pečenje

Kvaliteta mesa

Rezultat pečenja je odvisen tudi od vrste in kvalitete mesa in od Vašega osebnega okusu. Kosi za pečenje bi morali biti po možnosti enako debeli, da bi se neakomerno spekli in ostali sočni.

Predhodno gretje roštilja

Roštilj vedno predhodno segrejte. Zaradi intenzivnega sevanja toplote nastane na površini predmeta, ki ga pečemo, hrustljava plast, sok pa se ne more več cediti.

Priprava predmeta za pečenje

Da bi preprečili izsuševanje površine in izboljšali okus, predmete za pečenje premažite z oljem, ki ga na predmet nanesete s čopičem, odpornim proti vročini. Pazite, da ne boste uporabili preveč olja, ker s tem povečujete nevarnost za nastanek požara!

Zrezke pecite vedno neposoljene, ker sicer voda in topljive hranljive snovi iztekajo iz mesa in se lahko izgubijo.

Plast maščobe (npr. na kotletu) odstranite šele po pečenju, ker meso sicer izgublja sokove in aromo.

Polaganje predmetov za pečenje

Predmete za pečenje polagajte neposredno na rešetko. Če imate samo en kos za pečenje, ga položite na sredino rešetke, ker je tako najbolje.

Obračanje predmetov za pečenje

Meso obrnite, ko se na površini pojavijo majhne kapljice.

Kose, ki jih pečete, obrnite šele, ko se brez težav ločujejo od rešetke. Če ostane meso zalepljeno na rešetko, se uniči tkivo in sok izteka iz mesa.

Nasveti za pečenje

Med pečenjem mesa ne prebadajte, ker lahko izgubi sok.

Ko se na površini zrezka prikaže mesni sok, je meso srednje pečeno (znotraj rožnato, zunaj rjavo in hrustljivo).

Jedi z roštilja servirajte še vroče. Jedi z roštilja ne segrevajte, ker bodo postala žilava.

Kapljajoča mast

Kapljajoča mast se na grelnem telesu segreva in lahko nastanejo manjši plamenčki in dim. Da bi to preprečili, se mora zelo mastne jedi peči nad vodno kopeljo.

Dolgo pečenje z visoko stopnjo pečenja

Če zelo dolgo pečete z visoko stopnjo pečenja, obstaja verjetnost, da se bo jakost sprednje strani grelnega telesa zmanjšala, da se zaščiti elektronika v aparatu.

Ura

Uro lahko uporabljamo kot kuhinjsko uro. Ura ne vključuje niti ne izključuje roštilja.

Na uri lahko nastavite čas do 99 minut. Uro lahko uporabljate tudi, če roštilj ni vključen.

Nastavitev

1. Dotaknite se simbola , ko sveti prikaz .
V prikazu ure sveti .

2. V nastavitvenem območju nastavite želeni čas.

Po preteku časa

Po preteku časa se zasliši signal. V prikazu ure sveti . Po 10 sekundah se prikaz izključi.

Spreminjanje časa

Dotaknite se simbola  in v nastavitvenem območju nastavite nov čas.

Osnovne postavke

Vaš aparat ima različne osnovne postavke. Te osnovne postavke lahko prilagodite Vašim navadam.

Prikaz	Funkcija
	Signalni ton  Signal potrditve in signal napačne nastavitve izključen  Vključen je samo signal za napačno nastavitve  Vključen signal potrditve in signal napačne nastavitve*
	Signal za iztek časa na uri  10 sekund*  30 sekund  1 minuta
	Kombinacije grelnih teles  Izključeno: pri vključitvi sta oba grelni telesi ločeni.  Vključeno: pri vključitvi sta oba grelni telesi kombinirani.  pri vključitvi se obdrži zadnja postavka.*
	Izbor grelnih teles  Neomejeno: Vedno in brez ponovne nastavitve lahko nastavite zadnje izbrano grelni telo.*  Omejeno: Zadnje izbrano grelni telo lahko nastavite 5 sekund po izboru, nato morate pred nastavitvijo ponovno izbrati grelni telo.
	Resetiranje na osnovne postavke  izključeno  vključeno

* osnovne postavke

Spreminjanje osnovnih postavk

Roštilj mora biti izključen.

