

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14295
Version: 04/2026

IAN 540309_2510





PREMIUM DIGITAL CONTACT GRILL SKGB 2000 A1

(GB) (CY)

PREMIUM DIGITAL CONTACT GRILL

User manual

(HU)

PRÉMIUM DIGITÁLIS KONTAKTGRILL

Használati útmutató

(SI)

DIGITALNI PREMIUM KONTAKTNI ŽAR

Navodila za uporabo

(CZ)

DIGITÁLNÍ KONTAKTNÍ GRIL PREMIUM

Návod k použití

(SK)

DIGITÁLNY KONTAKTNÝ GRIL PREMIUM

Používateľská príručka

(HR)

PREMIUM DIGITALNI KONTAKTNI ROŠTIJL

Korisnički priručnik

(RS)

PREMIUM DIGITALNI KONTAKTNI ROŠTIJL

Korisnički priručnik

(MK)

ДИГИТАЛНА ПРЕМИУМ КОНТАКТНА СКАРА

Прирачник за корисници

(AL)

GRILË DIXHITALE PREMIUM ME KONTAKT

Manuali i përdorimit

(RO)

GRĂȚAR DE CONTACT DIGITAL, PREMIUM

Manual de utilizare

(BG)

PREMIUM ДИГИТАЛЕН КОНТАКТЕН ГРИЛ

Ръководство за потребителя

(GR) (CY)

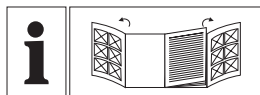
ΨΗΣΤΗΡΑ ΨΗΦΙΑΚΗ PREMIUM

Εγχειρίδιο χρήστη

(DE) (AT) (BE) (CH)

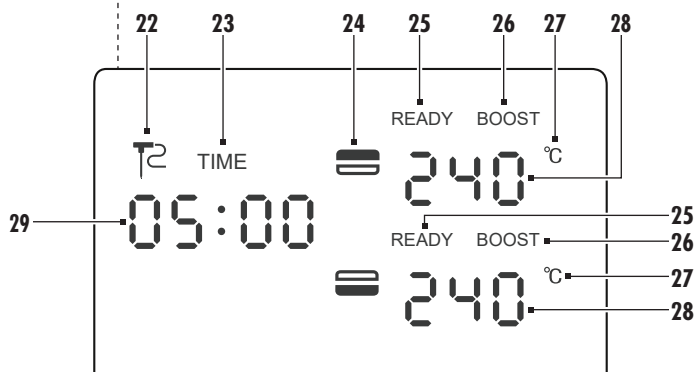
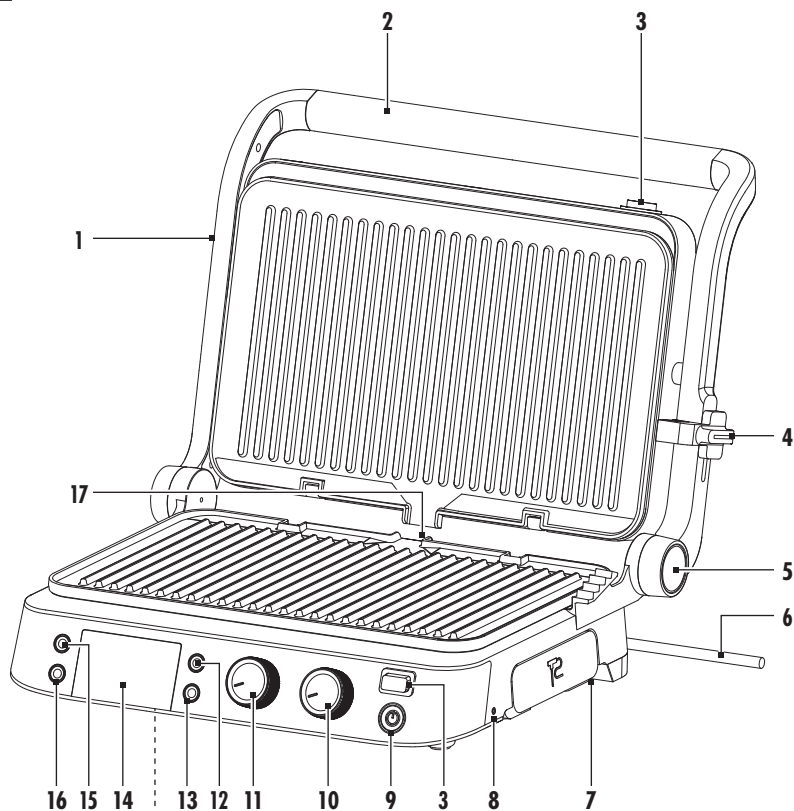
DIGITALER PREMIUM-KONTAKTGRILL

Bedienungsanleitung

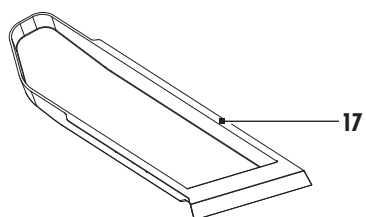


GB/CY	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	21
SI	Navodila za uporabo	Stran	38
CZ	Návod k použití	Strana	55
SK	Používateľská príručka	Strana	72
HR	Korisnički priručnik	Stranica	89
RS	Korisnički priručnik	Strana	106
МК	Прирачник за корисници	Страница	125
AL	Manuali i përdorimit	Faqja	143
RO	Manual de utilizare	Pagina	161
BG	Ръководство за потребителя	Страница	180
GR/CY	Εγχειρίδιο χρήστη	Σελίδα	200
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	218

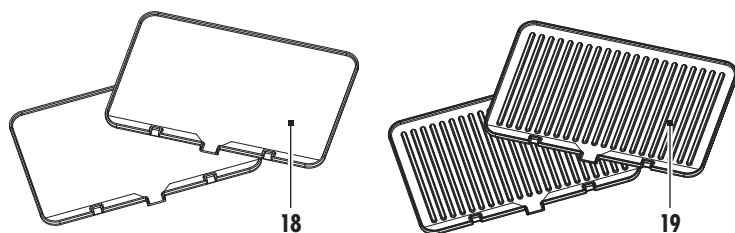
A



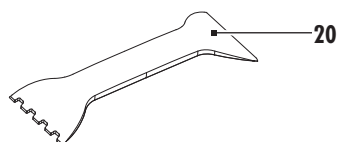
B



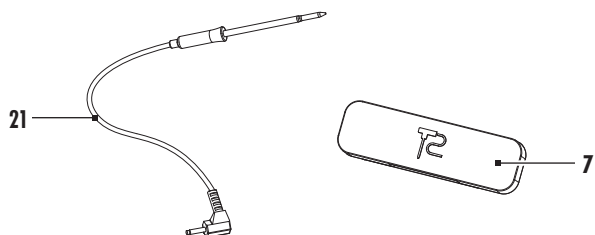
C

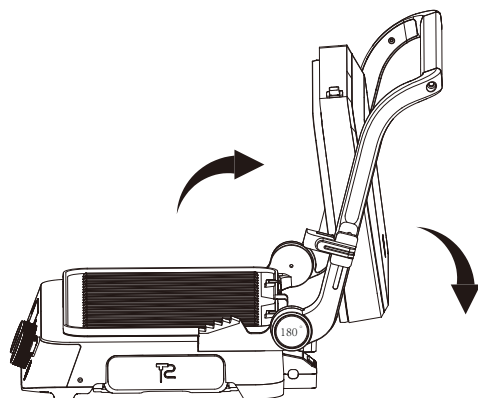
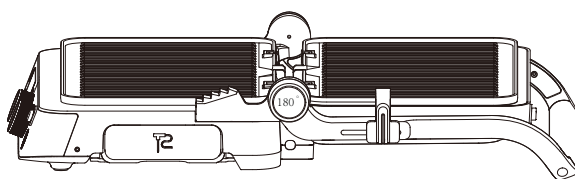
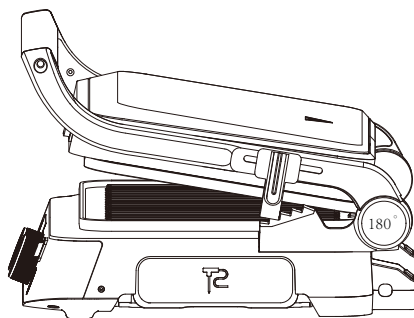


D

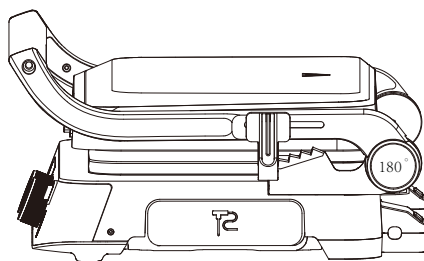


E

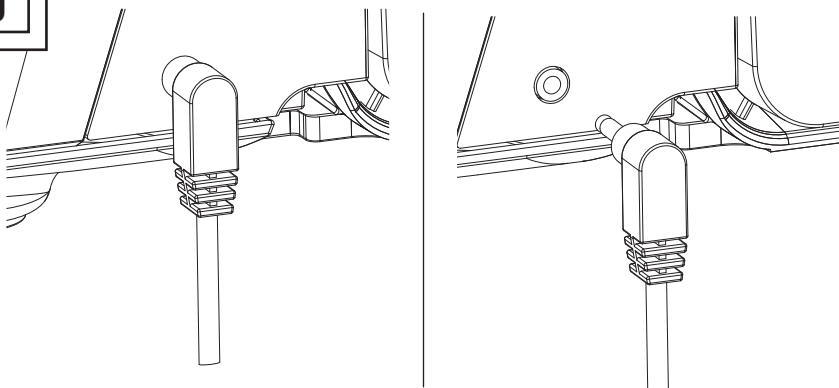


F**G****H**

I



J



List of pictograms used	Page	7
Intended use	Page	8
Scope of delivery	Page	8
Parts list	Page	8
Technical data	Page	8
General safety instructions	Page	8
First set-up of the product	Page	11
Unpacking the product and basic cleaning.	Page	11
Preparation	Page	11
Assembly	Page	11
Remove the plates	Page	11
Operation	Page	11
Setting the time	Page	11
Setting the grill temperature	Page	11
"Contact grill" position	Page	12
"Panini" position	Page	12
"Table grill" position	Page	12
BOOST function	Page	12
Setting the grill thermometer	Page	13
Emptying the drip tray	Page	13
Cooking table	Page	14

Recipes	Page	15
Perfect-Probe Ribeye Steak	Page	15
Italian Prosciutto & Mozzarella Panini	Page	15
Juicy Probe-Perfect Chicken Breast	Page	15
Open-Grill Breakfast (Dual Temp)	Page	16
Croque Monsieur (Oven Mode)	Page	16
Plancha-Seared Scallops	Page	16
Open-Grill Asparagus and Halloumi	Page	17
Salmon Fillets with Crispy Skin	Page	17
Plancha-Fried Potatoes with Rosemary	Page	17
Lamb Cutlets with Garlic & Herbs	Page	18
Cleaning	Page	18
Storage	Page	18
Troubleshooting	Page	19
Disposal	Page	20
Warranty	Page	20
Warranty claim procedure	Page	20
Service	Page	20

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
		Hz	Hertz (supply frequency)
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	W	Watt
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Danger – risk of electric shock!
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Caution – hot surface!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		Suitable for the dishwasher: ■ 18/19 Grill plate ■ 17 Drip tray ■ 20 Scraper
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use
	Eject the grilling plate from the base.		Thermometer probe.

PREMIUM DIGITAL CONTACT GRILL

Intended use

- This product is designed for grilling food. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Main unit
- 2 Grill plates (Ridged surface)
- 2 Grill plates (Smooth surface)
- 1 Thermometer holder
- 1 Thermometer
- 1 Drip tray
- 1 Scraper
- 1 User manual

Parts list

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.

- | | |
|--|---|
| 1 Main unit | 9 ⏻ Start button |
| 2 Handle | 10 Temperature control knob (lower plate) |
| 3  RELEASE button (upper/lower plate hotplate) | 11 Temperature control knob (upper plate) |
| 4 Safety catch | 12 Boost function (upper plate) |
| 5 Unlocking button 180° | 13 Boost function (lower plate) |
| 6 Main plug and cable | 14 Display |
| 7 Holder for the grill thermometer | 15 Timer/Probe temperature + |
| 8 Socket for the grill thermometer | |

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 16 Timer/Probe temperature – | 24 Upper/bottom plate icon |
| 17 Oil drip tray | 25 Ready (upper/bottom plate) |
| 18 Heating Plate (Smooth surface) | 26 Boost (upper/bottom plate) |
| 19 Heating Plate (Ridged surface) | 27 Temperature icon (upper/bottom plate) |
| 20 Scraper | 28 Temperature display (upper/bottom plate) |
| 21 Thermometer | 29 Timer/Thermometer temperature display |
| 22 Thermometer icon | |
| 23 Time icon | |

Technical data

Model number with VDE plug:	HG14295
Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	2000 W
Power consumption in standby mode:	0.2 W
Protection class:	I
Certification HG14295:	GS (Intertek)



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ DANGER! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

⚠ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

- Never use the product without the grill plates.

Electrical safety

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

⚠ WARNING! Risk of fire! In order to prevent overheating of the product or a potential fire, the product must not be covered. The grill plates must under no circumstances be covered with aluminium foil, aluminium containers or heat-resistant materials.

⚠ CAUTION! Risk of burns!

- The grill plates become very hot during operation. Only touch the temperature controls and handle during operation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ CAUTION! HOT SURFACE! During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- Do not operate the product without the drip tray.
- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Operate the product only with the original accessories supplied.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the mains supply before cleaning work and when not in use.

- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
- Refer to chapter "Cleaning" for instructions on how to clean the product.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

First set-up of the product

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

Preparation

Assembly

1. Place the main unit **1** on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
2. Insert one plate at a time. Each smooth grill **18** or Ridges grill plate **19** can be inserted in either the top or bottom housing. Ensure the grill plates lie flat and are secured by the hook of the corresponding  release button **3**.

Remove the plates

⚠ CAUTION! Risk of burns! Before turning a grill plate **18/19** over, the product must be disconnected from the mains. Allow the grill plate to cool down completely.

Surface	Suitable food
Ridged	e.g. meat, sausage, oily food
Smooth	e.g. vegetables, pancake, fried egg

- ☐ Press the  release button **3** to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other  release button **3** to remove the second plate, following the same operations.

Operation

❗ INFO: The first time the product heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation by opening a window, for example.

- ☐ Discard the first serving of grilled food.
- ☐ The product can be used in 3 positions:

Position	Fig.
Table grill	G
Panini grill	H
Contact grill	I
See following sub-chapters for more details.	

Setting the time

1. Press the **+/- 15/16** to set the grilling time between 10 sec–90 mins and select desired temperature.
2. Press the  "start" button **9**, the white lights up on the button, a beep sound emits.
3. The timer starts and the remaining grilling time is shown as a countdown on the time display **29**.
4. As soon as the timer has expired, the appliance emits 5 beeps and the "End" show on the display **29**.
5. You can always press **+/- 15/16** to activate the timer during grilling between 10 sec–90 mins.

Setting the grill temperature

1. Rotate the temperature control **10/11** to set the temperature between 60–240 °C for each grill plate (upper and lower) independently using the temperature control.
2. Press the  "start" button **9**, the white lights up on the button, a beep sound emits.
3. The temperature display **28** will show the set temperature of the hotplates.
4. As soon as the set temperature is reached, the appliance emits 3 beeps and the "READY" **25** show on the display **14**.
5. The temperature can be changed at any time during cooking.

“Contact grill” position

1. Slide the safety catch **4** to  position, open the lid.
2. Preheat the appliance by rotate both control knob **10/11** to 240 °C, display **28** shows 240 for upper and bottom.
3. Press the  “Start” button **9**, the light on the button lights up in white. The light will be up during the operation.
4. Once the desire temperature has reached, the appliance emit 3 beeps. READY **25** show on the display **14**, place the food to be grilled on the lower hotplate.
5. Close the appliance using the handle **2**.
6. Check the browning of the grilled food after a short while and after the timer has expired (see. Time setting). To do this, open the appliance lid using the handle **2**.
7. Remove the food from the plate once it has reached the desired level of doneness.
8. Turn the heat level control **10/11** for both plates to • position, the display **28** show “OFF”.
9. Disconnect the main plug **6** from socket-outlet and allow the appliance to cool down.

NOTE: The tiltable lid guarantees an optimal grilling result. The upper hotplate always lies parallel to the lower hotplate even if the food to be grilled is bulky.

“Panini” position

1. Slide the safety catch **4** to  position, open the lid.
2. Preheat the appliance by rotate both control knob **10/11** to 240 °C, display **28** shows 240 for upper and bottom.
3. Press the  “Start” button **9**, the light on the button lights up in white. The light will be up during the operation.
4. Once the desire temperature has reached, the appliance emit 3 beeps. READY **25** show on the display **28**, place the food to be grilled on the lower hotplate.
5. Slide the safety catch **4** to position I, II, III, IV or V.

Safety catch positions

Closest distance between the hotplates	=	I
Largest distance between the hotplates	=	V

6. Lower the lid, resting on the lower hotplate to the desired angle.
7. Check the browning of the grilled food from time to time or after the timer has expired (see. Time setting).
8. Remove the food from the plate once it has reached the desired level of doneness.

9. Turn the heat level control for both plates to • position, the display **14** show “OFF”.
10. Disconnect the main plug **6** from socket-outlet and allow the appliance to cool down.

“Table grill” position

1. Slide the safety catch **4** to  position, open the lid.
2. Press the unlock button **5** and fold the lid out to 180°. (Fig. F)
3. Preheat the appliance by rotate both control knob **10/11** to 240 °C, display **28** shows 240 for upper and bottom.
4. Press the  “Start” button **9**, the light on the button lights up in white. The light will be up during the operation.
5. Once the desire temperature has reached, the appliance emit 3 beeps. READY **25** show on the display **28**, place the food to be grilled on the hotplates.
6. Flip the food occasionally and remove it from the plate once it has reached the desired level of doneness.
7. Turn the heat level control for both plates to • position, the display **28** show “OFF”.
8. Disconnect the main plug **6** from socket-outlet and allow the appliance to cool down.

NOTE:

- The tiltable lid guarantees an optimal grilling result. The upper hotplate always lies parallel to the lower hotplate even if the food to be grilled is bulky.
- Once the operation section has end, the display will light up for 1 min and then turn off. You can press any button or rotate the knob to trigger the display to turn on again.

BOOST function

1. Press the boost (upper and bottom) **12/13** to trigger the function.
2. The BOOST function **12/13** only can be set during the cooking.
3. Press the BOOST button (Upper and bottom) **12/13**, the display will show 265 °C and BOOST **26** flashes on the display.
4. Once the plate reaches the required temperature, BOOST **26** stop flashing, “READY” **25** show on display **28**, the appliance emits a beep, the BOOST **26** on the display stays on for one minute.

- Put the food on the plates immediately, during this one minute, the appliance regulates the plate at the sear temperature. After that, the BOOST **26** will be disappeared from the display, the display **29** shows the temperature set by the thermostat dials and the appliance regulates the plate accordingly.

NOTE:

- This function can be used once only in every 30 minutes. If you press the Boost function within 30 minutes, the appliance will emit 3 beeps. The operation cannot be set on the control.

Setting the grill thermometer

First way – Checking the temperature of the food

- Detached the thermometer **21** from the thermometer holder **7**.
- Connect the thermometer **21** to the socket. (Fig. J)
- The timer display **29** will now change to thermometer temperature display, thermometer icon **22** lights up, current room temperature will be displayed.
- Insert the thermometer **21** inside the food that you want to be checked.
- The food temperature shows on the display **29**.

Second way – Cook the food with desired temperature

- Detached the thermometer **21** from the thermometer holder **7**.
- Connect the thermometer **21** to the socket.
- The timer display **29** will now change to thermometer temperature display, thermometer icon **22** lights up, current room temperature will be displayed.
- Push the tip of the grill thermometer as far as possible into the center of the food whose core temperature you want to monitor. Make sure that the grill thermometer does not touch any bone, because the temperature of the bone rises faster during cooking compared to that of the meat.
- Press the +/- button **15/16** to select the desired temperature between 45–99 °C, press the  start button **9**, the appliance emits 1 beep, and the operating light turn on.
- The core temperature rises gradually during the grilling process, once the temperature has been reached, the appliance will emit 5 beeps, "End" shows on display.
- Pull the grill thermometer **21** carefully out of the food and place it next to the appliance.
- Remove the food from the heating plate **18/19** to serve.

NOTE:

- You can also connect the thermometer while cooking. Once plugged in and the temperature is set, the Start button **9** will flash. Press it once to confirm; the light will stop flashing and stay lit to indicate the set temperature is being monitored.
- Whenever possible, always grill with the lid closed to shorten the cooking time and save energy.
- You can always reset the thermometer temperature by pressing +/- **15/16**.
- The grill thermometer **21** cannot be used at the same time as the timer function.
- Never place the grill thermometer **21** on the hot hotplates. The cable and the handle of the grill thermometer **21** could be irreparably damaged!
- Recommend checking the food in several points before removing from the cooking plate **18/19** to be sure you have inserted the probe in the center of the food.

Emptying the drip tray

 **NOTICE!** Risk of product damage! Do not empty the drip tray **17** during operation.

Otherwise grease and juices could continue to escape from the food and drip directly into the main unit **1**.

 **INFO:** If larger amounts of grease and juices escape from the food during grilling, the drip tray **17** must be emptied from time to time.

- Carefully pull the drip tray **17** out of the front of the main unit **1**.
- Empty the drip tray **17**.
- Wipe the outside of the drip tray **17** with a kitchen towel.
- Slide the drip tray **17** back into the main unit **1**.

Cooking table

Food	Approx. Weight (g)	Plate Type	Grill Position	Temperature (°C)	Est. Cooking Time (min)
Steak (Ribeye, 2.5 cm)	250–300 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (for med-rare)
Beef Burger (Fresh, 2 cm)	150–180 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	210 °C	6–9 min
Minute Steak (Thin)	120 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	230 °C	1–2 min
Chicken Breast (Boneless)	180–220 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	200 °C	8–12 min (Probe: 74 °C)
Chicken Thighs (Boneless)	100–130 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	210 °C	10–14 min (Probe: 74 °C)
Turkey Cutlets	150 g	Smooth Plate 18	Contact Grill	190 °C	5–7 min
Pork Chop (Boneless, 2 cm)	200 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	200 °C	8–10 min (Probe: 65 °C)
Lamb Cutlets (Trimmed)	60–80 g each	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	220 °C	3–5 min (for medium)
Bratwurst / Sausages	100 g each	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	180 °C	10–15 min
Bacon Rashers	150 g	Smooth Plate 18	Table grill	200 °C	6–8 min
Salmon Fillet (Skin on)	150–180 g	Smooth Plate 18	Contact Grill	200 °C	6–8 min (Probe: 60 °C)
Cod / Haddock (Delicate)	150 g	Smooth Plate 18	Panini grill	190 °C	8–12 min
Prawns (Peeled)	250 g	Smooth Plate 18	Table grill	220 °C	2–4 min (total)
Scallops (Large)	300 g	Smooth Plate 18	Table grill	230 °C	3–4 min (total)
Croque Monsieur	350 g	Smooth Plate 18	Panini grill	190 °C	6–8 min (to melt top)
Asparagus Spears	300 g	Ridged Grill Plate 19	Table grill	200 °C	5–8 min
Bell Pepper Strips	400 g	Smooth Plate 18	Table grill	210 °C	8–12 min
Zucchini (1 cm slices)	300 g	Ridged Grill Plate 19	Table grill	210 °C	6–10 min
Halloumi (1.5 cm slices)	225 g	Ridged Grill Plate 19	Contact Grill	210 °C	3–5 min
Eggs (Fried)	120 g (2 eggs)	Smooth Plate 18	Table grill	160 °C	3–5 min

Recipes

Perfect-Probe Ribeye Steak

 40–45 min.

 x 2

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

2	Ribeye steaks (approx. 3 cm thick)
1 tbsp	Olive oil
Coarse sea salt	
Freshly ground black pepper	

Preparation

1. Remove steaks from the fridge 30 minutes before cooking. Pat them completely dry and rub with olive oil. Season generously with salt and pepper.
2. Preheat the product in Contact Grill position to 240 °C.
3. Once preheated, place the steaks on the bottom plate. Insert the integrated food probe horizontally into the thickest part of one steak.
4. Close the top lid. Set the probe's target temperature (e.g., 55 °C for medium-rare or 60 °C for medium).
5. Press the BOOST Function button for a 2-minute high-heat sear.
6. The grill will cook until the probe temperature is reached (approx. 6–10 minutes total). Remove steaks, let rest for 5 minutes, and serve.

Italian Prosciutto & Mozzarella Panini

 10–15 min.

 x 2

Grilling Position:	Panini grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

4 slices	Ciabatta or Sourdough bread
2 tbsp	Pesto
100 g	Sliced prosciutto
1 ball (125 g)	Fresh mozzarella, sliced
1 handful	Fresh basil leaves
1 tbsp	Olive oil

Preparation

1. Brush the outside of the bread slices with olive oil.
2. Spread pesto on the inside of all four slices. Layer the prosciutto, mozzarella, and basil leaves on two of the slices. Top with the other two slices.
3. Preheat the appliance to 230 °C.
4. Once preheated ("Ready" is displayed), place the two sandwiches on the bottom plate.
5. Close the top lid. The grill will automatically apply pressure and time.
6. Cook for 2 minutes, or until the program finishes and the bread is golden, and the cheese is melted.

Juicy Probe-Perfect Chicken Breast

 110–120 min.

 x 2

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

2	Large boneless, skinless chicken breasts
2 tbsp	Olive oil
1 tsp	Smoked paprika
½ tsp	Garlic powder
Juice of ½ lemon	
Salt and pepper	

Preparation

1. In a bowl, combine olive oil, paprika, garlic powder, lemon juice, salt, and pepper. Add the chicken breasts and toss to coat. Marinate in the fridge for at least 90 minutes.
2. Preheat the product in Contact Grill position to 200 °C.
3. Place chicken on the bottom plate. Insert the integrated food probe horizontally into the thickest part of one breast.
4. Close the top lid. Set the probe's target temperature to 75 °C.
5. Grill until the probe alarms (approx. 8–12 minutes, depending on thickness). This ensures the chicken is perfectly cooked through but still juicy.
6. Let the chicken rest for 5 minutes before slicing.

Open-Grill Breakfast (Dual Temp)

 20–25 min.

 x 2

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	1 x Smooth Plate, 1 x Ridged Grill Plate

Ingredients

4 rashers	Bacon or Pancetta
4	Large Eggs
100 g	Button mushrooms, sliced
2	Tomatoes, halved
2 tbsp	Olive oil
Salt and pepper	

Preparation

1. Insert the Ridged Grill Plate on one side and the Smooth Plate on the other. Open the grill 180° into the table grill position.
2. Set the Ridged Grill Plate (for bacon/mushrooms) to 210 °C.
3. Set the Smooth Plate (for eggs/tomatoes) to 180 °C.
4. Once preheated, place the bacon and mushrooms on the hot ridged grill.
5. Place the tomato halves (cut side down) on the plancha plate.
6. After 4–5 minutes, flip the bacon. Add the olive oil to the plancha plate and crack the eggs directly onto it.
7. Cook everything for another 3–4 minutes until bacon is crisp and egg whites are set. Season eggs with salt and pepper.

Croque Monsieur (Oven Mode)

 15–20 min.

 x 2

Grilling Position:	Panini grill
Plates:	Flat Plancha Plate (Bottom), Ridged Grill Plate (Top)

Ingredients

4 slices	Thick-cut white bread (Brioche or Pain de Mie)
2 tbsp	Unsalted butter, softened
1 tbsp	Dijon mustard

100 g	Sliced ham
100 g	Gruyère cheese, grated
50 ml	Béchamel sauce (optional, but classic)

Preparation

1. Insert the Smooth Plate on the bottom and the Ridged Grill Plate on the top. Preheat the grill to 200 °C.
2. Lightly butter the outside of all bread slices. Spread mustard on the inside.
3. Build two sandwiches with ham and half of the grated cheese inside.
4. Place the sandwiches on the preheated bottom plancha plate.
5. Top each sandwich with a spoonful of béchamel (if using) and the remaining grated Gruyère.
6. Lock the top plate into the panini position, so it hovers 2–3 cm above the cheese without touching it.
7. Grill for 5–8 minutes until the bottom is toasted and the cheese on top is melted, bubbly, and golden brown.

Plancha-Seared Scallops

 10–15 min.

 x 2 (starter)

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	Flat Plancha Plate

Ingredients

12	Large Scallops, dry (pat-off)
1 tbsp	Olive oil
2 tbsp	Unsalted butter
1 clove	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh parsley, chopped
Salt and white pepper	

Preparation

1. Pat the scallops completely dry with a paper towel. Season lightly with salt and white pepper.
2. Insert one Smooth Plate. Open the grill 180° into the table grill position (you only need to heat one side).
3. Preheat the plancha plate to MAX.
4. Add the olive oil. Once shimmering, place the scallops on the plancha, not touching.
5. Cook undisturbed for 90 seconds. Flip them.

6. Immediately add the butter and garlic to the plate. As the butter melts, tilt the plate slightly (if possible) or use a spoon to baste the scallops with the garlic butter.
7. Cook for another 60–90 seconds. Turn off the heat, sprinkle with parsley, and serve immediately.

Open-Grill Asparagus and Halloumi

 15–20 min.

 x 3–4 (side)

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	Ridged Grill Plates (Both)

Ingredients

1 bunch (300 g)	Asparagus, ends trimmed
225 g	Halloumi cheese, cut into 1 cm thick slices
2 tbsp	Olive oil
Zest of 1 lemon	
Freshly ground black pepper	

Preparation

1. In a bowl, toss the asparagus with olive oil and black pepper.
2. Insert both Ridged Grill Plates. Open the grill 180° into the table grill position.
3. Preheat both plates to 220 °C.
4. Arrange the halloumi slices and asparagus spears on the hot grill plates.
5. Grill the halloumi for 2–3 minutes per side, until dark grill marks appear.
6. Grill the asparagus for 5–7 minutes, rolling occasionally, until tender-crisp and charred.
7. Remove everything to a platter and sprinkle with the fresh lemon zest before serving.

Salmon Fillets with Crispy Skin

 20–25 min.

 x 3–4 (side)

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Flat Plancha Plates (Top & Bottom)

Ingredients

2	Salmon fillets (approx. 150 g each), skin on
1 tbsp	Olive oil

Salt and pepper	
2 slices	Lemon

Preparation

1. Pat the salmon skin very dry with a paper towel. Season both sides with salt and pepper.
2. Insert the Smooth Plate (top and bottom). Preheat the grill in Contact Grill position to 220 °C.
3. Brush the salmon skin with olive oil. Place the fillets skin-side down on the preheated bottom plate. Place a lemon slice next to each.
4. Gently lower the top plate to rest on the salmon.
5. Grill for 6–8 minutes. The direct contact from the top and bottom plancha plates will cook the fish through while making the skin exceptionally crispy.
6. Serve immediately with the grilled lemon.

Plancha-Fried Potatoes with Rosemary

 25–30 min.

 x 4 (side)

Grilling Position:	Table grill (180°)
Plates:	Flat Plancha Plate

Ingredients

500 g	Small new potatoes, par-boiled
3 tbsp	Olive oil
2 cloves	Garlic, lightly crushed
1 tbsp	Fresh rosemary, finely chopped
Coarse sea salt	

Preparation

1. Boil the new potatoes for 10–12 minutes until just tender. Drain and slice them in half.
2. Insert one Smooth Plate. Open the grill 180° into the table grill position.
3. Preheat the plancha plate to 210 °C.
4. Add the olive oil, followed by the par-boiled potatoes (cut side down) and the crushed garlic cloves.
5. Cook for 8–10 minutes, undisturbed, until a golden-brown crust forms.
6. Flip the potatoes, add the chopped rosemary, and cook for another 5–7 minutes until crispy.
7. Remove the garlic cloves. Sprinkle generously with coarse sea salt and serve hot.

Lamb Cutlets with Garlic & Herbs

 140–150 min.  x 2–3

Grilling Position:	Contact Grill
Plates:	Ridged Grill Plates (Top & Bottom)

Ingredients

8	Lamb cutlets (French trimmed)
3 tbsp	Olive oil
2 cloves	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh rosemary, chopped
1 tbsp	Fresh thyme, chopped
Salt and pepper	

Preparation

1. In a dish, combine the olive oil, garlic, rosemary, and thyme. Add the lamb cutlets and turn to coat. Marinate in the fridge for at least 2 hours.
2. Insert the Ridged Grill Plates. Preheat the product in Contact Grill position to 230 °C.
3. Remove cutlets from marinade and season with salt and pepper.
4. Arrange the lamb cutlets on the preheated bottom plate.
5. Close the top lid.
6. Grill for 3–4 minutes total for medium-rare (pink). Cook for 5–6 minutes if you prefer them medium-well.
7. Serve immediately.

Cleaning

 **WARNING! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the mains plug **6** from the mains outlet.

 **CAUTION! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool down first.

-  **NOTICE! Risk of product damage!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
 - Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

- ☐ Use the scraper **20** to scrape food residues off the grill plates **18/19**.
- ☐ Use the straight side of the scraper **20** for the smooth surface of the grill plates.
- ☐ Use the serrated side of the scraper **20** for the ridged surface of the grill plates.

Part	Cleaning method
Main unit 1	☐ Wipe the main unit 1 with a damp cloth. ☐ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the main unit 1 off afterwards with a damp cloth without detergent. ☐ Dry the main unit 1 thoroughly. ☐ Do not let any water or other liquids enter the main unit 1 interior.
Grill plate 18/19 Scraper 20	☐ Rinse these parts with water and a mild detergent. ■ You can also clean these parts in a dishwasher.
Drip tray 17 Thermometer 21	■ Thermometer 21 and Holder for the grill thermometer 7. ■ Wipe the outside of the probe and the holder of thermometer with a damp cloth. ■ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the main unit off afterwards with a damp cloth without detergent. ■ The probe can't be washed in the dishwasher or immersed in water.

Storage

-  **CAUTION! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- ☐ Clean the product before storage.
 - ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
 - ☐ Store the product in a dry location out of the reach of children.

Troubleshooting

Error message on the display screen		Description	Problem Description	Solution
Err1	Err 1	Upper heating plate 18/19 not working.	The temperature sensor of the upper heating plate 18/19 is disconnected.	Return to service centre.
Err2	Err 2	Overheating of the upper heating plate 18/19 .	The upper heating plate 18/19 of the temperature has exceeded the limit due to prolonged use by the user.	Return to service centre.
Err3	Err 3	Lower heating plate 18/19 not working.	The temperature sensor of the lower heating plate 18/19 is disconnected.	Return to service centre.
Err4	Err 4	Overheating of the lower heating plate 18/19 .	The lower heating plate 18/19 of the temperature has exceeded the limit due to prolonged use by the user.	Return to service centre.
Err5	Err 5	The thermometer 21 not function.	The thermometer 21 is partially inserted.	Check that the thermometer 21 is properly inserted.
Err and the upper temperature display 28 show "no".	Err 	The upper heating plate 18/19 does not function.	The electronic control system has detected that the upper heating plate 18/19 is not heating up.	1. Unplug the main plug from the outlet. 2. Check the heating plate 18/19 insert correctly 3. If the problem still exist, Return to service centre.
Err and the bottom temperature display 28 show "no".	Err 	The lower heating plate 18/19 does not function.	The electronic control system has detected that the lower heating plate 18/19 is not heating up.	1. Unplug the main plug from the outlet. 2. check the heating plate 18/19 insert correctly 3. If the problem still exist, Return to service centre.

Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it — at our choice — free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 540309_2510) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: owim@lidl.com.cy



A használt piktogramok listája	Oldal	23
Rendeltetésszerű használat	Oldal	24
Szállítás terjedelme	Oldal	24
Alkatrészjegyzék	Oldal	24
Műszaki adatok	Oldal	24
Általános biztonsági utasítások	Oldal	24
A termék első üzembe helyezése	Oldal	27
A termék kicsomagolása és alapvető tisztítása	Oldal	27
Elkészítés	Oldal	27
Összeszerelés	Oldal	27
A sütőlapok eltávolítása	Oldal	27
Működtetés	Oldal	27
Idő beállítása	Oldal	27
A grillezési hőmérséklet beállítása	Oldal	28
„Kontakt grill” pozíció	Oldal	28
„Panini” pozíció	Oldal	28
„Asztali grill” pozíció	Oldal	28
BOOST (fokozás) funkció	Oldal	29
A grill hőmérő beállítása	Oldal	29
A cseppgyűjtő tálca kiürítése	Oldal	29
Sütési táblázat	Oldal	30

Receptek	Oldal	31
Tökéletes ribeye steak	Oldal	31
Olasz prosciutto & mozzarella panini	Oldal	31
Tökéletes szaftos csirkemell	Oldal	32
Nyitott grill reggeli (kettős hőm.)	Oldal	32
Croque monsieur (sütő mód)	Oldal	32
Plancha sült fésűkagyló	Oldal	33
Nyitott grill spárga és halloumi	Oldal	33
Lazacfilé ropogós bárral	Oldal	33
Plancha sültburgonya rozmaringgal	Oldal	34
Bárány szelet fokhagymával és fűszerekkel	Oldal	34
Tisztítás	Oldal	34
Tárolás	Oldal	35
Hibaelhárítás	Oldal	36
Mentesítés	Oldal	37
Garancia	Oldal	37
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	37
Szervíz	Oldal	37

A használt piktogramok listája

	VESZÉLY! – Olyan magas kockázatú veszélyre utal, amely súlyos sérülést vagy halált okoz, ha nem kerülik el (pl. fulladásveszély)		Váltakozó áramerősség/feszültség
		Hz	Hertz (tápáram-frekvencia)
	FIGYELEM! – Olyan közepes kockázatú veszélyre utal, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülik el (pl. áramütés veszélye)	W	Watt
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	FIGYELEM! – Olyan alacsony kockázatú veszélyre utal, amely enyhe vagy közepes sérülést okozhat, ha nem kerülik el (pl. forrázás veszélye)		Veszély – áramütés veszélye!
	MEGJEGYZÉS! – Lehetséges anyagi károokra/a termék sérülésére figyelmeztet, ha nem kerülik el (pl. rövidzárlat veszélye).		Vigyázat – forró felület!
	INFORMÁCIÓ: Ez a szimbólum az „Infó” figyelmeztető szóval kiegészítő hasznos információkat ad.		A termék I. védelmi osztályú besorolással rendelkezik, és védőaljzathoz kell csatlakoztatni.
	Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az íze vagy az illatra.		Mosogatógépbe alkalmas: ■ 18/19 grillezőlap ■ 17 Csepegtető tálca ■ 20 Kaparó
CE	A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.		Biztonsági információk Használati útmutató
	Oldja ki a grillezőlapot az alapegységéből.		Hőmérő érzékelője.

PRÉMIUM DIGITÁLIS KONTAKTGRILL

Rendeltetésszerű használat

- Ez a termék élelmiszer grillezéséhez készült. A termék nem használható más célokra.
- Ez a termék csak privát otthoni használatra, nem kereskedelmi használatra készült.
- Ez a termék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
 - lakóépületekhez;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
 - szoba reggelivel típusú környezetbe.
- A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használatból okozott károkért.

Szállítás terjedelme

A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Központi egység
- 2 Grillezőlap (bordázott felület)
- 2 Grillezőlap (sima felület)
- 1 Hőmérő tartó
- 1 Hőmérő
- 1 Cseppgyűjtő tálca
- 1 Kaparó
- 1 Használati útmutató

Alkatrészjegyzék

Olvasás előtt hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt, és ismerkedjen meg a termék minden funkciójával.

- | | |
|---|--|
| 1 Központi egység | 11 Hőmérséklet-szabályozó gomb (felső sütőlap) |
| 2 Fogantyú | 12 Fokozó funkció (felső sütőlap) |
| 3 KIOLDÓGOMB (felső/alsó sütőlap) | 13 Fokozó funkció (alsó sütőlap) |
| 4 Biztonsági retesz | 14 Kijelző |
| 5 180°-os kioldógomb | 15 Időzítő/érzékelő hőmérséklet + |
| 6 Csatlakozódugó és kábel | 16 Időzítő/érzékelő hőmérséklet – |
| 7 A grill hőmérő tartója | 17 Olaj cseppgyűjtő tálca |
| 8 A grill hőmérő alijzata | |
| 9 Indítógomb | |
| 10 Hőmérséklet-szabályozó gomb (alsó sütőlap) | |

- | | |
|--------------------------------|---|
| 18 Sütőlap (sima felület) | 26 Fokozás (felső/alsó sütőlap) |
| 19 Sütőlap (bordázott felület) | 27 Hőmérséklet ikon (felső/alsó sütőlap) |
| 20 Kaparó | 28 Hőmérséklet kijelző (felső/alsó sütőlap) |
| 21 Hőmérő | 29 Időzítő/hőmérő hőmérséklet kijelző |
| 22 Hőmérő ikon | |
| 23 Idő ikon | |
| 24 Felső/alsó sütőlap ikon | |
| 25 Kész (felső/alsó sütőlap) | |

Műszaki adatok

Modellszám:	
VDE csatlakozódugóval:	HG14295
Bemeneti feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	2000 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:	0,2 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítás	
HG14295:	GS (Intertek)



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERJE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓT ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST! AMIKOR HARMADIK FÉLNEK ÁTADJA A TERMÉKET, ADJON ÁT VELE MINDEN HOZZÁ TARTOZÓ DOKUMENTUMOT!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyasztékkal élő személyek

⚠ VESZÉLY! KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET-VAGY BALESETVESZÉLY!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal. A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent.

A gyermekek gyakran nem tudják kellően felmérni a veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a csomagolóanyagtól.

- Ezt a terméket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha a termék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait.
- Gyerekek ne játszanak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A terméket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A helytelen használat

sérülést okozhat. A terméket kizárólag a jelen utasításoknak megfelelően használja. Semmilyen módon ne próbálja meg módosítani a terméket.

- Soha ne használja a terméket a grillezőlapok nélkül.

Elektromos biztonság

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütés veszélye!

Soha ne próbálja meg egyedül megjavítani a terméket.

Meghibásodás esetén a javítást csak képzett szakember végezheti.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütés veszélye!

Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütés veszélye!

Soha ne használjon sérült terméket. Húzza ki a terméket a hálózati aljzatból, és forduljon a kiskereskedőhöz, ha sérült.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy látható sérülések vannak rajta.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség megfelel-e a termék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati dugó és a hálózati kábel nem sérült-e. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetékét csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.
- Védje a hálózati vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja, hogy éles széleken keresztül lógjon, ne nyomja össze, és ne hajtsa be. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől és nyílt lángoktól.

Működtetés

FIGYELMEZTETÉS! Tűzveszély! A

termék túlmelegedésének vagy potenciális tűz megelőzése érdekében a terméket nem szabad lefedni. A grillezőlapokat semmilyen körülmények között nem szabad alumíniumfóliával, alumínium edényekkel vagy hőálló anyagokkal borítani.

VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!

- A grillezőlapok működés közben nagyon felforrósodnak. Működés közben csak a hőmérséklet-szabályozókat és a fogantyút érintse meg.
- A termék működése közben az elérhető felületek felforrósodhatnak.

VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET! Használat közben a termék felforrósodik. Ne érintse meg a terméket használat közben vagy közvetlenül használat után.

- A cseppgyűjtő tálca nélkül ne működtesse a terméket.
- Az terméket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne mozgassa a terméket működtetés közben.
- Ne helyezze a terméket forró felületekre (gáz, elektromos vagy széntüzelésű tűzhely stb.). A terméket mindig tiszta és száraz, sík, hőálló és stabil felületen működtesse.
- Ne takarja le a terméket használat közben vagy röviddel használat után, amikor még forró.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be a sütőlapok közé, és ne érintse meg a sütőlapok peremét.

- Elektromos hosszabbító kábelek használata nem ajánlott. Ha hosszabbító kábel használata szükséges, akkor legalább 10 A áramot el kell bírnia.
- A kábeleket úgy helyezze el, hogy ne lehessen bennük megbotlani, és más módon se sérüljenek meg.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Csak a mellékelt eredeti tartozékokkal működtesse a terméket.

Tisztítás és tárolás

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

Mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról tisztítási munka előtt, és amikor nem használják.

- A készülék tisztítása előtt ki kell húzni a csatlakozódugót, és a készülék újbóli használata előtt meg kell szárítani a készülék bemeneti nyílását.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás” fejezetben találhatók.
- Ne tegye a forró terméket szekrénybe vagy a csomagolásba.
- A hálózati csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki az elektromos aljzatról.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót portól, közvetlen napfénytől, cseppenő és fröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

- Védje a terméket hőről. Ne helyezze a terméket nyílt lángok és hőforrások közelébe, pl. sütők vagy fűtőtestek.
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
 - lakóépületekhez;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
 - szoba reggelivel típusú környezethez.

A termék első üzembe helyezése

A termék kicsomagolása és alapvető tisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és távolítsa el minden csomagolóanyagot és műanyag csomagolást.
2. Ellenőrizze, hogy minden felsorolt alkatrész megvan-e (lásd a „Szállítási terjedelem” fejezetet).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és az alkatrészek állapota megfelelő-e, ha bármilyen sérülést vagy hibát észlel, ne használja a terméket, hanem kövesse a „Garancia” fejezetben leírt eljárást.
4. A gyártás során az alkatrészeket védő olajréteggel borítják. Az első használat előtt működtesse a terméket élelmiszer nélkül, hogy az esetleges maradványok elpárologjanak.
5. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék minden részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Elkészítés

Összeszerelés

1. A központi egységet **1** sima, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületre helyezze.
2. Egyszerre egy sütőlapot helyezze be. Mindegyik sima sütőlap **18** vagy **19** bordázott sütőlap a felső vagy az alsó burkolatba is behelyezhető. Ellenőrizze, hogy a grillezőlapok simán fekszenek-e, és a megfelelő   kioldógomb **3** kapcsával rögzültek-e.

A sütőlapok eltávolítása

⚠ VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye! A grillezőlap **18/19** elfordítása előtt a készüléket le kell választani a hálózatról. Hagyja a grillezőlapot teljesen lehűlni.

Felület	Megfelelő ételek
Bordázott	pl. hús, kolbász, olajos étel
Sima	pl. zöldségek, palacsinta, tükörtojás

- Nyomja meg a   kioldó gombot **3**, hogy kioldja a sütőlapot az alaplól. Fogja meg a sütőlapot mindkét kezével, csúsztassa a fém tartóelemek mentén, és vegye ki az alaplól. Nyomja meg a másik   kioldó gombot **3** a második sütőlap eltávolításához, ehhez ugyanúgy járjon el.

Működtetés

ℹ INFORMÁCIÓ: A termék első felmelegedésekor kis mennyiségű füst és szag keletkezhet a gyártással összefüggő maradványok miatt. Ez normális jelenség, és teljesen ártalmatlan. Gondoskodjon elegendő szellőzéstől, például egy ablak kinyitásával.

- Dobja ki az első adag grillezett ételt.
- A termék 3 pozícióban használható:

Pozíció	Ábra
Asztali grill	G
Panini grill	H
Kontakt grill	I
További részletekért lásd a következő alfejezeteket.	

Idő beállítása

1. A +/- **15/16** gombbal állítsa be a grillezési időt 10 másodperc és 90 perc között, és válassza ki a kívánt hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  „start” gombot **9**, a fehér jelzőlámpa világítani kezd a gombon, sípoló hang hallható.
3. Az időzítő elindul, és a hátralévő grillezési idő visszaszámolva jelenik meg az idő kijelzőn **29**.
4. Amint az időzítő lejárt, a készülék 5 sípoló hangot ad, és a kijelzőn az „End” (vége) jelenik meg **29**.
5. A +/- **15/16** gomb megnyomásával grillezés közben 10 másodperc és 90 perc között tudja aktiválni az időzítőt.

A grillezési hőmérséklet beállítása

1. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **10/11**, hogy minden grillezőlap (felső és alsó) hőmérséklete egymástól függetlenül 60–240 °C között legyen.
2. Nyomja meg a  „start” gombot **9**, a fehér jelzőlámpa világítani kezd a gombon, sípóló hang hallható.
3. A hőmérséklet kijelző **28** a sütőlapok beállított hőmérsékletét mutatja.
4. A beállított hőmérséklet elérésekor a készülék 3 sípóló hangot ad, a kijelzőn **14** pedig a „READY” (kész) **25** látható.
5. A hőmérséklet a sütés során bármikor módosítható.

„Kontakt grill” pozíció

1. Csúsztassa a biztonsági reteszt **4**  pozícióba, nyissa fel a fedelet.
2. Melegítse elő a készüléket, ehhez fordítsa mindkét szabályozógombot **10/11** 240 °C-ra, a kijelzőn **28** a 240 felirat látható a felső és alsó sütőlaphoz.
3. Nyomja meg a  „Start” gombot **9**, a gomb jelzőfénye fehéren világít. A lámpa a művelet közben világítani kezd.
4. A kívánt hőmérséklet elérése után a készülék 3 sípóló hangot ad. A kijelzőn **14** a READY (kész) **25** látható, helyezze a grillezendő ételt az alsó sütőlapra.
5. Zárja le a készüléket a fogantyúval **2**.
6. Ellenőrizze a grillezett étel pirulását kis idő és az időzítő lejártá után (lásd: Idő beállítása). Ehhez nyissa fel a készülék fedelét a fogantyúval **2**.
7. Vegye le az ételt a sütőlapról, miután elérte a kívánt sütési szintet.
8. Fordítsa mindkét sütőlap hőfokszabályozóját **10/11** • állásba, a kijelzőn **28** az „OFF” (ki) jelenik meg.
9. Húzza ki a csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A dönthető fedél optimális grillezési eredményt garantál. A felső sütőlap mindig párhuzamos az alsó sütőlappal, még akkor is, ha a grillezendő étel nagyobb.

„Panini” pozíció

1. Csúsztassa a biztonsági reteszt **4**  pozícióba, nyissa fel a fedelet.
2. Melegítse elő a készüléket, ehhez fordítsa mindkét szabályozógombot **10/11** 240 °C-ra, a kijelzőn **28** a 240 felirat látható a felső és alsó sütőlaphoz.
3. Nyomja meg a  „Start” gombot **9**, a gomb jelzőfénye fehéren világít. A lámpa a művelet közben világítani kezd.

4. A kívánt hőmérséklet elérése után a készülék 3 sípóló hangot ad. A kijelzőn **28** a READY (kész) **25** látható, helyezze a grillezendő ételt az alsó sütőlapra.
5. Csúsztassa a biztonsági reteszt **4** I, II, III, IV vagy V pozícióba.

A biztonsági retesz pozíciói

A sütőlapok közötti legkisebb távolság	=	I
A sütőlapok közötti legnagyobb távolság	=	V

6. Engedje le a fedelet az alsó sütőlapra a kívánt szögig.
7. Ellenőrizze a grillezett étel pirulását időnként vagy az időzítő lejártá után (lásd: Idő beállítása).
8. Vegye le az ételt a sütőlapról, miután elérte a kívánt sütési szintet.
9. Fordítsa mindkét sütőlap hőfokszabályozóját • állásba, a kijelzőn **14** „OFF” (ki) jelenik meg.
10. Húzza ki a csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

„Asztali grill” pozíció

1. Csúsztassa a biztonsági reteszt **4**  pozícióba, nyissa fel a fedelet.
2. Nyomja meg a kioldógombot **5**, és hajtsa ki a fedelet 180°-ra. (F ábra)
3. Melegítse elő a készüléket, ehhez fordítsa mindkét szabályozógombot **10/11** 240 °C-ra, a kijelzőn **28** a 240 felirat látható a felső és alsó sütőlaphoz.
4. Nyomja meg a  „Start” gombot **9**, a gomb jelzőfénye fehéren világít. A lámpa a művelet közben világítani kezd.
5. A kívánt hőmérséklet elérése után a készülék 3 sípóló hangot ad. A kijelzőn **28** a READY (kész) **25** látható, helyezze a grillezendő ételt a sütőlapokra.
6. Időnként fordítsa meg az ételt a sütőlapon, és vegye le a sütőlapról, miután elérte a kívánt sütési szintet.
7. Fordítsa mindkét sütőlap hőfokszabályozóját • állásba, a kijelzőn **28** „OFF” (ki) jelenik meg.
8. Húzza ki a csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

MEGJEGYZÉS:

- A dönthető fedél optimális grillezési eredményt garantál. A felső sütőlap mindig párhuzamos az alsó sütőlappal, még akkor is, ha a grillezendő étel nagyobb.
- A művelet befejezése után a kijelző 1 percre világít, majd kikapcsol. Bármelyik gombot megnyomhatja, vagy fordítsa el a gombot a kijelző újbóli bekapcsolásához.

BOOST (fokozás) funkció

1. A funkció aktiválásához nyomja meg a Boost (fokozás) gombot (felső és alsó) **12/13**.
2. A BOOST (fokozás) **12/13** csak sütés közben állítható be.
3. Nyomja meg a BOOST (fokozás) gombot (felső és alsó) **12/13**, a kijelzőn 265 °C, a kijelzőn a BOOST (fokozás) **26** villog.
4. Amint a sütőlap eléri a kívánt hőmérsékletet, a BOOST (fokozás) gomb **26** abbahagyja a villogást, a „READY” (kész) **25** látható a kijelzőn **28**, a készülék sípoló hangot ad ki, a BOOST (fokozás) **26** egy percig látható a kijelzőn.
5. Azonnal tegye az ételt a sütőlapokra, ez alatt az egy perc alatt a készülék a sütőlapot a sütési hőmérsékletre szabályozza. Ezután a BOOST (fokozás) **26** eltűnik a kijelzőről, a kijelző **29** a termosztát gombokkal beállított hőmérsékletet mutatja, és a készülék ennek megfelelően szabályozza a sütőlapot.

MEGJEGYZÉS:

- Ez a funkció csak 30 percenként használható. Ha 30 percen belül megnyomja a Boost (fokozás) funkciót, a készülék 3 sípoló hangot ad. A művelet nem állítható be a vezérlőn.

A grill hőmérő beállítása

Az első mód – Az étel hőmérsékletének ellenőrzése

1. Vegye le a hőmérőt **21** a hőmérő tartóról **7**.
2. Csatlakoztassa a hőmérőt **21** az aljzathoz. (J ábra)
3. Az időzítő kijelző **29** átvált a hőmérő hőmérséklet kijelzésére, a hőmérő ikon **22** világítani kezd, az aktuális szobahőmérséklet jelenik meg.
4. Helyezze be a hőmérőt **21** az ellenőrizendő étel belsejébe.
5. Az étel hőmérséklete megjelenik a kijelzőn **29**.

A második mód – Az étel sütése a kívánt hőmérsékleten

1. Vegye le a hőmérőt **21** a hőmérő tartóról **7**.
2. Csatlakoztassa a hőmérőt **21** az aljzathoz.
3. Az időzítő kijelző **29** átvált a hőmérő hőmérséklet kijelzésére, a hőmérő ikon **22** világítani kezd, az aktuális szobahőmérséklet jelenik meg.
4. Tolja a grill hőmérő hegyét a lehető legmélyebben az étel közepébe, amelynek maghőmérsékletét ellenőrizni szeretné. Ügyeljen arra, hogy a grill hőmérő ne érjen csonthoz, mert a csont hőmérséklete gyorsabban emelkedik sütés közben, mint a húsé.

5. Nyomja meg a +/- gombot **15/16** a kívánt hőmérséklet kiválasztásához 45–99 °C között, nyomja meg a start gombot **9**, a készülék 1 sípoló hangot ad, és a működés jelzőlámpa bekapcsol.
6. A grillezés során a maghőmérséklet fokozatosan emelkedik, miután elérte a kellő hőmérsékletet, a készülék 5 sípoló hangot ad, a kijelzőn az „End” (vége) látható.
7. Húzza ki óvatosan a grill hőmérőt **21** az ételből, és helyezze a készülék mellé.
8. A tálaláshoz vegye le az ételt a **18/19** sütőlapról.

MEGJEGYZÉS:

- A hőmérőt sütés közben is csatlakoztatni tudja. A csatlakoztatás és a hőmérséklet beállítása után a Start gomb **9** villogni kezd. Nyomja meg egyszer a megerősítéshez; a jelzőlámpa abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít, ami azt jelzi, hogy a beállított hőmérsékletet figyeli a rendszer.
- Amikor csak lehetséges, mindig zárt fedéllel grillezzen, hogy lerövidítse a sütési időt, és energiát takarítson meg.
- A hőmérő hőmérsékletét a +/- **15/16** gomb megnyomásával bármikor vissza tudja állítani.
- A grill hőmérő **21** nem használható az időzítő funkcióval egyidejűleg.
- Soha ne helyezze a grill hőmérőt **21** a forró sütőlapokra. A grill hőmérő **21** kábele és fogantyúja helyrehozhatatlanul károsodhat!
- Javasoljuk, hogy ellenőrizze az ételt több ponton, mielőtt eltávolítaná a sütőlapról **18/19**, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az érzékelőt az étel közepébe helyezte-e.

A cseppgyűjtő tálca kiürítése

- MEGJEGYZÉS!** A termék sérülésének veszélye! Működés közben ne ürítse ki a cseppgyűjtő tálcát **17**. Ellenkező esetben a zsír és a saft továbbra is kifolyhat az ételből, és közvetlenül a központi egységbe **1** csöpöghetnek.
- INFORMÁCIÓ:** Ha grillezés közben nagyobb mennyiségű zsír és saft távozik az ételből, a cseppgyűjtő tálcát **17** időnként ki kell üríteni.
1. Óvatosan húzza ki a cseppgyűjtő tálcát **17** a központi egység elülső részéből **1**.
 2. Ürítse ki a cseppgyűjtő tálcát **17**.
 3. Törölje le a cseppgyűjtő tálca külsejét **17** konyhai törölvél.
 4. Csúsztassa vissza a cseppgyűjtő tálcát **17** a központi egységbe **1**.

Sütési táblázat

Élelmiszer	Körülbelüli súly (g)	Sütőlap típusa	Grill pozíció	Hőmérséklet (°C)	Becsült sütési idő (perc)
Steak (borda, 2,5 cm)	250–300 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	230 °C (+ BOOST (fokozás))	4–8 perc (ha közepesen nyers)
Marhahús burger (friss, 2 cm)	150–180 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	210 °C	6–9 perc
Steak (vékony)	120 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	230 °C	1–2 perc
Csirkemell (csont nélkül)	180–220 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	200 °C	8–12 min (érzékelő: 74 °C)
Csirkecombok (csont nélkül)	100–130 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	210 °C	10–14 min (érzékelő: 74 °C)
Pulykahús	150 g	Sima sütőlap 18	Kontakt grill	190 °C	5–7 perc
Sertés csíkok (csont nélkül, 2 cm)	200 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	200 °C	8–10 min (érzékelő: 65 °C)
Bárányszeletek (darabolt)	60–80 g egyenként	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	220 °C	3–5 perc (közepes sütéshez)
Kolbász	100 g egyenként	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	180 °C	10–15 perc
Bacon szalonna	150 g	Sima sütőlap 18	Asztali grill	200 °C	6–8 perc
Lazacfilé (bőrrel)	150–180 g	Sima sütőlap 18	Kontakt grill	200 °C	6–8 min (érzékelő: 60 °C)
Közönséges tőkehal/foltos tőkehal (finom)	150 g	Sima sütőlap 18	Panini grill	190 °C	8–12 perc
Rák (páncél nélkül)	250 g	Sima sütőlap 18	Asztali grill	220 °C	2–4 perc (összesen)
Fésűkagyló (nagy)	300 g	Sima sütőlap 18	Asztali grill	230 °C	3–4 perc (összesen)
Croque monsieur	350 g	Sima sütőlap 18	Panini grill	190 °C	6–8 perc (a tetejének megolvasztásához)
Spárga szárak	300 g	Bordázott grillező lap 19	Asztali grill	200 °C	5–8 perc
Kaliforniai paprika csíkok	400 g	Sima sütőlap 18	Asztali grill	210 °C	8–12 perc
Cukkini (1 cm-es szeletek)	300 g	Bordázott grillező lap 19	Asztali grill	210 °C	6–10 perc

Élelmiszer	Körülbelüli súly (g)	Sütőlap típusa	Grill pozíció	Hőmérséklet (°C)	Becsült sütési idő (perc)
Halloumi (1,5 cm szeletek)	225 g	Bordázott grillező lap 19	Kontakt grill	210 °C	3–5 perc
Tojás (sült)	120 g (2 tojás)	Sima sütőlap 18	Asztali grill	160 °C	3–5 perc

Receptek

Tökéletes ribeye steak

 40–45 perc

 x 2

Grillezési pozíció:	Kontakt grill
Merevítők:	Bordázott grillező lap (felső és alsó)

Hozzávalók

2	Ribeye steak (kb. 3 cm vastag)
1 ek	olívaolaj
Durva tengeri só	
Frissen őrölt feketebors	

Elkészítés

1. Sütés előtt 30 perccel vegye ki a steaket a hűtőből. Törölje teljesen szárazra, és kenje be olívaolajjal. Jól fűszerezze be sóval és borssal.
2. Melegítse elő a terméket Kontakt grill pozícióban 240 °C-ra.
3. Az előmelegítés után helyezze a steakeket az alsó sütőlapra. Helyezze a beépített élelmiszer érzékelőt vízszintesen egy steak legvastagabb részébe.
4. Zárja le a fedelet. Állítsa be az érzékelő célhőmérsékletét (pl. 55 °C közepesen átsült, vagy 60 °C közepes).
5. Nyomja meg a BOOST (fokozás) funkció gombot egy 2 perces, nagy hőfokú sütéshez.
6. A grillsütő addig süt, amíg el nem éri az érzékelő hőmérsékletét (összesen kb. 6–10 perc). Vegye ki a steaket, hagyja pihenni 5 percig, majd tálalja.

Olasz prosciutto & mozzarella panini

 10–15 perc

 x 2

Grillezési pozíció:	Panini grill
Merevítők:	Bordázott grillező lap (felső és alsó)

Hozzávalók

4 szelet	Ciabatta vagy kovászos kenyér
2 ek	Pesto
100 g	Szeletelt prosciutto
1 gombóc (125 g)	Friss mozzarella, szeletelt
1 marék	Friss bazsalikomlevél
1 ek	Olívaolaj

Elkészítés

1. A kenyérszeletek külsejét kenje meg olívaolajjal.
2. Kenje a pestót mind a négy szelet belsejére. Rétegezze a prosciuttot, a mozzarellát és a bazsalikomleveleket két szeletre. A másik két szeletet tegye a tetejükre.
3. Melegítse elő a készüléket 230 °C-ra.
4. Az előmelegítés után („Kész” felirat látható) helyezze a két szendvicset az alsó sütőlapra.
5. Zárja le a fedelet. A grill automatikusan alkalmazza a nyomást és az időt.
6. Süsse 2 percig, vagy amíg a program befejeződik, és a kenyér aranybarna nem lesz, illetve a sajt meg nem olvad.

Tökéletes szaftos csirkemell

 110–120 perc

 x 2

Grillezési pozíció:	Kontakt grill
Merevítők:	Bordázott grillező lap (felső és alsó)

Hozzávalók

2	Nagy csont nélküli, bőr nélküli csirkemell
2 ek	Olívaolaj
1 tk	Füstölt paprika
½ tk	Fokhagymapor
½ citrom leve	
Só és bors	

Elkészítés

1. Egy tálban keverje össze az olívaolajat, a paprikát, a fokhagymaport, a citromlét, sózza, borsozza. Tegye bele a csirkemellet, és keverje össze a kaporral. Helyezze a hűtőszekrénybe legalább 90 percre.
2. Melegítse elő a terméket Kontakt grill pozícióban 200 °C-ra.
3. Helyezze az előkészített ételt az alsó sütőlapra. Helyezze a beépített élelmiszer érzékelőt vízszintesen egy csirkemell legvastagabb részébe.
4. Zárja le a fedelet. Állítsa be az érzékelő célhőmérsékletét 75 °C-ra.
5. Addig grillezze, amíg az érzékelő nem riaszt (kb. 8–12 perc, a vastagságtól függően). Ez biztosítja, hogy a csirke tökéletesen sült, de még mindig lédús.
6. A felszeletelés előtt hagyja a csirkét 5 percig pihenni.

Nyitott grill reggeli (kettős hőm.)

 20–25 perc

 x 2

Grillezési pozíció:	Asztali grill (180°)
Merevítők:	1 x Sima sütőlap, 1 x Bordázott grillező

Hozzávalók

4 szalonna	Bacon vagy pancetta
4	Nagy tojás
100 g	Csiperke gomba, szeletelve
2	Paradicsom, felezve

2 ek	Olívaolaj
Só és bors	

Elkészítés

1. Helyezze be az egyik oldalra a bordázott sütőlapot, a másik oldalra a sima sütőlapot. Nyissa ki a grillsütőt 180°-kal asztal grillezési helyzetbe.
2. Állítsa a bordázott sütőlapot (szalonna/gomba) 210 °C-ra
3. Állítsa a sima sütőlapot (tojás/paradicsom esetén) 180 °C-ra
4. Előmelegítés után helyezze a szalonnát és a gombát a forró bordázott sütőlapra.
5. Helyezze a paradicsom felét (vágott oldalával lefelé) a plancha sütőlapra.
6. 4–5 perc után fordítsa meg a szalonnát. Tegyen olívaolajat a plancha sütőlapra, és törje rá a tojásokat.
7. Süsse még 3–4 percig, amíg a szalonna ropogós nem lesz, és a tojásfehére is megszilárdult. Fűszerezze a tojásokat sóval és borssal.

Croque monsieur (sütő mód)

 15–20 perc

 x 2

Grillezési pozíció:	Panini grill
Merevítők:	Lapos planca sütőlap (alsó), bordázott grillezőlap (felső)

Hozzávalók

4 szelet	Vastagon szelt fehér kenyér (briós vagy pain de mie)
2 ek	Sózatlan vaj, puha
1 ek	Dijoni mustár
100 g	Szeletelt sonka
100 g	Gruyère sajt, reszelt
50 ml	Besamel szósz (opcionális, de klasszikus)

Elkészítés

1. Helyezze be a sima sütőlapot alulra, és a bordázott grillsütőlapot felülre. Melegítse elő a grillsütőt 200 °C-ra.
2. Vajazza meg vékonyan az összes kenyérszelet külsejét. Kenjen mustárt belülről
3. Két szendvicset sonkával és a reszelt sajt felével készíten el.
4. Helyezze a szendvicseket az előmelegített alsó plancha sütőlapra.
5. Minden szendvics tetejére tegyen egy kanál besamelt (ha készíti) és a maradék reszelt gruyère sajtot.

- Rögzítse a felső sütőlapot panini helyzetben, így 2–3 cm-rel a sajt fölé emelkedik, de nem ér hozzá.
- Süsse 5–8 percig, amíg az alja meg nem pirul, és a tetején lévő sajt meg nem olvad, hólyagos és aranybarna nem lesz.

Plancha sült fésűkagyló

 10–15 perc

 x 2 (előétel)

Grillezési pozíció:	Asztali grill (180°)
Merevítők:	Lapos plancha sütőlap

Hozzávalók

12	Nagy fésűkagyló, száraz (letörölve)
1 ek	Olívaolaj
2 ek	Sózott vaj
1 gerezd	Fokhagyma, reszelt
1 ek	Friss petrezselyem, apróra vágott
Só és fehér bors	

Elkészítés

- A fésűkagylókat teljesen szárítsa meg papírtörülővel. Fűszerezze kissé sóval és fehér borssal.
- Helyezzen be egy sima sütőlapot. Nyissa ki a grillsütőt 180°-kal az asztali grill pozícióba (csak az egyik oldalt kell melegíteni).
- Melegítse elő a plancha sütőlapot MAX-ra.
- Tegyen rá olívaolajat. Amikor már csillag, helyezze a fésűkagylókat a plancha sütőlapra, ne érjen hozzá.
- Süsse zavartalanul 90 másodpercig. Fordítsa meg őket.
- A vajat és a fokhagymát azonnal tegye a sütőlapra. Amikor a vaj elolvad, kissé döntse meg a sütőlapot (ha lehetséges), vagy használjon egy kanalat, hogy megkenje a fésűkagylót fokhagymás vajjal.
- Süsse további 60–90 másodpercig. Kapcsolja ki a hőt, szórja meg petrezselyemmel, és azonnal tálalja.

Nyitott grill spárga és halloumi

 15–20 perc

 x 3–4 (oldal)

Grillezési pozíció:	Asztali grill (180°)
Merevítők:	Bordázott grillező lap (mindkettő)

Hozzávalók

1 csokor (300 g)	Spárga, a végei levágva
225 g	Halloumi sajt, vágja 1 cm vastag szeletekre
2 ek	Olívaolaj
1 citrom héja	
Frissen őrölt fekete bors	

Elkészítés

- Egy tálban keverje össze a spárgát olívaolajjal és fekete borssal.
- Helyezze be mindkét bordázott grillezőlapot. Nyissa ki a grillsütőt 180°-kal asztali grillezési helyzetbe.
- Melegítse elő mindkét sütőlapot 220 °C-ra
- Tegye a halloumi szeleteket és a spárga szárait forró grillezőlapokra.
- Süsse a halloumit 2–3 percig oldalanként, amíg sötét grillcsíkok nem jelennek meg rajta.
- A spárgát 5–7 percig süsse, időnként fordítsa meg, amíg megpuhul és megpirul.
- Vegyen le mindent egy tányérra, és tálaláskor szórja meg a citromhéjjal.

Lazacfilé ropogós bőrrrel

 20–25 perc

 x 3–4 (oldal)

Grillezési pozíció:	Kontakt grill
Merevítők:	Sima plancha sütőlapok (felső és alsó)

Hozzávalók

2	Lazac filé (egyenként kb. 150 g), bőrrrel
1 ek	Olívaolaj
Só és bors	
2 szelet	Citrom

Elkészítés

- A lazac bőrét nagyon száraz papírtörülővel törölje le. Mindkét oldalát sózza és borsozza ízlés szerint.
- Helyezze be a sima sütőlapot (felülre és alulra). Melegítse elő a grillsütőt Kontakt grill pozícióban 220 °C-ra.
- Kenje be a lazac bőrét olívaolajjal. Helyezze a filéket bőrrrel lefelé az előmelegített alsó sütőlapra. Helyezzen egy citromszeletet mindegyik mellé.

- Óvatosan engedje le a felső sütőlapot, hogy a lazacon legyen.
- Grillezze 6–8 percig. A felső és alsó plancha sütőlapok közvetlen érintkezése a halat átsüti, közben a bőr kivételesen ropogóssá válik.
- Tálalja azonnal a grillezett citrommal.

Plancha sültburgonya rozmaringgal

 25–30 perc

 x 4 (oldal)

Grillezési pozíció:	Asztali grill (180°)
Merevítők:	Lapos plancha sütőlap

Hozzávalók

500 g	Kis újburgonya, előfőzött
3 ek	Olívaolaj
2 gerezd	Fokhagyma, kissé zúzott
1 ek	Friss rozmaring, apróra vágva
Durva tengeri só	

Elkészítés

- Főzze a burgonyát 10–12 percig, amíg meg nem puhul. Szűrje le, és vágja félbe.
- Helyezzen be egy sima sütőlapot. Nyissa ki a grillsütőt 180°-kal asztali grillezési helyzetbe.
- Melegítse elő a plancha sütőlapot 210 °C-ra.
- Tegyen rá olívaolajat, majd tegye rá a főtt burgonyát (vágott oldallal lefelé) és a zúzott fokhagyma gerezdekét.
- Süsse 8–10 percig, zavartalanul, amíg aranybarna kéreg nem alakul ki.
- Fordítsa meg a burgonyát, tegye rá az apróra vágott rozmaringot, és süsse további 5–7 percig, amíg ropogóssá nem válik.
- Vegye le a fokhagyma gerezdekét. Szórja meg bőven durva tengeri sóval, és tálalja forrón.

Bárány szelet fokhagymával és fűszerekkel

 140–150 perc

 x 2–3

Grillezési pozíció:	Kontakt grill
Merevítők:	Bordázott grillező lap (felső és alsó)

Hozzávalók

8	Bárány szeletek (kiálló csonttal)
3 ek	Olívaolaj
2 gerezd	Fokhagyma, reszelt
1 ek	Friss rozmaring, apróra vágva
1 ek	Friss kakukkfű, apróra vágva
Só és bors	

Elkészítés

- Egy tálban keverje össze az olívaolajat, a fokhagymát, a rozmaringot és a kakukkfűvet. Tegye bele a bárányszeleteket, és forgassa bele, hogy bevonja. Pácolja 2 óráig a hűtőszekrényben.
- Helyezze be a bordázott grillezőlapokat. Melegítse elő a terméket Kontakt grill pozícióban 230 °C-ra.
- Vegye ki a szeleteket a pácból, és ízesítse sóval és borssal.
- Az előmelegített alsó sütőlapon rendezze el a bárányszeleteket.
- Zárja le a fedelet.
- 3–4 percig süsse közepese átsültré (rózsaszín). Süsse 5–6 percig, ha közepesen átsülve szereti.
- Azonnal tálalja.

Tisztítás

 **FIGYELMEZTETÉS! Áramütés veszélye!** Tisztítás előtt: Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból.

 **VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!** Ne tisztítsa meg a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja a terméket lehűlni.

 **MEGJEGYZÉS! A termék sérülésének veszélye!** Ne merítse a termék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

■ Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.

■ A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószerket vagy kemény keféket.

MEGJEGYZÉS: Tisztítsa meg a terméket közvetlenül a lehűlés után. Miután az ételmaradékok megszáradtak, nem könnyű eltávolítani őket.

- ☐ A kaparó **20** segítségével kaparja le az ételmaradékokat a grillezőlapokról **18/19**.
- ☐ A grillezőlapok sima felületéhez használja a kaparó **20** egyenes oldalát.
- ☐ Használja a kaparó **20** fogazott oldalát a grillezőlapok bordázott felületéhez.

Alkatrész	Tisztítási módszer
Központi egység 1	☐ Törölje le a központi egységet 1 egy nedves ruhával. ☐ Szükség esetén tegyen enyhe tisztítószert a törölkendőre. Majd nedves törölkendővel tisztítószert nélkül törölje át a központi egységet 1. ☐ Alaposan szárítsa meg a központi egységet 1. ☐ Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a központi egység 1 belsejébe.
Grillezőlap 18/19 Kaparó 20	☐ Öblítse le ezeket az alkatrészeket vízzel és enyhe mosogatószerrel. ■ Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is el tudja mosogatni.
Cseppgyűjtő tálca 17 Hőmérő 21	■ Hőmérő 21 és tartó a grill hőmérőhöz 7. ■ Törölje le az érzékelő külsejét és a hőmérő tartót egy nedves törölkendővel. ■ Szükség esetén tegyen enyhe mosogatószer a törölkendőre. Majd nedves törölkendővel mosogatószer nélkül törölje át a központi egységet. ■ Az érzékelőt nem lehet mosogatógépben mosogatni, vagy vízbe meríteni.

Tárolás

⚠ VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye! Ne tegye el a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

- ☐ Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- ☐ A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- ☐ A terméket száraz helyen tárolja, ahol a gyermekek nem férhetnek hozzá.

Hibaelhárítás

Hibaüzenet a kijelzőn		Leírás	Probléma leírása	Megoldás
Err1	Err 1	A felső sütőlap 18/19 nem működik.	A felső sütőlap 18/19 hőmérséklet érzékelője le van választva.	Vigye vissza a szervizközpontba.
Err2	Err 2	A felső sütőlap 18/19 túlmelegedése.	A felső sütőlap 18/19 hőmérséklete túllépte a határértéket, mivel a felhasználó hosszabb ideig használta.	Vigye vissza a szervizközpontba.
Err3	Err 3	Az alsó sütőlap 18/19 nem működik.	Az alsó sütőlap 18/19 hőmérséklet érzékelője le van választva.	Vigye vissza a szervizközpontba.
Err4	Err 4	Az alsó sütőlap 18/19 túlmelegedése.	Az alsó sütőlap 18/19 hőmérséklete túllépte a határértéket, mivel a felhasználó hosszabb ideig használta.	Vigye vissza a szervizközpontba.
Err5	Err 5	A hőmérő 21 nem működik.	A hőmérő 21 részben van behelyezve.	Ellenőrizze, hogy a hőmérő 21 megfelelően van-e behelyezve.
Err és a felső hőmérséklet kijelző 28 a „nem” értéket mutatja.	Err 28 = no	A felső sütőlap 18/19 nem működik.	Az elektronikus vezérlőrendszer azt észlelte, hogy a felső sütőlap 18/19 nem melegszik fel.	1. Húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. 2. Ellenőrizze, hogy a sütőlap 18/19 megfelelően van-e behelyezve. 3. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye vissza a szervizközpontba.
Err és az alsó hőmérséklet kijelző 28 a „nem” értéket mutatja.	Err 28 = no	Az alsó sütőlap 18/19 nem működik.	Az elektronikus vezérlőrendszer azt észlelte, hogy az alsó sütőlap 18/19 nem melegszik fel.	1. Húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. 2. Ellenőrizze, hogy a sütőlap 18/19 megfelelően van-e behelyezve. 3. Ha a probléma továbbra is fennáll, vigye vissza a szervizközpontba.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintéztetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatót:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 540309_2510) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu



Seznam uporabljenih piktogramov	Stran	40
Predvidena uporaba	Stran	41
Obseg dobave	Stran	41
Seznam delov	Stran	41
Tehnični podatki	Stran	41
Splošna varnostna navodila	Stran	41
Prva nastavitev izdelka	Stran	44
Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje	Stran	44
Priprava	Stran	44
Sestavljanje	Stran	44
Odstranitev plošč	Stran	44
Delovanje	Stran	44
Nastavitev časovnika	Stran	44
Nastavitev temperature žara	Stran	44
Položaj »kontaktnega žara«	Stran	45
Položaj za »sendviče panini«	Stran	45
Položaj »namiznega žara«	Stran	45
Funkcija OJAČANJA	Stran	45
Nastavitev termometra žara	Stran	46
Praznjenje pladnja za odtekanje	Stran	46
Tabela pečenja	Stran	47

Recepti	Stran	48
Popoln zrezek iz zarebnice	Stran	48
Sendvič panini z italijanskim pršutom in mocarelo	Stran	48
Popolne sočne piščančje prsi	Stran	48
Zajtrk na odprtem žaru (dvojna temperatura)	Stran	49
Topli sendvič Croque Monsieur (način pečice)	Stran	49
Na gladki plošči pečene pokrovače	Stran	49
Šparglji in halumi na odprtem žaru	Stran	50
File lososa s hrustljivo skorjico	Stran	50
Ocvrt krompir z rožmarinom	Stran	50
Jagnječji kotleti s česnom in zelišči	Stran	51
Čiščenje	Stran	51
Shranjevanje	Stran	51
Odpravljanje težav	Stran	52
Odstranjevanje	Stran	53
Garancija	Stran	53
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	53
Servis	Stran	53

Seznam uporabljenih piktogramov

	NEVARNOST! – Označuje nevarnost z velikim tveganjem, zaradi katere bo prišlo do smrti ali resne telesne poškodbe, če se ji ne boste izognili (npr. nevarnost zadušitve)		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (frekvenca napajanja)
	OPOZORILO! – Označuje nevarnost z zmernim tveganjem, zaradi katere lahko pride do smrti ali resne telesne poškodbe, če se ji ne boste izognili (npr. tveganje za električni udar)	W	Watt
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	POZOR! – Označuje nevarnost z majhnim tveganjem, zaradi katere bi lahko prišlo do manjše ali zmerne telesne poškodbe, če se ji ne boste izognili (npr. nevarnost opekline)		Nevarnost – tveganje za električni udar!
	OPOMBA! – Opozarja na morebitno materialno škodo/poškodbe izdelka, če se ji ne boste izognili (npr. nevarnost kratkega stika)		Pozor – vroča površina!
	INFORMACIJE: Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Informacije« zagotavlja dodatne uporabne informacije.		Ta izdelek je razvrščen kot izdelek z razredom zaščite I in mora biti priključen na zaščitno ozemljitev.
	Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.		Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju: ■ 18/19 Plošča žara ■ 17 Pladenj za odtekanje ■ 20 Strgalo
CE	Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.		Varnostne informacije Navodila za uporabo
	Ploščo za peko na žaru odstranite s podstavka.	T2	Sonda termometra

DIGITALNI PREMIUM KONTAKTNI ŽAR

Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za peko hrane na žaru. Izdelka ne uporabljajte za nobene druge namene.
- Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ne za komercialno uporabo.
- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvih in podobnem, kot so:
 - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na turističnih kmetijah;
 - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
 - v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

Obseg dobave

Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Glavna enota
- 2 Plošči žara (rebrasta površina)
- 2 Plošči žara (gladka površina)
- 1 Držalo termometra
- 1 Termometer
- 1 Pladenj za odtekanje
- 1 Strgalo
- 1 Uporabniški priročnik

Seznam delov

Pred branjem razgnite stran z ilustracijami in se seznanite z vsemi funkcijami izdelka.

- | | |
|---|---|
| 1 Glavna enota | 9 Gumb za zagon |
| 2 Ročaj | 10 Gumb za upravljanje temperature (spodnja plošča) |
| 3 Gumb za SPROSTITEV (zgornja/spodnja grelna plošča) | 11 Gumb za upravljanje temperature (zgornja plošča) |
| 4 Varnostni zapah | 12 Funkcija ojačanja (zgornja plošča) |
| 5 Gumb za odklepanje 180° | 13 Funkcija ojačanja (spodnja plošča) |
| 6 Glavni vtič in kabel | 14 Zaslon |
| 7 Držalo za termometer žara | |
| 8 Vtičnica za termometer žara | |

- | | |
|---|--|
| 15 Časovnik/sonda za temperaturo + | 24 Ikona zgornje/spodnje plošče |
| 16 Časovnik/sonda za temperaturo – | 25 Pripravljenost (zgornja/spodnja plošča) |
| 17 Pladenj za odtekanje olja | 26 Ojačanje (zgornja/spodnja plošča) |
| 18 Plošča za segrevanje (gladka površina) | 27 Ikona temperature (zgornje/spodnja plošča) |
| 19 Plošča za segrevanje (rebrasta površina) | 28 Prikaz temperature (zgornje/spodnja plošča) |
| 20 Strgalo | 29 Prikaz temperature časovnika/termometra |
| 21 Termometer | |
| 22 Ikona termometra | |
| 23 Ikona časa | |

Tehnični podatki

Številka modela z vtičem VDE:	HG14295
Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Poraba energije:	2000 W
Poraba energije v stanju pripravljenosti:	0,2 W
Razred zaščite:	I
Certifikat HG14295:	GS (Intertek)



Splošna varnostna navodila

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI INFORMACIJAMI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK IZROČITE TRETJI OSEBI, PRILOŽITE TUDI VSO DOKUMENTACIJO!

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevek neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

⚠ NEVARNOST! TVEGANJE ZA SMRT OZIROMA NEVARNOST NESREČ ZA MALČKE IN OTROKE!

Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so medtem pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, če niso pod nadzorom.
- Izdelek in kabel hranite zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

Predvidena uporaba

- ⚠ **OPOZORILO!** Zaradi napačne uporabe lahko pride do telesnih poškodb. Ta izdelek uporabljajte samo v skladu s temi navodili. Izdelka nikakor ne poskušajte spreminjati.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte brez plošč žara.

Električna varnost

- ⚠ **OPOZORILO! Tveganje za električni udar!** Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami.

V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.

- ⚠ **OPOZORILO! Tveganje za električni udar!** Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

- ⚠ **OPOZORILO! Tveganje za električni udar!** Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.
- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in omrežni kabel poškodovana. Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.
- Omrežni kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte ga in ne ukrivljajte. Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.

Delovanje

OPOZORILO! Nevarnost požara! Da

preprečite pregrevanje izdelka ali morebitni požar, izdelka ne smete pokrivati. Plošč žara ne smete nikoli pokrivati z aluminijasto folijo, aluminijastimi posodami ali materiali, odpornimi na vročino.

SVARILO! Tveganje za opekline!

- Plošči žara se med delovanjem zelo segrejeta. Med delovanjem izdelka se dotikajte samo krmilnikov temperature in ročaja.
- Med delovanjem izdelka lahko temperatura dostopnih površin postane visoka.

SVARILO! VROČA POVRŠINA! Med uporabo se izdelek močno segreje. Ne dotikajte se izdelka med uporabo in takoj po uporabi.

- Izdelka ne upravljajte brez pladnja za otekanje.
- Izdelek ne sme ostati brez nadzora, ko je priključen v električno omrežje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.
- Ne pokrivajte izdelka med uporabo ali kmalu po uporabi, ko je še vroč.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni stisnjen s ploščami ali da se ne dotika roba plošč.
- Uporaba podaljševalnih kablov ni priporočljiva. Če je potrebna uporaba podaljška, mora biti zasnovan tako, da omogoča pretok električnega toka najmanj 10 A.

- Kable položite tako, da se ne boste spotaknili ob njih ali jih kako drugače poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.
- Izdelek uporabljajte samo s priloženimi originalnimi dodatki.

Čiščenje in shranjevanje

OPOZORILO! Tveganje za telesne poškodbe! Preden izdelek očistite in kadar

ga ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.

- Pred čiščenjem aparata je treba odstraniti priključek, pred ponovno uporabo aparata pa je treba osušiti vhod aparata.
- Za navodila glede čiščenja izdelka glejte razdelek »Čiščenje«.
- Vročega izdelka ne shranjujte v omari ali v embalaži.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz električne vtičnice za omrežni kabel.
- Izdelek, omrežni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtih plamen in virov toplote, kot so pečice ali naprave za ogrevanje.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
 - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na turističnih kmetijah;

- s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
- v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.

Prva nastavitev izdelka

Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje

1. Izdelek odstranite iz embalaže ter odstranite ves embalažni material in plastične ovoje.
2. Preverite in se prepričajte, da so priloženi vsi navedeni deli (glejte poglavje »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če zaznate poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, temveč sledite postopku, opisanem v poglavju »Garancija«.
4. Med proizvodnjo so izdelki prekriti z zaščitnim oljnim slojem. Pred prvo uporabo izdelek uporabite brez hrane, da morebitni ostanki izparijo.
5. Pred prvo uporabo vse dele izdelka očistite v skladu z opisom v poglavju »Čiščenje«.

Priprava

Sestavljanje

1. Glavno enoto **1** postavite naravno, stabilno, čisto in suho površino, ki je odporna na vročino.
2. Vstavite eno ploščo naenkrat. Vsako gladko ploščo žara **18** ali grobo ploščo žara **19** je mogoče vstaviti bodisi v zgornje bodisi v spodnje ohišje. Zagotovite, da plošči žara ležita ravno in sta zavarovani s kavljem zadavnega   gumba za sprostitve **3**.

Odstranitev plošč

⚠ SVARILO! Tveganje za opekline! Preden ploščo žara **18/19** obrnete okoli, morate izdelek izključiti iz električnega omrežja. Počakajte, da se plošča žara popolnoma ohladi.

Površina	Primerna hrana
Rebrasta	Npr. meso, klobase, mastna hrana
Gladka	Npr. zelenjava, palačinke, ocvrto jajce

- ☐ Pritisnite   gumb za sprostitve **3**, da odstranite ploščo s podstavka. Ploščo primite z obema rokama, jo potisnite vzdolž kovinskih opor in jo odstranite s podstavka. Pritisnite drug   gumb za sprostitve **3**, da odstranite drugo ploščo, pri tem pa sledite istemu postopku.

Delovanje

i INFORMACIJE: Ko se izdelek prvič segreje, lahko nastaneta majhna količina dima in vonja, kar je posledica ostankov, ki nastanejo pri proizvodnji. To je običajno in je popolnoma neškodljivo. Zagotovite zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

- ☐ Prvo porcijo na žaru pečene hrane zavržite.
- ☐ Izdelek lahko uporabljate v 3 položajih:

Položaj	Sl.
Namizni žar	G
Žar za panini sendviče	H
Kontaktni žar	I
Za več podrobnosti glejte naslednja podpoglavja.	

Nastavitev časovnika

1. Pritisnite **+/- 15/16** za nastavitev časa pečenja na žaru na od 10 sekund do 90 minut in izberite želeno temperaturo.
2. Pritisnite  gumb za zagon **9**, na gumbu zasveti bela lučka in oglasi se zvočni signal.
3. Zažene se časovnik in preostali čas pečenja na žaru se prikaže kot odštevanje na prikazovalniku časa **29**.
4. Takoj ko časovnik poteče, aparat odda 5 piskov in na zaslonu se prikaže napis »End« (Konec) **29**.
5. Vedno lahko pritisnete **+/- 15/16** za aktivacijo časovnika od 10 sekund do 90 Minut med pečenjem na žaru.

Nastavitev temperature žara

1. Zavrtite gumb za upravljanje temperature **10/11** za nastavitev temperature med 60 in 240 °C neodvisno za vsako ploščo žara (zgornjo in spodnjo) s pomočjo gumba za upravljanje temperature.
2. Pritisnite  gumb za zagon **9**, na gumbu zasveti bela lučka in oglasi se zvočni signal.
3. Na zaslonu za temperaturo **28** se prikaže nastavljena temperatura grelnih plošč.
4. Takoj ko je nastavljena temperatura dosežena, aparat odda 3 piske in na zaslonu **14** se prikaže napis READY (PRIPRAVLJENO) **25**.
5. Temperaturo je mogoče spremeniti kadar koli med pečenjem.

Položaj »kontaktnega žara«

1. Varnostni zapah **4** potisnite v položaj  in odprite pokrov.
2. Aparat predhodno segrejte, tako da gumb za nastavitve **10/11** zavrtite na 240 °C, in na zaslonu **28** se prikaže 240 za zgornjo in spodnjo ploščo.
3. Pritisnite  gumb za zagon **9** in na gumbu zasveti bela lučka. Med delovanjem lučka sveti.
4. Ko je zelena temperatura dosežena, aparat odda 3 piske. Na zaslonu **14** se prikaže napis READY (PRIPRAVLJENO) **25** in na spodnjo grelna ploščo položite hrano, ki jo želite speči.
5. Aparat zaprite s pomočjo ročaja **2**.
6. Po kratkem času in po izteku časovnika preverite zapečenost hrane (glejte poglavje Nastavitve časa). V ta namen odprite pokrov aparata s pomočjo ročaja **2**.
7. Ko je hrana dovolj pečena, jo odstranite s plošče.
8. Gumb za nastavitve ravni toplote **10/11** za obe plošči obrnite v položaj  in na zaslonu **28** se prikaže napis »OFF« (IZKLOPLJENO).
9. Glavni vtič **6** izvlecite iz vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

OPOMBA: Nagibni pokrov zagotavlja optimalni rezultat pečenja na žaru. Zgornja grelna plošča vedno leži vzporedno s spodnjo ploščo za pečenje, tudi če je hrana, namenjena za pečenje, neravna.

Položaj za »sendviče panini«

1. Varnostni zapah **4** potisnite v položaj  in odprite pokrov.
2. Aparat predhodno segrejte, tako da gumb za nastavitve **10/11** zavrtite na 240 °C, in na zaslonu **28** se prikaže 240 za zgornjo in spodnjo ploščo.
3. Pritisnite  gumb za zagon **9** in na gumbu zasveti bela lučka. Med delovanjem lučka sveti.
4. Ko je zelena temperatura dosežena, aparat odda 3 piske. Na zaslonu **28** se prikaže napis READY (PRIPRAVLJENO) **25** in na spodnjo grelna ploščo položite hrano, ki jo želite speči.
5. Varnostni zapah **4** potisnite v položaj I, II, III, IV ali V.

Položaji varnostnega zapaha

Najmanjša razdalja med grelnima ploščama	=	I
Največja razdalja med grelnima ploščama	=	V

6. Pokrov spustite do želenega kota, tako da počiva na spodnji grelni plošči.
7. Občasno oziroma po izteku časovnika preverite zapečenost hrane (glejte poglavje Nastavitve časa).

8. Ko je hrana dovolj pečena, jo odstranite s plošče.
9. Gumb za nastavitve ravni toplote za obe plošči obrnite v položaj  in na zaslonu **14** se prikaže napis »OFF« (IZKLOPLJENO).
10. Glavni vtič **6** izvlecite iz vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

Položaj »namiznega žara«

1. Varnostni zapah **4** potisnite v položaj  in odprite pokrov.
2. Pritisnite gumb za odklepanje **5** in pokrov odprite do 180 ° (sl. F).
3. Aparat predhodno segrejte, tako da gumb za nastavitve **10/11** zavrtite na 240 °C, in na zaslonu **28** se prikaže 240 za zgornjo in spodnjo ploščo.
4. Pritisnite  gumb za zagon **9** in na gumbu zasveti bela lučka. Med delovanjem lučka sveti.
5. Ko je zelena temperatura dosežena, aparat odda 3 piske. Na zaslonu **28** se prikaže napis READY (PRIPRAVLJENO) **25** in na grelni plošči položite hrano, ki jo želite speči.
6. Hrano občasno obrnite in ko je dovolj pečena, jo odstranite s plošče.
7. Gumb za nastavitve ravni toplote za obe plošči obrnite v položaj  in na zaslonu **28** se prikaže napis »OFF« (IZKLOPLJENO).
8. Glavni vtič **6** izvlecite iz vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

OPOMBA:

- Nagibni pokrov zagotavlja optimalni rezultat pečenja na žaru. Zgornja grelna plošča vedno leži vzporedno s spodnjo ploščo za pečenje, tudi če je hrana, namenjena za pečenje, neravna.
- Ko je delovanje končano, zaslon za 1 minuto zasveti in nato ugasne. Če želite zaslon ponovno vklopiti, lahko pritisnete kateri koli gumb ali zavrtite gumb.

Funkcija OJAČANJA

1. Pritisnite gumb za ojačanje (zgornji in spodnji) **12/13**, da sprožite funkcijo.
2. Funkcijo OJAČANJA **12/13** je mogoče nastaviti le med pečenjem.
3. Pritisnite gumb za OJAČANJE (zgornji in spodnji) **12/13**, na zaslonu se prikaže 265 °C in na zaslonu **26** utripa napis BOOST (OJAČANJE).

4. Ko plošča doseže zeleno temperaturo, napis BOOST (OJAČANJE) **26** preneha utripati, na zaslonu **28** se prikaže napis »READY« (PRIPRAVLJENO) **25**, aparat odda pisk in napis BOOST (OJAČANJE) **26** eno minuto ostane na zaslonu.
5. V tej eni minuti hrano takoj položite na ploščo, saj aparat regulira ploščo na nastavljeno temperaturo. Potem napis BOOST (OJAČANJE) **26** izgine z zaslona, na zaslonu **29** se prikaže temperatura, nastavljena na termostatu, aparat pa ustrezno regulira ploščo.

OPOMBA:

- To funkcijo je mogoče uporabiti le enkrat vsakih 30 minut. Če v 30 minutah pritisnete funkcijo ojačanja, aparat odda 3 piske. Delovanja ni mogoče nastaviti na krmilniku.

Nastavitev termometra žara

Najprej – Preverjanje temperature hrane

1. Termometer **21** odstranite z držala termometra **7**.
2. Termometer **21** priključite v vtičnico. (Sl. J)
3. Zasl. časovnika **29** sedaj preklopi na prikaz temperature termometra, ikona termometra **22** zasveti in prikaže se trenutna sobna temperatura.
4. Termometer **21** vstavite v hrano, ki jo želite preveriti.
5. Temperatura hrane se prikaže na zaslonu **29**.

Drugič – Specite hrano na zeleni temperaturi

1. Termometer **21** odstranite z držala termometra **7**.
2. Termometer **21** priključite v vtičnico.
3. Zasl. časovnika **29** sedaj preklopi na prikaz temperature termometra, ikona termometra **22** zasveti in prikaže se trenutna sobna temperatura.
4. Konic termometra žara potisnite čim dlje v središče hrane, katere temperaturo sredice želite preveriti. Zagotovite, da se termometer žara ne dotika nobene kosti, saj se temperatura kosti med pečenjem dvigne hitreje v primerjavi s temperaturo mesa.
5. Pritisnite gumb +/- **15/16**, da izberete zeleno temperaturo med in 45 in 99 °C, pritisnite  gumb za zagon **9**, aparat odda 1 pisk in lučka za delovanje se vklopi.
6. Temperatura jedra se med pečenjem na žaru dviguje postopoma in ko je zelena temperatura dosežena, aparat odda 5 piskov in na zaslonu se prikaže napis »End« (Končano).
7. Termometer žara **21** previdno izvlecite iz hrane in ga položite poleg aparata.
8. Hrano odstranite s plošče za pečenje **18/19** in jo servirajte.

OPOMBA:

- Termometer lahko priključite tudi med pečenjem. Po priključitvi in nastavitvi temperature začne gumb za zagon **9** utripati. Enkrat pritisnite za potrditev. Lučka preneha utripati in sveti, kar označuje, da poteka spremljanje nastavljene temperature.
- Kadar koli je mogoče, pecite z zaprtim pokrovom, da skrajšate čas pečenja in prihranite energijo.
- Temperaturo termometra lahko vedno ponastavite s pritiskom gumba +/- **15/16**.
- Termometra žara **21** ni mogoče uporabljati istočasno kot funkcije časovnika.
- Termometra žara **21** nikoli ne postavljajte na grelni plošči. To lahko kabel in ročaj termometra žara **21** se lahko nepopravljivo poškodujeta.
- Priporočamo, da hrano preverite na več mestih, preden jo odstranite s plošče za pečenje **18/19**, da se prepričate, da ste sondo vstavili v središče hrane.

Praznjenje pladnja za odtekanje

 **OPOMBA!** Nevarnost poškodb izdelka! Pladnja za odtekanje **17** ne praznite med delovanjem.

V nasprotnem primeru lahko maščoba in tekočine še naprej iztekajo iz hrane in kapljajo neposredno v glavno enoto **1**.

 **INFORMACIJE:** Če med pečenjem na žaru iz hrane iztekajo večje količine maščobe in tekočine, je treba pladenj za odtekanje **17** občasno izprazniti.

1. Pladenj za odtekanje **17** previdno izvlecite iz sprednje strani glavne enote **1**.
2. Izpraznite pladenj za odtekanje **17**.
3. Zunanost pladnja za odtekanje **17** obrišite s kuhinjsko brisačo.
4. Pladenj za odtekanje **17** potisnite nazaj v glavno enoto **1**.

Tabela pečenja

Hrana	Pribl. teža (g)	Vrsta plošče	Položaj žara	Temperatura (°C)	Pribl. čas pečenja (min.)
Zrezek (zarebrnica, 2,5 cm)	250–300 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	230 °C (+ OJAČANJE)	4–8 min. (srednje–rdeče zapečeno)
Goveji burger (svež, 2 cm)	150–180 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	210 °C	6–9 min.
Minutni zrezek (tanek)	120 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	230 °C	1–2 min.
Piščanje prsi (brez kosti)	180–220 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	200 °C	8–12 min. (sonda: 74 °C)
Piščanja bedra (brez kosti)	100–130 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	210 °C	10–14 min. (sonda: 74 °C)
Puranji kotleti	150 g	Gladka plošča 18	Kontaktni žar	190 °C	5–7 min.
Svinjski kotlet (brez kosti, 2 cm)	200 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	200 °C	8–10 min. (sonda: 65 °C)
Jagnječji kotleti (obrezani)	60–80 g vsak	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	220 °C	3–5 min. (srednje zapečeno)
Pečenica/klobasa	100 g vsaka	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	180 °C	10–15 min.
Rezine slanine	150 g	Gladka plošča 18	Namizni žar	200 °C	6–8 min.
File lososa (s kožo)	150–180 g	Gladka plošča 18	Kontaktni žar	200 °C	6–8 min. (sonda: 60 °C)
Polenovka/vahnja (mehka)	150 g	Gladka plošča 18	Žar za panini sendviče	190 °C	8–12 min.
Kozice (olupljene)	250 g	Gladka plošča 18	Namizni žar	220 °C	2–4 min. (skupaj)
Pokrovače (velike)	300 g	Gladka plošča 18	Namizni žar	230 °C	3–4 min. (skupaj)
Topli sendvič Croque Monsieur	350 g	Gladka plošča 18	Žar za panini sendviče	190 °C	6–8 min. (da se vrhnji sloj stopi)
Šparglji (poganjki)	300 g	Rebrasta plošča žara 19	Namizni žar	200 °C	5–8 min.
Trakovi paprike	400 g	Gladka plošča 18	Namizni žar	210 °C	8–12 min.
Jedilne bučke (1-cm rezine)	300 g	Rebrasta plošča žara 19	Namizni žar	210 °C	6–10 min.
Halumi (1,5-cm rezine)	225 g	Rebrasta plošča žara 19	Kontaktni žar	210 °C	3–5 min.
Jajca (ocvrta)	120 g (2 jajci)	Gladka plošča 18	Namizni žar	160 °C	3–5 min.

Recepti

Popoln zrezek iz zarebrnice

 40–45 min.

 x 2

Položaj pečenja na žaru:	Kontaktni žar
Plošči:	Rebrasti plošči žara (zgornja in spodnja)

Sestavine

2	Zrezki iz zarebrnice (debeline pribl. 3 cm)
1 jedilna žlica	Oljčnega olja
Groba morska sol	
Sveže mleti črni poper	

Priprava

1. Zrezke vzemite iz hladilnika 30 minut pred pečenjem. Obrišite jih do suhega in jih premažite z oljčnim oljem. Izdatko jih posolite in popoprajte.
2. Izdelek v položaju kontaktnega žara predhodno segrejte na 240 °C.
3. Ko se žar segreje, položite zrezke na spodnjo ploščo. Vgrajeno sondo za hrano vstavite vodoravno v najdebelejši del enega zrezka.
4. Zaprite zgornji pokrov. Nastavite ciljno temperaturo sonde (npr. 55 °C za srednje-krvavo zapečeno ali 60 °C za srednje zapečeno).
5. Pritisnite gumb za funkcijo OJAČANJA za 2-minutno pečenje pri visoki temperaturi.
6. Pečenje na žaru bo potekalo, dokler ni dosežena temperatura sonde (skupaj približno od 6 do 10 minut). Odstranite zrezke in jih pustite počivati 5 minut, nato pa jih postrezite.

Sendvič panini z italijanskim pršutom in mocarelo

 10–15 min.

 x 2

Položaj pečenja na žaru:	Žar za panini sendviče
Plošči:	Rebrasti plošči žara (zgornja in spodnja)

Sestavine

4 rezine	Ciabatte ali kruha z drožmi
2 jedilni žlici	Pesta
100 g	Narezanega pršuta

1 kroglica (125 g)	Sveže mocarele (narezane)
1 pest	Listov sveže bazilike
1 jedilna žlica	Oljčnega olja

Priprava

1. Zunanost rezin kruha premažite z olivnim oljem.
2. Notranost vseh štirih kosov premažite s pestom. Na dve rezini položite pršut, mocarelo in liste bazilike. Pokrijte z drugima dvema rezinama kruha.
3. Aparat predhodno segrejte na 230 °C.
4. Ko je aparat segret (prikaže se napis »Ready« (Pripravljeno)), oba sendviča položite na spodnjo ploščo.
5. Zaprite zgornji pokrov. Žar bo samodejno uporabil tlak in čas.
6. Pecite 2 minuti oziroma dokler se program ne konča in kruh ni zlato zapečen, sir pa je stopljen.

Popolne sočne piščančje prsi

 110–120 min.

 x 2

Položaj pečenja na žaru:	Kontaktni žar
Plošči:	Rebrasti plošči žara (zgornja in spodnja)

Sestavine

2	Velike piščančje prsi brez kosti in kože
2 jedilni žlici	Oljčnega olja
1 čajna žlička	Dimljene paprike
½ čajne žličke	Česna v prahu
Sok ½ limone	
Sol in poper	

Priprava

1. V posodi zmešajte oljčno olje, papriko, česen v prahu, limonin sok ter sol in poper. Dodajte piščančje prsi in jih premešajte, da so prelite. V hladilniku jih marinirajte najmanj 90 minut.
2. Izdelek v položaju kontaktnega žara predhodno segrejte na 200 °C.
3. Piščanca položite na spodnjo ploščo. Vgrajeno sondo za hrano vstavite vodoravno v najdebelejši del enih prsi.
4. Zaprite zgornji pokrov. Ciljno temperaturo sonde nastavite na 75 °C.

- Pecite, dokler ne zaslišite alarma sonde (pribl. 8–12 minut, odvisno od debeline). To zagotavlja, da je piščanec popolno pečen, vendar je še vedno sočen.
- Preden piščanca narežete, naj počiva 5 minut.

Zajtrk na odprtem žaru (dvojna temperatura)

 20–25 min.

 x 2

Položaj pečenja na žaru:	Namizni žar (180°)
Plošči:	1 x Gladka plošča 1 x Rebrasta plošča žara

Sestavine

4 rezine	Slanine ali pancete
4	Velika jajca
100 g	Narezanih šampinjonov
2	Prepolovljena paradižnika
2 jedilni žlici	Oljčnega olja
Sol in poper	

Priprava

- Rebrasto ploščo vstavite na eno stran, gladko ploščo pa na drugo stran. Žar odprite na 180° v položaj namiznega žara.
- Rebrasto ploščo žara (za slanino/gobe) nastavite na 210 °C.
- Gladko ploščo (za jajca/paradižnik) nastavite na 180 °C.
- Ko se segreje, na vročo rebrasto ploščo položite slanino in gobe.
- Na gladko ploščo položite paradižnikove polovice (prerezana stran naj bo obrnjena navzdol).
- Po 4–5 minutah obrnite slanino. Na gladko ploščo dodajte oljčno olje in neposredno na ploščo ubijte jajca.
- Vse pecite še 3–4 minute, dokler slanina ni hrustljava in beljaki zakrnjeni. Jajca začinite s soljo in poprom.

Topli sendvič Croque Monsieur (način pečice)

 15–20 min.

 x 2

Položaj pečenja na žaru:	Žar za panini sendviče
Plošči:	Ravna gladka plošča (spodaj), rebrasta plošča (zgoraj)

Sestavine

4 rezine	Na debelo odrezanega belega kruha (brioš ali Pain de Mie)
2 jedilni žlici	Zmehčanega nesoljenega masla
1 jedilna žlica	Gorčice Dijon
100 g	Rezini šunke
100 g	Naribanega sira Gruyère
50 ml	Bešamela (izbirno, toda klasično)

Priprava

- Gladko ploščo vstavite na spodnjo stran, rebrasto ploščo pa na zgornjo. Žar predhodno segrejte na 200 °C.
- Zunanost vseh rezin kruha na rahlo premažite z maslom. Na notranjo stran namažite gorčico.
- Pripravite dva sendviča s šunko in polovico naribanega sira.
- Sendviča položite na predhodno segreto spodnjo gladko ploščo.
- Na vsak sendvič dodajte žlico bešamela (če ga uporabljate) in preostanek sira Gruyère.
- Zgornjo ploščo zaklenite v položaj za sendviče panini, tako da lebdi 2–3 cm nad sirov in se ga ne dotika.
- Pecite 5–8 minut, dokler spodnji del ni zapečen, sir na vrhu pa stopljen, mehurčkast in zlato-rjav.