1. Vključiti roštilj.
2. V naslednjih 10 sekundah se 4 sekunde dotikajte simbola ⌚. Na zaslonu bo utripal levo ⚡, desno pa bo svetil 🔦.
3. Dotaknite se simbola ⌚ tolikokrat, kot je potrebno, da začne utripati želeni prikaz.
4. V nastavitvenem območju nastavite želeno vrednost.
5. 4 sekunde se dotikajte simbola ⌚.

Postavka je shranjena.

Izključitev brez shranjevanja

Za izključitev osnovnih postavk izključite roštilj z glavnim stikalom. Spremembe ne bodo shranjene.

Nega in čiščenje

Ne uporabljajte naprave za čiščenje pod visokim pritiskom ali parne čistilnike.



Pozor, nevarnost opeklin! Pustite, da se friteza pred čiščenjem popolnoma ohladi.

Roštilj očistite po vsaki uporabi. Zapečene ostanke se sicer zelo težko odstrani.

Izpuščanje vode

Če je voda pri izpuščanju še vrela, potem najprej prilijte hladno vodo za ohlajanje!

Posodo, ki je odporna proti vročini, postavite pred izpuščanjem vode pod pipo za izpust. Pipo odprite tako, da vzvod obrnete za 90° navzdol. Nato pipo zaprite tako, da vzvod obrnete do konca navzgor.

Čiščenje kovinskih delov

Kovinske dele operemo z mlačno milnico, nato pa jih izpolirate.

Ne praskajte jih in ne ribajte, ker bodo sicer ostale trajne praske. Trdovratno umazanijo odstranite z mehko ščetko ali pa z namakanjem.

Čiščenje rešetke

Rešetko na roštilju ročno očistiti z blagim detergentom. Na emajlirani rešetki ne uporabljajte sredstev, ki vsebujejo kisline (citronski sok, kis, itd.).

Zapečene ostanke živil ne odstranjujte s praskanjem, pač pa rešetko namočite z detergentom.

Lava kamni

Zelo vlažne lava kamne občasno posušite v pečici pri 200 °C. S tem se hkrati prepreči možen nastanek plesni.

Pokrovka iz steklene keramike

Manjšo umazanijo odstranite z vlažno krpo ali s toplo milnico.

Ostanke detergenta oprati s hladno vodo, površino pa nato dobro zdrgniti, dokler ne postane suha.

Neprimerni detergenti

V nobenem primeru ne uporabljajte spužev ali jedkih sredstev. Ne smete uporabljati kemičnih agresivnih detergentov, kot so na primer spreji za pečice ali sredstva za odstranjevanje madežev.

Ne čistite rešetke, posode za lava kamne in pokrovko iz steklene keramike v stroju za pranje posode.

Odstranjevanje motenj

V primerih motenj gre najpogostejše samo za kakšno malenkost. Prosimo, da preberete spodnje opombe, preden se obrnete na servis za kupce.

Prikaz	Napaka	Ukrep
Ni	Prekinjena je oskrba z el. tokom.	Preverite hišno varovalko za aparat. Preverite na podlagi drugih električnih aparatov, ali je zmanjkalo el. toka.
E utripa	Nastavitvene površine je vlažna ali pa se na njej nahaja predmet.	Posušite nastavitveno površino ali odstranite predmet. Nato se lahko dotaknete nastavitvene površine.
F2	Elektronika se je pregrela ter se je izključilo prednje grelna telo.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se lahko dotaknete nastavitvene površine.
F4	Elektronika se je pregrela in iz sklopa aparat.	Počakajte, da se elektronika dovolj ohladi. Nato se lahko dotaknete nastavitvene površine.
F8	Aparat je bil predolgo v pogonu ter se je sam izključil.	Roštilj lahko takoj znova vključite.

Servis za kupce

E-številka in FD številka

Če morate popraviti Vaš aparat, se obrnite na naš servis za kupce: Naslov in številko telefona najbližje centrale servisa za kupce boste našli v telefonskem imeniku. Navedeni centri servisov za kupce vam bodo dali številko centrale servisa za kupce v Vaši bližini.

V primeru kontaktiranja s servisom za kupce, navedite E-številko in FD-številko aparata. Da v primeru motenj ne bi iskali številke, lahko tukaj vnesete podatke o vašem aparatu.

E-številka	FD
------------	----

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.