Na gladki plošči pečene pokrovače

 10–15 min.

 x 2 (predjed)

Položaj pečenja na žaru:	Namizni žar (180°)
Plošči:	Ravna gladka plošča

Sestavine

12	Velikih pokrovač, suhih (obrisanih)
1 jedilna žlica	Oljčnega olja
2 jedilni žlici	Neslanega masla
1 strok	Česna (sesekljane)
1 jedilna žlica	Sesekljane svežega peteršilja
Sol in bel poper	

Priprava

- Pokrovače s papirnato brisačo obrišite do suhega. Narahlo jih začinite s soljo in belim poprom.
- Položite jih na gladko ploščo. Žar odprite na 180° v položaj namiznega žara (segreti morate samo eno stran).
- Gladko ploščo segrejte do najvišje temperature.

4. Dodajte oljčno olje. Ko se segreje, na ploščo položite pokrovače, ki se ne smejo dotikati.
5. Pecite 90 sekund in se medtem pokrovač ne dotikajte. Nato jih obrnite.
6. Na ploščo takoj dodajte maslo in česen. Ko se maslo stopi, ploščo nekoliko nagnite (če je mogoče) ali pa uporabite žlico, da pokrovače prelijete s česnovim maslom.
7. Pecite ga še dodatnih 60–90 sekund. Žar izklopite, pokrovače potrosite s peteršiljem in jih takoj postrezite.

Šparglji in halumi na odprtem žaru

 15–20 min.

 x 3–4 (stran)

Položaj pečenja na žaru:	Namizni žar (180°)
Plošči:	Rebrasti plošči žara (obe)

Sestavine

1 šopek (300 g)	Špargljev z odrezanimi konci
225 g	Sira halumi, narezanega na 1 cm debele rezine
2 jedilni žlici	Oljčnega olja
Lupinica 1 limone	
Sveže mleti črni poper	

Priprava

1. V posodi šparglje prelijte z oljčnim oljem in potrosite s črnim poprom.
2. Vstavite obe rebrasti plošči žara. Žar odprite na 180° v položaj namiznega žara.
3. Obe plošči predhodno segrejte na 220 °C.
4. Rezine sira halumi in poganjke špargljev razporedite na vroči plošči žara.
5. Sir halumi pecite 2–3 minute na vsaki strani, dokler se ne pojavijo temni odtisi žara.
6. Šparglje pecite 5–7 minut in jih občasno obrnite, dokler niso mehko hrustljavi in poogleneli.
7. Vse skupaj dajte na krožnik in pred serviranjem potrosite s svežo limonino lupinico.

File lososa s hrustljivo skorjico

 20–25 min.

 x 3–4 (stran)

Položaj pečenja na žaru:	Kontaktni žar
Plošči:	Ravna gladka plošča (zgoraj in spodaj)

Sestavine

2	Fileja lososa (pribl. 150 g vsak) s kožo
1 jedilna žlica	Oljčnega olja
Sol in poper	
2 rezini	Limone

Priprava

1. Kožo lososa temeljito osušite s papirnato brisačo. Obe strani začinite s soljo in poprom.
2. Vstavite gladko ploščo (zgoraj in spodaj). Žar v položaju kontaktne žara predhodno segrejte na 220 °C.
3. Kožo lososa premažite z oljčnim oljem. Fileje s kožo navzdol položite na predhodno segreto spodnjo ploščo. Poleg vsakega fileja položite rezino limone.
4. Zgornjo ploščo nežno spustite, da počiva na lososu.
5. Pecite 6–8 minut. Neposreden stik zgornje in spodnje plošče bo poskrbel, da bo riba dobro pečena, medtem ko bo koža izjemno hrustljava.
6. Postrezite takoj skupaj z na žaru pečeno limono.

Ocvrt krompir z rožmarinom

 25–30 min.

 x 4 (stran)

Položaj pečenja na žaru:	Namizni žar (180°)
Plošči:	Ravna gladka plošča

Sestavine

500 g	Predhodno kuhanega majhnega mladega krompirja
3 jedilne žlice	Oljčnega olja
2 stroka	Rahlo nadrobljenega česna
1 jedilna žlica	Na drobno nasekljanega svežega rožmarina
Groba morska sol	

Priprava

1. Mlad krompir naj vre 10–12 minut, dokler se ne zmehča. nato ga odcedite in narežite na polovice.
2. Položite jih na gladko ploščo. Žar odprite na 180° v položaj namiznega žara.
3. Gladko ploščo segrejte na 210 °C.
4. Dodajte oljčno olje in nato še kuhan krompir (prerezana stran naj bo obrnjena navzdol) ter nadrobljen česen.
5. Pecite 8–10 minut, da nastane zlato-rjava skorjica, medtem pa krompirja ne mešajte.

- Krompir obrnite in dodajte nasekljan rožmarin ter pecite še 5–7 minut, da se hrustljivo zapeče.
- Odstranite stroke česna. Izdatno potresite z grobo morsko soljo in postrezite vroče.

Jagnječki kotleti s česnom in zelišči

 140–150 min.

 x 2–3

Položaj pečenja na žaru:	Kontaktni žar
Plošči:	Rebrasti plošči žara (zgornja in spodnja)

Sestavine

8	Jagnječki kotleti (obrezani po francosko)
3 jedilne žlice	Oljčnega olja
2 stroka	Česna (sesekljane)
1 jedilna žlica	Nasekljanega svežega rožmarina
1 jedilna žlica	Nasekljanega svežega timijana
Sol in poper	

Priprava

- V posodi premešajte oljčno olje, česen, rožmarin in timijan. Dodajte jagnječje kotlete in jih obračajte, da se premežajo z marinado. V hladilniku jih marinirajte najmanj 2 uri.
- Vstavite rebrasti plošči žara. Izdelek v položaju kontaktnega žara predhodno segrejte na 230 °C.
- Kotlete odstranite iz marinade ter jih začinite s soljo in poprom.
- Jagnječje kotlete razporedite na predhodno segreto spodnjo ploščo.
- Zaprte zgornji pokrov.
- Pecite skupaj 3–4 minute, če želite, da so srednje–krvavo zapečeni (rožnati). Če imate raje srednje–dobro zapečene, jih pecite 5–6 minut.
- Takoj postrezite.

Čiščenje

 **OPOZORILO! Tveganje za električni udar!** Pred čiščenjem: Omrežni vtič **6** vedno izklopite iz omrežne vtičnice.

 **SVARILO! Tveganje za opekline!** Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

 **OPOMBA! Nevarnost poškodb izdelka!** Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

- Pazite, da v notranjost izdelka ne pride voda ali druge tekočine.
- Ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil oziroma trdih krtič.

OPOMBA: Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.

- ☐ S pomočjo strgala **20** postrgajte ostanke hrane s plošč žara **18/19**.
- ☐ Za gladko površino plošč žara uporabite ravno stran strgala **20**.
- ☐ Za rebrasto površino plošč žara uporabite nazobčano stran strgala **20**.

Del	Način čiščenja
Glavna enota 1	☐ Glavno enoto 1 obrišite z vlažno krpo. ☐ Po potrebi na krpo dodajte blago čistilno sredstvo. Potem glavno enoto 1 obrišite z vlažno krpo brez čistilnega sredstva. ☐ Glavno enoto 1 temeljito osušite. ☐ Ne dovolite, da v notranjost glavne enote 1 vstopi voda ali druge tekočine.
Plošča žara 18/19 Strgalo 20	☐ Te dele sperite z vodo in blagim čistilnim sredstvom. ☒ Te dele lahko tudi očistite v pomivalnem stroju.
Pladenj za odtekanje 17 Termometer 21	☒ Termometer 21 držalo za termometer žara 7. ☒ Zunanost sonde in držalo termometra obrišite z vlažno krpo. ☒ Po potrebi na krpo dodajte blago čistilno sredstvo. Potem glavno enoto obrišite z vlažno krpo brez čistilnega sredstva. ☒ Sonde ne smete čistiti v pomivalnem stroju ali je potapljati v vodo.

Shranjevanje

 **SVARILO! Tveganje za opekline!** Izdelka ne shranite takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

- ☐ Pred shranjevanjem izdelek očistite.
- ☐ Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.
- ☐ Izdelek shranjujte na suhem mestu, zunaj dosega otrok.

Odpravljanje težav

Sporočilo o napaki na zaslonu		Opis	Opis težave	Rešitev
Err1	Err 1	Zgornja grelna plošča 18/19 ne deluje.	Temperaturni senzor zgornje grelna plošče 18/19 je odklopljen.	Vrnite v servisni center.
Err2	Err 2	Pregrevanje zgornje grelna plošče 18/19 .	Temperatura zgornje grelna plošče 18/19 je presegla omejitve, saj jo je uporabnik uporabljal predolgo.	Vrnite v servisni center.
Err3	Err 3	Spodnja grelna plošča 18/19 ne deluje.	Temperaturni senzor spodnje grelna plošče 18/19 je odklopljen.	Vrnite v servisni center.
Err4	Err 4	Pregrevanje spodnje grelna plošče 18/19 .	Temperatura spodnje grelna plošče 18/19 je presegla omejitve, saj jo je uporabnik uporabljal predolgo.	Vrnite v servisni center.
Err5	Err 5	Termometer 21 ne deluje.	Termometer 21 je delno vstavljen.	Preverite, ali je termometer 21 ustrezno vstavljen.
Napaka in na zaslonu zgornje temperature 28 je prikazano »no«.	Err no	Zgornja grelna plošča 18/19 ne deluje.	Elektronski krmilni sistem je zaznal, da se zgornja grelna plošča 18/19 ne segreva.	1. Glavni vtič izključite iz vtičnice. 2. Preverite, ali je grelna plošča 18/19 pravilno vstavljena. 3. Če težava ostaja, izdelek vrnite v servisni center.
Napaka in na zaslonu spodnje temperature 28 je prikazano »no«.	Err no	Spodnja grelna plošča 18/19 ne deluje.	Elektronski krmilni sistem je zaznal, da se spodnja grelna plošča 18/19 ne segreva.	1. Glavni vtič izključite iz vtičnice. 2. Preverite, ali je grelna plošča 18/19 pravilno vstavljena. 3. Če težava ostaja, izdelek vrnite v servisni center.

Odstranjevanje

Embalaza je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Garancija

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 540309_2510) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis



Servis Slovenija

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Pooblaščení serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščení servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščení servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga

je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščení servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravljá nepooblaščení servis ali nepooblaščená oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvodnje oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklópne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Seznam použitých piktogramů	Strana	57
Zamýšlené použití	Strana	58
Rozsah dodávky	Strana	58
Seznam dílů	Strana	58
Technické údaje	Strana	58
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	58
První nastavení výrobku	Strana	61
Vybalení výrobku a základní čištění	Strana	61
Příprava	Strana	61
Montáž	Strana	61
Odstraňte desky	Strana	61
Provoz	Strana	61
Nastavení času	Strana	61
Nastavení teploty grilu	Strana	61
Poloha „kontaktní gril“	Strana	62
Pozice „Panini“	Strana	62
Poloha „stolní gril“	Strana	62
Funkce ZVÝŠENÍ VÝKONU (BOOST)	Strana	62
Nastavení teploměru grilu	Strana	63
Vyprazdňování odkapávací misky	Strana	63
Tabulka vaření	Strana	64

Recepty	Strana	65
Dokonalý ribeye steak pomocí sondy	Strana	65
Italské prosciutto & mozzarella panini	Strana	65
Šťávnatá kuřecí prsa s pomocí sondy	Strana	66
Snídaně na otevřeném grilu (dvě teploty)	Strana	66
Croque Monsieur (režim trouby)	Strana	66
Mušle pečené na plancha desce	Strana	67
Chřest a halloumi z otevřeného grilu	Strana	67
Lososové filety s křupavou kůží	Strana	67
Brambory smažené na plancha desce s rozmarýnem	Strana	68
Jehněčí kotletky s česnekem a bylinkami	Strana	68
Čištění	Strana	68
Skladování	Strana	69
Odstraňování problémů	Strana	70
Zlikvidování	Strana	71
Záruka	Strana	71
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	71
Servis	Strana	71

Seznam použitých piktogramů

	NEBEZPEČÍ! — Označení nebezpečí s vysokým rizikem, které má za následek smrt nebo těžké zranění, pokud se mu nevyhnete (např. riziko udušení).		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (frekvence napájení)
	VAROVÁNÍ! — Označení nebezpečí se středním rizikem, které může mít za následek smrt nebo těžké zranění, pokud se mu nezabrání (např. riziko úrazu elektrickým proudem).	W	Watt
			Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorech.
	UPOZORNĚNÍ! — Označení nebezpečí s nízkým rizikem, které může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění, pokud se mu nevyhnete (např. riziko opaření)		Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
	POZNÁMKA! — Upozorňuje na možné škody na majetku/výrobku, pokud se jim nevyhnete (např. riziko zkratu).		Pozor - horký povrch!
	INFO: Tento symbol se signálním slovem „Info“ nabízí další užitečné informace.		Tento výrobek je zařazen do třídy ochrany I a musí být připojen k ochrannému uzemnění.
	Bezpečný pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť ani vůni.		Vhodné do myčky nádobí: ■ 18/19 Grilovací deska ■ 17 Odkapávací miska ■ 20 Škrabka
CE	Značka CE označuje shodu s příslušnými směrnici EU platnými pro tento výrobek.		Bezpečnostní informace Návod k použití
	Vyjměte grilovací desku ze základny.	T2	Sonda pro měření teploty.

DIGITÁLNÍ KONTAKTNÍ GRIL PREMIUM

Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen ke grilování potravin. Nepoužívejte výrobek k žádnému jinému účelu.
- Tento výrobek je určen pouze pro soukromé domácí použití, nikoli pro komerční účely.
- Tento výrobek je určen k použití v domácnosti a podobných místech, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
 - prostředí typu penzion.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobek zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v pořádku. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Hlavní jednotka
- 2 Grilovací desky (žebrovaný povrch)
- 2 Grilovací desky (hladký povrch)
- 1 Držák teploměru
- 1 Teploměr
- 1 Odkapávací miska
- 1 Škrabka
- 1 Návod k obsluze

Seznam dílů

Před čtením rozložte stránku obsahující obrázky a seznamte se všemi funkcemi výrobku.

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Hlavní jednotka | 10 Ovládací knoflík teploty |
| 2 Rukojeť | (spodní deska) |
| 3  Tlačítko UVOLNIT | 11 Ovládací knoflík teploty |
| (horní/spodní plotna) | (horní deska) |
| 4 Bezpečnostní západka | 12 Funkce zvýšení výkonu |
| 5 Odemykací tlačítko 180° | (horní deska) |
| 6 Hlavní zástrčka a kabel | 13 Funkce zvýšení výkonu |
| 7 Držák pro grilovací | (spodní deska) |
| teploměr | 14 Displej |
| 8 Zásuvka pro grilovací | 15 Časovač/Teplota sondy + |
| teploměr | 16 Časovač/teplota sondy – |
| 9  Tlačítko Start | 17 Odkapávací miska na olej |

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 18 Topná deska | 25 Ready (horní/spodní |
| (hladký povrch) | deska) |
| 19 Topná deska | 26 Zvýšení výkonu (horní/ |
| (žebrovaný povrch) | spodní deska) |
| 20 Škrabka | 27 Ikona teploty (horní/ |
| 21 Teploměr | spodní deska) |
| 22 Ikona teploměru | 28 Zobrazení teploty (horní/ |
| 23 Ikona času | spodní deska) |
| 24 Ikona horní/spodní desky | 29 Zobrazení teploty na |
| | časovači/teploměru |

Technické údaje

Číslo modelu se zástrčkou VDE:	HG14295
Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	2000 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu:	0,2 W
Třída ochrany:	I
Certifikace HG14295:	GS (Intertek)



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A NÁVODEM K POUŽITÍ! PŘI PŘEDÁVÁNÍ TOHOTO VÝROBKU DALŠÍM OSOBÁM PŘILOŽTE TAKÉ VŠECHNY DOKLADY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný! Za následné škody nepřebíráme žádnou odpovědnost! V případě věcných škod nebo zranění osob způsobených nesprávnou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních pokynů nepřebíráme žádnou odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním postižením

⚠ NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ USMRČENÍ NEBO NEHODY PRO KOJENCE A DĚTI!

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti nebezpečí často podceňují. Děti vždy udržujte děti dál od obalového materiálu.

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem, nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče v případě, že jsou schopny porozumět souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zamýšlené použití

⚠ VAROVÁNÍ! Nesprávné použití může vést ke zranění. Používejte tento výrobek výhradně v souladu s těmito pokyny. Nepokoušejte se výrobek žádným způsobem upravovat.

- Nikdy nepoužívejte výrobek bez grilovacích desek.

Elektrická bezpečnost

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Nikdy se nepokoušejte výrobek opravovat sami.

V případě poruchy smí opravy provádět pouze kvalifikovaný personál.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Pokud je výrobek poškozen, odpojte jej od elektrické sítě a kontaktujte prodejce.

- Výrobek se nesmí používat, pokud byl upuštěn, pokud jsou na něm viditelné známky poškození.
- Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
- Pravidelně kontrolujte, zda síťová zástrčka a síťový kabel nejsou poškozené. Pokud je síťový kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Chraňte napájecí kabel před poškozením. Nenechávejte jej viset přes ostré hrany, nemačkejte jej ani neohýbejte. Udržujte napájecí kabel mimo dosah horkých povrchů a otevřeného ohně.

Provoz

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí požáru! Aby se zabránilo přehřátí výrobku nebo možnému vzniku požáru, nesmí být výrobek zakrytý. Grilovací desky nesmí být v žádném případě zakryty hliníkovou fólií, hliníkovými nádobami nebo žáruvzdornými materiály.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení!

- Grilovací desky se během provozu velmi zahřívají. Během provozu se dotýkejte pouze ovládacích prvků teploty a rukojeti.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu výrobku vysoká.

⚠ UPOZORNĚNÍ! HORKÝ POVRCH!

Během používání se výrobek zahřívá. Nedotýkejte se výrobku během používání ani bezprostředně po použití.

- Výrobek nepoužívejte bez odkapávací misky.
- Výrobek nesmí být ponechán bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.
- Za provozu výrobek nepřemisťujte.
- Nepokládejte výrobek na horké plotýnky (plynové, elektrické, na uhlí apod.). Výrobek používejte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Výrobek nezakrývejte během používání nebo krátce po použití, když je ještě horký.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl přiskřípnut deskami nebo se nedotýkal jejich okraje.
- Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, musí být dimenzován na proud alespoň 10 A.
- Kabely pokládejte tak, aby o ně nebylo možné zakopnout nebo je jinak poškodit.

- Výrobek není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Používejte výrobek pouze s originálním příslušenstvím dodaným výrobcem.

Čištění a skladování

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění! Před čištěním a při nepoužívání odpojte výrobek od napájení.

- Před čištěním spotřebiče je nutné odpojit konektor a před dalším použitím spotřebiče je nutné vysušit jeho vstupní otvor.
- Pokyny k čištění výrobku naleznete v kapitole „Čištění“.
- Neskladujte horký výrobek ve skříni nebo v obalu.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za síťový kabel.
- Chraňte výrobek, jeho napájecí kabel a zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek před teplem. Výrobek neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo topná zařízení.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
 - prostředí typu penzion.

První nastavení výrobku

Vybalení výrobku a základní čištění

1. Vyberte výrobek z obalu a odstraňte všechnu obalový materiál a plastové obaly.
2. Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti uvedené v dokumentaci (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny jeho součásti v dobrém stavu, v případě zjištění poškození nebo závady výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle postupu popsáného v kapitole „Záruka“.
4. Během výroby jsou díly pokryty ochranným olejovým filmem. Před prvním použitím výrobek zapněte bez jakéhokoli jídla, aby se případné zbytky odpařily.
5. Před prvním použitím vyčistěte všechny části výrobku podle pokynů v kapitole „Čištění“.

Příprava

Montáž

1. Umístěte hlavní jednotku **1** na rovný, stabilní, čistý, tepelně odolný a suchý povrch.
2. Vkládejte vždy po jedné desce. Každou hladkou grilovací desku **18** nebo žebrovanou grilovací desku **19** lze vložit do horní i do spodní části přístroje. Ujistěte se, že grilovací desky leží rovně a jsou zajištěny háčkem odpovídajícího  uvolňovací tlačítka **3**.

Odstraňte desky

⚠ UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení! Před otočením grilovací desky **18/19** je nutné výrobek odpojit od elektrické sítě. Nechte grilovací desku zcela vychladnout.

Povrch	Vhodné jídlo
Žebrovaný	např. maso, uzeniny, tučná jídla
Hladký	např. zelenina, palačinky, smažená vejce

- ☐ Stiskněte  uvolňovací tlačítka **3** pro vysunutí desky ze základny. Držte desku oběma rukama, posuňte ji podél kovových podpěr a vyjměte ji ze základny. Stiskněte druhé  uvolňovací tlačítka **3** a stejným způsobem vyjměte druhou desku.

Provoz

i INFO: Při prvním zahřátí výrobku může docházet k mírnému kouření a zápachu v důsledku zbytků z výroby. To je normální a zcela neškodné. Zajištěte dostatečné větrání, například otevřením okna.

- ☐ První porci grilovaného jídla vyhodte.
- ☐ Výrobek lze použít ve 3 polohách:

Pozice	Obr.
Stolní gril	G
Gril na panini	H
Kontaktní gril	I

Více podrobností naleznete v následujících podkapitolách.

Nastavení času

1. Stiskněte tlačítko **+/- 15/16** pro nastavení doby grilování v rozmezí 10 sekund až 90 minut a vyberte požadovanou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko  „Start“ **9**, na tlačítko se rozsvítí bílá kontrolka a ozve se pípnutí.
3. Časovač se spustí a zbývající doba grilování se zobrazí jako odpočítávání na displeji času **29**.
4. Jakmile časovač odpočítá čas, přístroj vydá 5 pípnutí a na displeji se zobrazí „End“ (Konec) **29**.
5. Během grilování můžete kdykoli stisknout tlačítko **+/- 15/16** a aktivovat časovač v rozmezí 10 sekund až 90 minut.

Nastavení teploty grilu

1. Otočením ovladače teploty **10/11** nastavte teplotu mezi 60–240 °C pro každou grilovací desku (horní a dolní) samostatně pomocí ovladače teploty.
2. Stiskněte tlačítko  „Start“ **9**, na tlačítko se rozsvítí bílá kontrolka a ozve se pípnutí.
3. Na displeji teploty **28** se zobrazí nastavená teplota varných desek.
4. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, přístroj vydá 3 pípnutí a na displeji **14** se zobrazí „READY“ (PŘIPRAVENO) **25**.
5. Teplotu lze během vaření kdykoli změnit.

Poloha „kontaktní gril“

1. Posuňte bezpečnostní západku **4** do polohy , otevřete víko.
2. Předehřejte spotřebič otočením obou ovládacích knoflíků **10/11** na 240 °C, displej **28** ukazuje 240 pro horní a spodní část.
3. Stiskněte tlačítko , „Start“ **9**, kontrolka na tlačítku se rozsvítí bílou barvou. Během činnosti bude kontrolka svítit.
4. Jakmile je dosaženo požadované teploty, přístroj vydá 3 pípnutí. Když se READY **25** zobrazí se na displeji **14**, položte potraviny určené ke grilování na spodní varnou desku.
5. Zavřete spotřebič pomocí rukojeti **2**.
6. Po krátké době a po uplynutí nastaveného času zkontrolujte, zda je grilované jídlo dostatečně opečené (viz. Nastavení času). K tomu otevřete víko spotřebiče pomocí rukojeti **2**.
7. Jakmile jídlo dosáhne požadované úrovně propečení, vyjměte ho z talíře.
8. Otočte regulátor teploty **10/11** pro obě desky do polohy , na displeji **28** se zobrazí „OFF“.
9. Odpojte hlavní zástrčku **6** ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

POZNÁMKA: Naklápací víko zaručuje optimální výsledek grilování. Horní plotna je vždy rovnoběžná se spodní plotnou, i když je grilované jídlo objemné.

Pozice „Panini“

1. Bezpečnostní západka **4** do polohy , otevřete víko.
2. Předehřejte spotřebič otočením obou ovládacích knoflíků **10/11** na 240 °C, displej **28** zobrazí 240 pro horní a spodní část.
3. Stiskněte tlačítko , „Start“ **9**, kontrolka na tlačítku se rozsvítí bílou barvou. Během činnosti bude kontrolka svítit.
4. Jakmile je dosaženo požadované teploty, přístroj vydá 3 pípnutí. Když se READY **25** zobrazí se na displeji **28**, položte potraviny určené ke grilování na spodní varnou desku.
5. Bezpečnostní západka **4** do polohy I, II, III, IV nebo V.

Polohy bezpečnostní západky

Nejmenší vzdálenost mezi varnými deskami	=	I
Největší vzdálenost mezi varnými deskami	=	V

6. Sklopte víko a opřete ho o spodní varnou desku do požadovaného úhlu.

7. Zkontrolujte zhnědnutí grilovaného jídla čas od času nebo po uplynutí nastaveného času (viz. Nastavení času).
8. Jakmile jídlo dosáhne požadované úrovně propečení, vyjměte ho z talíře.
9. Otočte ovládání teploty obou desek do polohy , na displeji **14** se zobrazí „OFF“ (VYP).
10. Odpojte hlavní zástrčku **6** ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Poloha „stolní gril“

1. Bezpečnostní západka **4** do polohy , otevřete víko.
2. Stiskněte odemykací tlačítko **5** a sklopte víko do úhlu 180°. (Obr. F)
3. Předehřejte spotřebič otočením obou ovládacích knoflíků **10/11** na 240 °C, displej **28** zobrazí 240 pro horní a spodní část.
4. Stiskněte tlačítko , „Start“ **9**, kontrolka na tlačítku se rozsvítí bílou barvou. Během činnosti bude kontrolka svítit.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, přístroj vydá 3 pípnutí. Když se READY **25** zobrazí se na displeji **28**, položte potraviny určené ke grilování na varné desky.
6. Jídlo občas obraťte a jakmile dosáhne požadované úrovně propečení, vyjměte ho z talíře.
7. Otočte regulátor teploty obou desek do polohy , na displeji **28** se zobrazí „OFF“.
8. Odpojte hlavní zástrčku **6** ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

POZNÁMKA:

- Naklápací víko zaručuje optimální výsledek grilování. Horní plotna je vždy rovnoběžná se spodní plotnou, i když je grilované jídlo objemné.
- Po skončení provozní fáze se displej rozsvítí na 1 minutu a poté zhasne. Můžete stisknout libovolné tlačítko nebo otočit knoflíkem, aby se displej znovu zapnul.

Funkce ZVÝŠENÍ VÝKONU (BOOST)

1. Stiskněte tlačítko zvýšení výkonu (horní a dolní) **12/13** pro spuštění funkce.
2. Funkci ZVÝŠENÍ VÝKONU **12/13** lze nastavit pouze během vaření.
3. Stiskněte tlačítko ZVÝŠENÍ VÝKONU (horní a dolní) **12/13**, na displeji se zobrazí 265 °C a BOOST **26** bliká na displeji.
4. Jakmile deska dosáhne požadované teploty, BOOST **26** přestane blikat, na displeji **28** se zobrazí „READY“ **25** a spotřebič vydá zvukový signál. BOOST **26** na displeji zůstane svítit po dobu jedné minuty.

5. Jídlo ihned naservírujte na talíře, během této jedné minuty přístroj reguluje teplotu talíře na teplotu pečení. Poté zmizí z displeje nápis **BOOST 26** a na displeji **29** se zobrazí teplota nastavená pomocí termostatických knoflíků a spotřebič podle toho reguluje desku.

POZNÁMKA:

- Tuto funkci lze použít pouze jednou za 30 minut. Pokud stisknete funkci zvýšení výkonu do 30 minut, přístroj vydá 3 pípnutí. Činnost nelze nastavit na ovládacím prvku.

Nastavení toplověru grilu

První způsob – Kontrola teploty jídla

1. Odpojte toplověru **21** z držáku toplověru **7**.
2. Připojte toplověru **21** k zásuvce. (Obr. J)
3. Displej časovače **29** se nyní změní na displej toplověru, rozsvítí se ikona toplověru **22** a zobrazí se aktuální teplota v místnosti.
4. Vložte toplověru **21** do potraviny, kterou chcete zkontrolovat.
5. Teplota jídla se zobrazuje na displeji **29**.

Druhý způsob – Vaření jídla při požadované teplotě

1. Odpojte toplověru **21** z držáku toplověru **7**.
2. Připojte toplověru **21** k zásuvce.
3. Displej časovače **29** se nyní změní na displej toplověru, rozsvítí se ikona toplověru **22** a zobrazí se aktuální teplota v místnosti.
4. Zasuňte špičku grilovacího toplověru co nehlouběji do středu potraviny, jejíž vnitřní teplotu chcete sledovat. Dbejte na to, aby se toplověru grilu nedotýkal žádných kostí, protože teplota kostí během vaření stoupá rychleji než teplota masa.
5. Stiskněte tlačítko **+/- 15/16** pro výběr požadované teploty v rozmezí 45–99 °C, stiskněte  tlačítko **start 9**, přístroj vydá 1 pípnutí a rozsvítí se kontrolka provozu.
6. Během grilování se teplota jádra postupně zvyšuje. Jakmile je teplota dosažena, přístroj vydá 5 pípnutí a na displeji se zobrazí „End“.
7. Opatrně vytáhněte toplověru grilu **21** z jídla a položte jej vedle spotřebiče.
8. Jídlo vyjměte z topné desky **18/19** a podávejte.

POZNÁMKA:

- Toplověru můžete připojit také během vaření. Po zapojení a nastavení teploty začne blikat tlačítko **Start 9**. Stiskněte jej jednou pro potvrzení; kontrolka přestane blikat a zůstane svítit, což znamená, že nastavená teplota je monitorována.

- Kdykoli je to možné, grilujte vždy se zavřeným víkem, abyste zkrátili dobu vaření a ušetřili energii.
- Teplotu toplověru můžete kdykoli resetovat stisknutím tlačítka **+/- 15/16**.
- Grilovací toplověru **21** nelze používat současně s funkcí časovače.
- Nikdy nepokládejte grilovací toplověru **21** na horké plotny. Kabel a rukojeť grilovacího toplověru **21** by mohly být nenávratně poškozeny!
- Doporučujeme zkontrolovat jídlo v několika bodech před vyjmutím z varné desky **18/19**, abyste se ujistili, že jste sondu vložili do středu jídla.

Vyprazdňování odkapávací misky



POZNÁMKA! Nebezpečí poškození výrobku! Během provozu nevyprazdňujte odkapávací misku **17**.

V opačném případě by z potravin mohly nadále unikat tuky a šťávy a kapat přímo do hlavní jednotky **1**.



INFO: Pokud při grilování z potravin vytéká větší množství tuku a šťávy, je nutné odkapávací misku **17** čas od času vyprázdnit.

1. Opatrně vytáhněte odkapávací misku **17** z přední části hlavní jednotky **1**.
2. Vyprázdněte odkapávací misku **17**.
3. Otřete vnější stranu odkapávací misky **17** kuchyňskou utěrkou.
4. Zasuňte odkapávací misku **17** zpět do hlavní jednotky **1**.

Tabulka vaření

Potravina	Přibližná hmotnost (g)	Typ desky	Poloha grilu	Teplota (°C)	Odhadovaná doba vaření (min)
Steak (Ribeye, 2,5 cm)	250–300 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	230 °C (+ BOOST)	4–8 minut (pro středně kravý)
Hovězí burger (čerstvý, 2 cm)	150–180 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	210 °C	6–9 min
Minutový steak (tenký)	120 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	230 °C	1–2 min
Kuřecí prsa (bez kosti)	180–220 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	200 °C	8–12 min (Teplota sondy: 74 °C)
Kuřecí stehna (bez kosti)	100–130 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	210 °C	10–14 min (Teplota sondy: 74 °C)
Krůtí řízeky	150 g	Hladká deska 18	Kontaktní gril	190 °C	5–7 min
Vepřová kotleta (bez kosti, 2 cm)	200 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	200 °C	8–10 min (Teplota sondy: 65 °C)
Jehněčí kotlety (očistěné)	60–80 g každý	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	220 °C	3–5 minut (pro střední propečení)
Bratwurst / Klobásy	100 g každá	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	180 °C	10–15 min
Plátky slaniny	150 g	Hladká deska 18	Stolní gril	200 °C	6–8 min
Filé z lososa (s kůží)	150–180 g	Hladká deska 18	Kontaktní gril	200 °C	6–8 min (Teplota sondy: 60 °C)
Treska / treska jednosvrnná (jemná)	150 g	Hladká deska 18	Gril na panini	190 °C	8–12 min
Krevety (oloupané)	250 g	Hladká deska 18	Stolní gril	220 °C	2–4 minuty (celkem)
Mušle (velké)	300 g	Hladká deska 18	Stolní gril	230 °C	3–4 minuty (celkem)
Croque Monsieur	350 g	Hladká deska 18	Gril na panini	190 °C	6–8 min (aby se roztavila vrchní část)
Chřestové výhonky	300 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Stolní gril	200 °C	5–8 min

Potravina	Přibližná hmotnost (g)	Typ desky	Poloha grilu	Teplota (°C)	Odhadovaná doba vaření (min)
Pásky z papriky	400 g	Hladká deska 18	Stolní gril	210 °C	8–12 min
Cuketa (plátky o tloušťce 1 cm)	300 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Stolní gril	210 °C	6–10 min
Halloumi (plátky o tloušťce 1,5 cm)	225 g	Žebrovaná grilovací deska 19	Kontaktní gril	210 °C	3–5 min
Vejce (smažená)	120 g (2 vejce)	Hladká deska 18	Stolní gril	160 °C	3–5 min

Recepty

Dokonalý ribeye steak pomocí sondy

 40–45 min.

 x 2

Poloha grilování:	Kontaktní gril
Desky:	Žebrované grilovací desky (horní a spodní)

Přísady

2	Ribeye steaky (cca 3 cm silné)
1 polévková lžíce	Olivový olej
Hrubá mořská sůl	
Čerstvě mletý černý pepř	

Příprava

- Steaky vyjměte z ledničky 30 minut před vařením. Osušte je úplně a potřete olivovým olejem. Hojně osolte a opepřete.
- Přehřejte výrobek v poloze Kontaktní gril na 240 °C.
- Po přehřátí položte steaky na spodní desku. Vložte integrovanou sondu pro měření teploty potravin vodorovně do nejtlustší části jednoho steaků.
- Zavřete horní víko. Nastavte cílovou teplotu sondy (např. 55 °C pro středně krvavý steak nebo 60 °C pro středně propečený steak).
- Stiskněte tlačítko funkce ZVÝŠENÍ VÝKONU pro 2 minutové opékání na vysokém teple.
- Gril bude vařit, dokud nebude dosaženo teploty sondy (celkem přibližně 6–10 minut). Steaky vyjměte, nechte 5 minut odpočinout a podávejte.

Italské prosciutto & mozzarella panini

 10–15 min.

 x 2

Poloha grilování:	Gril na panini
Desky:	Žebrované grilovací desky (horní a spodní)

Přísady

4 plátky	Ciabatta nebo kváskový chléb
2 polévkové lžíce	Pesto
100 g	Nakrájená šunka
1 koule (125 g)	Čerstvá mozzarella, nakrájená na plátky
1 hrst	Čerstvých lístků bazalky
1 polévková lžíce	Olivový olej

Příprava

- Potřete vnější stranu krajců chleba olivovým olejem.
- Načtete pestem vnitřní stranu všech čtyř plátků. Na dva plátky položte prosciutto, mozzarellu a lístky bazalky. Přikryjte dalšími dvěma plátky.
- Přehřejte spotřebič na 230 °C.
- Po přehřátí (zobrazí se hlášení „Ready“) položte dva sendviče na spodní desku.
- Zavřete horní víko. Gril automaticky nastaví tlak a čas.
- Vařte 2 minuty nebo dokud program neskončí, chléb není dozlatova upečený a sýr roztavený.

Šťavnatá kuřecí prsa s pomocí sondy

 110–120 min.

 x 2

Poloha grilování:	Kontaktní gril
Desky:	Žebrované grilovací desky (horní a spodní)

Přísady

2	Velká kuřecí prsa bez kostí a kůže
2 polévkové lžice	Olivový olej
1 lžička	Uzená paprika
½ čajové lžičky	Česnekový prášek
Šťáva z ½ citronu	
Sůl a pepř	

Příprava

1. V misce smíchejte olivový olej, papriku, česnekový prášek, citronovou šťávu, sůl a pepř. Přidejte kuřecí prsa a promíchejte, aby se obalila. Nechte marinovat v lednici alespoň 90 minut.
2. Předehřejte výrobek v poloze Kontaktní gril na 200 °C.
3. Položte kuře na spodní talíř. Vložte integrovanou sondu pro měření teploty potravin vodorovně do nejlustší části jednoho prsního masa.
4. Zavřete horní víko. Nastavte cílovou teplotu sondy na 75 °C.
5. Grilujte, dokud se nespustí alarm sondy (přibližně 8–12 minut, v závislosti na tloušťce). Tím je zajištěno, že kuře bude dokonale propečené, ale stále šťavnaté.
6. Před krájením nechte kuřecí maso 5 minut odpočinout.

Snídaně na otevřeném grilu (dvě teploty)

 20–25 min.

 x 2

Poloha grilování:	Stolní gril (180°)
Desky:	1 x Hladká deska, 1 x Žebrovaná grilovací deska

Přísady

4 plátky	Slanina nebo pancetta
4	Velká vejce
100 g	Žampiony, nakrájené na plátky
2	Rajčata, rozpuhlená
2 polévkové lžice	Olivový olej
Sůl a pepř	

Příprava

1. Vložte žebrovanou grilovací desku na jednu stranu a hladkou desku na druhou stranu. Otevřete gril o 180° do polohy stolního grilu.
2. Nastavte žebrovanou grilovací desku (na slaninu/houby) na 210 °C.
3. Nastavte hladkou desku (na vejce/rajčata) na 180 °C.
4. Po předehřátí položte slaninu a houby na horký žebrovaný gril.
5. Položte poloviny rajčat (řezanou stranou dolů) na plancha desku.
6. Po 4–5 minutách slaninu otočte. Přidejte olivový olej na plancha desku a rozklepněte vejce přímo na ni.
7. Vše vařte další 3–4 minuty, dokud nebude slanina křupavá a vaječné bílky tuhé. Vejce dochuťte solí a pepřem.

Croque Monsieur (režim trouby)

 15–20 min.

 x 2

Poloha grilování:	Gril na panini
Desky:	Plochá plancha deska (spodní), žebrovaná grilovací deska (horní)

Přísady

4 plátky	Silně nakrájený bílý chléb (Brioche nebo Pain de Mie)
2 polévkové lžice	Nesolené máslo, změkčené
1 polévková lžice	Dijonská hořčice
100 g	Šunka nakrájená na plátky
100 g	Sýr Gruyère, strouhaný
50 ml	Bešamelová omáčka (volitelná, ale klasická)

Příprava

1. Vložte hladkou desku na spodní stranu a žebrovanou grilovací desku na horní stranu. Předehřejte gril na 200 °C.
2. Všechny plátky chleba lehce potřete máslem. Vnitřek potřete hořčicí.
3. Připravte dva sendviče se šunkou a polovinou nastrohaného sýra uvnitř.
4. Sendviče položte na předehřátou spodní plancha desku.
5. Na každý sendvič dejte lžici bešamelu (pokud ho používáte) a zbývající strouhaný sýr Gruyère.
6. Zajištěte horní desku v poloze pro panini tak, aby se nacházela 2–3 cm nad sýrem, aniž by se ho dotýkala.

- Grilujte 5–8 minut, dokud není spodní strana opečená a sýr na povrchu roztavený, s bublinkami a zlatohnědý.

Mušle pečené na plancha desce

 10–15 min.

 x 2 (začátek)

Poloha grilování:	Stolní gril (180°)
Desky:	Plochá plancha deska

Přísady

12	Velké mušle, sušené (osušené)
1 polévková lžice	Olivový olej
2 polévkové lžice	Nesolené máslo
1 hřebíček	Česnek, mletý
1 polévková lžice	Čerstvá petržel, nasekaná
Sůl a bílý pepř	

Příprava

- Mušle důkladně osušte papírovou utěrkou. Lehce dochuťte solí a bílým pepřem.
- Vložte jednu hladkou desku. Otevřete gril o 180° do polohy stolního grilu (stačí zahřát pouze jednu stranu).
- Předehřejte plancha desku na MAX.
- Přidejte olivový olej. Jakmile se začnou lesknout, položte mušle na plancha desku tak, aby se nedotýkaly.
- Vařte bez přerušení po dobu 90 sekund. Otočte je.
- Okamžitě přidejte máslo a česnek na talíř. Jakmile se máslo rozpustí, mírně nakloňte talíř (pokud je to možné) nebo pomocí lžice polijte mušle česnekovým máslem.
- Vařte dalších 60–90 sekund. Vypněte oheň, posypte petrželkou a ihned podávejte.

Chřest a halloumi z otevřeného grilu

 15–20 min.

 x 3–4 (strana)

Poloha grilování:	Stolní gril (180°)
Desky:	Žebrované grilovací desky (obě)

Přísady

1 svazek (300 g)	Chřest, konce oříznuté
225 g	Sýr Halloumi, nakrájený na 1 cm silné plátky
2 polévkové lžice	Olivový olej

Kůra z 1 citronu

Čerstvě mletý černý pepř

Příprava

- V misce promíchejte chřest s olivovým olejem a černým pepřem.
- Vložte obě žebrované grilovací desky. Otevřete gril o 180° do polohy stolního grilu.
- Předehřejte obě desky na 220 °C.
- Na horké grilovací desky rozložte plátky halloumi a stonky chřestu.
- Halloumi grilujte 2–3 minuty z každé strany, dokud se neobjeví tmavé grilovací pruhy.
- Grilujte chřest 5–7 minut, občas ho obračejte, dokud nebude křupavý a opečený.
- Vše přendejte na talíř a před podáváním posypte čerstvou citronovou kůrou.

Lososové filety s křupavou kůží

 20–25 min.

 x 3–4 (strana)

Poloha grilování:	Kontaktní gril
Desky:	Ploché plancha desky (horní a spodní)

Přísady

2	Filety z lososa (každý cca 150 g), s kůží
1 polévková lžice	Olivový olej
Sůl a pepř	
2 plátky	Citron

Příprava

- Lososovou kůži důkladně osušte papírovou utěrkou. Obě strany osolte a opepřete.
- Vložte hladkou desku (horní a spodní). Předehřejte gril v poloze Kontaktní gril na 220 °C.
- Lososovou kůži potřete olivovým olejem. Filety položte kůží dolů na předehřátou spodní desku. Vedle každého položte plátek citronu.
- Jemně položte horní desku na lososa.
- Grilujte 6–8 minut. Přímý kontakt s horní a spodní plancha deskou rybu propeče a zároveň udělá její kůži výjimečně křupavou.
- Podávejte ihned s grilovaným citronem.

Brambory smažené na placha desce s rozmarýnem

 25–30 min.

 x 4 (strana)

Poloha grilování:	Stolní gril (180 °)
Desky:	Plachá placha deska

Přísady

500 g	Malé nové brambory, předvařené
3 polévková lžíce	Olivový olej
2 hřebíčky	Česnek, lehce rozdrčený
1 polévková lžíce	Čerstvý rozmarýn, jemně nasekaný
Hrubá mořská sůl	

Příprava

1. Vařte nové brambory 10–12 minut, dokud nezměknou. Vodu slijte a nakrájejte je na poloviny.
2. Vložte jednu hladkou desku. Otevřete gril o 180 ° do polohy stolního grilu.
3. Předehřejte placha desku na 210 °C.
4. Přidejte olivový olej, poté předvařené brambory (řezanou stranou dolů) a rozdrčené stroužky česneku.
5. Vařte 8–10 minut, aniž byste směs míchali, dokud se nevytvoří zlatohnědá kůrka.
6. Brambory otočte, přidejte nasekaný rozmarýn a pečte dalších 5–7 minut, dokud nebudou křupavé.
7. Odstraňte stroužky česneku. Hojně posypte hrubou mořskou solí a podávejte horké.

Jehněčí kotletky s česnekem a bylinkami

 140–150 min.

 x 2–3

Poloha grilování:	Kontaktní gril
Desky:	Žebrované grilovací desky (horní a spodní)

Přísady

8	Jehněčí kotlety (francouzský řez)
3 polévková lžíce	Olivový olej
2 hřebíčky	Česnek, mletý
1 polévková lžíce	Čerstvý rozmarýn, nasekaný
1 polévková lžíce	Čerstvý tymián, nasekaný
Sůl a pepř	

Příprava

1. V misce smíchejte olivový olej, česnek, rozmarýn a tymián. Přidejte jehněčí kotlety a obalte je. Marinujte v ledničce alespoň 2 hodiny.
2. Vložte žebrované grilovací desky. Předehřejte výrobek v poloze Kontaktní gril na 230 °C.
3. Vyjměte kotlety z marinády a dochuťte solí a pepřem.
4. Jehněčí kotlety rozložte na předehřátou spodní desku.
5. Zavřete horní viko.
6. Grilujte celkem 3–4 minuty, aby bylo maso středně krvavé (růžové). Vařte 5–6 minut, pokud je máte raději středně propečené.
7. Ihned podávejte.

Čištění

VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před čištěním: Sítovou zástrčku **6** vždy odpojte od sítové zásuvky.

 **UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení!** Výrobek nečistěte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

POZNÁMKA! Nebezpečí poškození výrobku!

Neponořujte elektrické součásti výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

- Nedovolte, aby se do vnitřního prostoru výrobku dostala voda nebo jiné kapaliny.
- Nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky ani tvrdé kartáče.

POZNÁMKA: Výrobek vyčistěte ihned po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin zaschnou, není snadné je odstranit.

- ☐ Pomocí škrabky **20** odstraňte zbytky potravin z grilovacích desek **18/19**.
- ☐ Pro hladké povrch grilovacích desek použijte rovnou stranu škrabky **20**.
- ☐ Pro žebrované povrch grilovacích desek použijte zoubkovanou stranu škrabky **20**.

Díl	Způsob čištění
Hlavní jednotka 1	☐ Hlavní jednotku 1 otřete vlhkým hadříkem. ☐ V případě potřeby přidejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté otřete hlavní jednotku 1 vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. ☐ Hlavní jednotku 1 důkladně vysušte. ☐ Nenechte vniknout vodu ani jiné kapaliny do vnitřního prostoru hlavní jednotky 1 .
Grilovací deska 18/19 Škrabka 20	☐ Tyto části opláchněte vodou a jemným čisticím prostředkem. ☒ Tyto části můžete také umýt v myčce nádobí.
Odkapávací miska 17 Teploměr 21	☒ Teploměr 21 a držák pro grilovací teploměr 7 . ☒ Otřete vnější část sondy a držák teploměru vlhkým hadříkem. ☒ V případě potřeby přidejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté hlavní jednotku otřete vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku. ☒ Sondy nelze mýt v myčce nádobí ani ponořovat do vody.

Skladování

⚠ UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení! Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

- ☐ Před uskladněním výrobek očistěte.
- ☐ Pokud výrobek nepoužíváte, uchovávejte jej v původním obalu.
- ☐ Výrobek skladujte na suchém místě mimo dosah dětí.

Odstraňování problémů

Chybová zpráva na displeji		Popis	Popis problému	Řešení
Err1	Err 1	Horní topná deska 18/19 nefunguje.	Teplotní čidlo horní topné desky 18/19 je odpojeno.	Vraťte do servisního střediska.
Err2	Err 2	Přehřátí horní topné desky 18/19 .	Horní topná deska 18/19 překročila limitní teplotu v důsledku dlouhodobého používání uživatelem.	Vraťte do servisního střediska.
Err3	Err 3	Spodní topná deska 18/19 nefunguje.	Teplotní čidlo spodní topné desky 18/19 je odpojeno.	Vraťte do servisního střediska.
Err4	Err 4	Přehřátí spodní topné desky 18/19 .	Spodní topná deska 18/19 překročila teplotní limit v důsledku dlouhodobého používání uživatelem.	Vraťte do servisního střediska.
Err5	Err 5	Teploměr 21 nefunguje.	Teploměr 21 je částečně zasunutý.	Zkontrolujte, zda je teploměr 21 správně zasunutý.
Zobrazený nápis Err a horní displej teploty 28 zobrazuje „no“.	Err 	Horní topná deska 18/19 nefunguje.	Elektronický řídicí systém zjistil, že horní topná deska 18/19 se nezahřívá.	1. Vytáhněte hlavní zástrčku ze zásuvky. 2. Zkontrolujte, zda je topná deska 18/19 správně zasunuta. 3. Pokud problém přetrvává, vraťte do servisního střediska.
Zobrazený nápis Err a spodní displej teploty 28 ukazuje „no“.	Err 	Spodní topná deska 18/19 nefunguje.	Elektronický řídicí systém zjistil, že spodní topná deska 18/19 se nezahřívá.	1. Vytáhněte hlavní zástrčku ze zásuvky. 2. zkontrolujte, zda je topná deska 18/19 správně zasunuta 3. Pokud problém přetrvává, vraťte do servisního střediska.

Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 540309_2510) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis



Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov	Strana	74
Zamýšľané použitie	Strana	75
Rozsah dodávky	Strana	75
Zoznam dielov	Strana	75
Technické údaje	Strana	75
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana	75
Prvé nastavenie výrobku	Strana	78
Vybalenie výrobku a základné čistenie	Strana	78
Príprava	Strana	78
Montáž	Strana	78
Odstráňte platne	Strana	78
Obsluha	Strana	78
Nastavenie času	Strana	78
Nastavenie teploty grilu	Strana	78
Poloha „kontaktný gril“	Strana	79
Poloha „Panini“	Strana	79
Poloha „stolový gril“	Strana	79
Funkcia ZOSILNENIA VÝKONU (BOOST)	Strana	79
Nastavenie teplomera grilu	Strana	80
Vyprázdňovanie odkvapkávacej misky	Strana	80
Tabuľka varenia	Strana	81

Recepty	Strana	82
Steak s perfektnou sondou Ribeye	Strana	82
Talianska šunka a mozzarella Panini	Strana	82
Šťavnaté kuracie prsia s dokonalou konzistenciou	Strana	83
Raňajky na otvorenom grile (dvojitá teplota)	Strana	83
Croque Monsieur (režim rúry)	Strana	83
Hrebienatky opekané na platni plancha	Strana	84
Špargľa a halloumi na otvorenom grile	Strana	84
Filety z lososa s chrumkavou kožou	Strana	85
Zemiaky pečené na platni plancha s rozmarínom	Strana	85
Jahňacie kotlety s cesnakom a bylinkami	Strana	85
Čistenie	Strana	86
Skladovanie	Strana	86
Riešenie problémov	Strana	87
Likvidácia	Strana	88
Záruka	Strana	88
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	88
Servis	Strana	88

Zoznam použitých piktogramov

	NEBEZPEČENSTVO! — Označenie nebezpečenstva s vysokým rizikom, ktoré môže mať za následok smrť alebo ťažké zranenie, ak sa mu nezabráni (napr. riziko udusenía)		Striedavý prúd/napätie
		Hz	Hertz (frekvencia napájania)
	VAROVANIE! — Označenie nebezpečenstva so stredným rizikom, ktoré môže mať za následok smrť alebo ťažké zranenie, ak sa mu nezabráni (napr. riziko úrazu elektrickým prúdom)	W	Watt
			Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.
	UPOZORNENIE! — Označenie nebezpečenstva s nízkym rizikom, ktoré by mohlo mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie, ak sa mu nezabráni (napr. riziko obarenia)		Nebezpečenstvo - nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
	POZNÁMKA! — Upozorňuje na možné poškodenie majetku/výrobku, ak sa mu nevyhnete (napr. riziko skratu)		Pozor - horúci povrch!
	INFO: Tento symbol so signálnym slovom „Info“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.		Tento výrobok je klasifikovaný ako ochranná trieda I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu.
	Bezpečný pre potraviny Tento výrobok nemá žiadny nepriaznivý vplyv na chuť ani vôňu.		Vhodné do umývačky riadu: ■ 18/19 Grilovacia platňa ■ 17 Odkvapkovácia miska ■ 20 Škrabka
CE	Značka CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.		Bezpečnostné informácie Pokyny na používanie
	Vytiahnite grilovaciu platňu zo základne.	T2	Sonda teplomera.

DIGITÁLNY KONTAKTNÝ GRIL PREMIUM

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je určený na grilovanie potravín. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel.
- Tento výrobok je určený len na súkromné použitie v domácnosti, nie na komerčné účely.
- Tento výrobok je určený na použitie v domácnosti a podobných miestach, ako sú:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
 - prostredia typu penzión s raňajkami.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním.

Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobku skontrolujte, či je dodávka úplná a či sú všetky časti v dobrom stave. Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Hlavná jednotka
- 2 Grilovacie platne (vrúbkovaný povrch)
- 2 Grilovacie platne (hladký povrch)
- 1 Držiak teplomera
- 1 Teplomer
- 1 Odkvapkávací miska
- 1 Škrabka
- 1 Návod na použitie

Zoznam dielov

Pred prečítaním si rozložte stranu s obrázkami a oboznámte sa so všetkými funkciami výrobku.

- | | |
|---|--|
| 1 Hlavná jednotka | 9 Tlačidlo Štart |
| 2 Rukoväť | 10 Ovládací gombík teploty (spodná platňa) |
| 3  UVOLŇOVACIE tlačidlo (horná/spodná platňa) | 11 Ovládací gombík teploty (horná platňa) |
| 4 Bezpečnostná poistka | 12 Funkcia zosilnenia výkonu (horná platňa) |
| 5 Tlačidlo odomknutia 180° | 13 Funkcia zosilnenia výkonu (spodná platňa) |
| 6 Hlavná zástrčka a kábel | 14 Obrazovka |
| 7 Držiak pre grilovací teplomer | 15 Časovač/teplota sondy + |
| 8 Zásuvka pre grilovací teplomer | 16 Časovač/teplota sondy – |

- | | |
|--|---|
| 17 Odkvapkávací miska na olej | 25 Pripravené (horná/spodná platňa) |
| 18 Ohrievacia platňa (hladký povrch) | 26 Zosilnenie výkonu (horná/spodná platňa) |
| 19 Ohrievacia platňa (vrúbkovaný povrch) | 27 Ikona teploty (horná/spodná platňa) |
| 20 Škrabka | 28 Zobrazenie teploty (horná/spodná platňa) |
| 21 Teplomer | 29 Zobrazenie teploty časovača/teplomera |
| 22 Ikona teplomera | |
| 23 Ikona času | |
| 24 Ikona hornej/spodnej platne | |

Technické údaje

Číslo modelu	
so zástrčkou VDE:	HG14295
Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Spotreba energie:	2000 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime:	0,2 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia	
HG14295:	GS (Intertek)



Všeobecné bezpečnostné pokyny

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI INFORMÁCIAMI A NÁVODOM NA POUŽITIE! PRI ODOVZDÁVANÍ TOHTO VÝROBKU INÝM PRILOŽTE AJ VŠETKY DOKLADY!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na použitie zaniká platnosť záruky! Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť! V prípade materiálnych škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnou manipuláciou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby so zdravotným postihnutím

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO STRATY ŽIVOTA ALEBO NEHODY DOJČIAT A DETÍ!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Skladujte obalový materiál vždy mimo dosahu detí.

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom inej osoby alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a uvedomujú si súvisiace riziká.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Výrobok a jeho kábel uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zamýšľané použitie

⚠ VAROVANIE! Nesprávne použitie môže viesť k zraneniu. Tento výrobok používajte výhradne v súlade s týmito pokynmi. Nepokúšajte sa výrobok žiadnym spôsobom opravovať.

- Nikdy nepoužívajte výrobok bez grilovacích platní.

Elektrická bezpečnosť

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nikdy sa nepokúšajte výrobok opravovať sami.

V prípade poruchy smie opravy vykonávať iba kvalifikovaný personál.

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neponárajte výrobok do vody alebo iných tekutín. Nikdy nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nikdy nepoužívajte poškodený výrobok. Ak je výrobok poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a kontaktujte predajcu.

- Výrobok sa nesmie používať, ak spadol, ak sú na ňom viditeľné známky poškodenia.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie a prúd zodpovedajú údajom o sieťovom napájaní uvedeným na typovom štítku výrobku.
- Pravidelne kontrolujte sieťovú zástrčku a sieťový kábel, či nie sú poškodené. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Chráňte sieťový kábel pred poškodením. Nenechávajte ho visieť cez ostré hrany, nestláčajte ho ani neohýbajte. Udržujte napájací kábel ďalej od horúcich povrchov a otvoreného ohňa.

Prevádzka

VAROVANIE! Nebezpečenstvo požiaru!

Aby sa zabránilo prehriatiu výrobku alebo možnému vzniku požiaru, výrobok nesmie byť zakrytý. Grilovacie platne nesmú byť v žiadnom prípade zakryté hliníkovou fóliou, hliníkovými nádobami alebo tepelne odolnými materiálmi.

UPOZORNENIE! Riziko popálenia!

- Grilovacie platne sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Počas prevádzky sa dotýkajte iba ovládačov teploty a rukoväti.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky výrobku vysoká.

UPOZORNENIE! HORÚCI POVRCH!

Počas používania sa výrobok zahrieva. Nedotýkajte sa výrobku počas používania ani bezprostredne po použití.

- Výrobok nepoužívajte bez odkvapkávacej misky.
- Výrobok nesmie byť ponechaný bez dozoru, pokiaľ je pripojený do elektrickej siete.
- Nepohybujte výrobkom, keď je v prevádzke.
- Výrobok neumiestňujte na horúce platne (plynové, elektrické, na uhlie atď.). Výrobok používajte na rovnom, stabilnom, čistom, tepelne odolnom a suchom povrchu.
- Nezakrývajte výrobok počas jeho používania alebo krátko po použití, keď je ešte horúci.
- Uistite sa, že sieťový kábel nie je stlačený platňami ani sa nedotýka okraja platní.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, musí byť navrhnutý pre prúd najmenej 10 A.
- Šnúry ukladajte tak, aby sa o ne nedalo zakopnúť alebo inak poškodiť.

- Výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Výrobok používajte iba s originálnym príslušenstvom dodaným spolu s ním.

Čistenie a skladovanie

VAROVANIE! Nebezpečenstvo

poranenia! Pred čistením a keď výrobok nepoužívate, odpojte ho od napájania.

- Pred čistením spotrebiča je potrebné odstrániť konektor a pred opätovným použitím spotrebiča je potrebné vysušiť jeho vstup.
- Pokyny na čistenie výrobku nájdete v kapitole „Čistenie“.
- Horúci výrobok neskladujte v skrinke alebo v obale.
- Nevytahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za sieťový kábel.
- Chráňte výrobok, jeho sieťový kábel a sieťovú zástrčku pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Chráňte výrobok pred teplom. Výrobok neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú sporáky alebo vykurovacie zariadenia.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmy;

- pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
- prostredia typu penzión s raňajkami.

Prvé nastavenie výrobku

Vybavenie výrobku a základné čistenie

1. Vyberte výrobok z obalu a odstráňte všetky obalové materiály a plastové vrecká.
2. Skontrolujte, či sú pribalené všetky diely uvedené v zozname (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či sú výrobok a všetky diely v dobrom stave, ak zistíte akékoľvek poškodenie alebo chyby, výrobok nepoužívajte, ale postupujte podľa postupu uvedeného v kapitole „Záruka“.
4. Počas výroby sú diely pokryté ochranným olejovým filmom. Pred prvým použitím nechajte výrobok bežať bez potravín, aby sa odparili všetky prípadné zvyšky.
5. Pred prvým použitím vyčistite všetky časti výrobku podľa pokynov v kapitole „Čistenie“.

Príprava

Montáž

1. Hlavnú jednotku **1** umiestnite na rovný, stabilný, čistý, tepelne odolný a suchý povrch.
2. Vložte jednu platňu po druhej. Každá hladká platňa **18** alebo vrúbkovaná platňa **19** je možné vložiť do horného alebo spodného puzdra. Uistite sa, že grilovacie platne ležia rovno a sú zaistené háčikom príslušného  uvoľňovacieho tlačidla **3**.

Odstráňte platne

⚠ UPOZORNENIE! Riziko popálenia! Pred otočením grilovacej platne **18/19** je potrebné odpojiť výrobok od elektrickej siete. Nechajte grilovaciu platňu úplne vychladnúť.

Povrch	Vhodné potraviny
Vrúbkovaný	napr. mäso, šaláma, masné jedlá
Hladký	napr. zelenina, palacinky, volské oko

- ☐ Stlačte  uvoľňovacie tlačidlo **3**, aby sa platňa vysunula zo základne. Držte platňu oboma rukami, posuňte ju pozdĺž kovových podpier a vyberte ju zo základne. Stlačte druhé  uvoľňovacie tlačidlo **3** a vyberte druhú platňu podľa rovnakého postupu.

Obsluha

❗ INFO: Pri prvom zahriatí výrobku sa môže v dôsledku zvyškov z výroby uvoľniť malé množstvo dymu a zápachu. Je to normálne a úplne neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorením okna.

- ☐ Prvú porciu grilovaného jedla vyhodte.
- ☐ Výrobok je možné používať v 3 polohách:

Poloha	Obr.
Stolový gril	G
Gril na panini	H
Kontaktný gril	I
Ďalšie podrobnosti nájdete v nasledujúcich podkapitolách.	

Nastavenie času

1. Stlačte tlačidlo $+/-$ **15/16**, aby ste nastavili čas grilovania v rozmedzí 10 sekúnd až 90 minút a vyberte požadovanú teplotu.
2. Stlačte tlačidlo  „Štart“ **9**, na tlačidlo sa rozsvieti biela kontrolka a ozve sa pípnutie.
3. Časovač sa spustí a zostávajúci čas grilovania sa zobrazuje ako odpočítavanie na displeji času **29**.
4. Akonáhle časovač vyprší, spotrebič vydá 5 pípnutí a na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec) **29**.
5. Počas grilovania môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo $+/-$ **15/16** a aktivovať časovač v rozmedzí 10 sekúnd až 90 minút.

Nastavenie teploty grilu

1. Otočením ovládača teploty **10/11** nastavte teplotu v rozmedzí 60–240 °C pre každú grilovaciu platňu (hornú a dolnú) samostatne pomocou ovládača teploty.
2. Stlačte tlačidlo  „Štart“ **9**, na tlačidlo sa rozsvieti biela kontrolka a ozve sa pípnutie.
3. Displej teploty **28** zobrazuje nastavenú teplotu varných platní.
4. Akonáhle je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič vydá 3 pípnutia a na displeji **14** sa zobrazí nápis „READY“ (PRIPRAVENÉ) **25**.
5. Teplotu je možné zmeniť kedykoľvek počas varenia.

Poloha „kontaktný gril“

1. Posuňte bezpečnostnú poistku **4** do  polohy, otvorte veko.
2. Predhrejte spotrebič otočením oboch ovládacích gombíkov **10/11** na 240 °C, displej **28** zobrazuje 240 pre hornú a spodnú časť.
3. Stlačte tlačidlo  „Štart“ **9**, kontrolka na tlačidle sa rozsvieti na bielo. Kontrolka bude počas činnosti svietiť.
4. Po dosiahnutí požadovanej teploty spotrebič vydá 3 pípnutia. Keď sa READY **25** zobrazí na displeji **14**, umiestnite potraviny, ktoré chcete grilovať, na spodnú platňu.
5. Zatvorte spotrebič pomocou rukoväti **2**.
6. Po krátkej chvíli a po uplynutí času na časovači skontrolujte, či je grilované jedlo dostatočne opečené (pozri. Nastavenie času). Na to otvorte veko spotrebiča pomocou rukoväti **2**.
7. Keď jedlo dosiahne požadovanú úroveň prepečenia, vyberte ho z platne.
8. Otočte ovládač nastavenia teploty **10/11** pre obe platne do polohy , na displeji **28** sa zobrazí „OFF“.
9. Odpojte hlavnú zástrčku **6** zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

POZNÁMKA: Naklápacie veko zaručuje optimálny výsledok grilovania. Horná platňa je vždy rovnobežná s dolnou platňou, aj keď je grilované jedlo objemné.

Poloha „Panini“

1. Posuňte bezpečnostnú poistku **4** do  polohy, otvorte veko.
2. Predhrejte spotrebič otočením oboch ovládacích gombíkov **10/11** na 240 °C, displej **28** zobrazuje 240 pre hornú a spodnú časť.
3. Stlačte tlačidlo  „Štart“ **9**, kontrolka na tlačidle sa rozsvieti na bielo. Kontrolka bude počas činnosti svietiť.
4. Po dosiahnutí požadovanej teploty spotrebič vydá 3 pípnutia. Keď sa READY **25** zobrazí na displeji **28**, umiestnite potraviny, ktoré chcete grilovať, na spodnú platňu.
5. Posuňte bezpečnostnú poistku **4** do polohy I, II, III, IV alebo V.

Polohy bezpečnostnej poistky

Najmenšia vzdialenosť medzi varnými platňami	=	I
Najväčšia vzdialenosť medzi platňami	=	V

6. Sklopte veko a oprite ho o spodnú platňu do požadovaného uhla.

7. Z času na čas alebo po uplynutí času na časovači skontrolujte, či sa grilované jedlo nepripáľilo (pozri. Nastavenie času).
8. Keď jedlo dosiahne požadovanú úroveň prepečenia, vyberte ho z platne.
9. Otočte ovládač nastavenia teploty oboch platin do polohy , na displeji **14** sa zobrazí „OFF“ (VYP).
10. Odpojte hlavnú zástrčku **6** zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Poloha „stolový gril“

1. Posuňte bezpečnostnú poistku **4** do  polohy, otvorte veko.
2. Stlačte odomykacie tlačidlo **5** a sklopte veko do uhla 180 °. (Obr. F)
3. Predhrejte spotrebič otočením oboch ovládacích gombíkov **10/11** na 240 °C, displej **28** zobrazuje 240 pre hornú a spodnú časť.
4. Stlačte tlačidlo  „Štart“ **9**, kontrolka na tlačidle sa rozsvieti na bielo. Kontrolka bude počas činnosti svietiť.
5. Po dosiahnutí požadovanej teploty spotrebič vydá 3 pípnutia. Keď sa READY **25** zobrazí sa na displeji **28**, položte potraviny, ktoré chcete grilovať, na platne.
6. Jedlo občas otočte a vyberte z platne, keď dosiahne požadovaný stupeň prepečenia.
7. Otočte ovládač nastavenia teploty pre obe platne do polohy , na displeji **28** sa zobrazí „OFF“.
8. Odpojte hlavnú zástrčku **6** zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

POZNÁMKA:

- Naklápacie veko zaručuje optimálny výsledok grilovania. Horná platňa je vždy rovnobežná s dolnou platňou, aj keď je grilované jedlo objemné.
- Po ukončení prevádzky sa displej rozsvieti na 1 minútu a potom sa vypne. Stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otočením gombíka môžete opäť zapnúť displej.

Funkcia ZOSILNENIA VÝKONU (BOOST)

1. Stlačte tlačidlo zosilnenia výkonu (horné a dolné) **12/13** na spustenie funkcie.
2. Funkcia ZOSILNENIA VÝKONU **12/13** sa dá nastaviť len počas varenia.
3. Stlačte tlačidlo ZOSILNENIA VÝKONU (horné a dolné) **12/13**, na displeji sa zobrazí 265 °C a BOOST **26** blinká na displeji.

4. Akonáhle dosiahne platňa požadovanú teplotu, BOOST 26 prestane blikať, na displeji 28 sa zobrazí „READY“ 25, spotrebič vydá pípnutie a BOOST 26 na displeji zostane svietiť jednu minútu.
5. Jedlo ihneď naservírujte na tanieri, počas tejto jednej minúty spotrebič reguluje teplotu platňu na teplotu opekania. Potom BOOST 26 zmizne z displeja, displej 29 zobrazí teplotu nastavenú na termostate a spotrebič reguluje platňu podľa toho.

POZNÁMKA:

- Túto funkciu je možné použiť len raz za 30 minút. Ak stlačíte funkciu ZOSILNENIA VÝKONU do 30 minút, spotrebič vydá 3 pípnutia. Činnosť nie je možné nastaviť na ovládači.

Nastavenie teplotera grilu

Prvý spôsob – Kontrola teploty jedla

1. Odpojte teplomer 21 z držiaka teplomera 7.
2. Pripojte teplomer 21 k zásuvke. (Obr. 1)
3. Displej časovača 29 sa teraz zmení na displej teploty teplomera, ikona teplomera 22 sa rozsvieti a zobrazí sa aktuálna teplota v miestnosti.
4. Vložte teplomer 21 do potraviny, ktorú chcete skontrolovať.
5. Teplota jedla sa zobrazuje na displeji 29.

Druhý spôsob – Varenie jedla pri požadovanej teplote

1. Odpojte teplomer 21 z držiaka teplomera 7.
2. Pripojte teplomer 21 k zásuvke.
3. Displej časovača 29 sa teraz zmení na displej teploty teplomera, ikona teplomera 22 sa rozsvieti a zobrazí sa aktuálna teplota v miestnosti.
4. Zatláčte špičku grilovacieho teplomera čo najhlbšie do stredu potraviny, ktorej vnútornú teplotu chcete sledovať. Uistite sa, že teplomer grilu sa nedotýka žiadnej kosti, pretože teplota kostí stúpa počas varenia rýchlejšie ako teplota mäsa.
5. Stlačte tlačidlo +/- 15/16 a vyberte požadovanú teplotu v rozmedzí 45–99 °C, stlačte  tlačidlo štart 9, spotrebič vydá 1 pípnutie a rozsvieti sa kontrolka prevádzky.
6. Počas grilovania sa teplota v strede postupne zvyšuje. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná teplota, spotrebič vydá 5 pípnutí a na displeji sa zobrazí nápis „End“.
7. Opatrne vytiahnite teplomer grilu 21 z potraviny a umiestnite ho vedľa spotrebiča.
8. Pred podávaním vyberte jedlo z ohrievacej platne 18/19.

POZNÁMKA:

- Teplomer môžete pripojiť aj počas varenia. Po zapojení a nastavení teploty bude blikať tlačidlo štart 9. Stlačte ho raz na potvrdenie; kontrolka prestane blikať a zostane svietiť, čo znamená, že nastavená teplota je monitorovaná.
- Ak je to možné, vždy grilujte so zatvoreným vekom, aby ste skrátili čas varenia a ušetrili energiu.
- Teplotu teplomera môžete kedykoľvek vynulovať stlačením tlačidla +/- 15/16.
- Grilovací teplomer 21 nemožno používať súčasne s funkciou časovača.
- Nikdy neumiestňujte grilovací teplomer 21 na horúce platne. Kábel a rukoväť grilovacieho teplomera 21 môžu byť nenávratne poškodené!
- Odporúčame skontrolovať potraviny v niekoľkých bodoch pred ich vyberaním z varnej platne 18/19, aby ste sa uistili, že ste sondu vložili do stredu potraviny.

Vyprázdňovanie odkvapkávacej misky

⚠ POZNÁMKA! Nebezpečenstvo poškodenia výrobku! Počas prevádzky nevyprázdňujte odkvapkávacu misku 17.

V opačnom prípade by tuk a šťava mohli naďalej vytekať z potravín a kvapkať priamo do hlavnej jednotky 1.

i INFO: Ak počas grilovania z potravín uniká väčšie množstvo tuku a šťavy, je potrebné občas vyprázdniť odkvapkávacu misku 17.

1. Opatrne vytiahnite odkvapkávacu misku 17 z prednej časti hlavnej jednotky 1.
2. Vyprázdňte odkvapkávacu misku 17.
3. Vonkajšiu stranu odkvapkávacej misky 17 utrite kuchynskou utierkou.
4. Vložte odkvapkávacu misku 17 späť do hlavnej jednotky 1.

Tabuľka varenia

Jedlo	Približná hmotnosť (g)	Typ platne	Poloha grilu	Teplota (°C)	Odhad. Doba varenia (min)
Steak (Ribeye, 2,5 cm)	250–300 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	230 °C (+ BOOST)	4–8 minút (pre stredne prepečený)
Hovädzí burger (čerstvý, 2 cm)	150–180 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	210 °C	6–9 min
Minútový steak (tenký)	120 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	230 °C	1–2 min
Kuracie prsia (bez kosti)	180–220 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	200 °C	8–12 min (Sonda: 74 °C)
Kuracie stehná (bez kosti)	100–130 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	210 °C	10–14 min (Sonda: 74 °C)
Kuracie rezne	150 g	Hladké platne 18	Kontaktný gril	190 °C	5–7 min
Bravčová kotleta (bez kosti, 2 cm)	200 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	200 °C	8–10 min (Sonda: 65 °C)
Jahňacie kotlety (obrezané)	60–80 g každá	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	220 °C	3–5 minút (pre stredne prepečený)
Bratwurst / Klobásy	100 g každá	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	180 °C	10–15 min
Plátky slaniny	150 g	Hladké platne 18	Stolový gril	200 °C	6–8 min
Filé z lososa (s kožou)	150–180 g	Hladké platne 18	Kontaktný gril	200 °C	6–8 min (Sonda: 60 °C)
Treska / treska jednoškrvná (jemná)	150 g	Hladké platne 18	Gril na panini	190 °C	8–12 min
Krevety (olúpané)	250 g	Hladké platne 18	Stolový gril	220 °C	2–4 min (celkom)
Hrebanatky (veľké)	300 g	Hladké platne 18	Stolový gril	230 °C	3–4 min (celkom)
Croque Monsieur	350 g	Hladké platne 18	Gril na panini	190 °C	6–8 minút (na roztavenie vrchnej časti)

Jedlo	Približná hmotnosť (g)	Typ platne	Poloha grilu	Teplota (°C)	Odhad. Doba varenia (min)
Špargľa	300 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Stolový gril	200 °C	5–8 min
Pásiky z papriky	400 g	Hladké platne 18	Stolový gril	210 °C	8–12 min
Cuketa (1 cm plátky)	300 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Stolový gril	210 °C	6–10 min
Halloumi (plátky s hrúbkou 1,5 cm)	225 g	Vrúbkované grilovacie platne 19	Kontaktný gril	210 °C	3–5 minút
Vajcia (vyprážené)	120 g (2 vajcia)	Hladké platne 18	Stolový gril	160 °C	3–5 minút

Recepty

Steak s perfektnou sondou Ribeye

 40–45 minút

 x 2

Poloha grilovania:	Kontaktný gril
Platne:	Vrúbkované grilovacie platne (horná a spodná)

Ingrediencie

2	Ribeye steak (hrúbka približne 3 cm)
1 polievková lyžica	Olivový olej
Hrubá morská soľ	
Čerstvo mleté čierne korenie	

Príprava

- Steaky vyberte z chladničky 30 minút pred varením. Dôkladne ich osušte a potrite olivovým olejom. Dôkladne dochuťte soľou a korením.
- Predhrejte výrobok v polohe Kontaktný gril na 240 °C.
- Po predhriatí položte steak na spodnú platňu. Vložte integrovanú sondu na potraviny vodorovne do najhrubšej časti jedného steaku.
- Zatvorte horný kryt. Nastavte cieľovú teplotu sondy (napr. 55 °C pre stredne prepečený do ružova alebo 60 °C pre stredne prepečený).
- Stlačte tlačidlo funkcie ZOSILNENIA VÝKONU pre 2-minútové opekánie na vysokej teplote.

- Gril bude variť, kým sa nedosiahne teplota sondy (celkovo približne 6–10 minút). Vyberte steak, nechajte ich 5 minút odpočívať a podávajte.

Talianska šunka a mozzarella Panini

 10–15 minút

 x 2

Poloha grilovania:	Gril na panini
Platne:	Vrúbkované grilovacie platne (horná a spodná)

Ingrediencie

4 plátky	Ciabatta alebo kváskový chlieb
2 polievkové lyžice	Pesto
100 g	Nakrájaná prosciutto šunka
1 guľka (125 g)	Čerstvá mozzarella, nakrájaná na plátky
1 hrst	Čerstvé lístky bazalky
1 polievková lyžica	Olivový olej

Príprava

- Potrite vonkajšiu stranu krajcov chleba olivovým olejom.
- Potrite pestom vnútornú stranu všetkých štyroch plátok. Na dva plátky položte prosciutto šunky, mozzarellu a lístky bazalky. Prikryte ďalšími dvoma plátkami.
- Predhrejte spotrebič na 230 °C.
- Po predhriatí (zobrazí sa nápis „Ready“) položte dva sendviče na spodnú platňu.
- Zatvorte horný kryt. Gril automaticky nastaví tlak a čas.

6. Varte 2 minúty alebo dovtedy, kým sa program nedokončí, chlieb nezehadne a syr sa nerozpustí.

Šťavnaté kuracie prsia s dokonalou konzistenciou

 110–120 min.

 x 2

Poloha grilovania:	Kontaktný gril
Platne:	Vrúbkované grilovacie platne (horná a spodná)

Ingrediencie

2	Veľké kuracie prsia bez kosti a kože
2 polievkové lyžice	Olivový olej
1 lyžička	Údená paprika
½ čajovej lyžičky	Cesnakový prášok
Šťava z ½ citróna	
Soľ a korenie	

Príprava

1. V miske zmiešajte olivový olej, papriku, cesnakový prášok, citrónovú šťavu, soľ a korenie. Pridajte kuracie prsia a premiešajte, aby sa obalili. Marinujte v chladničke najmenej 90 minút.
2. Predhrejte výrobok v polohe Kontaktný gril na 200 °C.
3. Kuracie mäso položte na spodnú platňu. Vložte integrovanú sondu na potraviny vodorovne do najhrubšej časti jedného prsného mäsa.
4. Zatvorte horný kryt. Nastavte cieľovú teplotu sondy na 75 °C.
5. Grilujte, kým sonda nezačne pípať (približne 8–12 minút, v závislosti od hrúbky). Tým sa zaručí, že kuracie mäso bude dokonale prepečené, ale stále šťavnaté.
6. Pred krájaním nechajte kuracie mäso 5 minút odpočívať.

Raňajky na otvorenom grile (dvojitá teplota)

 20–25 minút

 x 2

Poloha grilovania:	Stolový gril (180°)
Platne:	1 x Hladká platňa, 1 x Vrúbkovaná grilovacia platňa

Ingrediencie

4 plátky	Slanina alebo pancetta
4	Veľké vajcia
100 g	Šampiňóny, nakrájané na plátky
2	Paradajky, rozpolené
2 polievkové lyžice	Olivový olej
Soľ a korenie	

Príprava

1. Vložte na jednu stranu vrúbkovanú grilovaciu platňu a na druhú stranu hladkú platňu. Otvorte gril o 180° do polohy stolového grilu.
2. Nastavte vrúbkovanú grilovaciu platňu (na slaninu/huby) na 210 °C.
3. Nastavte hladkú platňu (na vajcia/paradajky) na 180 °C.
4. Po predhriatí položte slaninu a huby na horúci vrúbkovaný rošt.
5. Položte polovičky paradajok (rezanou stranou nadol) na platňu plancha.
6. Po 4–5 minútach slaninu otočte. Pridajte olivový olej na platňu plancha a priamo na ňu rozbite vajcia.
7. Všetko varte ďalšie 3–4 minúty, kým slanina nebude chrumkavá a biela vajec sa nezmrazia. Vajcia dochuťte soľou a korením.

Croque Monsieur (režim rúry)

 15–20 minút

 x 2

Poloha grilovania:	Gril na panini
Platne:	Plochá platňa plancha (spodná), vrúbkovaná grilovacia platňa (horná)

Ingrediencie

4 plátky	Hrubý biely chlieb (brioche alebo pain de mie)
2 polievkové lyžice	Nesolené maslo, zmäknuté
1 polievková lyžica	Dijonská horčica
100 g	Šunka nakrájaná na plátky

100 g	Syrom Gruyère, strúhaný
50 ml	Bešamelová omáčka (voliteľná, ale klasická)

Príprava

1. Vložte hladkú platňu na spodok a vrúbkovanú platňu na vrch. Predhrejte gril na 200 °C.
2. Všetky krajce chleba zvonku potrite trochu masla. Vnútro potriete horčicou.
3. Pripravte dva sendviče so šunkou a polovicou strúhaného syra.
4. Sendviče položte na predhriatu spodnú platňu plancha.
5. Na každý sendvič dajte lyžicu bešamelovej omáčky (ak ju používate) a zvyšný strúhaný syr Gruyère.
6. Zafixujte hornú platňu do polohy na panini, aby sa vznášala 2–3 cm nad syrom bez toho, aby sa ho dotýkala.
7. Grilujte 5–8 minút, kým sa spodná časť neopečie a syr na povrchu sa neroztaví, nezačne bublať a nezíska zlatohnedú farbu.

Hrebenatky opekané na platni plancha

 10–15 minút

 x 2 (predjedlá)

Poloha grilovania:	Stolový gril (180°)
Platne:	Plochá platňa plancha

Ingrediencie

12	Veľké mušle, sušené (odkvapkané)
1 polievková lyžica	Olivový olej
2 polievkové lyžice	Nesolené maslo
1 klinček	Cesnak, mletý
1 polievková lyžica	Čerstvá petržlenová vňať, nasekaná
Soľ a biele korenie	

Príprava

1. Hrebenatky úplne osušte papierovou utierkou. Ľahko dochuťte soľou a bielym korením.
2. Vložte jednu hladkú platňu. Otvorte gril o 180° do polohy stolového grilu (stačí zohriať len jednu stranu).
3. Predhrejte platňu plancha na MAX.

4. Pridajte olivový olej. Akonáhle sa začnú lesknúť, položte mušle na platňu plancha tak, aby sa nedotýkali.
5. Varte bez prerušenia 90 sekúnd. Prevráťte ich.
6. Okamžite pridajte maslo a cesnak na platňu. Keď sa maslo roztopí, platňu mierne nakloňte (ak je to možné) alebo lyžicou polejte mušle cesnakovým maslom.
7. Varte ďalších 60–90 sekúnd. Vypnite oheň, posypte petržlenom a ihneď podávajte.

Špargľa a halloumi na otvorenom grile

 15–20 min.

 x 3–4 (strana)

Poloha grilovania:	Stolový gril (180°)
Platne:	Vrúbkované grilovacie platne (obe)

Ingrediencie

1 zväzok (300 g)	Špargľa, konce odrezané
225 g	Syr Halloumi, nakrájaný na 1 cm hrubé plátky
2 polievkové lyžice	Olivový olej
Kôra z 1 citróna	
Čerstvo mleté čierne korenie	

Príprava

1. V miske zmiešajte špargľu s olivovým olejom a čiernym korením.
2. Vložte obe vrúbkované grilovacie platne. Otvorte gril o 180° do polohy stolového grilu.
3. Predhrejte obe platne na 220 °C.
4. Na rozpálené grilovacie platne poukladajte plátky halloumi a špargľu.
5. Halloumi grilujte 2–3 minúty z každej strany, kým sa neobjavia tmavé grilovacie stopy.
6. Špargľu grilujte 5–7 minút, občas ju otočte, kým nebude chrumkavá a opečená.
7. Pred podávaním všetko preložte na tanier a posypte čerstvou citrónovou kôrou.

Filety z lososa s chrumkavou kožou

 20–25 min.

 x 3–4 (strana)

Poloha grilovania:	Kontaktný gril
Platne:	Ploché platne plancha (horná a spodná)

Ingrediencie

2	Filety z lososa (každý cca 150 g), s kožou
1 polievková lyžica	Olivový olej
Soľ a korenie	
2 plátky	Citrón

Príprava

1. Lososovú kožu dôkladne osušte papierovou utierkou. Obe strany dochuťte soľou a korením.
2. Vložte hladkú platňu (hornú a spodnú). Predhrejte gril v polohe Kontaktný gril na 220 °C.
3. Lososovú kožu potrite olivovým olejom. Filety položte kožou nadol na predhriatu spodnú platňu. Vedľa každého položte plátok citróna.
4. Jemne položte hornú platňu na lososa.
5. Grilujte 6–8 minút. Priamy kontakt s hornou a spodnou platňou plancha dôkladne uvarí rybu a zároveň urobí jej kožu mimoriadne chrumkavú.
6. Podávajte ihneď s grilovaným citrónom.

Zemiaky pečené na platni plancha s rozmarínom

 25–30 min.

 x 4 (strana)

Poloha grilovania:	Stolový gril (180°)
Platne:	Plochá platňa plancha

Ingrediencie

500 g	Malé nové zemiaky, predvarené
3 polievkové lyžice	Olivový olej
2 klinčeky	Cesnak, jemne rozdrvený
1 polievková lyžica	Čerstvý rozmarín, jemne nasekaný
Hrubá morská soľ	

Príprava

1. Nové zemiaky varte 10–12 minút, kým nebudú mäkké. Vodu zlejte a nakrájajte ich na polovice.
2. Vložte jednu hladkú platňu. Otvorte gril o 180° do polohy stolového grilu.
3. Predhrejte platňu plancha na 210 °C.
4. Pridajte olivový olej, potom predvarené zemiaky (rezanou stranou nadol) a rozdrvené strúčiky cesnaku.
5. Pečte 8–10 minút bez miešania, kým sa nevytvorí zlatohnedá kôrka.
6. Zemiaky otočte, pridajte nasekaný rozmarín a pečte ďalších 5–7 minút, kým nebudú chrumkavé.
7. Odstráňte strúčiky cesnaku. Hojne posypte hrubou morskou soľou a podávajte horúce.

Jahňacie kotlety s cesnakom a bylinkami

 140–150 minút

 x 2–3

Poloha grilovania:	Kontaktný gril
Platne:	Vrúbkované grilovacie platne (horná a spodná)

Ingrediencie

8	Jahňacie kotlety (francúzsky strihané)
3 polievkové lyžice	Olivový olej
2 klinčeky	Cesnak, mletý
1 polievková lyžica	Čerstvý rozmarín, nasekaný
1 polievková lyžica	Čerstvý tymián, nasekaný
Soľ a korenie	

Príprava

1. V miske zmiešajte olivový olej, cesnak, rozmarín a tymián. Pridajte jahňacie kotlety a obaľte ich. Marinujte v chladničke aspoň 2 hodiny.
2. Vložte vrúbkované grilovacie platne. Predhrejte výrobok v polohe Kontaktný gril na 230 °C.
3. Vyberte kotlety z marinády a dochuťte soľou a korením.
4. Uložte jahňacie kotlety na predhriatu spodnú platňu.
5. Zatvorte horný kryt.
6. Grilujte celkovo 3–4 minúty, aby ste dosiahli stredne prepečený (ružový) výsledok. Ak ich máte radi stredne prepečené, varte ich 5–6 minút.
7. Podávajte ihneď.

Čistenie

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Vždy odpojte sieťovú zástrčku **6** zo sieťovej zásuvky.

⚠ UPOZORNENIE! Riziko popálenia! Výrobok nečistite hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

⚠ POZNÁMKA! Riziko poškodenia výrobku!
Neponárajte elektrické komponenty výrobku do vody alebo iných kvapalín. Nikdy nedržiť výrobok pod tečúcou vodou.

- Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda alebo iné kvapaliny.
- Nepoužívajte abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.

POZNÁMKA: Výrobok vyčistite hneď po vychladnutí. Keď zvyšky potravín zaschnú, nie je ľahké ich odstrániť.

- ☐ Pomocou škrabky **20** odstráňte zvyšky jedla z grilovacích platní **18/19**.
- ☐ Na hladký povrch grilovacích platní použite rovnú stranu škrabky **20**.
- ☐ Na drážkovaný povrch grilovacích platní použite vrúbkovanú stranu škrabky **20**.

Časť	Spôsob čistenia
Hlavná jednotka 1	☐ Hlavnú jednotku 1 utrite vlhkou handričkou. ☐ V prípade potreby pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Hlavnú jednotku 1 potom utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. ☐ Dôkladne vysušte hlavnú jednotku 1. ☐ Nedovoľte, aby sa do vnútornej časti hlavnej jednotky 1 dostala voda alebo iné tekutiny.
Grilovacia platňa 18/19 Škrabka 20	☐ Tieto časti opláchnite vodou a jemným čistiacim prostriedkom. ■ Tieto časti môžete umývať aj v umývačke riadu.

Časť	Spôsob čistenia
Odkvapkávacia miska 17 Teplomer 21	■ Teplomer 21 a držiak pre grilovací teplomer 7. ■ Vonkajšiu stranu sondy a držiak teplotera utrite vlhkou handričkou. ■ V prípade potreby pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Potom hlavnú jednotku utrite vlhkou handričkou bez čistiaceho prostriedku. ■ Sonda sa nesmie umývať v umývačke riadu ani ponárať do vody.

Skladovanie

⚠ UPOZORNENIE! Riziko popálenia! Výrobok neskladujte hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

- ☐ Pred uskladnením výrobok vyčistite.
- ☐ Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- ☐ Výrobok skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí.

Riešenie problémov

Chybová správa na displeji		Popis	Popis problému	Riešenie
Err1	Err 1	Horná ohrievacia platňa 18/19 nefunguje.	Teplotný senzor hornej ohrievacej platne 18/19 je odpojený.	Vráťte do servisného strediska.
Err2	Err 2	Prehriatie hornej ohrievacej platne 18/19 .	Horná ohrievacia platňa 18/19 prekročila limitnú teplotu v dôsledku dlhodobého používania zo strany používateľa.	Vráťte do servisného strediska.
Err3	Err 3	Spodná ohrievacia platňa 18/19 nefunguje.	Teplotný senzor spodnej ohrievacej platne 18/19 je odpojený.	Vráťte do servisného strediska.
Err4	Err 4	Prehriatie spodnej ohrievacej platne 18/19 .	Spodná ohrievacia platňa 18/19 prekročila limitnú teplotu v dôsledku dlhodobého používania používateľom.	Vráťte do servisného strediska.
Err5	Err 5	Teplomer 21 nefunguje.	Teplomer 21 je čiastočne zasunutý.	Skontrolujte, či je teplomer 21 správne zasunutý.
Zobrazený nápis Err a horný displej teploty 28 zobrazujú „no“.	Err no	Horná ohrievacia platňa 18/19 nefunguje.	Elektronický riadiaci systém zistil, že horná ohrievacia platňa 18/19 sa nezahrieva.	1. Odpojte hlavnú zástrčku zo zásuvky. 2. Skontrolujte, či je ohrievacia platňa 18/19 správne vložená. 3. Ak problém pretrváva, vráťte do servisného strediska.
Zobrazený nápis Err a spodný displej teploty 28 zobrazuje „no“.	Err no	Spodná ohrievacia platňa 18/19 nefunguje.	Elektronický riadiaci systém zistil, že spodná ohrievacia platňa 18/19 sa nezahrieva.	1. Odpojte hlavnú zástrčku zo zásuvky. 2. skontrolujte, či je ohrievacia platňa 18/19 správne zasunutá 3. Ak problém pretrváva, vráťte do servisného strediska.

Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhódte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 540309_2510) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



Popis korištenih piktograma	Stranica	91
Predviđena upotreba	Stranica	92
Sadržaj isporuke	Stranica	92
Popis dijelova	Stranica	92
Tehnički podaci	Stranica	92
Opće sigurnosne napomene	Stranica	92
Prvo postavljanje proizvoda	Stranica	95
Raspakiravanje proizvoda i osnovno čišćenje	Stranica	95
Priprema	Stranica	95
Sastavljanje	Stranica	95
Uklanjanje ploča	Stranica	95
Rad	Stranica	95
Podešavanje vremena	Stranica	95
Postavljanje temperature roštilja	Stranica	95
Položaj „kontaktnog roštilja”	Stranica	96
Položaj „Panini”	Stranica	96
Položaj „stolnog roštilja”	Stranica	96
Funkcija POJAČANJE	Stranica	96
Postavljanje termometra za roštilj	Stranica	97
Pražnjenje plitice za cijedenje	Stranica	97
Tablica kuhanja	Stranica	98

Recepti	Stranica	99
Ribeye odrezak na savršenoj temperaturi	Stranica	99
Talijanski pršut i panini sendviči s mozzarellom	Stranica	99
Sočna pileća prsa na savršenoj temperaturi	Stranica	99
Doručak s otvorenog roštilja (dvije temperature)	Stranica	100
Topli sendviči (način rada pećnice)	Stranica	100
Jakobove kapice pečene na glatkoj ploči	Stranica	100
Šparoge i halloumi na otvorenom roštilju	Stranica	101
Fileti lososa s hrskavom kožom	Stranica	101
Krumpiri pečeni na glatkoj ploči s ružmarinom	Stranica	102
Janjeći kotleti s češnjakom i biljem	Stranica	102
Čišćenje	Stranica	102
Skladištenje	Stranica	103
Rješavanje problema	Stranica	104
Zbrinjavanje	Stranica	105
Jamstvo	Stranica	105
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	105
Servis	Stranica	105

Popis korištenih piktograma

	OPASNOST! — Označava opasnost visokog rizika koja može dovesti do smrti ili teških ozljeda ako se ne izbjegne (npr. opasnost od gušenja)		Izmjenična struja/napon
		Hz	Hertz (frekvencija napajanja)
	UPOZORENJE! — Označava opasnost srednje razine rizika koja može dovesti do smrti ili teških ozljeda ako se ne izbjegne (npr. opasnost od strujnog udara)	W	Vat
			Proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! — Označava opasnost niske razine rizika koja može dovesti do manjih ili srednje teških ozljeda ako se ne izbjegne (npr. opasnost od oparina)		Opasnost — rizik od strujnog udara!
	NAPOMENA! — Upozorava na moguće oštećenje imovine/proizvoda ako se ne izbjegne (npr. opasnost od kratkog spajanja)		Oprez — vruća površina!
	INFORMACIJA! Ovaj simbol sa signalnom riječi „Info“ pruža dodatne korisne informacije.		Ovaj se proizvod klasificira kao uređaj razreda zaštite I i potrebno ga je priključiti na zaštitno uzemljenje.
	Sigurno za hranu Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris.		Dijelovi prikladni za pranje u perilici posuđa: ■ 18/19 Ploča roštilja ■ 17 Plitica za cijedenje ■ 20 Strugač
CE	Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.		Informacije o sigurnosti Upute za upotrebu
	Izbacite ploču za roštilj s postolja.	T2	Sonda termometra.

PREMIUM DIGITALNI KONTAKTNI ROŠTILJ

Predviđena upotreba

- Ovaj je proizvod predviđen za pečenje hrane na roštilju. Proizvod nemojte upotrebljavati za druge svrhe.
- Ovaj je proizvod predviđen samo za privatnu upotrebu u kućanstvu, a ne za komercijalne svrhe.
- Ovaj je proizvod predviđen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su sljedeće primjene:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na seoskim imanjima;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

Sadržaj isporuke

Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite je li isporuka potpuna i jesu li svi dijelovi u dobrom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1 Glavna jedinica
- 2 Ploče roštilja (rebrasta površina)
- 2 Ploče roštilja (glatka površina)
- 1 Držač termometra
- 1 Termometar
- 1 Plitica za cijedenje
- 1 Strugač
- 1 Korisnički priručnik

Popis dijelova

Prije čitanja otvorite stranicu koja sadrži ilustracije i upoznajte se sa svim funkcijama proizvoda.

- | | |
|---|--|
| 1 Glavna jedinica | 8 Utičnica termometara za roštilj |
| 2 Ručka | 9 Gumb za pokretanje |
| 3  Gumb za oslobađanje (gornja/donja grijaća ploča) | 10 Gumb za regulaciju temperature (donja ploča) |
| 4 Sigurnosni zasun | 11 Gumb za regulaciju temperature (gornja ploča) |
| 5 Gumb za otključavanje 180° | 12 Funkcija pojačanja (gornja ploča) |
| 6 Mrežni utikač i kabel | 13 Funkcija pojačanja (donja ploča) |
| 7 Držač termometra za roštilj | |

- | | |
|--|--|
| 14 Zaslon | 23 Ikona vremena |
| 15 Povećanje tajmera / temperature sonde | 24 Ikona gornje/donje ploče |
| 16 Smanjenje tajmera / temperature sonde | 25 Spremno (gornja/donja ploča) |
| 17 Plitica za cijedenje ulja | 26 Pojačanje (gornja/donja ploča) |
| 18 Grijaća ploča (glatka površina) | 27 Ikona temperature (gornja/donja ploča) |
| 19 Grijaća ploča (rebrasta površina) | 28 Prikaz temperature (gornja/donja ploča) |
| 20 Strugač | 29 Prikaz tajmera / temperature termometra |
| 21 Termometar | |
| 22 Ikona termometra | |

Tehnički podaci

Broj modela s VDE utikačem:	HG14295
Ulazni napon:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potrošnja energije:	2000 W
Potrošnja snage u načinu rada u stanju pripravnosti:	0,2 W
Razred zaštite:	I
Certifikat HG14295:	GS (Intertek)



Opće sigurnosne napomene

PRIJE UPOTREBE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM SIGURNOSNIM NAPOMENAMA I UPUTAMA ZA UPOTREBU! KADA OVAJ PROIZVOD PROSLJEĐUJETE DRUGIM OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU DOKUMENTACIJU!

Potraživanja na temelju jamstva ne vrijede u slučaju oštećenja uzrokovanih nepridržavanjem ovih uputa za upotrebu! Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s ograničenjima

⚠ OPASNOST! OPASNOST ZA ŽIVOT ILI OPASNOST OD NESREĆA ZA DOJENČAD I DJECU!

Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite podalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu upotrebljavati djeca dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način upotrebe proizvoda te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Proizvod i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

- ⚠ **UPOZORENJE!** Pogrešna upotreba može dovesti do ozljeda. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputama. Ne pokušavajte obavljati nikakve preinake ovog proizvoda.
- Proizvod nemojte upotrebljavati bez ploča roštilja.

Sigurnost od električnog udara

- ⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!** Nemojte nikada pokušavati da sami popravljate proizvod. U slučaju neispravnosti, popravke smije obavljati samo kvalificirano osoblje.

- ⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!** Proizvod nemojte uranjati u vodu niti u druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

- ⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!** Nemojte nikada upotrebljavati oštećen proizvod. Ako je oštećen, proizvod odspojite od strujnog napajanja i obavijestite svog trgovca.
- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao i na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Prije priključivanja proizvoda na električno napajanje provjerite odgovaraju li nazivni napon i nazivna struja podacima o električnom napajanju navedenima na natpisnoj pločici proizvoda.
- Redovito provjeravajte jesu li strujni utikač i kabel oštećeni. Ako je mrežni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisier ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Mrežni kabel zaštitite od oštećivanja. Nemojte dopustiti da mrežni kabel visi preko oštrih rubova, nemojte ga pritiskivati niti savijati. Držite mrežni kabel dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Rad

UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Proizvod se ne smije prekrivati kako biste spriječili njegovo pregrijavanje ili požar. Ploče roštilja se ni pod kojim okolnostima ne smiju prekriti aluminijskom folijom, aluminijskim posudama ili materijalima otpornim na toplinu.

OPREZ! Opasnost od opekлина!

- Ploče roštilja postaju jako vruće tijekom rada. Regulator temperature i ručku dodirujte samo tijekom rada.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada uređaj radi.

OPREZ! VRUĆA POVRŠINA! Proizvod se tijekom upotrebe zagrijava. Ne dotičite proizvod tijekom upotrebe niti neposredno nakon upotrebe.

- Proizvod nemojte upotrebljavati ako nije postavljena plitica za cijedenje.
- Proizvod se ne smije ostavljati bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte pomicati proizvod tijekom rada.
- Proizvod nemojte stavljati na vruće ploče (plinske, električne, na ugljen i sl.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, suhoj površini otpornoj na toplinu.
- Nemojte prekrivati proizvod kada je u upotrebi ili neposredno nakon upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabel ne priklješti pločama ili da ne dotiče rub ploča.
- Ne preporučujemo upotrebu produžnih kabela. Ako je nužno upotrebljavati produžni kabel, mora biti predviđen za protok struje od najmanje 10 A.

- Kabele položite tako da ne postoji mogućnost spoticanja o kabele ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen da radi u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Proizvod upotrebljavajte samo s originalnom dodatnom opremom.

Čišćenje i skladištenje

UPOZORENJE! Rizik od ozljeda! Prije čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od mrežnog napajanja.

- Prije čišćenja proizvoda potrebno je ukloniti priključak, a prije ponovne upotrebe proizvoda osušiti njegov ulazni otvor.
- Upute za čišćenje proizvoda potražite u poglavlju „Čišćenje“.
- Nemojte spremati vrući proizvod u ormarić ili u ambalažu.
- Nemojte izvlačiti mrežni utikač iz električne utičnice povlačenjem za mrežni kabel.
- Proizvod, pripadajući mrežni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravne sunčeve svjetlosti, kapanja i prskanja vode.
- Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod nemojte stavljati u blizini otvorenog plamena ili izvora topline kao što su štednjaci ili uređaji za grijanje.
- Ovaj je aparat predviđen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su sljedeće primjene:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na seoskim imanjima;

- za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
- u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.

Prvo postavljanje proizvoda

Raspakiranje proizvoda i osnovno čišćenje

1. Izvadite proizvod iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal i plastične omote.
2. Provjerite jesu li svi navedeni dijelovi u sadržaju isporuke (pogledajte odjeljak „Sadržaj isporuke”).
3. Provjerite jesu li proizvod i svi dijelovi u dobrom stanju. Ako pronađete bilo kakvo oštećenje ili nedostatke, nemojte upotrebljavati proizvod već se pridržavajte postupka opisanog u odjeljku „Jamstvo”.
4. Dijelovi su tijekom proizvodnje prekriveni zaštitnim slojem ulja. Prije prve upotrebe, uključite proizvod bez hrane kako bi svi eventualni ostaci isparili.
5. Prije prve upotrebe, očistite sve dijelove proizvoda kako je opisano u odjeljku „Čišćenje”.

Priprema

Sastavljanje

1. Postavite glavnu jedinicu **1** na ravnu, stabilni, čistu, suhu površinu otpornu na toplinu.
2. Umetnite jednu po jednu ploču. Glatku ploču **18** ili rebrastu ploču **19** roštilja moguće je umetnuti u gornje ili donje kućište. Pazite da su ploče roštilja postavljene ravno i da su pričvršćene kukom odgovarajućeg  gumba za oslobađanje **3**.

Uklanjanje ploča

⚠ OPREZ! Opasnost od opekline! Prije preokretanja ploče roštilja **18/19**, proizvod odvojite od strujnog napajanja. Pričekajte da se ploča roštilja potpuno ohladi.

Površina	Prikladna hrana
Rebrasta	npr. meso, kobasice, masna hrana
Glatka	npr. povrće, palačinke, pečena jaja

- ☐ Pritisnite  gumb za oslobađanje **3** da biste izbacili ploču s postolja. Držite ploču objema rukama, pomaknite je duž metalnih nosača i uklonite je s postolja. Pritisnite drugi  gumb za oslobađanje **3** da uklonite drugu ploču prema istom postupku.

Rad

❗ INFORMACIJA! Prilikom prvog zagrijavanja proizvoda može se stvoriti mala količina dima i neugodnih mirisa zbog ostataka nastalih u proizvodnji. To je normalna i potpuno bezopasna pojava. Osigurajte dostatnu ventilaciju, primjerice, otvaranjem prozora.

- ☐ Bacite prvu porciju hrane pripremljene na roštilju.
- ☐ Proizvod se može koristiti u 3 položajima:

Položaj	Slika
Stolni roštilj	G
Pekač za panini sendviče	H
Kontaktni roštilj	I
Pojednosti potražite u sljedećim potpoglavljima.	

Podešavanje vremena

1. Koristeći gume **+/- 15/16** postavite vrijeme roštiljanja na vrijednost između 10 s i 90 min i odaberite željenu temperaturu.
2. Pritisnete li gumb  za pokretanje **9**, uključit će se bijelo svijetlo na gumbu i oglasit će se zvučni signal.
3. Pokreće se tajmer, a preostalo vrijeme roštiljanja odbrojava se na zaslonu s prikazom vremena **29**.
4. Čim vrijeme tajmera istekne, uređaj se oglašava s 5 zvučnih signala, a na zaslonu **29** se prikazuje „Kraj”.
5. Koristeći gume **+/- 15/16** uvijek možete aktivirati tajmer tijekom roštiljanja postavljenog na vrijeme između 10 s i 90 min.

Postavljanje temperature roštilja

1. Okretanjem regulatora temperature **10/11** postavite temperaturu na vrijednost između 60 i 240 °C za svaku ploču roštilja (gornju i donju) zasebno.
2. Pritisnete li gumb  za pokretanje **9**, uključit će se bijelo svijetlo na gumbu i oglasit će se zvučni signal.
3. Na zaslonu s prikazom temperature **28** prikazat će se postavljena temperatura za grijače ploče.
4. Čim se dosegne postavljena temperatura, uređaj se oglašava s 3 zvučna signala i prikazuje se poruka „SPREMNO” **25** na zaslonu **14**.
5. Temperaturu možete promijeniti u svakom trenutku tijekom pripreme hrane.

Položaj „kontaktnog roštilja“

1. Gurnite sigurnosni zasun **4** u položaj  i otvorite poklopac.
2. Zagrijte uređaj okretanjem regulatora **10/11** na 240 °C - na zaslonu **28** se prikazuje vrijednost 240 za gornju i donju ploču.
3. Pritisnete li gumb  za pokretanje **9**, uključit će se bijelo svjetlo na gumbu. Svjetlo će biti uključeno tijekom rada.
4. Kada se dosegne željena temperatura, uređaj će se oglasiti s 3 zvučna signala. Kada se poruka SPREMNO **25** prikaže na zaslonu **14**, postavite hranu koju želite pripremiti na roštilju na donju grijaću ploču.
5. Zatvorite uređaj ručkom **2**.
6. Provjerite je li hrana porumenjela nakon kratkog vremena i nakon isteka tajmera (pogledajte Postavljanje vremena). Za to je potrebno otvoriti poklopac uređaja pomoću ručke **2**.
7. Uklonite hranu s ploče kada je dovoljno pečena.
8. Okrenite regulator topline **10/11** za obje ploče u položaj , na zaslonu će se prikazati **28 „ISKLUČENO“**.
9. Odvojite glavni utikač **6** iz utičnice i pričekaite da se uređaj ohladi.

NAPOMENA: Nagibni poklopac jamči optimalne rezultate roštiljanja. Gornja grijaća ploča uvijek je usporedna s donjom grijaćom pločom, čak i ako je hrana koja se peče glomazna.

Položaj „Panini“

1. Gurnite sigurnosni zasun **4** u položaj  i otvorite poklopac.
2. Zagrijte uređaj okretanjem regulatora **10/11** na 240 °C - na zaslonu **28** se prikazuje vrijednost 240 za gornju i donju ploču.
3. Pritisnete li gumb  za pokretanje **9**, uključit će se bijelo svjetlo na gumbu. Svjetlo će biti uključeno tijekom rada.
4. Kada se dosegne željena temperatura, uređaj će se oglasiti s 3 zvučna signala. Kada se poruka SPREMNO **25** prikaže na zaslonu **28**, postavite hranu koju želite pripremiti na roštilju na donju grijaću ploču.
5. Gurnite sigurnosni zasun **4** u položaj I, II, III, IV ili V.

Položaji sigurnosnog zasuna

Najmanja udaljenost između grijaćih ploča	=	I
Najveća udaljenost između grijaćih ploča	=	V

6. Spustite poklopac do željenog kuta tako da je naslonjen na donju grijaću ploču.
7. Povremeno provjerite je li hrana porumenjela ili nakon isteka tajmera (pogledajte Postavljanje vremena).

8. Uklonite hranu s ploče kada je dovoljno pečena.
9. Okrenite regulator grijanja za obje ploče u položaj , na zaslonu će se prikazati **14 „ISKLUČENO“**.
10. Odvojite mrežni utikač **6** od utičnice i pričekaite da se uređaj ohladi.

Položaj „stolnog roštilja“

1. Gurnite sigurnosni zasun **4** u položaj  i otvorite poklopac.
2. Pritisnete gumb za otključavanje **5** i rasklopite poklopac do 180°. (Slika F)
3. Zagrijte uređaj okretanjem regulatora **10/11** na 240 °C - na zaslonu **28** se prikazuje vrijednost 240 za gornju i donju ploču.
4. Pritisnete li gumb  za pokretanje **9**, uključit će se bijelo svjetlo na gumbu. Svjetlo će biti uključeno tijekom rada.
5. Kada se dosegne željena temperatura, uređaj će se oglasiti s 3 zvučna signala. Kada se poruka SPREMNO **25** prikaže na zaslonu **28**, postavite hranu koju želite pripremiti na roštilju na grijaće ploče.
6. Povremeno preokrenite hranu i uklonite je s ploče kada je dovoljno pečena.
7. Okrenite regulator topline za obje ploče u položaj , na zaslonu će se prikazati **28 „ISKLUČENO“**.
8. Odvojite mrežni utikač **6** od utičnice i pričekaite da se uređaj ohladi.

NAPOMENA!

- Nagibni poklopac jamči optimalne rezultate roštiljanja. Gornja grijaća ploča uvijek je usporedna s donjom grijaćom pločom, čak i ako je hrana koja se peče glomazna.
- Nakon završetka rada, zaslon će uključiti upaliti na 1 minutu, a zatim se isključiti. Možete pritisnuti bilo koji gumb ili okrenuti regulator kako biste ponovno uključili zaslon.

Funkcija POJAČANJE

1. Pritisnete gumb za pojačanje (gornje i donje) **12/13** da biste aktivirali tu funkciju.
2. Funkcija POJAČANJE **12/13** može se postaviti samo tijekom pripreme hrane.
3. Pritisnete li gumb POJAČANJE (gornje i donje) **12/13**, na zaslonu će se prikazati 265 °C i treptat će poruka POJAČANJE **26**.

4. Kada ploča dosegne zadanu temperaturu, poruka **POJAČANJE 26** prestat će treptati i prikazat će se poruka „SPREMNO“ **25 28**, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, a poruka **POJAČANJE 26** na zaslonu bit će prikazana još jednu minutu.
5. Odmah stavite hranu na ploče; tijekom te jedne minute uređaj će održavati temperaturu ploče na željenoj temperaturi pečenja. Nakon toga će sa zaslona nestati poruka **POJAČANJE 26**, prikazat će se **29** temperature postavljena putem termostatskih regulatora i uređaj će regulirati ploče sukladno tome.
6. Temperatura središta hrane postupno raste tijekom pečenja na roštilju, a kada se postigne ta temperatura, uređaj će se oglasiti s 5 zvučnih signala i na zaslonu će se prikazati „Kraj“.
7. Pažljivo izvucite termometar za roštilj **21** iz hrane i postavite ga pored uređaja.
8. Uklonite hranu s grijaće ploče **18/19** i poslužite je.

NAPOMENA!

- Termometar možete spojiti i za vrijeme pripreme hrane. Nakon priključivanja i postavljanja temperature, gumb za pokretanje **9** počinje treptati. Pritisnite ga jednom za potvrdu; svjetlo će prestati treptati i nastaviti će svijetliti označavajući da se prati postavljena temperatura.
- Kad god je moguće, pecite na roštilju sa zatvorenim poklopcem kako biste skratili vrijeme kuhanja i uštedjeli energiju.
- Temperaturu termometra možete resetirati pritiskom na gumb **+/- 15/16**.
- Termometar za roštilj **21** ne može se koristiti istodobno s funkcijom tajmera.
- Ne stavljajte termometar za roštilj **21** na vruće grijaće ploče. Kabel i ručka termometra za roštilj **21** mogli bi se nepovratno oštetiti!
- Preporučujemo da provjerite hranu na nekoliko mjesta prije uklanjanja s grijaće ploče **18/19** kako biste bili sigurni da ste gurnuli sondu u središte hrane.

NAPOMENA!

- Ta se funkcija može koristiti svakih 30 minuta. Ako pritisnete gumb funkcije pojačanja unutar 30 minuta, uređaj će se oglasiti s 3 zvučna signala. Rad nije moguće postaviti putem regulatora.

Postavljanje termometra za roštilj

Prvi način – Provjera temperature hrane

1. Termometar je odvojen **21** od držača **7**.
2. Spojite termometar **21** u utičnicu. (Slika J)
3. Na zaslonu s prikazom tajmera **29** sada će se prikazivati temperatura termometra, ikona termometra **22** će zasvijetliti i prikazat će se trenutna temperatura u prostoriji.
4. Umetnite termometar **21** u hranu koju želite provjeriti.
5. Temperatura hrane prikazuje se na zaslonu **29**.

Drugi način – Priprema hrane uz željenu temperaturu

1. Termometar je odvojen **21** od držača **7**.
2. Spojite termometar **21** u utičnicu.
3. Na zaslonu s prikazom tajmera **29** sada će se prikazivati temperatura termometra, ikona termometra **22** će zasvijetliti i prikazat će se trenutna temperatura u prostoriji.
4. Vrh termometra za roštilj gurnite što je moguće dublje u središte hrane čiju temperaturu želite pratiti. Pazite da termometar za roštilj ne dodirne kost, jer temperatura kosti raste brže tijekom pripreme hrane u odnosu na temperaturu mesa.
5. Gumbima **+/- 15/16** odaberite željenu temperaturu između vrijednosti 45 i 99 °C, pritisnite gumb **9** za pokretanje **9** - uređaj će se oglasiti jednim zvučnim signalom i uključiti će se radno svjetlo.

Pražnjenje plitice za cijedenje

⚠ OBAVIJEST! Rizik od oštećenja proizvoda! Nemojte prazniti pliticu za cijedenje **17** tijekom rada uređaja. U suprotnom bi se masnoća i sokovi mogli nastaviti cijediti iz hrane i kapati izravno u glavnu jedinicu **1**.

i INFORMACIJE: Ako tijekom pečenja na roštilju iz hrane izlazi veća količina masnoće i sokova, potrebno je povremeno isprazniti pliticu za cijedenje **17**.

1. Pažljivo izvucite pliticu za cijedenje **17** iz prednjeg dijela glavne jedinice **1**.
2. Ispraznite pliticu za cijedenje **17**.
3. Prebrišite vanjsku površinu plitice za cijedenje **17** kuhinjskim ručnikom.
4. Gurnite pliticu za cijedenje **17** natrag u glavnu jedinicu **1**.

Tablica kuhanja

Namirnica	Približna težina (g)	Vrsta ploče	Položaj roštilja	Temperatura (°C)	Procj. vrijeme kuhanja (min)
Odrezak („ribeye“, 2,5 cm)	250–300 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	230 °C (+ POJAČANJE)	4–8 min (za srednje pečeni)
Goveđi burger (svježi, 2 cm)	150–180 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	210 °C	6–9 min
Minutni odrezak (tanki)	120 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	230 °C	1–2 min
Filet pilećih prsa (bez kostiju)	180–220 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	200 °C	8–12 min (sonda: 74 °C)
Pileći bataci (bez kostiju)	100–130 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	210 °C	10–14 min (sonda: 74 °C)
Pureći kotleti	150 g	Glatka ploča 18	Kontaktni roštilj	190 °C	5–7 min
Svinjski odresci (bez kostiju, 2 cm)	200 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	200 °C	8–10 min (sonda: 65 °C)
Janjeći kotleti (obrezani)	Svaki 60–80 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	220 °C	3–5 min (da budu srednje pečeni)
Pečenice/kobasice	Svaka 100 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	180 °C	10–15 min
Pržena slanina	150 g	Glatka ploča 18	Stolni roštilj	200 °C	6–8 min
Filet lososa (s kožom)	150–180 g	Glatka ploča 18	Kontaktni roštilj	200 °C	6–8 min (sonda: 60 °C)
Bakalar/koljak (delikatesa)	150 g	Glatka ploča 18	Pekač za panini sendviče	190 °C	8–12 min
Kozice (oguljene)	250 g	Glatka ploča 18	Stolni roštilj	220 °C	2–4 min (ukupno)
Jakobove kapice (velike)	300 g	Glatka ploča 18	Stolni roštilj	230 °C	3–4 min (ukupno)
Topli sendviči	350 g	Glatka ploča 18	Pekač za panini sendviče	190 °C	6–8 min (da se rastopi vrh)
Mlade šparoge	300 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Stolni roštilj	200 °C	5–8 min
Trake paprika	400 g	Glatka ploča 18	Stolni roštilj	210 °C	8–12 min
Tikvice (komadići veličine 1 cm)	300 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Stolni roštilj	210 °C	6–10 min
Halloumi (kriške veličine 1,5 cm)	225 g	Rebrasta ploča roštilja 19	Kontaktni roštilj	210 °C	3–5 min
Jaja (pečena)	120 g (2 jaja)	Glatka ploča 18	Stolni roštilj	160 °C	3–5 min

Recepti

Ribeye odrezak na savršenoj temperaturi

 40–45 min

 x 2

Položaj za pripremu na roštilju:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Rebrasta ploča roštilja (gornja i donja)

Sastojci

2	Ribeye odresci (debljine oko 3 cm)
1 žlica	Maslinovog ulja
Krupna morska sol	
Svježe mljeveni crni papar	

Priprema

- Izvadite odreske iz hladnjaka 30 minuta prije njihove pripreme. Potpuno ih osušite tapkanjem i premažite maslinovim uljem. Obilno začinite solju i paprom.
- Zagrijte proizvod u položaju kontaktnog roštilja do 240 °C.
- Kada je zagrijana, postavite odreske na donju ploču. Umetnite sondu za hranu vodoravno u najdeblji dio jednog odreska.
- Zatvorite gornji poklopac. Postavite ciljnu temperaturu sonde (npr. 55 °C za slabije pečeno ili 60 °C za srednje pečeno meso).
- Pritisnite gumb funkcije POJAČANJE za dvominutno pečenje na visokoj temperaturi.
- Roštilj će peći dok se ne postigne temperatura sonde (ukupno otprilike 6 do 10 minuta). Uklonite odreske, ostavite ih 5 minuta pa ih poslužite.

Talijanski pršut i panini sendviči s mozzarellom

 10–15 min

 x 2

Položaj za pripremu na roštilju:	Pekač za panini sendviče
Ploče:	Rebrasta ploča roštilja (gornja i donja)

Sastojci

4 kriške	Ciabatta ili kruh od kiselog tijesta
2 žlice	Pesto
100 g	Narezani pršut

1 kuglica (125 g)	Svježa narezana mozzarella
1 prstohvat	Lišće svježeg bosiljka
1 žlica	Maslinovog ulja

Priprema

- Premažite vanjske dijelove kriški kruha maslinovim uljem.
- Razmažite pesto na unutrašnje dijelove sve četiri kriške. Na dvije kriške naslažite pršut, mozzarellu i listove bosiljka. Zaklopite ih s preostale dvije kriške.
- Zagrijte uređaj na 230 °C.
- Kada se zagrije (prikazuje se poruka „Spretno“), postavite dva sendviča na donju ploču.
- Zatvorite gornji poklopac. Roštilj će automatski primijeniti pritisak i mjeriti vrijeme.
- Pečite 2 minute ili dok program ne završi, kruh ne postane zlatan i sir se rastopi.

Sočna pileća prsa na savršenoj temperaturi

 110–120 min

 x 2

Položaj za pripremu na roštilju:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Rebrasta ploča roštilja (gornja i donja)

Sastojci

2	Velika pileća prsa bez kostiju i kože
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	Dimljene paprike
½ žličice	Češnjaka u prahu
Sok ½ limuna	
Sol i papar	

Priprema

- U zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, papriku, češnjak u prahu, sok od limuna, sol i papar. Dodajte pileća prsa i promiješajte ih da se oblože začinima. Marinirajte u hladnjaku najmanje 90 minuta.
- Zagrijte proizvod u položaju kontaktnog roštilja do 200 °C.
- Postavite piletinu na donju ploču. Umetnite sondu za hranu vodoravno u najdeblji dio jednog komada prsa.
- Zatvorite gornji poklopac. Postavite ciljnu temperaturu sonde na 75 °C.

- Roštiljajte dok se sonda ogłosi (oko 8 do 12 minuta, ovisno o debljini). Tako će se pilećina savršeno pripremiti, ali ostati sočna.
- Ostavite pilećinu da odstoji 5 minuta prije rezanja.

Doručak s otvorenog roštilja (dviije temperature)

 20–25 min

 x 2

Položaj za pripremu na roštilju:	Stolni roštilj (180 °)
Ploče:	1 x Glatka ploča, 1 x Rebrasta ploča roštilja

Sastojci

4 kriške	Slanine ili pancete
4	Velika jaja
100 g	Šampinjona, narezanih
2	Rajčice, prepolovljene
2 žlice	Maslinovog ulja
Sol i papar	

Priprema

- Umetnite rebrastu ploču roštilja na jednu stranu, a glatku ploču na drugu. Otvorite roštilj do 180 °, položaja stolnog roštilja.
- Postavite rebrastu ploču roštilja (za slaninu/gljive) na 210 °C.
- Postavite glatku ploču (za jaja/rajčice) na 180 °C.
- Nakon zagrijavanja, stavite slaninu i gljive na vruću rebrastu ploču roštilja.
- Polovice rajčica (odrežanom stranom prema dolje) stavite na glatku ploču.
- Preokrenite slaninu nakon 4 do 5 minuta. Na glatku ploču dodajte maslinovo ulje i razbijte jaja.
- Sve pripremajte još 3 do 4 minute dok slanina ne postane hrskava i dok se bjelanci stvrdnu. Posolite i popaprite jaja.

Topli sendviči (način rada pećnice)

 15–20 min

 x 2

Položaj za pripremu na roštilju:	Pekač za panini sendviče
Ploče:	Ravna glatka ploča (donja), rebrasta ploča roštilja (gornja)

Sastojci

4 kriške	Debele kriške kruha (brioche ili pain de mie)
2 žlice	Neslanog maslaca, omekšanog
1 žlica	Dijon senfa
100 g	Kriške šunke
100 g	Sira gruyère, naribanog
50 ml	Bešamel umaka (nije obavezno, ali je klasični sastojak)

Priprema

- Umetnite glatku ploču na donju stranu, a rebrastu ploču na gornju. Zagrijte roštilj do 200 °C.
- Lagano premažite vanjski dio kriški kruha maslacom. Razmažite senf na unutarnju stranu.
- Napravite dva sendviča sa šunkom i polovicom ribanog sira.
- Sendviče stavite na prethodno zagrijanu donju glatku ploču.
- Na svaki sendvič stavite žlicu bešamela (ako ga koristite) i preostali naribani sir gruyère.
- Zaključajte gornju ploču u položaju za panini sendviče, tako da lebdi 2 do 3 cm iznad sira, a da ga ne dodiruje.
- Pecite na roštilju 5 do 8 minuta dok se donja strana zapeče, sir na vrhu rastopi, oblikuju mjehurići i poprimi zlatno smeđu boju.

Jakobove kapice pečene na glatkoj ploči

 10–15 min

 x 2 (za početak)

Položaj za pripremu na roštilju:	Stolni roštilj (180 °)
Ploče:	Ravna glatka ploča

Sastojci

12	Velike jakobove kapice, suhe (očišćene)
1 žlica	Maslinovog ulja
2 žlice	Neslanog maslaca
1 češanj	Češnjaka, mljevenog
1 žlica	Svježeg peršina, sjeckanog
Sol i bijeli papar	

Priprema

1. Jakobove kapice potpuno osušite papirnatim ručnikom. Lagano ih začinite solju i paprom.
2. Umetnite jednu glatku ploču. Otvorite roštilj do 180°, položaja stolnog roštilja (trebate zagrijati samo jednu stranu).
3. Zagrijte glatku ploču do MAX temperature.
4. Dodajte maslinovo ulje. Kada počnu svjetlucati, stavite jakobove kapice na glatku ploču tako da se ne dodiruju.
5. Pripremajte ih bez prekida 90 sekundi. Preokrenite ih.
6. Odmah dodajte maslac i češnjak na ploču. Dok se maslac topi, lagano nagnite ploču (ako je moguće) ili žlicom premažite jakobove kapice maslacem s češnjakom.
7. Pripremajte još 60 do 90 sekundi. Isključite grijanje, pospite peršinom i odmah poslužite.

Šparoge i halloumi na otvorenom roštilju

 15–20 min

 x 3–4 (bočno)

Položaj za pripremu na roštilju:	Stolni roštilj (180°)
Ploče:	Rebraste ploče roštilja (obje)

Sastojci

1 svežanj (300 g)	Šparoga, s odrezanim krajevima
225 g	Sira halloumi narezanog na kriške debljine 1 cm
2 žlice	Maslinovog ulja
Korica 1 limuna	
Svježe mljeveni crni papar	

Priprema

1. U zdjeli pomiješajte šparoge s maslinovim uljem i crnim paprom.
2. Umetnite obje rebraste ploče roštilja. Otvorite roštilj do 180°, položaja stolnog roštilja.
3. Zagrijte obje ploče na 220 °C.
4. Posložite kriške halloumija i šparoge na vruće ploče roštilja.
5. Pecite halloumi na roštilju 2 do 3 minute sa svake strane, dok se ne pojave tamni tragovi roštilja.
6. Pecite šparoge na roštilju 5 do 7 minuta, povremeno ih okrećući, dok ne omekšaju, postanu hrskave i zapeku se.
7. Sve stavite na pladanj i prije posluživanja pospite svježe naribanom limunovom koricom.

Fileti lososa s hrskavom kožom

 20–25 min

 x 3–4 (bočno)

Položaj za pripremu na roštilju:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Ravna glatka ploča (gornja i donja)

Sastojci

2	Fileti lososa (svaki oko 150 g), s kožom
1 žlica	Maslinovog ulja
Sol i papar	
2 kriške	Limuna

Priprema

1. Kožu lososa dobro osušite papirnatim ručnikom. Posolite i popaprite obje strane.
2. Umetnite glatku ploču (gornju i donju). Zagrijte roštilj u položaju kontaktnog roštilja do 220 °C.
3. Namažite kožu lososa maslinovim uljem. Filete položite s kožom prema dolje na prethodno zagrijanu donju ploču. Postavite krišku limuna pored svakog.
4. Lagano spustite gornju ploču na losos.
5. Pecite 6 do 8 min na roštilju. Uslijed izravnog kontakta s gornjom i donjom glatkom pločom, riba će se temeljito ispeći s izuzetno hrskavom kožom.
6. Odmah poslužite s limunom pečenim na roštilju.

Krumpiri pečeni na glatkoj ploči s ružmarinom

 25–30 min

 x 4 (bočno)

Položaj za pripremu na roštilju:	Stolni roštilj (180°)
Ploče:	Ravna glatka ploča

Sastojci

500 g	Mali mladi krumpir, polukuhani
3 žlice	Maslinovog ulja
2 češnjaka	Cešnjaka, lagano zdrobljenog
1 žlica	Svježeg ružmarina, sitno nasjeckanog
Krupna morska sol	

Priprema

1. Kuhajte mladi krumpir 10 do 12 minuta dok ne omekša. Ocijedite ih i prerežite na pola.
2. Umetnite jednu glatku ploču. Otvorite roštilj do 180°, položaja stolnog roštilja.
3. Zagrijte glatku ploču do 210 °C.
4. Dodajte maslinovo ulje, zatim polukuhani krumpir (s odrezanom stranom prema dolje) i zdrobljene češnjeve češnjaka.
5. Pripremajte 8 do 10 minuta bez prekida dok se ne stvori zlatno-smeđa kora.
6. Okrenite krumpir, dodajte sjeckani ružmarin i pripremajte još 5 do 7 minuta dok ne postane hrskav.
7. Uklonite češnjeve češnjaka. Obilno pospite krupnom morskom soli i poslužite vruće.

Janjeći kotleti s češnjakom i biljem

 140–150 min

 x 2 do 3

Položaj za pripremu na roštilju:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Rebrasta ploča roštilja (gornja i donja)

Sastojci

8	Janjeći kotleti (na francuski način)
3 žlice	Maslinovog ulja
2 češnjaka	Cešnjaka, mljevenog
1 žlica	Svježeg ružmarina, nasjeckanog

1 žlica	Svježeg timijana, nasjeckanog
Sol i papar	

Priprema

1. U posudi pomiješajte maslinovo ulje, češnjak, ružmarin i majčinu dušicu. Dodajte janjeće kotlete i okretanjem ih obložite začинима. Marinirajte u hladnjaku najmanje 2 sata.
2. Umetnite rebraste ploče roštilja. Zagrijte proizvod u položaju kontaktnog roštilja do 230 °C.
3. Izvadite kotlete iz marinade i začinite ih solju i paprom.
4. Janjeće kotlete složite na prethodno zagrijanu donju ploču.
5. Zatvorite gornji poklopac.
6. Pečite na roštilju 3 do 4 minute ukupno kako bi bili slabije pečeni (ružičasti). Pripremajte 5–6 minuta ako želite srednje pečene.
7. Poslužite odmah.

Čišćenje

UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara!

Prije čišćenja: Obavezno odvojite utikač **6** iz strujne utičnice.

OPREZ! Opasnost od opekline! Nemojte čistiti proizvod odmah nakon upotrebe. Najprije pričekajte da se proizvod ohladi.

NAPOMENA! Opasnost od oštećenja proizvoda!

Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu niti druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

- Nemojte dopustiti da u proizvod dospije voda ili druge tekućine.
- Nemojte upotrebljavati agresivna sredstva za čišćenje ili tvrde četke.

NAPOMENA: Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi.

Kada se ostaci hrane osuše, nije ih lako ukloniti.

- ☐ Strugačem **20** ostružite ostatke hrane s ploča roštilja **18/19**.
- ☐ Ravnu stranu strugača **20** koristite na glatkoj površini ploča roštilja.
- ☐ Nazubljenu stranu strugača **20** koristite na rebrastoj površini ploča roštilja.

Dio	Postupak čišćenja
Glavna jedinica 1	☐ Očistite glavnu jedinicu 1 vlažnom krpom. ☐ Po potrebi namočite krpu blagim deterdžentom. Glavnu jedinicu 1 zatim obrišite vlažnom krpom bez deterdženta. ☐ Detaljno obrišite glavnu jedinicu 1 . ☐ Nemojte dopustiti da u glavnu jedinicu dospije voda ili druge 1 tekućine.
Ploča roštilja 18/19 Strugač 20	☐ Isperite te dijelove vodom i blagim deterdžentom. ☒ Možete ih i oprati u perilici posuđa.
Plitica za cijeđenje 17 Termometar 21	☒ Termometar 21 i držač termometra za roštilj 7 . ☒ Obrišite vanjsku stranu sonde i držač termometra vlažnom krpom. ☒ Po potrebi namočite krpu blagim deterdžentom. Glavnu jedinicu zatim obrišite vlažnom krpom bez deterdženta. ☒ Sonda se ne smije prati u perilici posuđa niti uranjati u vodu.

Skladištenje

⚠ OPREZ! Opasnost od opekline! Nemojte skladištiti proizvod odmah nakon upotrebe. Najprije pričekajte da se proizvod ohladi.

- ☐ Proizvod očistite prije skladištenja.
- ☐ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ☐ Proizvod čuvajte na suhom mjestu izvan dohvata djece.

Rješavanje problema

Poruka pogreške na zaslonu.		Opis	Opis problema	Rješenje
Err1		Gornja grijaća ploča 18/19 ne radi.	Senzor temperature gornje grijaće ploče 18/19 je odvojen.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err2		Pregrijavanje gornje grijaće ploče 18/19 .	Premašena je maksimalna temperatura gornje grijaće ploče 18/19 uslijed dugotrajne upotrebe.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err3		Donja grijaća ploča 18/19 ne radi.	Senzor temperature donje grijaće ploče 18/19 je odvojen.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err4		Pregrijavanje donje grijaće ploče 18/19 .	Premašena je maksimalna temperatura donje grijaće ploče 18/19 uslijed dugotrajne upotrebe.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err5		Termometar 21 ne radi.	Termometar 21 je djelomično umetnut.	Provjerite je li termometar 21 pravilno umetnut.
Pogreška i prikaz poruke „Ne” na gornjem zaslonu za prikaz temperature 28 .		Gornja grijaća ploča 18/19 ne radi.	Elektronički upravljački sustav otkrio je da se gornja grijaća ploča 18/19 ne zagrijava.	1. Odvojite utikač iz utičnice. 2. Provjerite je li grijaća ploča 18/19 pravilno umetnuta 3. Ako problem ne nestane, vratite uređaj u servisni centar.
Pogreška i prikaz poruke „Ne” na donjem zaslonu za prikaz temperature 28 .		Donja grijaća ploča 18/19 ne radi.	Elektronički upravljački sustav otkrio je da se donja grijaća ploča 18/19 ne zagrijava.	1. Odvojite utikač iz utičnice. 2. Provjerite je li grijaća ploča 18/19 pravilno umetnuta 3. Ako problem ne nestane, vratite uređaj u servisni centar.

Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitao prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 540309_2510) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr



Spisak korišćenih piktograma	Strana	108
Predviđena upotreba	Strana	109
Opseg isporuke	Strana	109
Lista delova	Strana	109
Tehnički podaci	Strana	109
Opšte bezbednosne napomene	Strana	109
Prvo postavljanje proizvoda	Strana	112
Raspakivanje proizvoda i osnovno čišćenje	Strana	112
Priprema	Strana	112
Sastavljanje	Strana	112
Uklanjanje ploča	Strana	112
Rad	Strana	112
Postavljanje vremena	Strana	112
Podešavanje temperature roštilja	Strana	112
Položaj „Kontaktnog roštilja”	Strana	113
Položaj „Panini”	Strana	113
Položaj „Stonog roštilja”	Strana	113
Funkcija ubrzanog zagrevanja	Strana	114
Podešavanje termometra za roštilj	Strana	114
Pražnjenje posude za masnoću	Strana	115
Tabela za pripremu hrane	Strana	116

Recepti	Strana	117
Ribaj odrezak sa sondom	Strana	117
Panini sa pršutom i mocarelom	Strana	117
Sočna pileća prsa sa sondom	Strana	118
Doručak na otvorenom roštilju (nezavisne temperature)	Strana	118
Topli sendvič sa šunkom i sirom (Croque Monsieur) (režim rerne)	Strana	118
Jakbove kapice na ploči	Strana	119
Špargle i Halumi sir na otvorenom roštilju	Strana	119
Fileti lososa sa hrskavom kožicom	Strana	119
Mladi krompir sa ruzmarinom na ploči	Strana	120
Jagnjeći kotleti sa belim lukom i začinskim biljem	Strana	120
Čišćenje	Strana	120
Skladištenje	Strana	121
Rešavanje problema	Strana	122
Odlaganje	Strana	123
Garancija	Strana	123
GARANCIJA I GARANTNI LIST	Strana	123
Postupak garancije	Strana	124
Servis	Strana	124

Spisak korišćenih piktoograma

	OPASNOST! — Označava opasnost visokog stepena rizika koja će, ako se ne izbegne, da dovede do smrti ili teških povreda (npr. rizik od gušenja).		Naizmenična struja/napon
		Hz	Herc (frekvencija napajanja)
	UPOZORENJE! — Označava opasnost umerenog stepena rizika koja, ako se ne izbegne, može da dovede do smrti ili teških povreda (npr. rizik od strujnog udara).	W	Vat
			Proizvod upotrebljavajte samo u suvim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! — Označava opasnost niskog stepena rizika koja bi, ako se ne izbegne, mogla da dovede do manjih ili umereno teških povreda (npr. rizik od opekotina).		Opasnost — rizik od strujnog udara!
	NAPOMENA! — Ako se ne izbegne, upozorava na moguću materijalnu štetu/oštećenje proizvoda (npr. rizik od kratkog spoja).		Oprez — vruća površina!
	INFORMACIJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom reči „Informacije“ pruža dodatne korisne informacije.		Ovaj proizvod je klasifikovan kao proizvod klase zaštite I i potrebno ga je priključiti na zaštićeno uzemljenje.
	Bezbedno za hranu Ovaj proizvod nema štetan uticaj na ukus ili miris.		Sledeći delovi mogu da se peru u sudomašini: ■ 18/19 Ploča za roštilj ■ 17 Posuda za masnoću ■ 20 Strugač
CE	CE oznaka označava usaglašenost sa relevantnim direktivama EU koje se odnose na ovaj proizvod.		Informacije o bezbednosti Uputstva za upotrebu
	Izbacivanje ploče za roštiljanje iz postolja.	T2	Sonda termometra.

PREMIUM DIGITALNI KONTAKTNI ROŠTILJ

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je predviđen za roštiljanje namirnica. Ovaj proizvod nemojte da upotrebljavate u druge svrhe.
- Proizvod je predviđen samo za privatnu upotrebu u domaćinstvu, a ne za komercijalne svrhe.
- Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama, kao što su:
 - kuhinje namenjene osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
 - seoska imanja;
 - za goste hotela, motela i drugih okruženja stambenog tipa;
 - smeštajni objekti koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane nepravilnom upotrebom.

Opseg isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite svu ambalažu.

- 1 Glavna jedinica
- 2 Ploče za roštilj (rebrasta površina)
- 2 Ploče za roštilj (ravna površina)
- 1 Držač termometra
- 1 Termometar
- 1 Posuda za masnoću
- 1 Strugač
- 1 Korisnički priručnik

Lista delova

Pre čitanja otvorite stranicu koja sadrži ilustracije i upoznajte se sa svim funkcijama proizvoda.

- 1 Glavna jedinica
- 2 Ručka
- 3  Dugme za OTPUŠTANJE (gornja/donja grejna ploča)
- 4 Bezbednosna bravica
- 5 Dugme za otključavanje 180°
- 6 Strujni kabl sa utikačem
- 7 Držač za termometar za roštilj
- 8 Utičnica za termometar za roštilj
- 9  Dugme za pokretanje
- 10 Regulator temperature (donja ploča)
- 11 Regulator temperature (gornja ploča)
- 12 Funkcija ubrzanog zagrevanja (gornja ploča)
- 13 Funkcija ubrzanog zagrevanja (donja ploča)
- 14 Displej

- 15 Tajmer/temperatura sonde +
- 16 Tajmer/temperatura sonde –
- 17 Posuda za masnoću
- 18 Grejna ploča (ravna površina)
- 19 Grejna ploča (rebrasta površina)
- 20 Strugač
- 21 Termometar
- 22 Ikona termometra
- 23 Ikona vremena
- 24 Ikona gornje/donje ploče
- 25 Indikator spremnosti (gornja/donja ploča)
- 26 Indikator funkcije ubrzanog zagrevanja (gornja/donja ploča)
- 27 Ikona temperature (gornja/donja ploča)
- 28 Prikaz temperature (gornja/donja ploča)
- 29 Prikaz tajmera/temperature termometra

Tehnički podaci

Broj modela sa VDE utikačem:	HG14295
Ulazni napon:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potrošnja struje:	2000 W
Potrošnja struje u režimu pripravnosti:	0,2 W
Klasa zaštite:	I
Sertifikat HG14295:	GS (Intertek)



Opšte bezbednosne napomene

PRE UPOTREBE PROIZVODA, UPOZNAJTE SE SA SVIM INFORMACIJAMA O BEZBEDNOSTI I UPUTSTVIMA ZA UPOTREBU! KADA OVAJ PROIZVOD PROSLEĐUJETE DRUGIM OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU DOKUMENTACIJU!

U slučaju oštećenja izazvanih nepoštovanjem ovog uputstva za upotrebu, garancija prestaje da važi! Ne preuzimamo odgovornost za posledičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili telesne povrede uzrokovane nepravilnim rukovanjem ili nepoštovanjem bezbednosnih napomena!

Deca i osobe sa ograničenjima

⚠ OPASNOST! RIZIK ZA ŽIVOT ILI RIZIK OD NESREĆE ZA BEBE I DECU!

Nemojte nikada da ostavljate decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Deca često podcenjuju opasnosti. Decu uvek držite dalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu da upotrebljavaju deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe proizvoda i ako razumeju potencijalne opasnosti.
- Deca ne smeju da se igraju proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- Proizvod i pripadajući kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

- ⚠ **UPOZORENJE!** Nepropisna upotreba može da dovede do povreda. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputstvima. Nemojte pokušavati da modifikujete proizvod ni na koji način.
- Nemojte nikada da upotrebljavate ovaj proizvod bez ploča za roštilj.

Električna bezbednost

- ⚠ **UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!** Nemojte nikada pokušavati da sami popravljate proizvod.

U slučaju kvara, popravke sme da obavlja samo kvalifikovano osoblje.

- ⚠ **UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!** Nemojte da potapate proizvod u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

- ⚠ **UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!** Nemojte nikada da upotrebljavate oštećeni proizvod. Ako je oštećen, isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se svom prodavcu.

- Proizvod ne sme da se upotrebljava ako je pao i ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Pre priključivanja proizvoda na strujno napajanje, proverite da li vrednosti napona i struje odgovaraju vrednostima na tipskoj pločici proizvoda.
- Redovno proveravajte da li su strujni utikač i kabl oštećeni. Ako se strujni kabl ovog proizvoda ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovane osobe da se izbegnu opasnosti.
- Zaštitite strujni kabl od oštećivanja. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko oštrih ivica, nemojte da ga pritiskate ili savijate. Strujni kabl držite dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Rad

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara! Da bi se sprečilo pregrevanje proizvoda ili izbijanje požara, proizvod ne sme da se prekriva. Ploče roštilja nipošto ne smete da prekrivate aluminijumskom folijom, aluminijumskim posudama ili materijalima otpornim na toplotu.

⚠ OPREZ! Rizik od opekotina!

- Ploče za roštilj se tokom rada veoma zagrevaju. Tokom rada dodirujte samo regulatore temperature i ručku.
- Temperatura pristupačnih površina može da bude visoka za vreme rada proizvoda.

⚠ OPREZ! VRUĆA POVRŠINA! Tokom upotrebe proizvod se zagreva. Nemojte da dodirujete proizvod tokom upotrebe ili odmah nakon upotrebe.

- Nemojte da upotrebljavate proizvod bez posude za masnoću.
- Proizvod ne sme da se ostavlja bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte da premeštate proizvod kada radi.
- Nemojte da stavljate proizvod na vruće ploče (šporet na gas, električni šporet, šporet na ugali, itd.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suvoj površini.
- Nemojte da prekrivate proizvod kada je u upotrebi ili odmah posle upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabl ne priklešti pločama i da ne dodiruje ivicu ploče.
- Upotreba produžnih kablova se ne preporučuje. Ako produžni kabl mora da se upotrebljava, mora biti konstruisan za protok struje od najmanje 10 A.

- Položite kablove tako da ne postoji mogućnost saplitanja o kablove ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Upotrebljavajte proizvod samo sa isporučenom originalnom dodatnom opremom.

Čišćenje i skladištenje

⚠ UPOZORENJE! Rizik od povreda! Pre radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, isključite proizvod iz strujnog napajanja.

- Pre čišćenja uređaja obavezno izvucite konektor, a pre ponovne upotrebe postarajte se da ulazni priključak uređaja bude suv.
- Za uputstva o načinu čišćenja proizvoda pogledajte odeljak „Čišćenje”.
- Nemojte da spremate vruć proizvod u ormarić ili u ambalažu.
- Nemojte da izvlačite strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabl.
- Zaštitite proizvod, pripadajući strujni kabl i strujni utikač od prašine, direktnog sunčevog zračenja, vode koja kapa i prska.
- Skladištite proizvod na hladnom, suvom mestu, koje je zaštićeno od vlage i van domašaja dece.
- Zaštitite proizvod od vrućine. Nemojte da stavljate proizvod u blizini otvorenog plamena, kao što su štednjaci ili grejalice.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama, kao što su:
 - kuhinje namenjene osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
 - seoska imanja;

- za goste hotela, motela i drugih okruženja stambenog tipa;
- smeštajni objekti koji pružaju usluge noćenja i doručka.

Prvo postavljanje proizvoda

Raspakivanje proizvoda i osnovno čišćenje

1. Izvadite proizvod iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal i plastične omote.
2. Proverite da li su svi navedeni delovi uključeni u opseg isporuke (pogledajte odeljak „Opseg isporuke“).
3. Proverite da li su proizvod i svi delovi u dobrom stanju. Ako nađete bilo kakvo oštećenje ili nedostatke, nemojte da upotrebljavate proizvod već pratite postupak opisan u odeljku „Garancija“.
4. Tokom proizvodnje, delovi se prekrivaju zaštitnim slojem ulja. Pre prve upotrebe uključite proizvod bez hrane da ispare svi eventualni ostaci.
5. Pre prve upotrebe očistite sve delove proizvoda kako je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Priprema

Sastavljanje

1. Postavite glavnu jedinicu **1** na ravnu, stabilnu, čistu i suhu površinu, otpornu na toplotu.
2. Ploče umećite jednu po jednu. Svaka ravna ploča za roštilj **18** ili rebrasta ploča za roštilj **19** može da se postavi u gornje ili donje kućište. Vodite računa da ploče za roštilj ravno naležu i da ih pravilno zahvati kuka odgovarajućeg  dugmeta za otpuštanje **3**.

Uklanjanje ploča

⚠ OPREZ! Rizik od opekotina! Pre okretanja ploče za roštilj **18/19**, proizvod mora da se isključi iz strujnog napajanja. Sačekajte da se ploča za roštilj potpuno ohladi.

Površina	Pogodne namirnice
Rebrasta	npr. meso, kobasice i masnije namirnice
Ravna	npr. povrće, palačinke, jaja na oko

- ☐ Pritisnite  dugme za otpuštanje **3** da izbacite ploču sa postolja. Uхватите ploču obema rukama, povucite je duž metalnih nosača i uklonite je sa postolja. Pritisnite drugo  dugme za otpuštanje **3** da uklonite drugu ploču istim postupkom.

Rad

i INFORMACIJE! Prilikom prvog zagrevanja proizvoda može da dođe do pojave blagog dima i specifičnog mirisa, što je posledica sagorevanja ostataka iz procesa proizvodnje. Ova pojava je ubižajana i potpuno bezopasna. Pobrinite se za dovoljnu ventilaciju, na primer otvaranjem prozora.

- ☐ Prvu pripremljenu porciju hrane bacite u otpad.
- ☐ Proizvod može da se upotrebljava u 3 položajima:

Položaj	Sl.
Stoni roštilj	G
Panini roštilj	H
Kontaktni roštilj	I
Više informacija potražite u sledećim odeljcima.	

Postavljanje vremena

1. Pritiskom na tastere **+/- 15/16** podesite vreme roštiljanja u rasponu od 10 sekundi do 90 minuta, a zatim izaberite željenu temperaturu.
2. Pritisnite dugme za pokretanje  „start“ **9**. Na dugmetu će da zasvetle beli svetlosni indikatori i oglašiće se zvučni signal.
3. Tajmer se pokreće, a preostalo vreme roštiljanja prikazuje se u vidu odbrojavanja na prikazu **29**.
4. Kada se tajmer isključi, uređaj emituje 5 zvučnih signala, a na prikazu **29** prikazuje se oznaka za završetak „End“.
5. Tajmer uvek možete da aktivirate tokom roštiljanja pritiskom na dugmad **+/- 15/16**, što omogućava podešavanje vremena u rasponu od 10 sekundi do 90 minuta.

Podešavanje temperature roštilja

1. Okretanjem regulatora temperature **10/11** možete da nezavisno podesite temperaturu u rasponu od 60–240 °C za svaku ploču za roštilj (gornju i donju).
2. Pritisnite dugme za pokretanje  „start“ **9**. Na dugmetu će da zasvetle beli svetlosni indikatori i oglašiće se zvučni signal.
3. Na prikazu temperature **28** prikazuje se podešena temperatura grejnih ploča.
4. Kada se dostigne podešena temperatura, uređaj emituje 3 zvučna signala, a na displeju **14** prikazuje se oznaka spremnosti za rad „READY“ **25**.
5. Temperaturu možete da menjate uvek tokom roštiljanja.

Položaj „Kontaktnog roštilja“

1. Gurnite bezbednosnu bravicu **4** u položaj  i otvorite poklopac.
2. Zagrejte uređaj tako da oba regulatora **10/11** postavite na 240 °C. Na displeju **28** prikazuje se vrednost 240 za gornju i donju ploču.
3. Pritisnite dugme za pokretanje  „Start“ **9**. Na dugmetu će da zasvetli beli svetlosni indikator. Svetlosni indikator svetli tokom rada uređaja.
4. Kada se dostigne željena temperatura, uređaj emituje 3 zvučna signala. Na displeju **14** prikazuje se oznaka spremnosti READY **25**. Stavite namirnice za roštiljanje na donju grejnu ploču.
5. Zatvorite uređaj pomoću ručke **2**.
6. Nakon kraćeg vremena i kada se tajmer isključi, proverite nivo zapečenosti namirnica (pogledajte odeljak Podešavanje vremena). Za tu svrhu otvorite poklopac uređaja pomoću ručke **2**.
7. Kada namirnice dostignu željeni stepen pripremljenosti, uklonite ih sa ploče.
8. Okrenite regulator temperature za obe ploče **10/11** u položaj . Na displeju **28** prikazuje se oznaka „OFF“.
9. Izvucite strujni utikač **6** iz strujne utičnice i sačekajte da se uređaj ohladi.

NAPOMENA! Poklopac koji može da se nagnje garantuje optimalne rezultate roštiljanja. Gornja grejna ploča uvek leži paralelno sa donjom grejnom pločom, čak i kada pripremate namirnice veće debljine.

Položaj „Panini“

1. Gurnite bezbednosnu bravicu **4** u položaj  i otvorite poklopac.
2. Zagrejte uređaj tako da oba regulatora **10/11** postavite na 240 °C. Na displeju **28** prikazuje se vrednost 240 za gornju i donju ploču.
3. Pritisnite dugme za pokretanje  „Start“ **9**. Na dugmetu će da zasvetli beli svetlosni indikator. Svetlosni indikator svetli tokom rada uređaja.
4. Kada se dostigne željena temperatura, uređaj emituje 3 zvučna signala. Na displeju **28** prikazuje se oznaka spremnosti READY **25**. Stavite namirnice za roštiljanje na donju grejnu ploču.

5. Gurnite bezbednosnu bravicu **4** u položaj I, II, III, IV ili V.

Položaji bezbednosne bravice

Minimalno rastojanje između grejnih ploča	=	I
Maksimalno rastojanje između grejnih ploča	=	V

6. Spustite poklopac tako da naleže na donju grejnu ploču pod željenim uglom.
7. Povremeno i kada se tajmer isključi, proverite nivo zapečenosti namirnica (pogledajte odeljak Podešavanje vremena).
8. Kada namirnice dostignu željeni stepen pripremljenosti, uklonite ih sa ploče.
9. Okrenite regulator temperature za obe ploče u položaj . Na displeju **14** prikazuje se oznaka „OFF“.
10. Izvucite strujni utikač **6** iz strujne utičnice i sačekajte da se uređaj ohladi.

Položaj „Stonog roštilja“

1. Gurnite bezbednosnu bravicu **4** u položaj  i otvorite poklopac.
2. Pritisnite dugme za otključavanje **5** i otkopite poklopac do ugla od 180°. (sl. F)
3. Zagrejte uređaj tako da oba regulatora **10/11** postavite na 240 °C. Na displeju **28** prikazuje se vrednost 240 za gornju i donju ploču.
4. Pritisnite dugme za pokretanje  „Start“ **9**. Na dugmetu će da zasvetli beli svetlosni indikator. Svetlosni indikator svetli tokom rada uređaja.
5. Kada se dostigne željena temperatura, uređaj emituje 3 zvučna signala. Na displeju **28** prikazuje se oznaka spremnosti READY **25**. Stavite namirnice za roštiljanje na grejne ploče.
6. Povremeno okrenite namirnice i uklonite ih sa ploče kada dostignu željeni stepen pripremljenosti.
7. Okrenite regulator temperature za obe ploče u položaj . Na displeju **28** prikazuje se oznaka „OFF“.
8. Izvucite strujni utikač **6** iz strujne utičnice i sačekajte da se uređaj ohladi.

NAPOMENA!

- Poklopac koji može da se naginje garantuje optimalne rezultate roštiljanja. Gornja grejna ploča uvek leži paralelno sa donjom grejnom pločom, čak i kada pripremate namirnice veće debljine.
- Posle završetka rada, displej će da svetli još 1 minut, a zatim će da se isključi. Displej možete da ponovo aktivirate pritiskom na bilo koje dugme ili okretanjem regulatora.

Funkcija ubrzanog zagrevanja

1. Za aktivaciju funkcije pritisnite dugme funkcije ubrzanog zagrevanja (gornja i donja ploča) **12/13**.
2. Funkcija ubrzanog zagrevanja **12/13** može da se podešava samo tokom roštiljanja.
3. Pritisnite dugme funkcije ubrzanog zagrevanja (gornja i donja ploča) **12/13**. Na displeju se prikazuje vrednost **265 °C** i treperi oznaka **BOOST 26**.
4. Kada ploča dostigne željenu temperaturu, oznaka **BOOST 26** prestaje da treperi. Na displeju **28** prikazuje se oznaka spremnosti „READY“ **25**, uređaj emituje zvučni signal, a oznaka **BOOST 26** na displeju ostaje uključena jedan minut.
5. Odmah stavite namirnice na ploče; tokom ovog minuta, uređaj održava temperaturu ploča na nivou potrebnom za naglo pečenje. Posle toga, oznaka **BOOST 26** nestaje sa displeja i na displeju **29** prikazuje se temperatura koju ste podesili putem regulatora, a uređaj nastavlja da održava temperaturu ploča u skladu sa tim.

NAPOMENA!

- Ova funkcija može da se upotrebljava samo jednom u svakih 30 minuta. Ako ponovo pritisnete dugme funkcije ubrzanog zagrevanja u toku tih 30 minuta, uređaj će da emituje 3 zvučna signala. Ovu funkciju nije moguće ručno podesiti na kontrolnoj tabli.

Podešavanje termometra za roštilj

Prvi način – Provera temperature namirnica

1. Skinite termometar **21** sa držača termometra **7**.
2. Priključite termometar **21** u utičnicu. (sl. J)
3. Prikaz tajmera **29** sada će se promeniti u prikaz temperature termometra; ikona termometra **22** će zasvetleti, a na displeju će se prikazati trenutna sobna temperatura.
4. Umetnite termometar **21** u namirnicu koju želite da proverite.
5. Na displeju **29** se prikazuje temperatura namirnice.

Drugi način – Roštiljanje namirnica na željenoj temperaturi

1. Skinite termometar **21** sa držača termometra **7**.
2. Priključite termometar **21** u utičnicu.
3. Prikaz tajmera **29** sada će se promeniti u prikaz temperature termometra; ikona termometra **22** će zasvetleti, a na displeju će se prikazati trenutna sobna temperatura.
4. Vrh termometra za roštilj gurnite što dublje u sredinu namirnice čiju unutrašnju temperaturu želite da pratite. Vodite računa da termometar za roštilj ne dodiruje kost, jer se temperatura kosti tokom pečenja povećava brže u odnosu na temperaturu mesa.
5. Pritiskom na tastere **+/- 15/16** odaberite željenu temperaturu u rasponu od **45–99 °C**, a zatim pritisnite **↻** taster za pokretanje **9**; uređaj emituje 1 zvučni signal i uključuje se svetlosni indikator rada.
6. Unutrašnja temperatura postepeno raste tokom procesa roštiljanja. Kada se dostigne temperatura, uređaj emituje 5 zvučnih signala, a na displeju se prikazuje oznaka završetka „End“.
7. Pažljivo izvucite termometar za roštilj **21** iz namirnice i položite ga pored uređaja.
8. Uklonite namirnice s grejne ploče **18/19** i poslužite ih.

NAPOMENA!

- Termometar možete da priključite i tokom procesa pečenja. Kada ga priključite i podesite temperaturu, dugme za pokretanje **9** će početi da treperi. Pritisnite dugme jednom da potvrdite; svetlosni indikator će prestati da treperi i ostaće da svetli, što označava da je praćenje podešene temperature aktivno.
- Kada god je to moguće, uvek roštiljajte sa zatvorenim poklopcem da skratite vreme pečenja i uštedite energiju.
- Temperaturu termometra uvek možete da resetujete pritiskom na dugmad **+/- 15/16**.
- Termometar za roštilj **21** ne može se upotrebljavati istovremeno sa funkcijom tajmera.
- Termometar za roštilj **21** nemojte nikada da stavljate na vrele grejne ploče. Kabl i drška termometra za roštilj **21** mogu da se trajno oštete!
- Preporučujemo da namirnicu proveravate na nekoliko mesta pre nego što je skinete sa ploče za pečenje **18/19** da budete sigurni da je sonda pravilno umetnuta u sredinu namirnice.

Pražnjenje posude za masnoću

⚠ OBAVEŠTENJE! Rizik od oštećenja proizvoda! Posudu za masnoću **17** nemojte da praznite tokom rada.

U suprotnom, masnoća i sokovi mogu nastaviti da cure iz namirnica i kaplju direktno u glavnu jedinicu **1**.

❗ INFORMACIJE! Ako tokom roštiljanja iz namirnica izlazi veća količina masnoće i sokova, potrebno je povremeno isprazniti posudu za masnoću **17**.

1. Pažljivo izvucite posudu za masnoću **17** iz prednjeg dela glavne jedinice **1**.
2. Ispraznite posudu za masnoću **17**.
3. Spoljašnju stranu posude za masnoću **17** obrišite kuhinjskim ubrusom.
4. Gurnite posudu za masnoću **17** nazad u glavnu jedinicu **1**.

Tabela za pripremu hrane

Namirnica	Približna masa (g)	Vrsta ploče	Položaj roštilja	Temperatura (°C)	Predviđeno vreme pečenja (min)
Odrezak (Ribaj, 2,5 cm)	250–300 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (za srednje pečeno)
Goveđi burger (svež, 2 cm)	150–180 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	210 °C	6–9 min
Minut odrezak (tanko sečen)	120 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	230 °C	1–2 min
Pileća prsa (otkoštena)	180–220 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	200 °C	8–12 min (sonda: 74 °C)
Pileći batak i karabatak (otkošteni)	100–130 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	210 °C	10–14 min (sonda: 74 °C)
Ćureće šnicle	150 g	Ravna ploča 18	Kontaktni roštilj	190 °C	5–7 min
Svinjska krmenadla (otkoštena, 2 cm)	200 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	200 °C	8–10 min (sonda: 65 °C)
Jagnjeći kotleti (očišćeni)	60–80 g svaki	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	220 °C	3–5 min (za srednje pečeno)
Kobasice za pečenje / sveže kobasice	100 g svaka	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	180 °C	10–15 min
Režnjevi slanine	150 g	Ravna ploča 18	Stoni roštilj	200 °C	6–8 min
File lososa (sa kožom)	150–180 g	Ravna ploča 18	Kontaktni roštilj	200 °C	6–8 min (sonda: 60 °C)
Bakalar / bakalar-haringa (nežna tekstura)	150 g	Ravna ploča 18	Panini roštilj	190 °C	8–12 min
Škamp / kozice (očišćeni)	250 g	Ravna ploča 18	Stoni roštilj	220 °C	2–4 min (ukupno)
Jakobove kapice (krupne)	300 g	Ravna ploča 18	Stoni roštilj	230 °C	3–4 min (ukupno)
Topli sendvič sa šunkom i sirom (Croque Monsieur)	350 g	Ravna ploča 18	Panini roštilj	190 °C	6–8 min (dok se sir na vrhu ne otopi)
Stabljike špagle	300 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Stoni roštilj	200 °C	5–8 min
Trake paprike babure	400 g	Ravna ploča 18	Stoni roštilj	210 °C	8–12 min

Namirnica	Približna masa (g)	Vrsta ploče	Položaj roštilja	Temperatura (°C)	Predviđeno vreme pečenja (min)
Tikvice (kalutovi od 1 cm)	300 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Stoni roštilj	210 °C	6–10 min
Halumi sir (kriške od 1,5 cm)	225 g	Rebrasta ploča za roštilj 19	Kontaktni roštilj	210 °C	3–5 min
Jaja (na oko)	120 g (2 jajeta)	Ravna ploča 18	Stoni roštilj	160 °C	3–5 min

Recepti

Ribaj odrezak sa sandom

 40–45 min.

 x 2

Položaj roštiljanja:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Rebraste ploče za roštilj (gornja i donja)

Sastojci

2	Ribaj odreska (debljine oko 3 cm)
1 supena kašika	Maslinovog ulja
Krupna morska so	
Sveže mleveni crni biber	

Priprema

- Izvadite odreske iz frižidera 30 minuta pre pečenja. Papirnim ubrusom ih potpuno prosušite, a zatim premažite maslinovim uljem. Bogato ih začinite solju i biberom.
- Zagrejte proizvod u položaju Kontaktni roštilj na temperaturu od 240 °C.
- Kada se proizvod zagreje, položite odreske na donju ploču. Umetnite integrisanu sondu za hranu horizontalno u najdeblji deo jednog odreska.
- Spustite gornji poklopac. Podesite ciljnu temperaturu sonde (npr. 55 °C za srednje pečeno / medium-rare ili 60 °C za srednje pečeno / medium).
- Pritisnite dugme funkcije ubrzanog zagrevanja BOOST za 2-minutno intenzivno pečenje na visokoj temperaturi.
- Roštilj će da peče dok se ne dostigne zadata temperatura sonde (ukupno oko 6–10 minuta). Izvadite odreske, ostavite ih da miruju 5 minuta, a zatim ih poslužite.

Panini sa pršutom i mocarelom

 10–15 min.

 x 2

Položaj roštiljanja:	Panini roštilj
Ploče:	Rebraste ploče za roštilj (gornja i donja)

Sastojci

4 kriške	Čabate (Ciabatta) ili hleba od kiselog testa
2 supene kašike	Pesta
100 g	Narezane pršute
1 kuglica (125 g)	Sveže mocarele, narezane
1 šaka	Svežih listova bosiljka
1 supena kašika	Maslinovog ulja

Priprema

- Premažite spoljašnju stranu kriški hleba maslinovim uljem.
- Unutrašnju stranu sve četiri kriške premažite pesto sosom. Na dve kriške hleba stavite pršutu, mocarelu i listove bosiljka. Preklopite ih preostalim dvema kriškama.
- Zagrejte uređaj na 230 °C.
- Kada je zagrevanje završeno (na displeju se prikazuje oznaka „Ready“), stavite dva sendviča na donju ploču.
- Spustite gornji poklopac. Roštilj će automatski da primeni odgovarajući pritisak i vreme.
- Pečite 2 minuta ili dok se program ne završi, hleb ne postane zlatnožut, a sir otopljen.

Sočna pileća prsa sa sandom

🕒 110–120 min.

👤 x 2

Položaj roštiljanja:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Rebraste ploče za roštilj (gornja i donja)

Sastojci

2	Velika pileća prsa, bez kože i otkoštena
2 supene kašike	Maslinovog ulja
1 kašičica	Dimljene paprike
½ kašičice	Belog luka u prahu
Sok od ½ limuna	
So i biber	

Priprema

- U činiji pomešajte maslinovo ulje, papriku, beli luk u prahu, sok od limuna, so i biber. Dodajte pileća prsa i promešajte tako da meso bude potpuno pokriveno marinadom. Ostavite u frižideru najmanje 90 minuta.
- Zagrejte proizvod u položaju Kontaktni roštilj na temperaturu od 200 °C.
- Stavite piletinu na donju ploču. Umetnite integrisanu sonda za hranu horizontalno u najdeblji deo jednog dela prsa.
- Spustite gornji poklopac. Podesite ciljnu temperaturu sonde na 75 °C.
- Roštiljajte dok se alarm sonde ne oglasi (otprilike 8–12 minuta, u zavisnosti od debljine mesa). Time se osigurava da pileтина bude savršeno pečena i sočna.
- Neka pileтина odstoji 5 minuta pre sečenja.

Doručak na otvorenom roštilju (nezavisne temperature)

🕒 20–25 min.

👤 x 2

Položaj roštiljanja:	Stoni roštilj (180°)
Ploče:	1 x Ravna ploča, 1 x Rebrasta ploča za roštilj

Sastojci

4 režnja	Slanine ili pancete
4	Krupna jajeta
100 g	Šampinjona, narezanih
2	Paradajza, isečena na pola

2 supene kašike	Maslinovog ulja
So i biber	

Priprema

- Umetnite rebrastu ploču za roštilj na jednu stranu, a ravnu ploču na drugu stranu. Otvorite roštilj za 180° u položaj stonog roštilja.
- Podesite rebrastu ploču za roštilj (za slaninu/pečurke) na temperaturu od 210 °C.
- Podesite ravnu ploču (za jaja/paradajz) na temperaturu od 180 °C.
- Posle zagrevanja stavite slaninu i pečurke na vrelu rebrastu ploču za roštilj.
- Polovine paradajza stavite na ravnu ploču (presečenom stranom okrenutom nadole).
- Nakon 4–5 minuta, okrenite slaninu. Na ravnu ploču dodajte malo maslinovog ulja i razbijte jaja direktno na nju.
- Pecite sve još 3–4 minuta dok slanina ne postane hrskava, a belanca se potpuno ne stegnu. Začinite jaja solju i biberom.

Topli sendvič sa šunkom i sirom (Crocque Monsieur) (režim rerne)

🕒 15–20 min.

👤 x 2

Položaj roštiljanja:	Panini roštilj
Ploče:	Ravna ploča (dole), rebrasta ploča za roštilj (gore)

Sastojci

4 kriške	Debelo narezanog belog hleba (Brioš ili Pain de Mie)
2 supene kašike	Neslanog maslaca, omekšanog
1 supena kašika	Dijon senfa
100 g	Kriški šunke
100 g	Grijer sira, narendanog
50 ml	Bešamel sosa (opciono, ali preporučuje se za klasičan ukus)

Priprema

- Umetnite ravnu ploču na donju stranu, a rebrastu ploču za roštilj na gornju stranu uređaja. Zagrejte roštilj na temperaturu od 200 °C.
- Spoljašnju stranu svih kriški hleba lagano premažite maslacem. Unutrašnju stranu premažite senfom.

3. Napravite dva sendviča od šunke i polovine narendanog sira.
4. Stavite sendviče na zagrejanu donju ravnu ploču.
5. Na gornju stranu svakog sendviča stavite kašiku bešamel sosa (ako ga upotrebljavate) i pospite ostatkom narendanog Grijer sira.
6. Završite gornju ploču u položaj za panini tako da bude 2–3 cm iznad sira, bez direktnog kontakta.
7. Pecite 5–8 minuta dok hleb odozdo ne porumeni, a sir se otopi u zlatno-braon koricu koja lagano peni.

Jakobove kapice na ploči

 10–15 min.

 x 2 (predjelo)

Položaj roštiljanja:	Stoni roštilj (180°)
Ploče:	Ravna ploča

Sastojci

12	Velikih Jakobovih kapica, prosušenih (ubrusom)
1 supena kašika	Maslinovog ulja
2 supene kašike	Nesoljenog maslaca
1 čen	Belog luka, sitno naseckanog
1 supena kašika	Svežeg peršuna, iseckanog
So i beli biber	

Priprema

1. Jakobove kapice potpuno prosušite papirnim ubrusom. Blago ih začinite solju i belim biberom.
2. Umetnite jednu ravnu ploču. Otvorite roštilj za 180° u položaj stonog roštilja (dovoljno je da zagrežete samo jednu stranu).
3. Zagrejte ravnu ploču na maksimalnu temperaturu (MAX).
4. Dodajte maslinovo ulje. Kada počne da svetluca, stavite kapice na ravnu ploču tako da se ne dodiruju.
5. Pecite ih 90 sekundi bez pomeranja. Okrenite kapice.
6. Odmah na ploču dodajte maslac i beli luk. Dok se maslac topi, lagano nagnite ploču (ako je moguće) ili kašikom prelivajte kapice maslacem sa belim lukom.
7. Pecite još 60–90 sekundi. Isključite uređaj, pospite peršunom i poslužite odmah.

Špargle i Halumi sir na otvorenom roštilju

 15–20 min.

 x 3–4 (prilog)

Položaj roštiljanja:	Stoni roštilj (180°)
Ploče:	Rebraste ploče za roštilj (obe)

Sastojci

1 veza (oko 300 g)	Špargli, očišćenih od drvenastih krajeva
225 g	Halumi sira, isečenog na kriške debljine 1 cm
2 supene kašike	Maslinovog ulja
Narendana korica 1 limuna	
Sveže mleveni crni biber	

Priprema

1. U činiji pomešajte špargle sa maslinovim uljem i crnim biberom tako da budu ujednačeno pokrivene.
2. Umetnite obe rebraste ploče za roštilj. Otvorite roštilj za 180° u položaj stonog roštilja.
3. Zagrejte obe ploče na temperaturu od 220 °C.
4. Poređajte kriške Halumi sira i stabljike špargli na zagrejjane ploče roštilja.
5. Pecite Halumi sir 2–3 minuta po strani, sve dok se ne pojave tamne pruge od roštilja.
6. Špargle pecite 5–7 minuta, povremeno ih okrećući, dok ne postanu meke i blago zapečene.
7. Sve prebacite na veliki tanjir i pre serviranja obilno pospite narendanom koricom limuna.

Fileti lososa sa hrskavom kožicom

 20–25 min.

 x 3–4 (prilog)

Položaj roštiljanja:	Kontaktni roštilj
Ploče:	ravne ploče (gornja i donja)

Sastojci

2	Fileta lososa (oko 150 g svaki), sa kožicom
1 supena kašika	Maslinovog ulja
So i biber	
2 kriške	Limuna

Priprema

1. Kožicu lososa potpuno prosušite papirnim ubrusom. Obe strane fileta začinite solju i biberom.
2. Umetnite ravnu ploču (gornju i donju). Zagrejte roštilj u položaju Kontaktni roštilj na temperaturu od 220 °C.
3. Premažite kožicu lososa maslinovim uljem. Stavite filete na zagrejanu donju ploču tako da kožica bude okrenuta nadole. Pored svakog fileta stavite krišku limuna.
4. Lagano spustite gornju ploču tako da nalegne na losos.
5. Pecite 6–8 minuta. Direktnim kontaktom sa gornjom i donjom ravnom pločom istovremeno će se ispeći meso ribe i kožica će postati izuzetno hrskava.
6. Poslužite odmah sa limunom sa roštilja.

Mladi krompir sa ruzmarinom na ploči

 25–30 min.

 x 4 (prilog)

Položaj roštiljanja:	Stoni roštilj (180°)
Ploče:	Ravna ploča

Sastojci

500 g	Mladih krompirića, prethodno kuvanih
3 supene kašike	Maslinovog ulja
2 čena	Belog luka, blago pritisnutog
1 supena kašika	Svežeg ruzmarina, sitno iseckanog
Krupna morska so	

Priprema

1. Kuvajte mladi krompir 10–12 minuta dok ne omekša. Procedite ga i prepolovite.
2. Umetnite jednu ravnu ploču. Otvorite roštilj za 180° u položaj stonog roštilja.
3. Zagrejte ravnu ploču na temperaturu od 210 °C.
4. Dodajte maslinovo ulje, a zatim poredajte prethodno kuvani krompir (isečenom stranom okrenutom nadole) i dodajte pritisnute čenove belog luka.
5. Pecite 8–10 minuta bez pomeranja, sve dok se ne formira zlatno-bron korica.
6. Okrenite krompir, pospite ga sitno seckanim ruzmarinom i pecite još 5–7 minuta dok ne postane potpuno hrskav.
7. Uklonite čenove belog luka. Sve obilno pospite krupnom morskom solju i poslužite dok je vruće.

Jagnjeći kotleti sa belim lukom i začinskim biljem

 140–150 min.

 x 2–3

Položaj roštiljanja:	Kontaktni roštilj
Ploče:	Rebraste ploče za roštilj (gornja i donja)

Sastojci

8	Jagnječih kotleta (fino očišćenih)
3 supene kašike	Maslinovog ulja
2 čena	Belog luka, sitno naseckanog
1 supena kašika	Svežeg ruzmarina, iseckanog
1 supena kašika	Sveže majčine dušice, iseckane
So i biber	

Priprema

1. U posudi pomešajte maslinovo ulje, beli luk, ruzmarin i majčinu dušicu. Dodajte jagnjeće kotlete i okrenite ih tako da budu potpuno pokriveni marinadom. Ostavite u frižideru najmanje 2 sata.
2. Umetnite rebraste ploče za roštilj. Zagrejte proizvod u položaju Kontaktni roštilj na temperaturu od 230 °C.
3. Izvadite kotlete iz marinade i začinite ih solju i biberom.
4. Stavite jagnjeće kotlete na prethodno zagrejanu donju ploču.
5. Spustite gornji poklopac.
6. Pecite ukupno 3–4 minuta za srednje pečeno meso (ružičasta boja). Ako više volite srednje dobro pečeno meso, produžite pečenje na 5–6 minuta.
7. Poslužite odmah.

Čišćenje

 **UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!** Pre čišćenja: Uvek izvucite strujni utikač **6** iz strujne utičnice.

 **OPREZ! Rizik od opekotina!** Nemojte da čistite proizvod odmah nakon rada. Prvo sačekajte da se proizvod ohladi.

 **NAPOMENA! Rizik od oštećenja proizvoda!** Nemojte da potapate električne komponente proizvoda u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

■ Nemojte dozvoliti da u unutrašnjost proizvod proдре voda ili druge tečnosti.

- Za čiščenje proizvoda nemojte da upotrebljavate abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje ili tvrde četke.

NAPOMENA! Očistite proizvod odmah nakon što se ohladi.

Kada se osuše, ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.

- ☐ Upotrebljavajte strugač **20** za uklanjanje ostataka hrane sa ploča za roštilj **18/19**.
- ☐ Za ravnu površinu ploča za roštilj upotrebljavajte ravnu stranu strugača **20**.
- ☐ Za rebrastu površinu ploča za roštilj upotrebljavajte nazubljenu stranu strugača **20**.

Deo	Postupak čišćenja
Glavna jedinica 1	☐ Glavnu jedinicu 1 čistite vlažnom krpom. ☐ Ako je potrebno, na krpu dodajte malu količinu blagog deterdženta. Glavnu jedinicu 1 zatim obrišite vlažnom krpom bez deterdženta. ☐ Dobro posušite glavnu jedinicu 1. ☐ Nemojte dozvoliti da u unutrašnjost glavne jedinice 1 prodre voda ili druge tečnosti.
Ploča za roštilj 18/19 Strugač 20	☐ Ove delove isperite vodom i blagim deterdžentom. ■ Ovi delovi mogu da se peru i u sudomašini.
Posuda za masnoću 17 Termometar 21	■ Termometar 21 i držač za termometar za roštilj 7. ■ Spoljašnjost sonde i držač termometra obrišite vlažnom krpom. ■ Ako je potrebno, na krpu dodajte malu količinu blagog deterdženta. Glavnu jedinicu zatim obrišite vlažnom krpom bez deterdženta. ■ Sonda ne sme da se pere u sudomašini ni da se potapa u vodu.

Skladištenje

⚠ OPREZ! Rizik od opekotina! Nemojte da skladištite proizvod odmah posle upotrebe. Sačekajte da se proizvod ohladi.

- ☐ Očistite proizvod pre skladištenja.
- ☐ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ☐ Skladištite proizvod na suvom mestu van domašaja dece.

Rešavanje problema

Poruka greške na ekranu displeja		Opis	Opis problema	Rešenje
Err1	Err 1	Gornja grejna ploča 18/19 ne radi.	Senzor temperature gornje grejne ploče 18/19 je odvojen.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err2	Err 2	Pregrevanje gornje grejne ploče 18/19 .	Temperatura gornje grejne ploče 18/19 premašila je ograničenje zbog produžene upotrebe.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err3	Err 3	Donja grejna ploča 18/19 ne radi.	Senzor temperature donje grejne ploče 18/19 je odvojen.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err4	Err 4	Pregrevanje donje grejne ploče 18/19 .	Temperatura donje grejne ploče 18/19 premašila je ograničenje zbog produžene upotrebe.	Vratite uređaj u servisni centar.
Err5	Err 5	Termometar 21 ne radi.	Termometar 21 je delimično umetnut.	Proverite da li je termometar 21 pravilno umetnut.
Greška i na displeju za temperaturu gornje ploče 28 prikazuje se poruka „no“.	Err no	Gornja grejna ploča 18/19 ne radi.	Elektronski kontrolni sistem je detektovao da se gornja grejna ploča 18/19 ne zagreva.	1. Izvucite strujni utikač iz strujne utičnice. 2. Proverite da li je grejna ploča 18/19 pravilno umetnuta. 3. Ako problem i dalje postoji, vratite uređaj u servisni centar.
Greška i na displeju za temperaturu donje ploče 28 prikazuje se poruka „no“.	Err no	Donja grejna ploča 18/19 ne radi.	Elektronski kontrolni sistem je detektovao da se donja grejna ploča 18/19 ne zagreva.	1. Izvucite strujni utikač iz strujne utičnice. 2. Proverite da li je grejna ploča 18/19 pravilno umetnuta. 3. Ako problem i dalje postoji, vratite uređaj u servisni centar.

Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte baciti vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenу aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Premium digitalni kontaktni roštilj
Model:	HG14295
IAN / Serijski broj:	540309_2510
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 540309_2510) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

Servis



Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs



Список на користени пиктограми	Страница	127
Предвидена употреба	Страница	128
Содржина на испораката	Страница	128
Список на делови	Страница	128
Технички податоци	Страница	128
Општи безбедносни упатства	Страница	128
Прво поставување на производот	Страница	131
Распакување на производот и основно чистење	Страница	131
Подготовка	Страница	131
Склопување	Страница	131
Отстранете ги плочите	Страница	131
Работење	Страница	132
Поставување на времето	Страница	132
Поставување на температурата на скара	Страница	132
Позиција „Контактна скара“	Страница	132
Позиција „Rapini“	Страница	132
Позиција „Скара на маса“	Страница	133
Функција BOOST	Страница	133
Поставување на термометарот за скара	Страница	133
Празнење на садот за капење	Страница	134
Табела за готвење	Страница	135

Рецепти	Страница	136
Perfect-Probe рибај стек	Страница	136
Италијанска пршута и моцарела панини	Страница	136
Сочна сонда - совршени пилешки гради	Страница	137
Појадок на отворена скара (двојна температура)	Страница	137
Крок Монсиер (режим на рерна)	Страница	137
Скалопи пржени на планча	Страница	138
Аспарагус и халуми на отворена скара	Страница	138
Филети од лосос со крцкава кожа	Страница	138
Пржени компири во планча со рузмарин	Страница	139
Јагнешки котлети со лук и билки	Страница	139
Чистење	Страница	139
Складирање	Страница	140
Решавање проблеми	Страница	141
Одлагање	Страница	142
Гаранција	Страница	142
Постапка во случај на гаранција	Страница	142
Сервис	Страница	142

Список на користени пиктограми

	ОПАСНОСТ! – Означува опасност од висок ризик, која ќе доведе до смрт или сериозна повреда доколку не се избегне (на пр. ризик од задушување)		Наизменична струја/напон
		Hz	Херци (фреквенција на напојување)
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! – Означува опасност од среден ризик, која може да доведе до смрт или сериозна повреда доколку не се избегне (на пр. ризик од струен удар)	W	Вати
			Користете го апаратот само во суви внатрешни простории.
	ВНИМАНИЕ! – Означува опасност од низок ризик, која може да доведе до мала или средна повреда доколку не се избегне (на пр. ризик од попарување)		Опасност – ризик од струен удар!
	ИЗВЕСТУВАЊЕ! – Предупредува за можно оштетување на имот/производ, доколку не се избегне (на пр. опасност од краток спој)		Внимание - жешка површина!
	ИНФОРМАЦИИ: Овој симбол со сигналниот збор „Информации“ нуди дополнителни корисни информации.		Овој уред е класифициран како класа на заштита I и мора да биде поврзан со заштитно заземјување.
	Безбедно за храна. Овој производ нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.		Погодно за миеење во машина за садови: ■ 18/19 Плоча за скара ■ 17 Сад за капење ■ 20 Стругалка
CE	CE ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој апарат.		Безбедносни информации Упатства за употреба
	Извадете ја плочата за печење од основата.	T2	Сонда за термометар.

ДИГИТАЛНА ПРЕМИУМ КОНТАКТНА СКАРА

Предвидена употреба

- Овој производ е наменет за печење храна. Не употребувајте го овој производ за никоја друга намена.
- Овој производ е наменет само за употреба во домаќинства, а не за комерцијални цели.
- Производот е наменет за употреба во домаќинства и слични употреби, како:
 - кујнски простор за персонал во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - куќи на фарма;
 - од страна на клиенти во хотели, мотели и други опкружувања од станбен тип;
 - опкружувања од типот на хотели за ноќевање со доручек.
- Производителот не прифаќа никаква одговорност за штетата настаната поради несоодветна употреба.

Содржина на испораката

По распакување на производот, проверете дали испорачаниот производ е комплетен и дали сите делови се во добра состојба. Пред употреба отстранете ја целата амбалажа.

- 1 Главна единица
- 2 Плоча за скара (ребраста површина)
- 2 Плоча за скара (мазна површина)
- 1 Држач за термометар
- 1 Термометар
- 1 Сад за капење
- 1 Стругач
- 1 Прирачник за корисници

Список на делови

Пред да прочитате, отворете ја страницата што ги содржи илустрациите и запознајте се со сите функции на производот.

- 1 Главна единица
- 2 Рачка
- 3  Копче RELEASE (горна/долна плоча за готвење)
- 4 Безбедносна брава
- 5 Копче за отклучување 180°
- 6 Главен приклучок и кабел
- 7 Држач за термометар за скара
- 8 Приклучок за термометар за скара
- 9  Копче за старт
- 10 Копче за контрола на температурата (долна плоча)
- 11 Копче за контрола на температурата (горна плоча)

- 12 Функција за засилување (горна плоча)
- 13 Функција за засилување (долна плоча)
- 14 Екран
- 15 Тајмер/сонда температура +
- 16 Тајмер/сонда температура –
- 17 Сад за капење масло
- 18 Грејна плоча (мазна површина)
- 19 Грејна плоча (ребраста површина)
- 20 Стругач
- 21 Термометар
- 22 Икона за термометар
- 23 Икона за време
- 24 Икона за горна/долна плоча
- 25 Подготвено (горна/долна плоча)
- 26 Засилување (горна/долна плоча)
- 27 Икона за температура (горна/долна плоча)
- 28 Приказ на температура (горна/долна плоча)
- 29 Приказ на температура со тајмер/термометар

Технички податоци

Број на модел со VDE приклучок:	HG14295
Влезен напон:	220–240 V~, 50–60 Hz
Потрошувачка на струја:	2000 W
Потрошувачка на струја во режим на подготвеност:	0,2 W
Класа на заштита:	I
Сертификација	
GS14295:	GS (Intertek)



Општи безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА! КОГА ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ ПРОИЗВОД НА ДРУГИ, ВКЛУЧЕТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување, кое произлегува од непочитување на овие упатства за работа, барањето за гаранција нема да важи! Не се прифаќа одговорност за последователни штети! Во случај на материјално оштетување или лична повреда предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

Деца и лица со инвалидитет

⚠ ОПАСНОСТ! РИЗИК ОД ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ РИЗИК ОД НЕСРЕЌА ЗА БЕБИЊА И ДЕЦА!

Никогаш не оставајте ги децата без надзор со амбалажата. Амбалажата предизвикува опасност од задушување.

Децата често ги потценуваат опасностите. Секогаш чувајте ги децата подалеку од амбалажата.

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на производот и ги разбираат вклучените опасности.
- Децата не смеат да си играат со производот.
- Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да ги извршуваат деца без надзор.
- Чувајте го производот и кабелот подалеку од дофат на деца кои имаат помалку од 8 години.

Предвидена употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Злоупотребата може да доведе до повреда. Користете го производот единствено во согласност со овие упатства. Никако не обидувајте се да го измените производот.

- Никогаш не користете го производот без плочите за скара.

Електрична безбедност

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од струен удар! Никогаш не обидувајте се самите да го поправите производот.

Во случај на дефект, поправките треба да ги врши само квалификуван персонал.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од струен удар! Не потопувајте го производот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од струен удар! Никогаш не употребувајте оштетен производ. Производот исклучете го од струја и контактирајте со вашиот продавач доколку е оштетен.

- Апаратот не смее да се користи доколку паднал, доколку има видливи знаци на оштетување.
- Пред да го приклучите производот, проверете дали вредностите на напонот и на струјата одговараат на вредностите прикажани на етикетата на производот.

- Редовно проверувајте дали приклучокот и кабелот за струја се оштетени. Ако кабелот за струја е оштетен, мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Заштитете го кабелот за струја од оштетување. Не оставајте го да висе над остри рабови, не го притискајте или свиткувајте. Држете го кабелот за струја подалеку од жешки површини и отворени пламени.

Работа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од

пожар! За да се спречи прегревање на производот или потенцијален пожар, производот не смее да биде покриен. Плочите за скара во никој случај не смеат да бидат покриени со алуминиумска фолија, алуминиумски садови или материјали отпорни на топлина.

ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од изгореници!

- Плочите на скарата стануваат многу жешки за време на работата. Допирајте ги контролите за температура и рачката само за време на работата.
- Температурата на достапните површини може да биде висока додека производот работи.

ПРЕТПАЗЛИВО! ЖЕШКА

ПОВРШИНА! Во текот на употребата апаратот станува жежок. Не го допирајте апаратот додека е во употреба, ниту, пак, веднаш по употреба.

- Не ракувајте со производот без сад за капење.
- Производот не смее да се остави без надзор додека е приклучен во струја.
- Не поместувајте го апаратот додека работи.
- Не поставувајте го апаратот на жешки плочи (со гас, електрични, во опфатот на готвење на јаглен и сл.). Ракувајте со апаратот на рамна, стабилна, чиста, огноотпорна и сува површина.
- Не покривајте го апаратот додека е во употреба или веднаш по употребата, додека е уште жежок.
- Уверете се дека кабелот за напојување не е притиснат од плочите или не го допира работ на плочите.
- Не се препорачува употреба на продолжни кабли. Доколку е неопходна употреба на продолжен кабел, тој мора да биде дизајниран за проток на струја од најмалку 10 A.
- Поставете ги каблите така да не може да се сопнете од нив или да можат на друг начин да се оштетат.
- Со апаратот не може да се ракува со надворешен тајмер или посебен систем за контрола од далечина.
- Ракувајте со производот само со испорачаните оригинални додатоци.

Чистење и складирање

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од

повреда! Исклучете го производот од електричната мрежа пред чистење и кога не го употребувате.

- Конекторот мора да се отстрани пред да се исчисти уредот и влезот на уредот мора да се исуши пред уредот повторно да се употреби.
- Погледнете во поглавјето „Чистење“ за упатства за чистење на производот.
- Не складирајте го жешкиот апарат во орман или во амбалажата.
- Не го извлекувајте приклучокот за струја од штекерот со кабелот за струја.
- Заштитете го производот, неговиот кабел и приклучок за струја од прав, директна сончева светлина, капење и прскање на вода.
- Чувајте го апаратот на ладно, суво место, заштитен од влага и надвор од дофат на деца.
- Заштитете го апаратот од топлина. Не поставувајте го апаратот блиску до отворен пламен или извори на топлина како шпорети или уреди за греење.
- Овој уред е наменет за употреба во домаќинства и слични употреби, како:
 - кујински простор за персонал во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - куќи на фарма;
 - од страна на клиенти во хотели, мотели и други опкружувања од станбен тип;
 - опкружувања од типот на хотели за ноќевање со доручек.

Прво поставување на производот

Распакување на производот и основно чистење

1. Извадете го производот од пакувањето и отстранете ги сите материјали за пакување и пластичната обвивка.
2. Проверете дали се вклучени сите наведени делови (видете „Опсег на испорака“).
3. Проверете дали производот и сите делови се во добра состојба, доколку се открие каква било штета или дефект, не користете го производот, туку следете ја постапката опишана во поглавјето „Гаранција“.
4. За време на производството, деловите се покриени со заштитна маслена фолија. Пред првата употреба, вклучете го производот да работи без храна, со цел да испарат евентуалните остатоци.
5. Пред првата употреба, исчистете ги сите делови од производот како што е опишано во поглавјето „Чистење“.

Подготовка

Склопување

1. Поставете го главниот уред **1** на рамна, стабилна, чиста, отпорна на топлина и сува површина.
2. Вметнете една чинија одеднаш. Секоја мазна скара **18** или ребраста плоча за скара **19** може да се вметне во горното или долното куќиште. Уверете се дека плочите на скарата лежат рамно и се прицврстени со куката на соодветното  копче за отпуштање **3**.

Отстранете ги плочите

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од изгореници! Пред да ја превртите плочата за скара **18/19**, производот мора да се исклучи од електричната мрежа. Дозволете плочата за скара целосно да се олади.

Површина	Соодветна храна
Ребраста	на пр., месо, колбаси, масна храна
Мазно	на пр., зеленчук, палачинка, пржено јајце

- ☐ Притиснете го  копчето за отпуштање **3** за да ја извадите плочата од основата. Држете ја плочата со двете раце, лизгајте ја по металните потпори и извадете ја од основата. Притиснете го другото  копче за отпуштање **3** за да ја отстраните втората плоча, следејќи ги истите операции.

Работење

- И ИНФОРМАЦИИ:** Првиот пат кога производот се загрева, може да се создаде мала количина чад и мирис поради остатоци поврзани со производството. Ова е нормално и е сосема безопасно. Обезбедете доволна вентилација со отворање на прозорец, на пример.

- ☐ Фрлете ја првата порција печена храна.
- ☐ Производот може да се користи во 3 позиции:

Позиција	Сл.
Скара на маса	G
Панини скара	H
Контактна скара	I
Погледнете ги следните подпоглавја за повеќе детали.	

Поставување на времето

- Притиснете +/- **15/16** за да го поставите времето на печење помеѓу 10 секунди и 90 минути и да ја изберете саканата температура.
- Притиснете го копчето  „старт“ **9**, белата светилка на копчето и се слуша звучен сигнал.
- Тајмерот започнува и преостанатото време за печење на скара се прикажува како одбројување на екранот за време **29**.
- Штом тајмерот ќе истече, апаратот емитува 5 звучни сигнали и на екранот **29** се прикажува „End“.
- Секогаш може да притиснете +/- **15/16** за да го активирате тајмерот за време на печењето на скара помеѓу 10 секунди и 90 минути.

Поставување на температурата на скара

- Свртете го регулаторот за температура **10/11** за да ја поставите температурата помеѓу 60–240 °C за секоја плоча за скара (горна и долна) независно користејќи го регулаторот за температура.
- Притиснете го копчето  „старт“ **9**, белата светилка на копчето и се слуша звучен сигнал.
- Екранот за температура **28** ќе ја прикаже поставената температура на ринглите.
- Штом ќе се достигне зададената температура, апаратот емитува 3 звучни сигнали и на екранот **14** се прикажува „READY“ **25**.
- Температурата може да се промени во секое време за време на готвењето.

Позиција „Контактна скара“

- Лизнете ја безбедносната брава **4** во положбата , отворете го капакот.
- Загрејте го апаратот со вртење на двете контролни копчиња за **10/11** на 240 °C, екранот **28** прикажува 240 за горниот и долниот дел.
- Притиснете го копчето  „Старт“ **9**, светлото на копчето ќе светне бело. Светлото ќе свети за време на операцијата.
- Откако ќе се достигне посакуваната температура, апаратот ќе испушти 3 звучни сигнали. На екранот **14** се прикажува **READY 25**, ставете ја храната за печење на долната плоча за готвење.
- Затворете го апаратот користејќи ја рачката **2**.
- Проверете ја запеченоста на печената храна по кратко време и откако ќе истече тајмерот (видете „Поставување на време“). За да го направите ова, отворете го капакот на апаратот користејќи ја рачката **2**.
- Извадете ја храната од чинијата откако ќе го достигне посакуваното ниво на печење.
- Свртете го регулаторот за нивото на топлина **10/11** за обете плочи во положба , на екранот **28** ќе се прикаже „OFF“.
- Исклучете го главниот приклучок **6** од штекерот и оставете го апаратот да се олади.

ЗАБЕЛЕШКА: Капакот што може да се навалува гарантира оптимален резултат од печењето на скара. Горната плоча за готвење секогаш лежи паралелно со долната плоча за готвење, дури и ако храната што треба да се пече е гломазна.

Позиција „Panini“

- Лизнете ја безбедносната брава **4** во положбата , отворете го капакот.
- Загрејте го апаратот со вртење на двете контролни копчиња за **10/11** на 240 °C, екранот **28** прикажува 240 за горниот и долниот дел.
- Притиснете го копчето  „Старт“ **9**, светлото на копчето ќе светне бело. Светлото ќе свети за време на операцијата.
- Откако ќе се достигне посакуваната температура, апаратот ќе испушти 3 звучни сигнали. На екранот **28** се прикажува **READY 25**, ставете ја храната за печење на долната плоча за готвење.

5. Лизнете ја безбедносната брава **4** во положбата I, II, III, IV или V.

Позиции на безбедносната брава

Најблиско растојание помеѓу ринглите	=	I
Најголемо растојание помеѓу ринглите	=	V

6. Спуштете го капакот, потпирајќи се на долната плоча за готвење под посакуваниот агол.
7. Проверете ја запеченоста на печената храна од време на време или откако ќе истече тајмерот (видете „Поставување на време“).
8. Извадете ја храната од чинијата откако ќе го достигне посакуваното ниво на печење.
9. Свртете го регулаторот за нивото на топлина за обете плочи во положба • , на екранот **14** ќе се прикаже „OFF“.
10. Исклучете го главниот приклучок **6** од штекерот и оставете го апаратот да се олади.

Позиција „Скара на маса“

1. Лизнете ја безбедносната брава **4** во положбата , отворете го капакот.
2. Притиснете го копчето за отклучување **5** и преклопете го капакот на 180°. (Сл. F)
3. Загрејте го апаратот со вртење на двете контролни копчиња за **10/11** на 240 °C, екранот **28** прикажува 240 за горниот и долниот дел.
4. Притиснете го копчето  „Старт“ **9**, светлото на копчето ќе светне бело. Светлото ќе свети за време на операцијата.
5. Откако ќе се достигне посакуваната температура, апаратот ќе испушти 3 звучни сигнали. На екранот **28** се прикажува READY **25**, ставете ја храната за печење на плочата за готвење.
6. Повремено превртувајте ја храната и извадете ја од чинијата откако ќе ја достигне посакуваната печеност.
7. Свртете го регулаторот за нивото на топлина за обете плочи во положба • , на екранот **28** ќе се прикаже „OFF“.
8. Исклучете го главниот приклучок **6** од штекерот и оставете го апаратот да се олади.

ЗАБЕЛЕШКА:

- Капакот што може да се навалува гарантира оптимален резултат од печењето на скара. Горната плоча за готвење секогаш лежи паралелно со долната плоча за готвење, дури и ако храната што треба да се пече е гломазна.
- Откако ќе заврши делот за работа, екранот ќе свети 1 минута, а потоа ќе се исклучи. Може да притиснете кое било копче или да го ротираме копчето за повторно да го вклучите екранот.

Функција BOOST

1. Притиснете го копчето за засилување (горно и долно) **12/13** за да ја активирате функцијата.
2. Функцијата BOOST **12/13** може да се постави само за време на готвењето.
3. Притиснете го копчето BOOST (горно и долно) **12/13**, на екранот ќе се прикаже 265 °C и BOOST **26** ќе трепка на екранот.
4. Откако плочата ќе ја достигне потребната температура, BOOST **26** престанува да трепка, на екранот **28** се прикажува „READY“ **25**, апаратот емитува звучен сигнал, BOOST **26** на екранот останува вклучен една минута.
5. Веднаш ставете ја храната на чиниите, во текот на оваа минута апаратот ја регулира температурата на печење на чиниите. После тоа, BOOST **26** ќе исчезне од екранот, екранот **29** ќе ја прикаже температурата поставена со термостатските копчиња и апаратот соодветно ја регулира плочата.

ЗАБЕЛЕШКА:

- Оваа функција може да се користи само еднаш на секои 30 минути. Ако ја притиснете функцијата Boost во рок од 30 минути, апаратот ќе испушти 3 звучни сигнали. Операцијата не може да се постави на контролата.

Поставување на термометарот за скара

Прв начин – Проверка на температурата на храната

1. Одвојте го термометарот **21** од држачот на термометарот **7**.
2. Поврзете го термометарот **21** со штекерот. (Сл. J)
3. Екранот на тајмерот **29** сега ќе се промени во приказ на температурата на термометарот, иконата на термометарот **22** ќе светне и ќе се прикаже моменталната собна температура.
4. Вметнете го термометарот **21** во храната што сакате да ја проверите.
5. Температурата на храната се прикажува на екранот **29**.

Втор начин – Готвење ја храната на саканата температура

1. Одвојте го термометарот **21** од држачот на термометарот **7**.
2. Поврзете го термометарот **21** со штекерот.
3. Екранот на тајмерот **29** сега ќе се промени во приказ на температурата на термометарот, иконата на термометарот **22** ќе светне и ќе се прикаже моменталната собна температура.
4. Притиснете го врвот на термометарот за скара колку што е можно повеќе во центарот на храната чијашто внатрешна температура сакате да ја следите. Внимавајте термометарот за скара да не допира коска, бидејќи температурата на коската расте побрзо за време на готвењето во споредба со температурата на месото.
5. Притиснете го копчето **+/- 15/16** за да ја изберете саканата температура помеѓу 45–99 °C, притиснете го копчето за **☺** стартување **9**, апаратот ќе испушти 1 звучен сигнал и работната светилка ќе се вклучи.
6. Температурата на средината постепено се зголемува за време на процесот на печење на скара, откако ќе се достигне температурата, апаратот ќе испушти 5 звучни сигнали, а на екранот ќе се прикаже „Крај“.
7. Внимателно извлечете го термометарот за скара **21** од храната и поставете го до апаратот.
8. Извадете ја храната од грејната плоча **18/19** за да ја сервираате.

ЗАБЕЛЕШКА:

- Можете исто така да го поврзете термометарот додека готвите. Откако ќе се вклучи во струја и ќе се постави температурата, копчето за старт **9** ќе трепка. Притиснете го еднаш за да потврдите; светлото ќе престане да трепка и ќе остане вклучено за да укаже дека поставената температура се следи.
- Секогаш кога е можно, печете на скара со затворен капак за да го скратите времето на готвење и да заштедите енергија.
- Секогаш може да ја ресетирате температурата на термометарот со притискање на **+/- 15/16**.
- Термометарот за скара **21** не може да се користи истовремено со функцијата за тајмер.
- Никогаш не ставајте го термометарот за скара **21** на жешките плочи за готвење. Кабелот и рачката на термометарот на скарата **21** би можеле непоправливо да се оштетат!

- Препорачуваме да ја проверите храната на неколку места пред да ја извадите од плочата за готвење **18/19** за да бидете сигурни дека сте ја вметнале сондата во центарот на храната.

Празнење на садот за капење

ИЗВЕСТУВАЊЕ! Ризик од оштетување на производот!

Не празнете го садот за капење **17** за време на работата.

Во спротивно, маснотиите и соковите би можеле да продолжат да излегуваат од храната и да капат директно во главната единица **1**.

-  **ИНФОРМАЦИИ:** Доколку за време на печењето на скарата излегуваат поголеми количини маснотии и сокови од храната, садот за капење **17** мора повремено да се празни.

1. Внимателно извлечете го садот за капење **17** од предната страна на главната единица **1**.
2. Празнење на садот за капење **17**.
3. Избришете ја надворешноста на садот за капење **17** со кујнска крпа.
4. Лизнете го садот за капење **17** назад во главната единица **1**.

Табела за готвење

Храна	Приближна тежина (g)	Тип на плоча	Позиција на скара	Температура (°C)	Проц. време на готвење (мин.)
Стек (2,5 cm)	250–300 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (за средно печено кон живо)
Бургер од говедско месо (свеж, 2 cm)	150–180 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	210 °C	6–9 мин
Минутен стек (тенок)	120 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	230 °C	1–2 мин
Пилешки гради (без коски)	180–220 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	200 °C	8–12 мин (сонда: 74 °C)
Пилешки копани (без коски)	100–130 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	210 °C	10–14 мин (сонда: 74 °C)
Мисиркини шницли	150 g	Мазна плоча 18	Контактна скара	190 °C	5–7 мин
Свински котлет (без коски, 2 cm)	200 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	200 °C	8–10 мин (сонда: 65 °C)
Јагнешки шницли (исечени)	60–80 g секое	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	220 °C	3–5 мин (за средно печено)
Братвурст / Колбаси	100 g секое	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	180 °C	10–15 мин
Резанки од сланина	150 g	Мазна плоча 18	Скара на маса	200 °C	6–8 мин
Филе од лосос (со кожа)	150–180 g	Мазна плоча 18	Контактна скара	200 °C	6–8 мин (сонда: 60 °C)
Бакалар / Ослиќ (деликатен)	150 g	Мазна плоча 18	Панини скара	190 °C	8–12 мин
Ракчиња (излупени)	250 g	Мазна плоча 18	Скара на маса	220 °C	2–4 мин (вкупно)
Скалопи (големи)	300 g	Мазна плоча 18	Скара на маса	230 °C	3–4 мин (вкупно)
Крок Монсиер	350 g	Мазна плоча 18	Панини скара	190 °C	6–8 мин (за потпечување на врвот)
Аспарагус	300 g	Ребраста плоча за скара 19	Скара на маса	200 °C	5–8 мин
Ленти од бабура	400 g	Мазна плоча 18	Скара на маса	210 °C	8–12 мин
Тиквички (парчиња од 1 cm)	300 g	Ребраста плоча за скара 19	Скара на маса	210 °C	6–10 мин

Храна	Приближна тежина (g)	Тип на плоча	Позиција на скара	Температура (°C)	Проц. време на готвење (мин.)
Халуми (парчиња од 1,5 cm)	225 g	Ребраста плоча за скара 19	Контактна скара	210 °C	3-5 мин
Јајца (пржени)	120 g (2 јајца)	Мазна плоча 18	Скара на маса	160 °C	3-5 мин

Рецепти

Perfect-Probe рибаж стек

 40-45 мин.

 x 2

Позиција на печење:	Контактна скара
Плочи:	Ребраста плоча за скара (горе и долу)

Состојки

2	Рибаж стекови (дебели приближно 3 cm)
1 супена лажица	Маслиново масло
Крупна морска сол	
Свежо мелен црн бибер	

Подготовка

1. Извадете ги стековите од фрижидер 30 минути пред готвење. Исушете ги целосно со тапкање и намачкајте ги со маслиново масло. Зачинете обилно со сол и црн бибер.
2. Загрејте го производот во положба за контактна скара на 240 °C.
3. Откако ќе се загреат претходно, ставете ги стековите на долната чинија. Вметнете ја вградената сонда за храна хоризонтално во најдебелиот дел од еден стек.
4. Затворете го горниот капак. Поставете ја целната температура на сондата (на пр., 55 °C за средно печено кон живо или 60 °C за средно печено).
5. Притиснете го копчето за функција BOOST за пржење на висока температура од 2 минути.
6. Скарата ќе се готви додека не се достигне температурата на сондата (вкупно приближно 6-10 минути). Извадете ги стековите, оставете ги да отстајат 5 минути и послужете.

Италијанска пршута и моцарела панини

 10-15 мин.

 x 2

Позиција на печење:	Панини скара
Плочи:	Ребраста плоча за скара (горе и долу)

Состојки

4 парчиња	Чибабата или леб од квасец
2 супени лажици	Песто
100 g	Сечкана пршута
1 топче (125 g)	Свежа моцарела, исечена на парчиња
1 шака	Свежи листови од босилек
1 супена лажица	Маслиново масло

Подготовка

1. Премачкајте ја надворешната страна на кришките леб со маслиново масло.
2. Намачкајте песто од внатрешната страна на сите четири парчиња. Наредете ги пршутата, моцарелата и листовите босилек врз две од парчињата. Одозгора наредете ги другите две парчиња.
3. Загрејте го апаратот на 230 °C.
4. Откако ќе се загреат претходно (се прикажува „Ready“), ставете ги двата сендвичи на долната чинија.
5. Затворете го горниот капак. Скарата автоматски ќе примени притисок и време.
6. Гответе 2 минути или додека програмата не заврши, лебот не добие златна боја, а кашкавалот не се стопи.

Сочна сонда - совршени пилешки гради

🕒 110-120 мин.

👤 x 2

Позиција на печење:	Контактна скара
Плочи:	Ребраста плоча за скара (горе и долу)

Состојки

2	Големи пилешки гради без коски и кожа
2 супени лажици	Маслиново масло
1 кафена лажичка	Пушен црвен пипер
½ кафена лажичка	Лук во прав
Сок од ½ лимон	
Сол и бибер	

Подготовка

- Во сад, измешајте маслиново масло, пиперка, лук во прав, сок од лимон, сол и црн бибер. Додајте ги пилешките гради и промешајте за да се премачкаат. Маринирајте во фрижидер најмалку 90 минути.
- Загрејте го производот во положба за контактна скара на 200 °C.
- Ставете го пилешкото на долната чинија. Вметнете ја вградената сонда за храна хоризонтално во најдебелиот дел од еден пилешки стек.
- Затворете го горниот капак. Поставете ја целната температура на сондата на 75 °C.
- Печете на скара додека сондата не се огласи со аларм (приближно 8–12 минути, во зависност од дебелината). Ова осигурува дека пилешкото е совршено зготвено, но сепак сочно.
- Оставете го пилешкото да отстои 5 минути пред да го исечете.

Појадок на отворена скара (двојна температура)

🕒 20–25 мин.

👤 x 2

Позиција на печење:	Скара за маса (180°)
Плочи:	1 x Мазна плоча, 1 x Ребраста плоча за скара

Состојки

4 парчиња	Слатина или панчета
4	Големи јајца
100 g	Печурки, исечени
2	Домати, преполовени
2 супени лажици	Маслиново масло
Сол и бибер	

Подготовка

- Вметнете ја ребрестата плоча за скара од едната страна, а мазната плоча од другата. Отворете ја скарата за 180° во положба за скара на маса.
- Поставете ја ребрестата плоча за скара (за сланина/печурки) на 210 °C.
- Поставете ја рамната чинија (за јајца/домати) на 180 °C.
- Откако ќе се загреат претходно, ставете ја сланината и печурките на жешката ребреста скара.
- Ставете ги половините од доматиите (со исечената страна надолу) на плочата за планча.
- По 4–5 минути, превртете ја сланината. Додајте го маслиновото масло на плочата за планча и скршете ги јајцата директно на неа.
- Гответе сè уште 3–4 минути додека сланината не стане крцкава, а белките не се стегнат. Зачинете ги јајцата со сол и бибер.

Крок Монсиер (режим на рерна)

🕒 15–20 мин.

👤 x 2

Позиција на печење:	Панини скара
Плочи:	Рамна плоча за планча (долу), ребреста плоча за скара (горе)

Состојки

4 парчиња	Дебело сечен бел леб (бриош или пејн де ми)
2 супени лажици	Несолен путер, омекнат
1 супена лажица	Сенф Дижон
100 g	Исечена шунка
100 g	кашквал Гријер, рендан
50 ml	Бешамел сос (по желба, но класичен)

Подготовка

1. Вметнете ја рамната плоча на дното, а ребрестата плоча за скара на врвот. Загрејте ја скарата на 200 °C.
2. Лесно премачкајте ги сите кришки леб со путер однадвор. Намачкајте сенф однатре.
3. Направете два сендвичи со шунка и половина од ренданото сирење внатре.
4. Ставете ги сендвичите на претходно загреаната долна плоча за скара.
5. Одозгора на секој сендвич наредете по една лажица бешамел (доколку користите) и преостанатиот рендан Гријер.
6. Заклучете ја горната чинија во положба за панини, така што ќе биде 2–3 cm над сирењето без да го допира.
7. Печете на скара 5–8 минути додека дното не се запече, а сирењето одозгора не се стопи, не стане пенливо и не добие златно-кафеава боја.

Скалопи пржени на планча

 10–15 мин.

 x 2 (стартер)

Позиција на печење:	Скара за маса (180°)
Плочи:	Рамна плоча за планча

Состојки

12	Големи скалопи, суви (исушени со тапкање)
1 супена лажица	Маслиново масло
2 супени лажици	Несолен путер
1 чешне	Сецкан лук
1 супена лажица	Свеж магдонос, сецкан
Сол и бел бибер	

Подготовка

1. Исушете ги скалопите целосно со хартиена крпа. Зачинете лесно со сол и бел бибер.
2. Вметнете една мазна плоча. Отворете ја скарата за 180° во положба за скара на маса (треба да ја загреете само едната страна).
3. Загрејте ја плочата за планча на MAX.
4. Додајте го маслиновото масло. Откако ќе шуштат, ставете ги скалопите на планчата, без да се допираат.
5. Гответе без мешање 90 секунди. Превртете ги.

6. Веднаш додајте ги путерот и лукот во чинијата. Додека путерот се топи, малку навалете ја чинијата (доколку е можно) или користете лажица за да ги премачкате скалопите со путерот со лук.
7. Гответе уште 60–90 секунди. Исклучете ја плочата, наросете со магдонос и послужете веднаш.

Аспарагус и халуми на отворена скара

 15–20 мин.

 x 3–4 (страна)

Позиција на печење:	Скара за маса (180°)
Плочи:	Ребраста плоча за скара (двете)

Состојки

1 китка (300 g)	аспарагус, со исечени краевии
225 g	Халуми сирење, исечено на парчиња со дебелина од 1 cm
2 супени лажици	Маслиново масло
Кора од 1 лимон	
Свежо мелен црн бибер	

Подготовка

1. Во сад, измешајте ги аспарагусите со маслиново масло и црн бибер.
2. Вметнете ги обете ребрести плочи за скара. Отворете ја скарата за 180° во положба за скара на маса.
3. Загрејте ги обете плочи на 220 °C.
4. Наредете ги парчињата халуми и аспарагусот на врелите плочи за скара.
5. Печете го халумито на скара 2–3 минути од секоја страна, додека не се појават темни траги од скарата.
6. Пржете ги аспарагусите на скара 5–7 минути, повремено тркалајќи ги, додека не омекнат и не заруменат.
7. Извадете сè на чинија и посипете со свежа кора од лимон пред сервирање.

Филети од лосос со крцкава кожа

 20–25 мин.

 x 3–4 (страна)

Позиција на печење:	Контактна скара
Плочи:	Рамни плочи за планча (горе и долу)

Состојки

2	Филети од лосос (приближно 150 g секоја), без кожа
1 супена лажица	Маслиново масло
Сол и бибер	
2 парчиња	Лимон

Подготовка

1. Исушете ја кожата на лососот многу добро со хартиена крпа. Зачинете ги обете страни со сол и бибер.
2. Вметнете ја рамната плоча (горе и долу). Загрејте ја скарата во положба за контактна скара на 220 °C.
3. Премачкајте ја кожата од лосос со маслиново масло. Ставете ги филетите со кожата надолу на претходно загреаната долна чинија. Ставете парче лимон до секоје.
4. Нежно спуштете ја горната плоча за да се потпре на лососот.
5. Печете на скара 6–8 минути. Директниот контакт од горните и долните чинии за планча ќе ја зготви рибата целосно, а кожата ќе ја направи исклучително крцкава.
6. Сервирајте веднаш со печен лимон.

Пржени компири во планча со рузмарин

 25–30 мин.

 x 4 (страна)

Позиција на печење:	Скара за маса (180°)
Плочи:	Рамна плоча за планча

Состојки

500 g	Мали млади компири, полуварени
3 супени лажици	Маслиново масло
2 чешниња	Лук, лесно згмечен
1 супена лажица	Свеж рузмарин, ситно сечкан
Крупна морска сол	

Подготовка

1. Варете ги младите компири 10–12 минути додека не омекнат. Искедете ги и исечете ги на половина.
2. Вметнете една мазна плоча. Отворете ја скарата за 180° во положба за скара на маса.
3. Загрејте ја плочата за планча на 210 °C.
4. Додајте го маслиновото масло, потоа полусварените компири (со пресечената страна надолу) и згмечените чешниња лук.
5. Гответе 8–10 минути, не мешајќи, додека не се формира златно-кафеава кора.

6. Превртете ги компирите, додајте го сечканиот рузмарин и гответе уште 5–7 минути додека не станат крцкави.
7. Отстранете ги чешнињата лук. Посипете обилно со крупна морска сол и послужете топло.

Јагнешки котлети со лук и билки

 140–150 мин.

 x 2–3

Позиција на печење:	Контактна скара
Плочи:	Ребраста плоча за скара (горе и долу)

Состојки

8	Јагнешки шницли (француски исечени)
3 супени лажици	Маслиново масло
2 чешниња	Сецкан лук
1 супена лажица	Свеж рузмарин, сечкан
1 супена лажица	Свежа мајчина душица, сечкана
Сол и бибер	

Подготовка

1. Во сад, измешајте го маслиновото масло, лукот, рузмаринот и мајчината душица. Додајте ги јагнешките шницли и превртете ги за да се премачкаат. Маринирајте во фрижидер најмалку 2 часа.
2. Вметнете ги ребрестите плочи за скара. Загрејте го производот во положба за контактна скара на 230 °C.
3. Извадете ги шницлите од маринадата и зачинете со сол и црн бибер.
4. Наредете ги јагнешките шницли на претходно загреаната долна чинија.
5. Затворете го горниот капак.
6. Печете на скара вкупно 3–4 минути за средно печено (розово). Гответе 5–6 минути ако сакате средно добро да се загреат.
7. Послужете веднаш.

Чистење

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од струен удар!** Пред чистење: Секогаш извадете го приклучокот за струја **6** од штекерот.

 **ВНИМАНИЕ! Ризик од изгореници!** Не чистете го производот веднаш по употребата. Прво оставете го производот да се излади.

⚠ ИЗВЕСТУВАЊЕ! Ризик од оштетување на

производот! Не потопувајте ги електричните компоненти на производот во вода или други течности. Никога не држете го производот под проточна вода.

- Не дозволувајте вода или други течности да навлезат во внатрешноста на производот.
- Не користете абразивни, агресивни средства за чистење или тврди четки.

ЗАБЕЛЕШКА: Исклучете го производот веднаш штом ќе се излади. Штом ќе се исушат остатоците од храна, не е лесно да се извадат.

- ☐ Користете ја стругалката **20** за да ги изгребете остатоците од храна од плочите за скара **18/19**.
- ☐ Користете ја рамната страна на стругалката **20** за мазната површина на плочите за скара.
- ☐ Користете ја назабената страна на стругалката **20** за набраздената површина на плочите за скара.

Дел	Начин на чистење
Главна единица 1	☐ Избришете го главниот уред 1 со влажна крпа. ☐ По потреба, додадете благ детергент на крпата. Потоа избришете ја главната единица 1 со влажна крпа без детергент. ☐ Исушете ја главната единица 1 темелно. ☐ Не дозволувајте во главната единица 1 да влезе вода или други течности.
Плоча за скара 18/19 Стругалка 20	☐ Исплакнете ги овие делови со вода и умерен детергент. ■ Може да ги исчистите овие делови и во машина за миење садови.

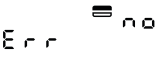
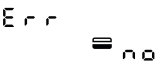
Дел	Начин на чистење
Сад за капење 17 Термометар 21	■ Термометар 21 држач за термометар за скара 7. ■ Избришете ја надворешноста на сондата и држачот на термометарот со влажна крпа. ■ По потреба, додадете благ детергент на крпата. Потоа избришете ја главната единица со влажна крпа без детергент. ■ Сондата не може да се мие во машина за миење садови или да се потопува во вода.

Складирање

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од изгореници! Не складирајте го производот веднаш по употреба. Оставете го апаратот прво да се олади.

- ☐ Исушете го апаратот пред складирање.
- ☐ Складирајте го производот во оригиналната амбалажа кога не е во употреба.
- ☐ Чувајте го производот на суво место, надвор од дофат на деца.

Решавање проблеми

Порака за грешка на екранот		Опис	Опис на проблемот	Решение
Err1		Горната грејна плоча 18/19 не работи.	Сензорот за температура на горната грејна плоча 18/19 е исклучен.	Вратете се во сервисен центар.
Err2		Прегревање на горната грејна плоча 18/19 .	Горната грејна плоча ја надминала границата за 18/19 поради продолжена употреба од страна на корисникот.	Вратете се во сервисен центар.
Err3		Долната грејна плоча 18/19 не работи.	Сензорот за температура на долната грејна плоча 18/19 е исклучен.	Вратете се во сервисен центар.
Err4		Прегревање на долната грејна плоча 18/19 .	Долната грејна плоча ја надминала границата за 18/19 поради продолжена употреба од страна на корисникот.	Вратете се во сервисен центар.
Err5		Термометарот 21 не функционира.	Термометарот 21 е делумно вметнат.	Проверете дали термометарот 21 е правилно вметнат.
Err и горниот приказ за температура 28 покажува „по“.		Горната грејна плоча 18/19 не функционира.	Електронскиот контролен систем открил дека горната грејна плоча 18/19 не се загрева.	1. Исклучете го главниот приклучок од штекерот. 2. Проверете дали е правилно вметната грејната плоча 18/19 3. Доколку проблемот сè уште постои, вратете се во сервисен центар.
Err и долниот приказ на температурата 28 покажува „по“.		Долната грејна плоча 18/19 не функционира.	Електронскиот контролен систем открил дека долната грејна плоча 18/19 не се загрева.	1. Исклучете го главниот приклучок од штекерот. 2. Проверете дали е правилно вметната грејната плоча 18/19 3. Доколку проблемот сè уште постои, вратете се во сервисен центар.

Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1-7: Пластика/20-22: Хартија и картон/80-98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертриџи), ниту на оштетувања на крехки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 540309_2510) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

Сервис



Сервис Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk



Lista e piktogrameve të përdorur	Faqja	145
Përdorimi i synuar	Faqja	146
Çfarë përfshihet në dërgesë	Faqja	146
Lista e pjesëve	Faqja	146
Të dhënat teknike	Faqja	146
Udhëzime të përgjithshme sigurie	Faqja	146
Përgatitja e produktit për herë të parë	Faqja	149
Shpërkëmbimi i produktit dhe pastrimi bazë	Faqja	149
Përgatitja	Faqja	149
Montimi	Faqja	149
Hiqni pllakat	Faqja	149
Përdorimi	Faqja	149
Vendosja e kohës	Faqja	150
Vendosja e temperaturës së skarës	Faqja	150
Pozicioni “Skarë kontakti”	Faqja	150
Pozicioni “Panini”	Faqja	150
Pozicioni “Skarë tavoline”	Faqja	150
Funksioni BOOST	Faqja	151
Vendosja e termometrit të skarës	Faqja	151
Zbrazja e tabakasë për pikat	Faqja	152
Tabela për gatimin	Faqja	153

Recetat	Faqja	154
Bifteq Ribeye me sondë perfekte	Faqja	154
Italian Prosciutto & Mozzarella Panini	Faqja	154
Gjoks pule i lëngshëm me sondë perfekte.	Faqja	155
Mëngjes në skarë të hapur (temperaturë e dyfishtë).	Faqja	155
Croque Monsieur (modaliteti i furrës)	Faqja	155
Skallopë të skuqur në plancha	Faqja	156
Skarë e hapur - Shparg dhe Halloumi	Faqja	156
Fileto salmoni me lëkurë krokante	Faqja	156
Patate të skuqura në plancha me rozmarinë	Faqja	157
Kotoleta qengji me hudhër dhe erëza	Faqja	157
Pastrimi	Faqja	157
Ruajtja	Faqja	158
Zgjidhja e problemeve	Faqja	159
Asgjësimi	Faqja	160
Garancia	Faqja	160
Procedura në rast garancie	Faqja	160

Lista e piktogrameve të përdorur

	RREZIK! – Përcaktimi i një rreziku me nivel të lartë, i cili rezulton në vdekje ose dëmtim të rëndë nëse nuk shmanget (p.sh. rreziku i mbytjes)		Rrymë/tension i ndryshueshëm
		Hz	Hertz (frekuenca e furnizimit)
	PARALAJMËRIM! – Përcaktimi i një rreziku me nivel të moderuar, i cili mund të rezultojë në vdekje ose dëmtim të rëndë nëse nuk shmanget (p.sh. rreziku i goditjes elektrike)	W	Vat
			Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
	KUJDES! – Përcaktimi i një rreziku me nivel të ulët, i cili mund të rezultojë në dëmtim të lehtë ose mesatar nëse nuk shmanget (p.sh. rreziku i djegies nga uji i nxehtë)		Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!
	NJOFTIM! – Paralajmëron për dëmtime të mundshme të pronës/produktit nëse nuk shmanget (p.sh. rreziku i qarkut të shkurtër)		Kujdes – sipërfaqe e nxehtë!
	INFO: Ky simbol me fjalën sinjal “Info” ofron informacion shtesë të dobishëm.		Ky produkt është klasifikuar me klasin mbrojtës I dhe duhet të lidhet me një tokëzim mbrojtës.
	I sigurt në ushqim. Ky produkt nuk ka ndikim negativ te shija ose aroma.		E përshtatshme për lavastovilje. ■ 18/19 Pllakë skare ■ 17 Tabaka për pikat ■ 20 Kruajtëse
CE	Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.		Informacione sigurie Udhëzime për përdorimin
	Nxirreni pllakën e skarës nga bazamenti.	T2	Sondë termometri.

GRILË DIXHITALE PREMIUM ME KONTAKT

Përdorimi i synuar

- Ky produkt është bërë për të pjekur ushqim. Mos e përdorni produktin për asnjë qëllim tjetër.
- Ky produkt është bërë vetëm për përdorim privat shtëpiak, jo për qëllime tregtare.
- Ky produkt është bërë për përdorim familjar dhe përdorime të ngjashme, si për shembull:
 - kuzhina stafi në dyqane, zyra dhe në mjedise të tjera pune;
 - ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera të tipit rezidencial;
 - mjedise të tipit “krevat dhe mëngjes”.
- Prodhuuesi nuk mban asnjë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

Çfarë përfshihet në dërgesë

Pas shpaktimit të produktit, kontrolloni nëse dorëzimi ka përfunduar ose nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqini të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1 Njësia kryesore
- 2 Pllaka skare (sipërfaqe me riga)
- 2 Pllaka skare (sipërfaqe e sheshtë)
- 1 Mbajtëse termometri
- 1 Termometri
- 1 Tabaka për pikat
- 1 Kruajtëse
- 1 Manuali i përdorimit

Lista e pjesëve

Para se ta lexoni, hapni faqet që përmbajnë ilustrimet dhe njihuni me të gjitha funksionet e produktit.

- 1 Njësia kryesore
- 2 Doreza
- 3  Butoni i LËSHIMIT (pllaka e sipërme/poshtme)
- 4 Kapëse sigurie
- 5 Butoni i zhbllokimit 180°
- 6 Spina dhe kabloja e energjisë
- 7 Mbajtëse për termometrin e skarës
- 8 Fole për termometrin e skarës
- 9  Butoni Start
- 10 Çelësi i kontrollit të temperaturës (pllaka e poshtme)
- 11 Çelësi i kontrollit të temperaturës (pllaka e sipërme)
- 12 Funkzioni Boost

- 13 Funkzioni Boost (pllaka e poshtme)
- 14 Ekran
- 15 Kohëmatësi/Sonda temperaturë +
- 16 Kohëmatësi/Sonda temperaturë –
- 17 Tabaka për pikat e vajit
- 18 Pllaka e nxehjes (sipërfaqe e sheshtë)
- 19 Pllaka e nxehjes (sipërfaqe me riga)
- 20 Kruajtëse
- 21 Termometri
- 22 Ikona e termometrit
- 23 Ikona e kohës
- 24 Ikona e pllakës së sipërme/poshtme
- 25 Gati (pllaka e sipërme/poshtme)
- 26 Boost (pllaka e sipërme/poshtme)
- 27 Ikona e temperaturës (pllaka e sipërme/poshtme)
- 28 Ekran i temperaturës (pllaka e sipërme/poshtme)
- 29 Kohëmatësi/Termometri ekran i temperaturës

Të dhënat teknike

Numri i modelit me spinë VDE:	HG14295
Tensioni i hyrjes:	220–240 V~, 50–60 Hz
Konsumi i energjisë:	2000 W
Konsumi i energjisë në modalitetin Standby:	0.2 W
Klasa e mbrojtjes:	I
Certifikim HG14295:	GS (Intertek)



Udhëzime të përgjithshme sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT! KUR UA JEPNI PRODUKTIN TË TJERËVE, JEPUNI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimi që rezultojnë nga moszbatimi i këtyre udhëzimeve të përdorimit, pretendimet për garanci bëhen të pavlefshme! Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

Fëmijët dhe personat me aftësi të kufizuara

⚠ RREZIK! RREZIK VDEKJEJE OSE AKSIDENTESH NDAJ FOSHNJAVE DHE FËMIJËVE!

Mos i lini asnjëherë fëmijët të pambikëqyrur me materialin e paketimit. Materiali i paketimit paraqet rrezik mbytjeje. Shpeshherë, fëmijët nuk i llogaritin mirë rreziqet. Mbajini gjithnjë fëmijët larg nga materiali i paketimit.

- Produkti mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e sipër dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohurie nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e produktit në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- Mbajeni produktin dhe kordonin larg fëmijëve më pak se 8 vjeç.

Përdorimi i synuar

⚠ PARALAJMËRIM! Keqpërdorimi mund të shkaktojë lëndime. Përdoreni këtë produkt vetëm në përputhje me këto udhëzime. Mos u përpini ta modifikoni produktin në asnjë mënyrë.

- Mos e përdorni asnjëherë produktin pa pllakat e skarës.

Siguria elektrike

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike! Mos u përpini asnjëherë ta riparoni produktin vetë.

Në rast defekti, riparimet duhet të kryhen vetëm nga personeli i kualifikuar.

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike! Mos e zhytni produktin në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike! Asnjëherë mos e përdorni produktin nëse është dëmtuar. Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji dhe kontaktoni shitësin nëse dëmtohet.

- Produkti nuk duhet të përdoret nëse është rrëzuar, nëse ka shenja të dukshme dëmtimi.
- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që vlera e tensionit dhe rrymës përputhet me detajet e furnizimit me energji që tregohen në etiketën e të dhënave të produktit.

- Kontrolloni rregullisht spinën e energjisë dhe kordonin e energjisë për të parë nëse ka dëmtime. Për të shmangur rreziket, nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm.
- Mbrojeni kordonin e energjisë nga dëmtimet. Mos e lini të varet në skajet e mprehta, mos e shtypni ose mos e përthyni. Mbajeni kordonin e energjisë larg nga sipërfaqet e nxehta dhe nga zjarri.

Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri! Për të parandaluar nxehjen e tepërt të produktit ose një zjarr të mundshëm, produkti nuk duhet të mbulohet. Në asnjë rrethanë pllakat e skarës nuk duhet të mbulohen me fletë alumini, enë alumini ose materiale rezistente ndaj nxehtësisë.

⚠ KUJDES! Rrezik djegieje!

- Pllakat e skarës nxehen shumë gjatë funksionimit. Prekni vetëm kontrollet e temperaturës dhe dorezën gjatë përdorimit.
- Temperatura e sipërfaqeve të prekshme mund të jetë e lartë kur produkti është duke punuar.

⚠ KUJDES! SIPËRFAQE E NXEHTË! Gjatë përdorimit, produkti nxehet. Mos e prekni produktin ndërsa është në përdorim ose menjëherë pas përdorimit.

- Mos e vini produktin në punë pa tabakanë për pikat.
- Produkti nuk duhet të lihet i pambikëqyrrur ndërkohë që është i lidhur me furnizimin me energji.
- Mos e lëvizni produktin ndërsa është në punë.

- Mos e vendosni produktin mbi vatra gatimi të nxehta (sobë batimi me gaz, korrent, qymyr etj.). Përdoreni produktin vetëm mbi sipërfaqe të niveluar, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.
- Mos e mbulon produktin ndërsa është në përdorim ose shpejt pas përdorimit, ndërkohë që është ende i nxehtë.
- Sigurohuni që kordoni i energjisë të mos kafshohet nga pllakat ose të mos prekë buzët e pllakave.
- Nuk rekomandohet përdorimi i kordonëve zgjatues. Nëse është e nevojshme të përdorni kordon zgjatues, ai duhet të jetë projektuar për rrymë të paktën 10 A.
- Shtrojeni kabllo të mënyrë të tillë që të mos rrëzohen, përndryshe mund të dëmtohen.
- Ky produkt nuk është bërë që të përdoret me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem të veçantë të kontrollit në distancë.
- Përdoreni produktin vetëm me aksesoret origjinalë të ofruar.

Pastrimi dhe ruajtja

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik lëndimi!

- Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji para se të bëni punë pastrimi, si dhe kur nuk e përdorni.
- Para se ta pastroni pajisje, duhet të hiqet konektori; gjithashtu pajisja duhet të thahet para se të përdoret përsëri.
 - Shihni kapitullin "Pastrimi" për udhëzime se si ta pastroni produktin.
 - Mos e futni produktin në dollap ose në paketim ndërkohë që është ende i nxehtë.
 - Mos e hiqni spinën e energjisë nga priza duke tërhequr kordonin.

- Mbrojeni produktin, kordonin e energjisë dhe spinën nga pluhuri, drita direkt e diellit, pikat dhe spërkatja e ujit.
- Mbajeni produktin në një vend të freskët, të thatë dhe të mbrojtur nga lagështia, si dhe larg fëmijëve.
- Mbrojeni produktin nga nxehtësia. Mos e vendosni produktin pranë zjarrit ose burimeve të nxehtësisë, si sobat ose pajisjet ngrohëse.
- Kjo pajisje është bërë për t'u përdorur në ambiente familjare dhe në aplikime të ngjashme, si për shembull:
 - kuzhina stafi në dyqane, zyra dhe në mjedise të tjera pune;
 - ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera të tipit rezidencial;
 - mjedise të tipit “krevat dhe mëngjes”.

Përgatitja e produktit për herë të parë

Shpaktimi i produktit dhe pastrimi bazë

1. Nxirreni produktin nga paketimi dhe hiqeni nga të gjitha materialet e paketimit dhe mbështjellëset plastike.
2. Kontrolloni për t'u siguruar që gjenden të gjitha pjesët e listuara (shiko “Çfarë përfshihet në dërgesë”).
3. Kontrolloni nëse produkti dhe të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Nëse vini re ndonjë dëmtim ose defekt, mos e përdorni produktin, por ndiqni procedurën që tregohet te kapitulli “Garancia”.
4. Gjatë prodhimit, pjesët mbulohen me një shtresë vaji mbrojtës. Para se ta përdorni për herë të parë, vëreni në punë produktin pa ushqim në mënyrë që mbetjet e mundshme të avullojnë.
5. Para përdorimit për herë të parë, pastroni të gjitha pjesët e produktit siç tregohet te kapitulli “Pastrimi”.

Përgatitja

Montimi

1. Vendoseni njësinë kryesore **1** mbi një sipërfaqe të niveluar, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.
2. Futni një pllakë me radhë. Secila pllakë e sheshtë **18** ose pllakë me riga **19** mund të futet ose në pjesën e sipërme ose në pjesën e poshtme. Sigurohuni që pllakat e skarës të qëndrojnë rrafsh dhe të fiksohen me kapësen e  butonit të lëshimit **3**.

Hiqni pllakat

⚠ KUJDES! Rrezik djegieje! Para se ta ktheni përmbys një pllakë skare **18/19**, produkti duhet të shkëputet nga priza. Lëreni pllakën e skarës të ftohet plotësisht.

Sipërfaqja	Ushqim i përshtatshëm
Me riga	p.sh. mish, sallam, ushqim me yndyrë
E sheshtë	p.sh. perime, petulla, vezë e skuqur

- ☐ Shtypni  butonin e lëshimit **3** për ta nxjerrë pllakën nga bazamenti. Mbajeni pllakën me të dyja duart, lëvizeni përgjatë mbajtëseve metalike dhe hiqeni nga bazamenti. Shtypni  butonin tjetër të lëshimit **3** për të hequr pllakën e dytë, duke bërë të njëjtat veprime.

Përdorimi

① INFO: Herën e parë që nxehet produkti, mund të krijohet një sasi e vogël tymi për shkak të mbetjeve që lidhen me prodhimin. Kjo është normale dhe është plotësisht e padëmshme. Siguroni ajrim të mjaftueshëm, për shembull duke hapur një dritare.

- ☐ Hidheni ushqimin e parë që keni pjekur.
- ☐ Produkti mund të përdoret në 3 pozicione:

Pozicioni	Fig.
Skarë tavoline	G
Skarë panini	H
Skarë kontakti	I
Shikoni nënkapitujt e mëposhtëm për më shumë hollësi.	

Vendosja e kohës

1. Shtypni $\pm$ — **15/16** për të vendosur kohën e pjekjes mes 10 sek—90 min dhe zgjidhni temperaturën që doni.
2. Shtypni $\cup$ butonin “start” **9**, drita e bardhë në buton ndizet dhe bie një sinjal.
3. Kohëmatësi fillon dhe koha e mbetur e pjekjes shfaqet në formën e numërimit mbapsht në ekran **29**.
4. Sapo mbaron koha, pajisja lëshon 5 sinjale dhe në ekran **29** shfaqet “End”.
5. Mund të shtypni në çdo kohë $\pm$ — **15/16** për të aktivizuar kohëmatësin gjatë pjekjes mes 10 sek—90 min.

Vendosja e temperaturës së skarës

1. Rrotulloni kontrollin e temperaturës **10/11** për të vendosur temperaturën midis 60—240 °C për secilën pllakë skare (sipër dhe poshtë) veçmas duke përdorur kontrollin e temperaturës.
2. Shtypni $\cup$ butonin “start” **9**, drita e bardhë në buton ndizet dhe bie një sinjal.
3. Në ekranin e temperaturës **28** do të shfaqet temperatura e pllakave.
4. Sapo të arrihet temperatura e vendosur, pajisja lëshon 3 sinjale dhe “READY” **25** shfaqet në ekran **14**.
5. Temperatura mund të ndryshohet në çdo kohë gjatë gatimit.

Pozicioni “Skarë kontakti”

1. Lëvizni kapësen e sigurisë **4** në pozicionin , hapni kapakun.
2. Ngrohni pajisjen paraprakisht duke rrotulluar çelësin e kontrollit **10/11** në 240 °C, në ekran **28** shfaqet 240 për pjesën e sipërme dhe të poshtme.
3. Shtypni butonin $\cup$ “Start” **9**, drita në buton ndizet në ngjyrë të bardhë. Drita do të ndizet gjatë funksionimit.
4. Pasi të arrihet temperatura, pajisja lëshon 3 sinjale. READY **25** shfaqet në ekran **14**; vendosni ushqimin që do të piqui mbi pllakën e poshtme.
5. Mbylleni pajisjen duke përdorur dorezën **2**.
6. Kontrolloni ngjyrën që ka marrë ushqimi i pjekur pas njëfarë kohe dhe pasi të ketë mbaruar kohëmatësi (shiko Vendosja e kohës). Për këtë, hapni kapakun e pajisjes duke përdorur dorezën **2**.
7. Hiqni ushqimin nga pllaka pasi të ketë arritur nivelin e dëshiruar të pjekjes.
8. Rrotulloni kontrollin e nivelit të nxehtësisë **10/11** për të dyja pllakat në pozicionin $\bullet$, në ekran **28** shfaqet “OFF”.

9. Shkëputeni spinën e energjisë **6** nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

SHËNIM: Kapaku i anueshëm garanton rezultat optimal pjekjeje. Pllaka e sipërme shtrihet gjithnjë paralel me pllakën e poshtme edhe nëse ushqimi që piquet është i trashë.

Pozicioni “Panini”

1. Lëvizni kapësen e sigurisë **4** në pozicionin , hapni kapakun.
2. Ngrohni pajisjen paraprakisht duke rrotulluar çelësin e kontrollit **10/11** në 240 °C, në ekran **28** shfaqet 240 për pjesën e sipërme dhe të poshtme.
3. Shtypni butonin $\cup$ “Start” **9**, drita në buton ndizet në ngjyrë të bardhë. Drita do të ndizet gjatë funksionimit.
4. Pasi të arrihet temperatura, pajisja lëshon 3 sinjale. READY **25** shfaqet në ekran **28**; vendosni ushqimin që do të piqui mbi pllakën e poshtme.
5. Lëvizni kapësen e sigurisë **4** në pozicionin I, II, III, IV ose V.

Pozicionet e kapësës së sigurisë

Distanca më e afërt mes pllakave të nxehtës	=	I
Distanca më e largët mes pllakave të nxehtës	=	V

6. Uleni kapakun, duke e mbështetur mbi pllakën e nxehtës në këndin që doni.
7. Kontrolloni ngjyrën që ka marrë ushqimi herë pas here ose pasi të mbarojë kohëmatësi (shiko Vendosja e kohës).
8. Hiqni ushqimin nga pllaka pasi të ketë arritur nivelin e dëshiruar të pjekjes.
9. Rrotulloni kontrollin e nivelit të nxehtësisë për të dyja pllakat në pozicionin $\bullet$, në ekran **14** shfaqet “OFF”.
10. Shkëputeni spinën e energjisë **6** nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

Pozicioni “Skarë tavoline”

1. Lëvizni kapësen e sigurisë **4** në pozicionin , hapni kapakun.
2. Shtypni butonin e zhblokimit **5** dhe paloseni kapakun në kënd 180°. (Fig. F)
3. Ngrohni pajisjen paraprakisht duke rrotulluar çelësin e kontrollit **10/11** në 240 °C, në ekran **28** shfaqet 240 për pjesën e sipërme dhe të poshtme.
4. Shtypni butonin $\cup$ “Start” **9**, drita në buton ndizet në ngjyrë të bardhë. Drita do të ndizet gjatë funksionimit.

5. Pasi të arrihet temperatura, pajisja lëshon 3 sinjale. **READY 25** shfaqet në ekran **28**; vendosni ushqimin që do të piquet mbi pllakat e nxehtë.
6. Kthejeni ushqimin me raste dhe hiqeni nga pllaka pasi të ketë arritur nivelin e dëshiruar të pjekjes.
7. Rrotulloni kontrollin e nivelit të nxehtësisë për të dyja pllakat në pozicionin **•**, në ekran **28** shfaqet "OFF".
8. Shkëputeni spinën e energjisë **6** nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

SHËNIM:

- Kapaku i anueshëm garanton rezultat optimal pjekjeje. Pllaka e sipërme shtrihet gjithnjë paralel me pllakën e poshtme edhe nëse ushqimi që piquet është i trashë.
- Pasi të ketë përfunduar funksionimi, ekrani ndizet për 1 minutë dhe më pas fiket. Mund të shtypni cilindo buton ose rrotulloni çelësin për ta ndezur përsëri ekranin.

Funksioni BOOST

1. Shtypni Boost (lart dhe poshtë) **12/13** për të aktivizuar funksionin.
2. Funksioni **BOOST 12/13** mund të vendoset vetëm gjatë gatimit.
3. Shtypni butonin **BOOST** (sipër dhe poshtë) **12/13**, në ekran do të shfaqet **265 °C** dhe **BOOST 26** pulson në ekran.
4. Pasi pllaka të arrijë temperaturën e nevojshme, **BOOST 26** ndalon së pulsuari, "READY" **25** shfaqet në ekran **28**, pajisja lëshon një sinjal, **BOOST 26** në ekran qëndron i shfaqur për një minutë.
5. Vendoseni ushqimin në pllaka menjëherë; gjatë kësaj një minute, pajisja e rregullon pllakën në temperaturën e skuqjes. Pas kësaj, **BOOST 26** do të zhduket nga ekrani, ekrani **29** tregon temperaturën e vendosur nga çelësat e termostatit dhe pajisja rregullon pllakën sipas rastit.

SHËNIM:

- Ky funksion mund të përdoret një herë çdo 30 minuta. Nëse shtypni butonin Boost brenda 30 minutash, pajisja do të lëshojë 3 sinjale. Funksionimi nuk mund të vendoset te kontrolli.

Vendosja e termometrit të skarës

Mënyra e parë – Kontrollimi i temperaturës së ushqimit

1. Hiqni termometrin **21** nga mbajtësi i termometrit **7**.
2. Lidhni termometrin **21** në fole. (Fig. J)
3. Ekran i kohëmatësit **29** do të kalojë te shfaqja e temperaturës së termometrit, ikona e termometrit **22** ndizet, temperatura aktuale e dhomës do të shfaqet.
4. Futeni termometrin **21** brenda ushqimit që doni të kontrolloni.
5. Temperatura e ushqimit shfaqet në ekran **29**.

Mënyra e dytë – Gatimi ushqimin me temperaturën që doni

1. Hiqni termometrin **21** nga mbajtësi i termometrit **7**.
2. Lidhni termometrin **21** në fole.
3. Ekran i kohëmatësit **29** do të kalojë te shfaqja e temperaturës së termometrit, ikona e termometrit **22** ndizet, temperatura aktuale e dhomës do të shfaqet.
4. Shtyjeni majën e termometrit të skarës aq sa është e mundur në qendër të ushqimit të cilit donit t'i monitoroni temperaturën. Sigurohuni që termometri i skarës të mos prekë asnjë kockë, sepse temperatura e kockave rritet më shpejt gjatë gatimit krahasuar me atë të mishit.
5. Shtypni butonin **+/- 15/16** për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar mes **45–99 °C**, shtypni **☺** butonin Start **9**, pajisja lëshon 1 sinjal dhe drita e funksionimit ndizet.
6. Temperatura e brendshme rritet gradualisht gjatë procesit të pjekjes në skarë; sapo të arrihet temperatura e aktuar, pajisja lëshon 5 sinjale dhe në ekran shfaqet "End".
7. Tërhiqeni me kujdes termometrin e skarës **21** nga ushqimi dhe vendoseni pranë pajisjes.
8. Hiqeni ushqimin nga pllaka e nxehtë **18/19** për ta shërbyer.

SHËNIM:

- Mund ta lidhni termometrin edhe gjatë gatimit. Pasi pajisja të jetë futur në prizë dhe temperatura të jetë vendosur, butoni Start **9** do të pulsojë. Shtypeni një herë për ta konfirmuar; drita do të ndalojë së pulsuar dhe do të qëndrojë e ndezur për të treguar se temperatura e vendosur po monitorohet.
- Kurdoherë që është e mundur, piqni gjithmonë me kapakun të mbyllur për të shkurtuar kohën e gatimit dhe për të kursyer energji.
- Mund ta rivendosni gjithmonë temperaturën e termometrit duke shtypur +/- **15/16**.
- Termometri i skarës **21** nuk mund të përdoret njëkohësisht me funksionin e kohëmatësit.
- Mos e vendosni asnjëherë termometrin e skarës **21** mbi pllakat e nxehtë. Kabllaja dhe doreza e termometrit të skarës **21** mund të dëmtohen në mënyrë të pariparueshme.
- Rekomandohet të kontrolloni ushqimin në disa pika përpara se ta hiqni nga pllaka e gatimit **18/19** për t'u siguruar që sonda është futur në qendër të ushqimit.

Zbrazja e tabakasë për pikat

⚠ NJOFTIM! Rrezik i dëmtimit të produktit! Mos e zbrazni tabakanë për pikat **17** gjatë funksionimit. Përndryshe, yndyra dhe lëngjet mund të vazhdojnë të dalin nga ushqimi dhe të pikojnë drejtpërdrejt në njësinë kryesore **1**.

i INFO: Nëse gjatë pjekjes dalin sasi më të mëdha yndyre dhe lëngjesh nga ushqimi, tabakaja për pikat **17** duhet të zbrazet herë pas here.

1. Tërhiqeni me kujdes tabakanë e pikimit **17** nga pjesa e përparme e njësisë kryesore **1**.
2. Zbrazja e tabakasë për pikat **17**.
3. Fshijeni pjesën e jashtme të tabakasë për pikat **17** me një letër kuzhine.
4. Rrëshqitni tabakanë e pikimit **17** përsëri në njësinë kryesore **1**.

Tabela për gatimin

Ushqimi	Pesha e përafërt (g)	Lloji i pllakës	Pozicioni i skarës	Temperatura (°C)	E përllogaritur Koha e gatimit (min)
Biftek (Ribeye, 2,5 cm)	250–300 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	230 °C (+ BOOST)	4–8 min (për mesatarisht të pjekur)
Hamburger viçi (1 freskët, 2 cm)	150–180 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	210 °C	6–9 min
Biftek minute (i hollë)	120 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	230 °C	1–2 min
Gjoksi pule (pa kockë)	180–220 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	200 °C	8–12 min (Sonda: 74 °C)
Kofshë pule (pa kocka)	100–130 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	210 °C	10–14 min (Sonda: 74 °C)
Kotoleta gjeli	150 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë kontakti	190 °C	5–7 min
Bërrollë derri (pa kocka, 2 cm)	200 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	200 °C	8–10 min (Sonda: 65 °C)
Kotoleta qengji (të pastuara)	60–80 g secila	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	220 °C	3–5 min (për mesatarisht të pjekura)
Bratwurst / Salsiçe	100 g secila	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	180 °C	10–15 min
Feta proshute	150 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë tavoline	200 °C	6–8 min
Fileto salmoni (me lëkurë)	150–180 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë kontakti	200 °C	6–8 min (Sonda: 60 °C)
Merluc / Haddock (delikat)	150 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë panini	190 °C	8–12 min
Karkaleca (të qëruar)	250 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë tavoline	220 °C	2–4 min (gjithsej)
Skallopë (të mëdhenj)	300 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë tavoline	230 °C	3–4 min (gjithsej)
Croque Monsieur	350 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë panini	190 °C	6–8 min (për shkrirjen e pjesës së sipërme)
Shparg	300 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë tavoline	200 °C	5–8 min

Ushqimi	Pesha e përafërt (g)	Lloji i pllakës	Pozicioni i skarës	Temperatura (°C)	E përllogaritur Koha e gatimit (min)
Speca zile të prerë në shirita	400 g	Pllakë e rrafshët 18	Skarë tavoline	210 °C	8–12 min
Kungulleshka (feta 1 cm)	300 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë tavoline	210 °C	6–10 min
Halloumi (feta 1,5 cm)	225 g	Pllakë skare me riga 19	Skarë kontakti	210 °C	3–5 min
Veze (të skuqura)	120 g (2 vezë)	Pllakë e rrafshët 18	Skarë tavoline	160 °C	3–5 min

Recetat

Biftef Ribeye me sondë perfekte

40–45 min.

x 2

Pozicioni i skarës:	Skarë kontakti
Pllakat:	Pllaka skare me riga (lart dhe poshtë)

Përbërësit

2	Biftefë ribeye (rreth 3 cm trashësi)
1 lugë gjelle	Vaj ulliri
Kripë deti e ashpër	
Piper i zi i sapobluar	

Përgatitja

- Nxirni biftefët nga frigoriferi 30 minuta përpara gatimit. Thajini plotësisht me letër kuzhine dhe fërkojini me vaj ulliri. Marinojini mirë me kripë dhe piper.
- Ngrohni paraprakisht pajisjen në pozicionin “Skarë kontakti” në 240 °C.
- Pasi të jetë nxehur, vendosni biftefët në pllakën e poshtme. Futeni sondën e integruar të ushqimit horizontalisht në pjesën më të trashë të njërit biftef.
- Mbyllni kapakun e sipërm. Vendosni temperaturën e synuar të sondës (p.sh. 55 °C për mesatarisht të papjekur ose 60 °C për mesatarisht të pjekur).
- Shtypni butonin e funksionit BOOST për një skuqje intensive 2-minutëshe në temperaturë të lartë.
- Skara do të vazhdojë gatimin derisa të arrihet temperatura e sondës (afërsisht 6–10 minuta gjithsej). Hiqini biftefët, lërin për 5 minuta dhe shërbejini.

Italian Prosciutto & Mozzarella Panini

10–15 min.

x 2

Pozicioni i skarës:	Skarë panini
Pllakat:	Pllaka skare me riga (lart dhe poshtë)

Përbërësit

4 feta	Bukë Ciabatta ose Sourdough
2 lugë gjelle	Pesto
100 g	Proshutë në feta
1 top (125 g)	Mocarella e freskët, në feta
1 dorë	Gjethe borziloku të freskët
1 lugë gjelle	Vaj ulliri

Përgatitja

- Lyeni pjesën e jashtme të fetave të bukës me vaj ulliri.
- Lyeni pjesën e brendshme të të katër fetave me pesto. Vendosni proshutën, mocarelen dhe gjethet e borzilokut mbi dy nga fetat. Mbyllini me dy fetat e tjera.
- Ngrohni paraprakisht pajisjen në 230 °C.
- Pasi pajisja të jetë ngrohur paraprakisht (“Ready” shfaqet në ekran), vendosni dy sanduiçet në pllakën e poshtme.
- Mbyllni kapakun e sipërm. Skara do të aplikojë automatikisht presionin dhe kohën.
- Gatuani për 2 minuta, ose derisa programi të përfundojë, buka të marrë ngjyrë të artë dhe djathi të shkrihet.

Gjoks pule i lëngshëm me sondë perfekte

🕒 110–120 min.  x 2

Pozicioni i skarës:	Skarë kontakti
Pllakat:	Pllaka skare me riga (lart dhe poshtë)

Përbërësit

2	Gjokse pule të mëdha, pa kocka dhe pa lëkurë
2 lugë gjelle	Vaj ulliri
1 lugë çaji	Spec i kuq i tymosur
½ lugë çaji	Pluhur hudhre
Lëngu i ½ limoni	
Kripë dhe piper	

Përgatitja

- Në një tas, përzieni vajin e ullirit, piperin e kuq, pluhurin e hudhrës, lëngun e limonit, kripën dhe piperin. Shtoni gjokset e pulës dhe përziejini derisa të marinohen mirë. Marinojini në frigorifer për të paktën 90 minuta.
- Ngrohni paraprakisht pajisjen në pozicionin “Skarë kontakti” në 200 °C.
- Vendoseni pulën në pllakën e poshtme. Futeni sondën e integruar të ushqimit horizontalisht në pjesën më të trashë të njëres gjoks pule.
- Mbyllni kapakun e sipërm. Vendosni temperaturën e synuar të sondës në 75 °C.
- Piqeni në skarë derisa sonda të japë sinjal (afërsisht 8–12 minuta, në varësi të trashësisë). Kjo siguron që pula të jetë gatuar plotësisht, por të mbetet ende e lëngshme.
- Lëreni pulën për 5 minuta përpara se ta prisni.

Mëngjes në skarë të hapur (temperaturë e dyfishtë)

🕒 20–25 min.  x 2

Pozicioni i skarës:	Skarë tavoline (180 °)
Pllakat:	1 x Pllakë e rrafshët, 1 x Pllakë skare me riga

Përbërësit

4 feta	Proshutë ose Pancetë
4	Vezë të mëdha
100 g	Kërpudha buton, në feta

2	Domate, të prera përgjysmë
2 lugë gjelle	Vaj ulliri
Kripë dhe piper	

Përgatitja

- Vendosni pllakën e skarës me riga në njërën anë dhe pllakën e sheshtë në anën tjetër. Hapeni skarën 180 ° në pozicionin e skarës së tavolinës.
- Vendosni pllakën e skarës me riga (për proshutë/kërpudha) në 210 °C.
- Vendosni pllakën e sheshtë (për vezë/domate) në 180 °C.
- Pasi të jetë nxehur paraprakisht, vendosni proshutën dhe kërpudhat në pllakën e nxehtë me riga.
- Vendosni gjysmat e domates (me anën e prerë poshtë) në pllakën plancha.
- Pas 4–5 minutash, ktheni proshutën. Shtoni vaj ulliri në pllakën plancha dhe thyeni vezët direkt mbi të.
- Gatvani gjithçka edhe për 3–4 minuta derisa proshuta të jetë krokante dhe të bardhat e vezëve të jenë mpiksuar. Marinojini vezët me kripë dhe piper.

Croque Monsieur (modaliteti i furrës)

🕒 15–20 min.  x 2

Pozicioni i skarës:	Skarë panini
Pllakat:	Pllakë plancha e sheshtë (poshtë), pllakë skare me riga (sipër)

Përbërësit

4 feta	Bukë e bardhë e prerë trashë (Brioche ose Pain de Mie)
2 lugë gjelle	Gjalpë pa kripë, i zbutur
1 lugë gjelle	Mustardë Dijon
100 g	Proshutë në feta
100 g	Djathë Gruyère, i grirë
50 ml	Salcë Béchamel (opsional, por klasik)

Përgatitja

- Vendosni pllakën e sheshtë poshtë dhe pllakën e skarës me riga sipër. Ngrohni paraprakisht skarën në 200 °C.
- Lyeni lehtë pjesën e jashtme të të gjitha fetave të bukës me gjalpë. Lyeni pjesën e brendshme me mustardë.
- Bëni dy sandviçë me proshutë dhe gjysmën e djathit të grirë brenda.

- Vendosni sanduiçet mbi pllakën plancha të poshtme të ngrohur përpara.
- Sipër çdo sanduiçi shtoni një lugë beshamel (nëse përdoret) dhe pjesën e mbetur të djathit Gruyère të grirë.
- Fiksoni pllakën e sipërme në pozicionin panini, në mënyrë që ajo të qëndrojë 2–3 cm mbi djathë pa e prekur atë.
- Piqeni në skarë për 5–8 minuta, derisa pjesa e poshtme të jetë e thekur dhe djathi sipër të jetë i shkrirë, me fluska dhe me ngjyrë të artë.

Skallopë të skuqur në plancha

 10–15 min.

 x 2 (pjatë e parë)

Pozicioni i skarës:	Skarë tavoline (180°)
Pllakat:	Pllakë e sheshtë plancha

Përbërësit

12	Skallopë të mëdhenj, të thatë (të fshirë)
1 lugë gjelle	Vaj ulliri
2 lugë gjelle	Gjalpë pa kripë
1 thelpi	Hudhër, e grirë
1 lugë gjelle	Majdanos i freskët, i grirë
Kripë dhe piper i bardhë	

Përgatitja

- Thajini skallopët plotësisht me letër kuzhine. Marinojini lehtë me kripë dhe piper të bardhë.
- Vendosni një pllakë të sheshtë. Hapni skarën 180° në pozicionin e skarës së tavolinës (duhet të ngrohni vetëm njërën anë).
- Ngrohni paraprakisht pllakën plancha në maksimum.
- Shtoni vajin e ullirit. Pasi vaji të fillojë të shkëlqejë, vendosni skallopët në pllakën plancha, pa u prekur me njëri-tjetrin.
- Gatuajini pa i lëvizur për 90 sekonda. Kthejini
- Shtoni menjëherë gjalpën dhe hudhrën në pllakë. Ndërsa gjalpë shkrirhet, anojeni pak pllakën (nëse është e mundur) ose përdorni një lugë për të lagur skallopët me gjalpën e hudhrës.
- Gatuajini edhe për 60–90 sekonda të tjera. Fikeni nxehtësinë, spërkatini me majdanos dhe shërbejini menjëherë.

Skarë e hapur - Shparg dhe Halloumi

 15–20 min.

 x 3–4 (garniturë)

Pozicioni i skarës:	Skarë tavoline (180°)
Pllakat:	Pllaka skare me riga (të dyja)

Përbërësit

1 tufë (300 g)	Shparg, fundet të prera
225 g	Djathë Halloumi, i prerë në feta 1 cm trashësi
2 lugë gjelle	Vaj ulliri
Lëkura e grirë e 1 limoni	
Piper i zi i sapobluar	

Përgatitja

- Në një tas, përziejini shpargët me vaj ulliri dhe piper të zi.
- Vendosni të dyja pllakat e skarës me riga. Hapeni skarën 180° në pozicionin e skarës së tavolinës.
- Ngrohni paraprakisht të dyja pllakat në 220 °C.
- Vendosni fetat e halloumit dhe shpargët mbi pllakat e nxehta të skarës.
- Piqeni halloumin për 2–3 minuta nga secila anë, derisa të shfaqen shenja të errëta skare.
- Piqeni shpargun për 5–7 minuta, duke e rrotulluar herë pas here, derisa të jetë i butë-krokant dhe pak i djegur.
- Hiqini të gjitha në një pjatë dhe spërkatini me lëkurën e freskët të limonit përpara servirjes.

Fileto salmoni me lëkurë krokante

 20–25 min.

 x 3–4 (garniturë)

Pozicioni i skarës:	Skarë kontakti
Pllakat:	Pllaka të sheshta plancha (lart dhe poshtë)

Përbërësit

2	Fileto salmoni (rreth 150 g secila), me lëkurë
1 lugë gjelle	Vaj ulliri
Kripë dhe piper	
2 feta	Limon

Përgatitja

- 1. Thajeni shumë mirë lëkurën e salmonit me letër kuzhine. Marinoni të dyja anët me kripë dhe piper.
- 2. Vendosni pllakat e sheshta (lart dhe poshtë). Ngrohni paraprakisht skarën në pozicionin “Skarë kontakti” në 220 °C.
- 3. Lyeni lëkurën e salmonit me vaj ulliri. Vendosni filetот me anën e lëkurës poshtë mbi pllakën e poshtme të ngrohur përpara. Vendosni nga një fetë limoni pranë secilës.
- 4. Uleni me kujdes pllakën e sipërme që të qëndrojë mbi salmon.
- 5. Piqeni në skarë për 6–8 minuta. Kontakti i drejtpërdrejtë nga pllakat plancha sipër dhe poshtë do ta gatuvajë peshkun plotësisht, ndërsa lëkura do të bëhet shumë krokante.
- 6. Shërbejini menjëherë me limonin e pjekur në skarë.

Patate të skuqura në plancha me rozmarinë

🕒 25–30 min.

👤 x 4 (garniturë)

Pozicioni i skarës:	Skarë tavoline (180°)
Pllakat:	Pllakë e sheshtë plancha

Përbërësit

500 g	Patate të reja të vogla, të ziera përpara
3 lugë gjelle	Vaj ulliri
2 thelpinj	Hudhër, e shtypur lehtë
1 lugë gjelle	Rozmarinë e freskët, e grirë imët
Kripë deti e ashpër	

Përgatitja

- 1. Ziejini patatet e reja për 10–12 minuta, derisa të zbuten pak. Kullojini dhe pritini përgjysmë.
- 2. Vendosni një pllakë të sheshtë. Hapeni skarën 180° në pozicionin e skarës së tavolinës.
- 3. Ngrohni paraprakisht pllakën plancha në 210 °C.
- 4. Shtoni vajin e ullirit, më pas patatet e ziera paraprakisht (me anën e prerë poshtë) dhe thelpinjtë e hudhrës të shtypur.
- 5. Gatuvajini për 8–10 minuta pa i lëvizur, derisa të formohet një kore e artë-kafe.
- 6. Ktheni patatet, shtoni rozmarinën e grirë dhe gatuvajini edhe për 5–7 minuta derisa të bëhen krokante.
- 7. Hiqni thelpinjtë e hudhrës. Spërkatini bollshëm me kripë deti të ashpër dhe shërbejini të nxehta.

Kotoleta qengji me hudhër dhe erëza

🕒 140–150 min.

👤 x 2–3

Pozicioni i skarës:	Skarë kontakti
Pllakat:	Pllaka skare me riga (lart dhe poshtë)

Përbërësit

8	Kotoleta qengji (të pastruara në stil francez)
3 lugë gjelle	Vaj ulliri
2 thelpinj	Hudhër, e grirë
1 lugë gjelle	Rozmarinë e freskët, e grirë
1 lugë gjelle	Trumzë e freskët, e grirë
Kripë dhe piper	

Përgatitja

- 1. Në një enë, përzieni vajin e ullirit, hudhrën, rozmarinën dhe trumzën. Shtoni kotoletat e qengjit dhe rrotullojini derisa të mbulohen mirë. Marinojini në frigorifer për të paktën 2 orë.
- 2. Vendosni pllakat e skarës me riga. Ngrohni paraprakisht pajisjen në pozicionin “Skarë kontakti” në 230 °C.
- 3. Nxirrni kotoletat nga marinada dhe marinojini me kripë dhe piper.
- 4. Vendosini kotoletat e qengjit mbi pllakën e poshtme të ngrohur përpara.
- 5. Mbyllni kapakun e sipërm.
- 6. Piqini në skarë për 3–4 minuta gjithsej për mesatarisht të papjekura (rozë). Gatuvajini për 5–6 minuta nëse i preferoni mesatarisht të pjekura mirë.
- 7. Shërbejini menjëherë.

Pastrimi

⚠️ **PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike!** Para pastrimit: Shkëputeni gjithnjë spinën e energjisë **6** nga priza.

⚠️ **KUJDES! Rrezik djegieje!** Mos e pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni produktin të ftohet fillimisht.

⚠️ **NJOFTIM! Rrezik i dëmtimit të produktit!** Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

- Mos lejoni që brenda produktit të futet ujë ose lëngje të tjera.
- Mos përdorni agjentë pastrimi gërryes ose agresivë, ose furça të forta.

SHËNIM: Pastrojeni produktin menjëherë pasi të ftohët. Nëse mbetjet e ushqimeve lihen të thahen, ato nuk hiqen lehtë.

- Përdorni kruajtësen **20** për të kruajtur mbetjet e ushqimit nga pllakat e skarës **18/19**.
- Përdorni anën e drejtë të kruajtëses **20** për sipërfaqen e lëmuar të pllakave të skarës.
- Përdorni anën e dhëmbëzuar të kruajtëses **20** për sipërfaqen me riga të pllakave të skarës.

Pjesa	Metoda e pastrimit
Njësia kryesore 1	□ Fshijeni njësinë kryesore 1 me një leckë të njomë. □ Nëse është e nevojshme, shtoni pak detergjent të butë në leckë. Më pas fshijeni njësinë kryesore 1 me një leckë të njomë pa detergjent. □ Thajeni mirë njësinë kryesore 1. □ Mos lejoni që uji ose lëngje të tjera të futen në pjesën e brendshme të njësisë kryesore 1.
Pllaka e skarës 18/19 Kruajtëse 20	□ Shpëllajini këto pjesë me ujë dhe me detergjent të lehtë. ■ Këto pjesë mund t'i lani gjithashtu në lavastovilje.
Tabaka për pikat 17 Termometri 21	■ Termometri 21 dhe mbajtësja për termometrin e skarës 7. ■ Fshijeni pjesën e jashtme të sondës dhe mbajtëses së termometrit me një leckë të njomë. ■ Nëse është e nevojshme, shtoni pak detergjent të butë në leckë. Më pas fshijeni njësinë kryesore me një leckë të njomë pa detergjent. ■ Sonda nuk duhet të lahet në lavastovilje apo të zhytet në ujë.

Ruajtja

⚠ KUJDES! Rrezik djegieje! Mos e vendosni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohët fillimisht.

- Pastrojeni produktin para se ta vendosni.
- Mbajeni produktin në paketimin origjinal kur nuk e përdorni.
- Mbajeni produktin në një vend të thatë larg fëmijëve.

Zgjidhja e problemeve

Në ekran shfaqet një mesazh gabimi		Përshkrim	Përshkrim i problemit	Zgjidhja
Err1		Pllaka e sipërme e nxehtjes 18/19 nuk punon.	Sensori i temperaturës i pllakës së sipërme të nxehtjes 18/19 është shkëputur.	Kthejeni te qendra e shërbimit.
Err2		Pllaka e sipërme e nxehtjes 18/19 nxehtet tepër.	Temperatura e pllakës së sipërme të nxehtjes 18/19 e ka kaluar limitin për shkak të përdorimit për kohë të gjatë nga përdoruesi.	Kthejeni te qendra e shërbimit.
Err3		Pllaka e poshtme e nxehtjes 18/19 nuk punon.	Sensori i temperaturës i pllakës së poshtme të nxehtjes 18/19 është shkëputur.	Kthejeni te qendra e shërbimit.
Err4		Pllaka e poshtme e nxehtjes 18/19 është nxehtur tepër.	Temperatura e pllakës së poshtme të nxehtjes 18/19 e ka kaluar limitin për shkak të përdorimit për kohë të gjatë nga përdoruesi.	Kthejeni te qendra e shërbimit.
Err5		Termometri 21 nuk funksionon.	Termometri 21 është futur pjesërisht.	Kontrolloni nëse termometri 21 është futur siç duhet.
Err dhe ekrani i sipërm i temperaturës 28 shfaqin "no".		Pllaka e sipërme e nxehtjes 18/19 nuk funksionon.	Sistemi i kontrollit elektronik ka zbuluar se pllaka e sipërme e nxehtjes 18/19 nuk ngrohet.	- Hiqni spinën nga priza. - Kontrolloni që pllaka e nxehtjes 18/19 është futur siç duhet - Nëse problemi vazhdon akoma, kthejeni te qendra e shërbimit.
Err dhe ekrani i poshtëm i temperaturës 28 shfaqin "no".		Pllaka e poshtme e nxehtjes 18/19 nuk funksionon.	Sistemi i kontrollit elektronik ka zbuluar se pllaka e poshtme e nxehtjes 18/19 nuk ngrohet.	- Hiqni spinën nga priza. - Kontrolloni që pllaka e nxehtjes 18/19 është futur siç duhet - Nëse problemi vazhdon akoma, kthejeni te qendra e shërbimit.

Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtesa (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1–7: Plastika/20–22: Letra dhe kartoni/80–98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzoni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

Garancia

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të repta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

Procedura në rast garancie

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 540309_2510) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjithëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjiti faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.



Lista pictogramelor utilizate	Pagina	163
Scopul utilizării	Pagina	164
Conținut	Pagina	164
Lista componentelor	Pagina	164
Date tehnice	Pagina	164
Instrucțiuni generale de siguranță	Pagina	164
Prima configurare a produsului	Pagina	167
Despachetarea produsului și curățarea de bază	Pagina	167
Pregătirea	Pagina	167
Asamblarea	Pagina	167
Îndepărtarea plăcilor	Pagina	167
Funcționarea	Pagina	167
Setarea orei	Pagina	167
Setarea temperaturii de prăjire	Pagina	168
Poziția „Grătar de contact”	Pagina	168
Poziția „Panini”	Pagina	168
Poziția Grătar de masă	Pagina	168
Funcția de AMPLIFICARE	Pagina	169
Setarea termometrul grătarului	Pagina	169
Golirea tăvii colectoare	Pagina	170
Tabel cu informații referitoare la gătit	Pagina	171

Rețete	Pagina	172
Friptură antricot perfectă realizată cu termometrul	Pagina	172
Panini cu Prosciutto italian și mozzarella	Pagina	172
Piept de pui zemos și gătit la perfecție cu termometrul	Pagina	173
Mic dejun pe grătar desfăcut (Temperatură duală)	Pagina	173
Sandviș cald (Mod de cuptor)	Pagina	173
Scoici Saint Jacques prăjite rapid pe placă	Pagina	174
Sparanghel și brânză Halloumi pe grătarul deschis	Pagina	174
Fileuri de somon cu piele crocantă	Pagina	175
Cartofi prăjiți pe placă cu rozmarin	Pagina	175
Cotlete de miel cu usturoi și verdețuri	Pagina	175
Curățarea	Pagina	176
Depozitarea	Pagina	176
Depanarea	Pagina	177
Înlăturare	Pagina	178
Garanție	Pagina	178
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina	179
Service	Pagina	179

Lista pictogramelor utilizate

	PERICOL! — Desemnează un pericol cu risc ridicat, care poate fi mortal sau cauza răni grave dacă nu este evitat (de ex. risc de sufocare)		Curent alternativ/tensiune alternativă
		Hz	Hertz (frecvență de alimentare)
	AVERTISMENT! — Desemnează un pericol cu risc moderat, care poate fi mortal sau cauza răni grave dacă nu este evitat (de ex. risc de electrocutare)	W	Watt
			Utilizați produsul numai în spații interioare uscate.
	ATENȚIE! — Desemnează un pericol cu un grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, poate duce la vătămări minore sau moderate (de ex. risc de opărire)		Pericol — pericol de electrocutare!
	OBSERVAȚIE! —Avertizează asupra posibilelor distrugerii de bunuri/a produsului în cazul care nu se evită (de ex. risc de scurtcircuitare)		Atenție — suprafață fierbinte!
	INFORMAȚII: Acest simbol în combinație cu cuvântul de atenționare „Informații” oferă informații suplimentare utile.		Acest aparat este clasificat în clasa I de protecție și trebuie conectat la o sursă de alimentare protejată cu împământare.
	Compatibilitate alimentară Acest produs nu are efecte adverse asupra gustului sau mirosului.		Lavabile în mașina de spălat vase: ■ 18/19 Placă de grătar ■ 17 Tavă colectoare ■ 20 Răzuitoare
CE	Marcajul CE indică conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.		Informații privind siguranța Instrucțiuni de utilizare
	Ejectați placa grătarului din bază.	T₂	Termometru.

GRĂȚAR DE CONTACT DIGITAL, PREMIUM

Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru prăjirea pe grătar a alimentelor. Nu utilizați produsul în alt scop.
- Produsul este destinat numai utilizării în gospodării private și nu este destinat utilizării comerciale.
- Acest produs este destinat utilizării casnice și pentru aplicații precum:
 - spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
 - locații de tip pensiune.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

Conținut

După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de utilizare.

- 1 Unitate principală
- 2 Plăci de grătar (Suprafață vălurită)
- 2 Plăci de grătar (Suprafață netedă)
- 1 Suport termometru
- 1 Termometru
- 1 Tavă colectoare
- 1 Răzuitoare
- 1 Manual de utilizare

Lista componentelor

Înainte de a citi, deschideți la pagina care conține ilustrațiile și familiarizați-vă cu toate funcțiile produsului.

- 1 Unitate principală
- 2 Mâner
- 3  Buton de ELIBERARE (Placă de grătar superioară/inferioară)
- 4 Încuetoare de siguranță
- 5 Buton de deblocare la 180°
- 6 Ștecher și cablu de alimentare
- 7 Suport pentru termometrul grătarului
- 8 Priză pentru termometrul grătarului
- 9  Buton de pornire
- 10 Buton termostat (placa inferioară)
- 11 Buton termostat (placa superioară)
- 12 Funcție de amplificare (placa superioară)

- 13 Funcție de amplificare (placa inferioară)
- 14 Afișaj
- 15 Temporizator/ Termometru +
- 16 Temporizator/ Termometru –
- 17 Tavă colectoare grăsimi
- 18 Placă grătar (Suprafață netedă)
- 19 Placă grătar (Suprafață vălurită)
- 20 Răzuitoare
- 21 Termometru
- 22 Icoană termometru
- 23 Icoană timp
- 24 Icoană placă inferioară/superioară
- 25 Gata de utilizare (placă inferioară/superioară)
- 26 Amplificare (placă inferioară/superioară)
- 27 Icoană temperatură (placă inferioară/superioară)
- 28 Afișaj temperatură (placă inferioară/superioară)
- 29 Afișaj Temporizator/ Temperatură termometru

Date tehnice

Număr de model cu ștecher VDE:	HG14295
Tensiune nominală de intrare:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consum de energie:	2000 W
Consum de energie în modul de veghe:	0,2 W
Clasă de protecție:	I
Certificare HG14295:	GS (Intertek)



Instrucțiuni generale de siguranță

ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL, VĂ RUGĂM SĂ VĂ FAMILIARIZAȚI CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ! VĂ RUGĂM SĂ INCLUDEȚI TOATĂ DOCUMENTAȚIA ATUNCI CÂND TRANSMITEȚI ACEST PRODUS ALTOR PERSOANE!

În caz de daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare, garanția este anulată! Nu se acceptă nicio răspundere pentru daune tangențiale! În cazul daunelor materiale sau vătămărilor corporale cauzate de manipularea incorectă sau de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, nu se asumă răspundere!

Copiii și persoanele cu dizabilități

⚠ PERICOL! PERICOL DE ACCIDENTARE ȘI DE MOARTE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Materialul de ambalare reprezintă un pericol de sufocare. Copiii subestimează adesea pericolele. Țineți întotdeauna copiii departe de materialul de ambalare.

- Acest produs poate fi utilizat de către copii de la 8 ani în sus și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea produsului în deplină siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu produsul.
- Curățarea și întreținerea permisiibile utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Păstrați produsul și cablul său de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor mai mici de 8 ani.

Scopul utilizării

⚠ AVERTISMENT! Utilizarea greșită poate duce la rănire. Utilizați acest produs numai în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nu încercați să modificați produsul într-un fel.

- Nu utilizați niciodată produsul fără plăcile grătarului.

Siguranța electrică

⚠ AVERTISMENT! Pericol de

electrocutare! Nu încercați să reparați dumneavoastră produsul.

În caz de funcționare defectuoasă, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

⚠ AVERTISMENT! Pericol de

electrocutare! Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

⚠ AVERTISMENT! Pericol de

electrocutare! Nu utilizați niciodată un produs avariât. Deconectați produsul de la priza de curent și contactați-vă furnizorul dacă acesta este avariât.

- Nu utilizați produsul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Înainte de a conecta produsul la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea și curentul corespund cu cele ale sursei de alimentare indicate pe eticheta tehnică a produsului.
- Verificați periodic ștecherul și cablul de alimentare pentru deteriorări. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane cu calificări similare pentru a se evita un pericol.

- Protejați cablul de alimentare împotriva deteriorărilor. Nu-l lăsați să atârne peste muchii ascuțiți, nu-l strângeți sau să-l îndoiți. Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețe fierbinți și de flăcări deschise.

Funcționarea

AVERTISMENT! Risc de incendiu!

Pentru a preveni supraîncălzirea produsului sau un posibil incendiu, produsul nu trebuie acoperit. În nicio circumstanță, plăcile grătarului nu trebuie acoperite cu folie de aluminiu, recipiente de aluminiu sau materiale termorezistente.

ATENȚIE! Risc de arsuri!

- Plăcile grătarului se încing foarte tare în timpul funcționării. Atingeți numai butoanele de temperatură și mânerul în timpul funcționării.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul este în funcțiune.

ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

În timpul utilizării produsul se încălzește. Nu atingeți produsul în timpul utilizării sau imediat după utilizare.

- Nu utilizați produsul fără tava colectoare.
- Produsul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timp ce este conectat la sursa de alimentare.
- Nu deplasați produsul în timp ce este în funcțiune.
- Nu amplasați produsul pe plite fierbinți (aragaz, plită electrică, sobă pe cărbune, etc.). Puneți produsul în funcțiune numai pe o suprafață dreaptă, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.

- Nu acoperiți produsul în timpul funcționării sau imediat după, când acesta mai este fierbinte.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie ciupit de plăci sau să atingă marginea plăcilor.
- Nu se recomandă utilizarea prelungitoarelor electrice. Dacă utilizarea unui prelungitor electric este necesară, acesta trebuie proiectat pentru un curent de minim 10 A.
- Întindeți cablurile astfel încât să nu constituie o piedică sau să riste să fie avariate.
- Produsul nu a fost proiectat să fie pus în funcțiune printr-un temporizator extern sau printr-un mijloc separat de control de la distanță.
- Utilizați produsul numai cu accesoriile originale furnizate.

Curățarea și depozitarea

AVERTISMENT! Risc de vătămare!

Deconectați produsul de la sursa de alimentare înainte de a-l curăța și când nu este utilizat.

- Conectorul trebuie să fie îndepărtat înainte de curățarea aparatului și priza aparatului trebuie uscată înainte de reutilizarea aparatului.
- Consultați capitolul privind „Curățarea” pentru instrucțiuni privind curățarea produsului.
- Nu depozitați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Protejați produsul, cablul acestuia de alimentare și ștecherul de praf, lumina directă a soarelui, picături și împrăscări cu apă.
- Depozitați produsul într-un loc răcoros, uscat ferit de umiditate și inaccesibil copiilor.

- Protejați produsul împotriva căldurii. Nu amplasați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură precum aparate de gătit sau de încălzit.
- Acest produs este destinat utilizării casnice și pentru aplicații similare precum:
 - spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
 - locații de tip pensiune.

Prima configurare a produsului

Despachetarea produsului și curățarea de bază

1. Scoateți produsul din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare și ambalajele din plastic.
2. Verificați pentru a vă asigura că toate piesele enumerate sunt incluse (consultați „Conținutul”).
3. Verificați dacă produsul și toate piesele sunt în stare bună, dacă se detectează vreo deteriorare sau defect, nu utilizați produsul, ci urmați procedura descrisă în capitolul „Garanție”.
4. În timpul fabricației, componentele sunt acoperite cu un strat protector de ulei. Înaintea primei utilizări, utilizați produsul fără niciun aliment pentru evaporarea oricăror eventuale reziduuri.
5. Înainte de prima utilizare, curățați toate componentele produsului așa cum este descris în capitolul „Curățarea”.

Pregătirea

Asamblarea

1. Amplasați unitatea principală **1** numai pe o suprafață dreaptă, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
2. Introduceți câte o placă pe rând. Fiecare placă de grătar netedă **18** sau placă de grătar valurită **19** poate fi introdusă fie în partea de sus sau în partea de jos a carcasi. Asigurați-vă că fiecare placă este instalată complet orizontală și este sigurată cu cârligul  corespondent al butonului de eliberare **3**.

Îndepărtarea plăcilor

⚠ ATENȚIE! Risc de arsuri! Înainte de a întoarce o placă de grătar **18/19** pe partea cealaltă, produsul trebuie deconectat de la priză. Lăsați placa de grătar să se răcească complet.

Suprafață	Alimente adecvate
Valurită	de ex. carne, cârnați, alimente uleioase
Netedă	de ex. legume, clătite, ou prăjit

- Apăsați  butonul de eliberare **3** pentru a ejecta placa din bază. Țineți placa cu ambele mâini, culisați-o de-a lungul suporturilor de metal și scoateți-o din bază. Apăsați celălalt  buton de eliberare **3** pentru a îndepărta a doua placă, urmând aceleași operații.

Funcționarea

❗ INFORMAȚII: Când produsul se încălzește pentru prima dată, o cantitate mică de fum și miros poate fi generată datorită reziduurilor legate de fabricare. Acest lucru este normal și este complet inofensiv. Asigurați-vă că este suficientă ventilație, deschizând o fereastră, de exemplu.

- Eliminați prima porție de alimente prăjite.
- Acest produs poate fi utilizat în 3 poziții:

Poziție	Fig.
Grătar de masă	G
Grătar de panini	H
Grătar de contact	I
Consultați subcapitolele următoare pentru detalii suplimentare.	

Setarea orei

1. Apăsați +/- **15/16** pentru a seta durata de prăjire cuprinsă între 10 sec–90 min și selectați temperatura dorită.
2. Apăsați butonul  „pornire” **9**, luminile albe se vor aprinde pe buton, aparatul va emite un semnal sonor.
3. Temporizatorul pornește și durata de prăjire rămasă este indicată ca numărătoare inversă pe afișajul timpului **29**.
4. Imediat după terminarea duratei de temporizare, aparatul va emite 5 semnale sonore și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj **29**.

5. Întotdeauna puteți apăsa pe +/- **15/16** pentru a activa temporizatorul în timpul prăjirii între 10 sec–90 min.

Setarea temperaturii de prăjire

1. Rotiți selectorul de temperatură **10/11** pentru a seta temperatura între 60–240 °C pentru fiecare placă de grătar (superioară și inferioară) în mod independent folosind selectorul de temperatură.
2. Apăsați butonul  „pornire” **9**, luminile albe se vor aprinde pe buton, aparatul va emite un semnal sonor.
3. Afișajul temperaturii **28** va indica temperatura setată a plăcilor grătarului.
4. Imediat ce temperatura setată este atinsă, aparatul va emite 3 semnale sonore și mesajul „READY” (GATA) **25** va apărea pe afișaj **14**.
5. Temperatura poate fi modificată în orice moment în timpul gătirii.

Poziția „Grătar de contact”

1. Culisați încuietoarea de siguranță **4** în poziția  pentru a deschide capacul.
2. Preîncălziți aparatul rotind ambele selectoare de temperatură **10/11** pe 240 °C, afișajul **28** va indica 240 pentru placa superioară și inferioară.
3. Apăsați butonul „Pornire”  **9**, lumina de pe buton se aprinde albă. Lumina va rămâne aprinsă în timpul funcționării.
4. Când temperatura dorită este atinsă, aparatul va emite 3 semnale sonore. GATA **25** va apărea pe afișaj **14**, amplasați alimentele de prăjit pe placa inferioară.
5. Închideți aparatul folosind mânerul **2**.
6. Verificați gradul de prăjire al alimentelor prăjite după un timp scurt, în timpul și după terminarea duratei de temporizare (vezi Setarea timpului). În acest scop, deschideți capacul aparatului utilizând mânerul **2**.
7. Scoateți alimentele de pe placă când nivelul de gătire dorit a fost obținut.
8. Rotiți selectorul de temperatură **10/11** pentru ambele plăci în poziția , afișajul **28** va indica „OFF” (OPRIT).
9. Deconectați ștecherul de alimentare **6** de la priză și lăsați aparatul să se răcească.

NOTĂ: Capacul înclinabil garantează un rezultat optim de prăjire. Placa superioară întotdeauna se află paralelă cu placa inferioară chiar dacă alimentele prăjite sunt voluminoase.

Poziția „Panini”

1. Culisați încuietoarea de siguranță **4** în poziția  pentru a deschide capacul.
2. Preîncălziți aparatul rotind ambele selectoare de temperatură **10/11** pe 240 °C, afișajul **28** va indica 240 pentru placa superioară și inferioară.
3. Apăsați butonul „Pornire”  **9**, lumina de pe buton se aprinde albă. Lumina va rămâne aprinsă în timpul funcționării.
4. Când temperatura dorită este atinsă, aparatul va emite 3 semnale sonore. READY (GATA) **25** va apărea pe afișaj **28**, amplasați alimentele de prăjit pe placa inferioară.
5. Culisați încuietoarea de siguranță **4** în poziția I, II, III, IV sau V.

Pozițiile încuietorii de siguranță

Distanța cea mai mică dintre plăcile grătarului = **I**

Distanța cea mai mare dintre plăcile de grătarului = **V**

6. Coborâți capacul, poziționând placa inferioară în unghiul dorit.
7. Verificați gradul de prăjire al alimentelor prăjite din când în când sau după terminarea duratei de temporizare (vezi Setarea timpului).
8. Scoateți alimentele de pe placă când nivelul de gătire dorit a fost obținut.
9. Rotiți selectorul de temperatură pentru ambele plăci în poziția , afișajul **14** va indica „OFF” (OPRIT).
10. Deconectați ștecherul de alimentare **6** de la priză și lăsați aparatul să se răcească.

Poziția Grătar de masă

1. Culisați încuietoarea de siguranță **4** în poziția  pentru a deschide capacul.
2. Apăsați butonul de deblocare **5** și depliați capacul la 180° (Fig. F)
3. Preîncălziți aparatul rotind ambele selectoare de temperatură **10/11** pe 240 °C, afișajul **28** va indica 240 pentru placa superioară și inferioară.
4. Apăsați butonul „Pornire”  **9**, lumina de pe buton se aprinde albă. Lumina va rămâne aprinsă în timpul funcționării.
5. Când temperatura dorită este atinsă, aparatul va emite 3 semnale sonore. GATA **25** va apărea pe afișaj **28**, amplasați alimentele de prăjit pe plăci.

- Ocazional, întoarceți alimentele pe partea cealaltă și îndepărtați-le de pe placă când nivelul de gătire dorit a fost obținut.
- Rotiți selectorul de temperatură pentru ambele plăci în poziția , afișajul **28** va indica „OFF” (OPRIT).
- Deconectați ștecherul de alimentare **6** de la priză și lăsați aparatul să se răcească.

NOTĂ:

- Capacul înclinabil garantează un rezultat optim de prăjire. Placa superioară întotdeauna se află paralelă cu placa inferioară chiar dacă alimentele prăjite sunt voluminoase.
- După terminarea operației, afișajul se va aprinde timp de 1 minut, după care se va stinge. Puteți apăsa orice buton sau să rotiți butonul pentru a reactiva afișajul.

Funcția de AMPLIFICARE

- Apăsați butonul de amplificare (placa superioară și inferioară) **12/13** pentru a declanșa funcția.
- Funcția AMPLIFICARE **12/13** nu poate fi setată decât în timpul gătitii.
- Apăsați butonul AMPLIFICARE (Superior și inferior) **12/13**, afișajul va indica 265 °C și BOOST (AMPLIFICARE) **26** va clipi pe afișaj.
- Când placa atinge temperatura necesară, AMPLIFICARE **26** se oprește din clipit, „READY” (GATA) **25** va apărea pe afișaj **28**, aparatul emite un semnal sonor, mesajul AMPLIFICARE **26** va mai rămâne pe afișaj un minut.
- Așezați alimentele imediat pe plăci, în timpul acestui minut, aparatul va regla placa la temperatura de frigere. După care, AMPLIFICARE **26** va dispărea de pe afișaj, afișajul **29** indică temperatura setată de selectorul de temperatură și aparatul reglează temperatura plăcilor în conformitate.

NOTĂ:

- Această funcție poate fi utilizată numai o dată la fiecare 30 de minute. Dacă apăsați funcția Amplificare în decurs de 30 de minute, aparatul va emite 3 semnale sonore. Operația nu poate fi setată din selector.

Setarea termometru grătarului

Primul mod – Verificarea temperaturii alimentelor

- Scoateți termometrul **21** din suportul termometruului **7**.
- Conectați termometrul la priză **21**. (Fig. J)
- Afișajul temporizatorului **29** va trece la afișarea temperaturii termometruului, icoana termometruului **22** se aprinde, temperatura ambientală actuală va fi afișată.
- Introduceți termometrul **21** în alimentul pe care doriți să-l verificați.
- Temperatura alimentului va apărea pe afișaj **29**.

Al doilea mod – Gătiți alimentele la temperatura dorită.

- Scoateți termometrul **21** din suportul termometruului **7**.
- Conectați termometrul la priză **21**.
- Afișajul temporizatorului **29** va trece la afișarea temperaturii termometruului, icoana termometruului **22** se aprinde, temperatura ambientală actuală va fi afișată.
- Împingeți vârful termometruului grătarului cât se poate de mult în mijlocul alimentului al cărui temperatură interioară doriți să monitorizați. Asigurați-vă că termometrul grătarului nu atinge vreun os deoarece temperatura osului crește mai rapid în timpul gătitii comparativ cu cea a cărnii.
- Apăsați butonul +/- **15/16** pentru a selecta temperatura dorită între 45–99 °C, apăsați butonul de  pornire **9**, aparatul va emite 1 semnal sonor și lumina de funcționare se va aprinde.
- Temperatura interioară va crește gradual în timpul procesului de prăjire, când temperatura este atinsă, aparatul va emite 5 semnale sonore, „End”(Sfârșit) va apărea pe afișaj.
- Scoate cu grijă termometrul grătarului **21** din aliment și amplasați-l lângă aparat.
- Îndepărtați alimentele de pe placa grătarului **18/19** pentru a servi.

NOTĂ:

- De asemenea, puteți conecta termometrul în timp ce gătiți. După conectare și când temperatura este setată, butonul de Pornire **9** va clipi. Apăsăți o dată pentru a confirma; lumina se va opri din clipit și va rămâne aprinsă pentru a indica că temperatura setată este monitorizată.
- Oricând este posibil, întotdeauna prăjiți cu capacul închis pentru as curta durata de gătire și a economisi energie.
- Întotdeauna puteți reseta temperatura termometrului apăsând pe +/- **15/16**.
- Termometrul grătarului **21** nu poate fi utilizat în același timp cu funcția de temporizare.
- Nu amplasați niciodată termometrul grătarului **21** pe plăcile fierbinți. Cablul și mânerul termometrului grătarului **21** pot fi avariate iremediabil!
- Se recomandă să verificați alimentele în mai multe puncte înainte de a le îndepărta de pe placa grătarului **18/19** și asigurați-vă că introduceți sonda termometrului în centrul alimentului.

Golirea tăvii colectoare

 **OBSERVAȚIE!** Risc de avariere a produsului. Nu goliți tava colectoare **17** în timpul funcționării.

Ori grăsimea și sucurile pot continua să se scurgă din alimente și să picure direct pe unitatea principală **1**.

 **INFORMAȚII:** În cazul care cantități mai mari de grăsime și sucuri se scurg din alimente în timpul prăjirii, tava colectoare **17** trebuie golită din când în când.

1. Scoateți cu grijă tava colectoare **17** din partea din față a unității principale **1**.
2. Goliți tăvii colectoare **17**.
3. Ștergeți exteriorul tăvii colectoare **17** cu un prosop de bucătărie.
4. Culsați tava colectoare **17** înapoi în unitatea principală **1**.

Tabel cu informații referitoare la gătit

Aliment	Greutate aprox. (g)	Tip de placă	Poziție grătar	Temperatură (°C)	Durată de gătire est. (min)
Friptură (Antricot, 2,5 cm)	250–300 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	230 °C (+ AMPLIFICARE)	4–8 min (pentru mediu-în sânge)
Burger de vită (Carne proaspătă, 2 cm)	150–180 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	210 °C	6–9 min
Friptură la minut (subțire)	120 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	230 °C	1–2 min
Piept de pui (Dezosat)	180–220 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	200 °C	8–12 min (Termometru: 74 °C)
Pulpe de pui (Dezosate)	100–130 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	210 °C	10–14 min (Termometru: 74 °C)
Carne de curcan	150 g	Placă netedă 18	Grătar de contact	190 °C	5–7 min
Cotlet de porc (Dezosat, 2 cm)	200 g de	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	200 °C	8–10 min (Termometru: 65 °C)
Cotlete de miel (fără grăsime)	60–80 g fiecare	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	220 °C	3–5 min (pentru mediu)
Cârnați Bratwurst / Cârnați	100 g fiecare	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	180 °C	10–15 min
Felii de bacon	150 g	Placă netedă 18	Grătar de masă	200 °C	6–8 min
Fileu de somon (Cu piele)	150–180 g	Placă netedă 18	Grătar de contact	200 °C	6–8 min (Termometru: 60 °C)
Cod / Eglefin (Delicat)	150 g	Placă netedă 18	Grătar de panini	190 °C	8–12 min
Creveți (Curățati)	250 g	Placă netedă 18	Grătar de masă	220 °C	2–4 min (total)
Scoici Saint Jacques (Mari)	300 g	Placă netedă 18	Grătar de masă	230 °C	3–4 min (total)
Sandviș cald	350 g	Placă netedă 18	Grătar de panini	190 °C	6–8 min (pentru topirea stratului de deasupra)
Tije de sparanghel	300 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de masă	200 °C	5–8 min
Fâșii de ardei gras	400 g	Placă netedă 18	Grătar de masă	210 °C	8–12 min

Aliment	Greutate aprox. (g)	Tip de placă	Poziție grătar	Temperatură (°C)	Durată de gătire est. (min)
Dovleci (felii de 1 cm)	300 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de masă	210 °C	6–10 min
Brânză Halloumi (felii de 1,5 cm)	225 g	Placă de grătar vălurită 19	Grătar de contact	210 °C	3–5 min
Ouă (prăjite)	120 g (2 ouă)	Placă netedă 18	Grătar de masă	160 °C	3–5 min

Rețete

Friptură antricot perfectă realizată cu termometrul

 40–45 min.

 x 2

Poziția de prăjire:	Grătar de contact
Plăci:	Plăci de grătar vălurite (Superioară și inferioară)

Ingrediente

2	Antricoate (grosime aprox. 3 cm)
1 lingură	Ulei de măsline
Sare de mare grunjoasă	
Piper negru proaspăt măcinat	

Pregătirea

- Scoateți antricoatele din frigider cu 30 de minute înainte de gătire. Uscați-le complet cu șervețel și frecăți-le cu ulei de măsline. Asezonați din belșug cu sare și piper.
- Preîncălziți produsul în poziția Grătar de contact la 240 °C.
- Când este încălzit, amplasați antricoatele pe placa inferioară. Introduceți termometrul încorporat pe orizontală în partea cea mai groasă a unui antricot.
- Închideți capacul superior. Setati temperatura de atins a termometrului (de ex. 55 °C pentru mediu-în sânge sau 60 °C pentru mediu).
- Apșați butonul funcției AMPLIFICARE pentru o prăjire intensă timp de 2 minute.
- Grătarul va găti până când temperatura termometrului este atinsă (aprox. 6–10 minute în total). Îndepărtați antricoatele, lăsați-le să stea 5 minute și serviți.

Panini cu Prosciutto italian și mozzarella

 10–15 min.

 x 2

Poziția de prăjire:	Grătar de panini
Plăci:	Plăci de grătar vălurite (Superioară și inferioară)

Ingrediente

4 felii de	Ciabatta sau pâine fermentată
2 linguri de	Pesto
100 g de	Prosciutto feliat
1 bilă (125 g)	De mozzarella proaspătă, feliată
1 mână de	Frunze proaspete de busuioc
1 lingură de	Ulei de măsline

Pregătirea

- Ungeți exteriorul feliilor de pâine cu ulei de măsline.
- Ungeți interiorul celor patru felii cu pesto. Așezați în strat prosciutto, mozzarella și frunzele de busuioc pe două dintre felii. Acoperiți cu celelalte două felii.
- Preîncălziți aparatul la 230 °C.
- Când este preîncălzit („Ready” (gata) va fi afișat), amplasați cele două sandvișuri pe placa inferioară.
- Închideți capacul superior. Grătarul va aplica automat presiune și va cronometra.
- Gătiți timp de 2 minute, sau până la terminarea programului și când pâinea este rumenită, iar brânza este topită.

Piept de pui zemos și gătit la perfecție cu
termometrul

 110–120 min.  x 2

Poziția de prăjire:	Grătar de contact
Plăci:	Plăci de grătar vălurite (Superioară și inferioară)

Ingrediente

2	piepți de pui mari, dezosați și fără piele
2 linguri de	ulei de măsline
1 linguriță de	Paprică afumată
½ linguriță de	praf de usturoi
Suc de la ½ de lămâie	
Sare și piper	

Pregătirea

1. Într-un bol, combinați ulei de măsline, paprică, praf de usturoi, suc de lămâie, sare și piper. Adăugați piepții de pui și amestecați pentru a-i acoperi. Lăsați la marinat în frigider timp de minim 90 de minute.
2. Preîncălziți produsul în poziția Grătar de contact la 200 °C.
3. Așezați pieptul de pui pe placa inferioară. Introduceți termometrul încorporat pe orizontală în partea cea mai groasă a unui piept de pui.
4. Închideți capacul superior. Setați temperatura de atins a termometrului la 75 °C.
5. Prăjiți până când se aude alarma termometrului (aprox. 8–12 minute, în funcție de grosime). Pentru a vă asigura că piul este gătit perfect în totalitate dar rămâne zemos.
6. Lăsați piul deoparte timp de 5 minute înainte de a-l felia.

Mic dejun pe grătar desfăcut
(Temperatură duală)

 20–25 min.  x 2

Poziția de prăjire:	Grătar de masă (180°)
Plăci:	1 x Placă netedă, 1 x Placă de grătar vălurită

Ingrediente

4 fâșii de	Bacon sau Pancetta
4	Ouă mari
100 g de	Ciuperci de Paris, feliate
2	Roșii, înjumătățite
2 linguri de	Ulei de măsline
Sare și piper	

Pregătirea

1. Introduceți Placa de grătar vălurită într-o parte și Placa netedă în cealaltă parte. Deschideți grătarul la 180° în poziția de grătar de masă.
2. Setați Placa de grătar vălurită (pentru bacon/ciuperci) la 210 °C.
3. Setați Placa netedă (pentru ouă/roșii) la 180 °C.
4. După preîncălzire, amplasați baconul și ciupercile pe placa de grătar vălurită fierbinte.
5. Amplasați jumătățile de roșii (cu partea tăiată în jos) pe placa netedă.
6. După 4–5 minute, întoarceți baconul pe cealaltă parte. Adăugați uleiul de măsline pe placa netedă și spargeți ouăle direct pe ea.
7. Gătiți totul pentru 3–4 minute suplimentare până când baconul este crocant și albușurile de ou sunt coagulate. Asezonați ouăle cu sare și piper.

Sandviș cald (Mod de cuptor)

 15–20 min.  x 2

Poziția de prăjire:	Grătar de panini
Plăci:	Placă de grătar netedă (Inferioară), Placă de grătar vălurită (Superioară)

Ingrediente

4 felii groase de	Pâine albă (Brioșă sau Pâine moale)
2 linguri de	Unt nesărat, moale
1 lingură	De muștar de Dijon
100 g de	Șuncă feliată
100 g de	Brânză Gruyère, rasă
50 ml	De sos Béchamel (opțional, dar clasic)

Pregătirea

1. Introduceți Placa de grătar netedă în partea de jos și Placa de grătar vălurită în partea de sus. Preîncălziți cuptorul la 200 °C.
2. Ungeți ușor exteriorul tuturor feliilor de pâine. Ungeți interiorul cu muștar.
3. Construiți două sandvișuri cu șuncă și jumătate din brânza rasă în interior.
4. Amplasați sandvișurile pe placa inferioară netedă preîncălzită.
5. Adăugați deasupra fiecărui sandviș o lingură plină de sos béchamel (dacă utilizați) și brânza Gruyère rasă care a mai rămas.
6. Blocați placa de deasupra în poziția panini, astfel încât să fie poziționată la 2–3 cm deasupra brânzei fără să o atingă.
7. prăjiți timp de 5–8 minute până când partea de dedesubt este prăjită și brânza de deasupra este topită, făcând bule și de culoare auriu-rumenită.

Scoici Saint Jacques prăjite rapid pe placă

 10–15 min.

 x 2 (aperitiv)

Poziția de prăjire:	Grătar de masă (180°)
Plăci:	Placă de grătar netedă

Ingrediente

12	Scoici Saint Jacques, uscate (tamponate cu șervețel)
1 lingură	Ulei de măsline
2 linguri de	Unt nesărat
1 cățel de	Usturoi (tocat)
1 lingură	De pătrunjel proaspăt, tocat
Sare și piper alb	

Pregătirea

1. Uscăți complet scoicile folosind un prosop de hârtie. Asezonati ușor cu sare și piper alb.
2. Introduceți o placă netedă. Deschideți grătarul la 180° în poziția de grătar de masă (ni veți avea nevoie să încălziți decât o parte).
3. Preîncălziți placa netedă la MAX.
4. Adăugați uleiul de măsline. Când s-a încălzit, amplasați carnea de scoică pe placă, fără să atingeți.

5. Gătiți fără să interveniți timp de 90 de secunde. Întoarceți-le pe cealaltă parte.
6. Adăugați imediat untul și usturoiul pe placă. Pe măsură ce untul se topește, înclinați ușor placa (dacă este posibil) sau utilizați o lingură pentru a turna deasupra scoicilor untul cu usturoi.
7. Gătiți pentru încă 60–90 de secunde. Opriti căldura, presărați cu pătrunjel deasupra și serviți imediat.

Sparanghel și brânză Halloumi pe grătarul deschis

 15–20 min.

 x 3–4 (pe o parte)

Poziția de prăjire:	Grătar de masă (180°)
Plăci:	Plăci de grătar vălurite (Ambele)

Ingrediente

1 mănunchi (300 g)	De sparanghel, capetele curățate
225 g	De brânză Halloumi, tăiată în felii cu grosimea de 1 cm
2 linguri de	Ulei de măsline
Coaja rasă de la 1 lămâie	
Piper negru proaspăt măcinat	

Pregătirea

1. Într-un bol, amestecați sparanghelul cu ulei de măsline și piper negru.
2. Introduceți ambele plăci de grătar vălurite. Deschideți grătarul la 180° în poziția de grătar de masă.
3. Preîncălziți ambele plăci la 220 °C.
4. Dispuneți feliile de Halloumi și tije de sparanghel pe plăcile fierbinți ale grătarului.
5. Prăjiți brânza Halloumi timp de 2–3 minute pe fiecare parte, până când urmele închise la culoare ale grătarului apar.
6. Prăjiți sparanghelul timp de 5–7 minute, rulându-le ocazional, până când devin fragede-crocante și ușor carbonizate.
7. Mutați totul pe o farfurie și presărați cu coajă proaspăt rasă de lămâie înainte de a servi.

Fileuri de somon cu piele crocantă

 20–25 min.

 x 3–4 (pe o parte)

Poziția de prăjire:	Grătar de contact
Plăci:	Plăci de grătar netede (Superioară și inferioară)

Ingrediente

2	Fileuri de somon (aprox. 150 g fiecare), cu piele
1 lingură	Ulei de măsline
Sare și piper	
2 felii de	Lămâie

Pregătirea

1. Uscăți foarte bine pielea somonului cu un prosop de hârtie. Asezonați ambele laturi cu sare și piper.
2. Introduceți placa netedă (superioară și inferioară). Preîncălziți grătarul în poziția Grătar de contact la 220 °C.
3. Ungeți pielea somonului cu uleiul de măsline. Amplasați fileurile cu pielea în jos pe placa netedă inferioară și preîncălzită. Amplasați o felie de lămâie lângă fiecare.
4. Coborâți cu delicatețe placa superioară pentru a o sprijini pe somon.
5. Gătiți timp de 6–8 minute. Contactul direct cu placa inferioară și superioară netedă va găti peștele în profunzime și va produce o piele excepțional de crocantă.
6. Serviți imediat cu lămâia prăjită.

Cartofi prăjiți pe placă cu rozmarin

 25–30 min.

 x 4 (pe o parte)

Poziția de prăjire:	Grătar de masă (180°)
Plăci:	Placă de grătar netedă

Ingrediente

500 g	De cartofi noi mici, pre fierți
3 linguri de	Ulei de măsline
2 căței de	Usturoi, ușor zdrobiți
1 lingură	De rozmarin proaspăt, tocat fin
Sare de mare grunjoasă	

Pregătirea

1. Fierbeți cartofii noi timp de 10–12 minute până când sunt pătrunși. Scurgeți apa și tăiați-i în jumătate.
2. Introduceți o placă netedă. Deschideți grătarul la 180° în poziția de grătar de masă.
3. Preîncălziți placa netedă la 210 °C.
4. Adăugați uleiul de măsline, urmat de cartofii pre fierți (cu partea tăiată în jos), după care căței de usturoi zdrobit.
5. Gătiți timp de 8–10 minute, fără a interveni, până la formarea unei cruste aurii și rumenă.
6. Întoarceți cartofii pe partea cealaltă, adăugați rozmarinul tocat și gătiți pentru alte 5–7 minute până când devin crocanți.
7. Îndepărtați căței de usturoi. Presărați din belșug cu sare grunjoasă de mare și serviți cât sunt calzi.

Cotlete de miel cu usturoi și verdețuri

 140–150 min.

 x 2–3

Poziția de prăjire:	Grătar de contact
Plăci:	Plăci de grătar vălurite (Superioară și inferioară)

Ingrediente

8	Cotlete de miel (curățate în stil francez)
3 linguri de	Ulei de măsline
2 căței de	Usturoi (tocat)
1 lingură	De rozmarin proaspăt, tocat
1 lingură	De cimbru, tocat
Sare și piper	

Pregătirea

1. Într-un vas, amestecați uleiul de măsline, usturoiul, rozmarinul și cimbrul. Adăugați cotletele de miel și amestecați pentru a le acoperi. Lăsați la marinat în frigider timp de minim 2 ore.
2. Introduceți plăci de grătar vălurite. Preîncălziți produsul în poziția Grătar de contact la 230 °C.
3. Scoateți cotletele din sos și asezonați cu sare și piper.
4. Dispuneți cotletele de miel pe placa inferioară preîncălzită.
5. Închideți capacul superior.
6. Prăjiți timp de 3–4 minute în total pentru mediu-în sânge (roz). Gătiți timp de 5–6 minute dacă le preferați să fie gătite mediu-bine.
7. Serviți imediat.

Curățarea

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare! Înainte de curățare: Întotdeauna deconectați ștecherul **6** de la priza de alimentare.

⚠️ ATENȚIE! Risc de arsuri! Nu curățați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

⚠️ OBSERVAȚIE! Risc de avariere a produsului! Nu scufundați părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

- Nu lăsați apa sau alte lichide să pătrundă în interiorul produsului.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, agenți de curățare agresivi ori perii dure.

NOTĂ: Curățați produsul imediat după ce s-a răcit. După ce reziduurile alimentare s-au uscat, acestea nu vor fi ușor de îndepărtat.

- ☐ Utilizați răzuitoarea **20** pentru a îndepărta reziduurile alimentare de pe plăcile grătarului **18/19**.
- ☐ Utilizați partea netedă a răzuitorii **20** pentru suprafața netedă a plăcilor grătarului.
- ☐ Utilizați partea dințată a răzuitorii **20** pentru suprafața vălunită a plăcilor grătarului.

Piesă	Metoda de curățare
Unitatea principală 1	☐ Ștergeți unitatea principală 1 cu o cârpă ușor umezită. ☐ Dacă este nevoie, adăugați pe cârpă un pic de detergent slab. Ștergeți unitatea principală 1 cu o cârpă ușor umezită, fără detergent. ☐ Uscați bine unitatea principală 1. ☐ Nu lăsați apă sau alte lichide să pătrundă în interiorul unității principale 1.
Placa grătarului 18/19 Răzuitoarea 20	☐ Clătiți aceste piese cu apă și detergent slab. ■ De asemenea, le puteți curăța în mașina de spălat vase.

Piesă	Metoda de curățare
Tava colectoare 17 Termometrul 21	■ Termometrul 21 și Suport pentru termometrul grătarului 7. ■ Ștergeți exteriorul termometrului și suportul acestuia cu o cârpă ușor umezită. ■ Dacă este nevoie, adăugați pe cârpă un pic de detergent slab. După care, ștergeți unitatea principală cu o cârpă ușor umezită, fără detergent. ■ Termometrul nu poate fi spălat în mașina de spălat vase sau scufundat în apă.

Depozitarea

⚠️ ATENȚIE! Risc de arsuri! Nu depozitați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

- ☐ Curățați produsul înainte de depozitare.
- ☐ Când nu este utilizat, depozitați produsul în ambalajul original.
- ☐ Depozitați produsul într-un loc uscat, inaccesibil copiilor.

Depanarea

Mesaj de eroare de pe afișaj		Descrierea	Descrierea problemei	Soluție
Err1	Err 1	Placa de grătar superioară 18/19 nu funcționează.	Senzorul de temperatură al plăcii superioare a grătarului 18/19 este deconectat.	Returnați la un centru de service.
Err2	Err 2	Supraîncălzirea plăcii superioare a grătarului 18/19 .	Temperatura plăcii superioare a grătarului 18/19 a depășit limita datorită utilizării prelungite de către utilizator.	Returnați la un centru de service.
Err3	Err 3	Placa de grătar inferioară 18/19 nu funcționează.	Senzorul de temperatură al plăcii inferioare a grătarului 18/19 este deconectat.	Returnați la un centru de service.
Err4	Err 4	Supraîncălzirea plăcii inferioare a grătarului 18/19 .	Temperatura plăcii inferioare a grătarului 18/19 a depășit limita datorită utilizării prelungite de către utilizator.	Returnați la un centru de service.
Err5	Err 5	Termometrul 21 nu funcționează.	Termometrul 21 este introdus parțial.	Asigurați-vă că termometrul 21 este introdus corect.
Err și afișajul temperaturii superioare 28 indică „no” (nu).	Err = no	Placa superioară a grătarului 18/19 nu funcționează.	Sistemul electronic de control a detectat că placa superioară a grătarului 18/19 nu se încălzește.	1. Deconectați ștecherul de alimentare de la priză. 2. Asigurați-vă că placa superioară a grătarului 18/19 este introdusă corect. 3. În cazul care problema încă persistă, returnați la un centru de service.

Mesaj de eroare de pe afișaj		Descrierea	Descrierea problemei	Soluție
Err și afișajul temperaturii inferioare 28 indică „no” (nu).		Placa inferioară a grătarului 18/19 nu funcționează.	Sistemul electronic de control a detectat că placa inferioară a grătarului 18/19 nu se încălzește.	1. Deconectați ștecherul de alimentare de la priză. 2. Asigurați-vă că placa inferioară a grătarului 18/19 este introdusă corect. 3. În cazul care problema încă persistă, returnați la un centru de service.

Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1–7: plastice / 20–22: hârtie și carton / 80–98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoii menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predăți-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 540309_2510) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca obțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

Service

 **Service România**

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro



Списък на използваните пиктограми	Страница	182
Предназначение.	Страница	183
Обхват на доставка	Страница	183
Списък с части	Страница	183
Технически данни.	Страница	183
Общи инструкции за безопасност	Страница	183
Първа настройка на продукта	Страница	186
Разпаковане на продукта и основно почистване	Страница	186
Приготвяне	Страница	186
Сглобяване.	Страница	186
Извадете плочите	Страница	186
Работа	Страница	187
Настройка на часа	Страница	187
Настройка на температурата на грила	Страница	187
Позиция „Контактен грил“	Страница	187
Позиция „Панини“	Страница	187
Позиция „Настолен грил“	Страница	188
Функция УСИЛВАНЕ	Страница	188
Настройка на термометъра за скара	Страница	189
Изпразване на тавата за отцеждане	Страница	189
Таблица за готвене	Страница	190

Рецепти	Страница	191
Рибай стек Perfect-Probe	Страница	191
Италианско панини с прошуто и моцарела	Страница	191
Сочни перфектно изпечени пилешки гърди	Страница	192
Закуска на отворен грил (две температури)	Страница	192
Сандвич Крок мосю (на фурна)	Страница	192
Миди запечени на плоча	Страница	193
Аспержи и халуми на отворен грил	Страница	193
Филета от съомга с хрупкава кожа	Страница	193
Пържени картофи на плоча с розмарин	Страница	194
Телешки котлети с чесън и билки	Страница	194
Почистване	Страница	194
Съхранение	Страница	195
Отстраняване на неизправности	Страница	196
Изхвърляне	Страница	197
Гаранция	Страница	197
Процедиране в случай на reclamaция	Страница	199
Сервиз	Страница	199

Списък на използваните пиктограми

	ОПАСНОСТ! – Обозначава опасност с висок риск, която ще доведе до смърт или сериозно нараняване, ако не бъде избегната (напр. риск от задушаване)		Променлив ток/напрежение
		Hz	Hertz (честота за доставяне)
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! – Обозначава опасност с умерен риск, която може да доведе до смърт или сериозно нараняване, ако не бъде избегната (напр. риск от електрически удар)	W	Watt
			Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! – Обозначава опасност с нисък риск, която, може да доведе до леко или средно нараняване, ако не бъде избегната (напр. риск от попарване)		Опасно – риск от токов удар!
	ЗАБЕЛЕЖКА! – Предупреждава за възможно увреждане на собственост/на продукта, ако не бъде избегната (напр. риск от късо съединение)		Внимание - гореща повърхност!
	ИНФОРМАЦИЯ: Този символ заедно със сигналната дума „Информация“ предоставя допълнителна полезна информация.		Този продукт е класифициран с клас на защита I и трябва да бъде свързан към защитно заземяване.
	Безопасен за храна, този продукт няма нежелано влияние върху вкуса или аромата.		Подходяща за съдомиялни машини. ■ 18/19 Плоча за грил ■ 17 Тава за отцеждане ■ 20 Нож за стъргане
CE	Маркировката CE показва съответствие с релевантните директиви на ЕС, приложими за този продукт.		Информация за безопасност Инструкции за употреба
	Изкарайте плочата за грил от основата.	T2	Сонда термометър.

PREMIUM ДИГИТАЛЕН КОНТАКТЕН ГРИЛ

Предназначение

- Този продукт е предназначен за печене на храна. Не използвайте продукта за никаква друга цел.
- Този продукт е предназначен само за лична домашна употреба, а не за търговски цели.
- Този продукт е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения като:
 - кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - фермерски жилища;
 - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
 - места от тип нощувка и закуска.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

Обхват на доставка

След като разопаковате продукта, проверете дали доставката включва всичко и дали всички части са в добро състояние. Отстранете всички опаковъчни материали преди употреба.

- 1 Главен модул
- 2 Плочи за грил (оребрена повърхност)
- 2 Плочи за грил (гладка повърхност)
- 1 Държач за термометър
- 1 Термометър
- 1 Тава за отцеждане
- 1 Нож за съргане
- 1 Ръководство за потребителя

Списък с части

Преди да прочетете, отворете на страницата с илюстрациите и се запознайте с всички функции на продукта.

- 1 Главен модул
- 2 Ръкохватка
- 3  Бутон RELEASE (ОСВОБОЖДАВАНЕ) (горна/долна плоча гореща плоча)
- 4 Предпазно езиче
- 5 Бутон за отключване 180°
- 6 Захранващ щепсел и кабел
- 7 Държач за термометъра за скара
- 8 Гнездо за термометъра за скара
- 9  Бутон Старт
- 10 Копче за регулиране на температурата (долна плоча)
- 11 Копче за регулиране на температурата (горна плоча)

- 12 Функция усилване (горна плоча)
- 13 Функция усилване (долна плоча)
- 14 Дисплей
- 15 Таймер/сонда за температурата +
- 16 Таймер/сонда за температурата –
- 17 Тава за отцеждане на масло
- 18 Нагревателна плоча (гладка повърхност)
- 19 Нагревателна плоча (оребрена повърхност)
- 20 Нож за съргане
- 21 Термометър
- 22 Икона термометър
- 23 Икона време
- 24 Икона горна/долна плоча
- 25 Готово (горна/долна плоча)
- 26 Усилване (горна/долна плоча)
- 27 Икона температура (горна/долна плоча)
- 28 Дисплей температура (горна/долна плоча)
- 29 Температурен дисплей таймер/термометър

Технически данни

Модел номер с щепсел VDE:	HG14295
Входно напрежение:	220–240 V~, 50–60 Hz
Консумация на електроенергия:	2000 W
Консумирана мощност в режим на готовност:	0,2 W
Клас на защита:	I
Сертифициране HG14295:	GS (Intertek)



Общи инструкции за безопасност

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА, ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА И С ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА! КОГАТО ПРЕДОСТАВЯТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАЙТЕ И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на повреда, произтичаща от неспазване на тези инструкции за експлоатация, гаранцията става невалидна! За последващи щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни повреди, причинени от неправилно боравене или неспазване на инструкциите за безопасност, не се поема отговорност!

Деца и хора с увреждания

ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ ЗЛОПОЛУКА С БЕБЕТА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца без надзор в близост до опаковъчните материали. Опаковъчните материали носят риск от задушаване.

Децата често подценяват опасността. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчните материали.

- Този продукт може да се използва от деца на възраст поне 8 години и по-големи, както и от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или при липса на опит и познания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно използването на продукта по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Дръжте продукта и неговия кабел далеч от деца под 8 години.

Предназначение

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Неправилната употреба може да доведе до нараняване. Използвайте този продукт само в съответствие с тези инструкции. Не се опитвайте да модифицирате продукта по никакъв начин.
- Не използвайте никога продукта без плочите за грил.

Електрическа безопасност

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов удар!** Никога не се опитвайте да ремонтирате продукта сами. В случай на неизправност, ремонтът трябва да се извършва само от квалифициран персонал.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов удар!** Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов удар!** Не използвайте никога продукта, ако е повреден. Изключете продукта от електрозахранването и се свържете с търговеца, ако е повреден.
- Продуктът не трябва да се използва, ако е изпускан или ако има видими следи от повреда.
- Преди да свържете продукта към електрозахранването, проверете дали номиналното напрежение и ток съответстват на данните за електрозахранването, показани на етикета с номинални данни на продукта.

- Проверявайте редовно щепсела и хранващия кабел за повреди. Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от лица с подобна квалификация, с цел безопасност.
- Пазете хранващия кабел от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове, не го стискайте и не го огъвайте. Дръжте хранващия кабел далеч от горещи повърхности и открит пламък.

Работа

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от пожар! За да се предотврати прегряване на продукта или възможен пожар, продуктът не трябва да се покрива. Плочите за грил при никакви обстоятелства не трябва да се покриват с алуминиево фолио, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви материали.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от изгаряне!

- Плочите за грил стават много горещи по време на работи. Докосвайте само органите за управление и ръкохватката по време на работа.
- Температурата на достъпни повърхности може да е висока, когато продуктът работи.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ! По време на употреба продуктът става горещ. Не докосвайте продукта, когато се използва или непосредствено след употреба.

- Никога не пускайте продукта без тавата за отцеждане.
- Продуктът не трябва да се оставя без надзор, докато е включен към електрическата мрежа.

- Не премествайте продукта, докато той работи.
- Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газови, електрически котлони, както и такива на въглища и др.). Работете с продукта върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не покривайте продукта, докато се използва или малко след употреба, когато е още горещ.
- Уверете се, че хранващият кабел не е прищипан от плочите или се допира в ръба на плочите.
- Употребата на удължителни кабели не се препоръчва. Ако е необходимо използването на удължителен кабел, той трябва да е проектиран за ток от най-малко 10 А.
- Поставете кабелите по такъв начин, че да не представляват опасност от препъване или друг вид щети.
- Продуктът не е предназначен за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Работете с продукта само с доставените оригинални аксесоари.

Почистване и съхранение

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване!** Разкачете продукта от електрохранването преди работа по почистване и когато не го използвате.
- Конекторът трябва да бъде изваден преди почистване на уреда и входът на уреда трябва да бъде изсушен преди уреда да се използва отново.

- Вижте главата „Почистване“ за инструкции за почистването на продукта.
- Не съхранявайте горещ продукт в шкаф за чаши или в опаковката.
- Не дърпайте щепсела от контакта за захранващия кабел.
- Пазете продукта, неговия захранващ кабел и щепсела от прах, пряка слънчева светлина, капки или пръски вода.
- Съхранявайте продукта на хладно, сухо място, защитено от влага и далеч от обсега на деца.
- Пазете продукта от топлина. Не поставяйте продукта близо до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.
- Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения като:
 - кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - фермерски жилища;
 - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
 - места от тип нощувка и закуска.

Първа настройка на продукта

Разпаковане на продукта и основно почистване

1. Извадете продукта от опаковката и отстранете всички опаковъчни материали и пластмасови обвивки.
2. Проверете, за да се уверите, че всички изброени части са включени (виж „Обхват на доставчика“).
3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние, ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а следвайте процедурата описана в глава „Гаранция“.

4. По време на производството частите са покрити с предпазно маслено покритие. Преди първата употреба пуснете продукта без никаква храна, за да може възможните остатъци да се изпарят.
5. Преди първата употреба почистете всички части на продукта, както е описано в главата „Почистване“.

Приготвяне

Сглобяване

1. Поставете главния модул **1** върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
2. Поставяйте по едно блюдо едновременно. Всяка гладка плоча за грил **18** или оребрена плоча за грил **19** може да бъде поставена в горния или долния корпус. Уверете се, че плочите за грил са поставени хоризонтално и обезопасени с куката на съответния   бутон за освобождаване **3**.

Извадете плочите

 **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от изгаряне!** Преди да завъртите плочата за грил **18/19**, продуктът трябва да бъде изключен от електрозахранването. Оставете плочата за грил да се охлади напълно.

Повърхност	Подходяща храна
Оребрена	напр. месо, колбас, мазна храна
Гладка	напр. зеленчуци, палачинка, пържено яйце

- ☐ Натиснете   бутона за освобождаване **3**, за да изкарате плочата от основата. Дръжте плочата с две ръце, плъзнете я по металните опори и я извадете от основата. Натиснете другия   бутон за освобождаване **3**, за да отстраните втората плоча, като изпълните същите операции.

Работа

И ИНФОРМАЦИЯ: При първото загряване на продукта може да се отдели малко количество дим и миризма, дължащи се на остатъци, свързани с производството. Това е нормално и е напълно безвредно. Осигурете достатъчна вентилация, като отворите например прозорец.

- ☐ Изхвърлете първата порция печена храна.
- ☐ Продуктът може да се използва в 3 позиции:

Позиция	Фиг.
Настолен грил	G
Грил за панини	H
Контактен грил	I

Вижте следващите подраздели за повече подробности.

Настройка на часа

- Натиснете +/- **15/16**, за да настроите времето за печене между 10 сек.-90 мин. и изберете желаната температура.
- Натиснете  бутона „старт“ **9**, белите светлини на бутона светват и прозвучава звуков сигнал.
- Таймерът стартира и оставащото време на печене се показва с обратно броене на дисплея на времето **29**.
- Веднага след изтичане на таймера уредът издава 5 звукови сигнала и се показва „End“ (Край) на дисплея **29**.
- Можете по всяко време да натиснете +/- **15/16**, за да активирате таймера по време на печене между 10 сек.-90 мин.

Настройка на температурата на грила

- Завъртете температурния регулатор **10/11**, за да настроите температурата между 60-240 °C за всяка плоча за грил (горна и долна) независимо, като използвате температурния регулатор.
- Натиснете  бутона „старт“ **9**, белите светлини на бутона светват и прозвучава звуков сигнал.
- Температурният дисплей **28** ще покаже настроената температура на горещите плочи.
- Веднага след достигане на настроената температура уредът издава 3 звукови сигнала и се показва „READY“ (ГОТОВО) **25** на дисплея **14**.
- Температурата може да бъде променяна по всяко време по време на печенето.

Позиция „Контактен грил“

- Плъзнете предпазното езиче **4** към позиция , отворете капака.
- Подгрейте уреда като завъртите копчето за регулиране **10/11** на 240 °C, дисплей **28** показва 240 за горе и долу.
- Натиснете  бутона „Start“ (Старт) **9**, светлините на бутона светват в бяло. Светлината ще свети по време на работа.
- След достигане на желаната температура уредът издава 3 звукови сигнала. READY (ГОТОВО) **25** се показва на дисплея **14**, поставете храната, която ще се пече, върху долната гореща плоча.
- Затворете уреда като използвате ръкохватката **2**.
- Проверете покафеняването на печената храна след кратко време и след изтичане на времето на таймера (вижте Настройка на времето). За да направите това, отворете капака на уреда с ръкохватката **2**.
- Извадете храната от плочата веднага щом достигне желаното ниво на готовност.
- Завъртете регулатора на нивото на топлина **10/11** за двете плочи на позиция , дисплей **28** показва „OFF“ (ИЗКЛ.).
- Извадете шепсела **6** от контакта и оставете уреда да се охлади.

ЗАБЕЛЕЖКА: Накланящият се капак гарантира оптимален резултат при печене на скара. Горната гореща плоча винаги остава паралелна спрямо долната гореща плоча, даже ако храната, която се пече, е обемиста.

Позиция „Панини“

- Плъзнете предпазното езиче **4** към позиция , отворете капака.
- Подгрейте уреда като завъртите копчето за регулиране **10/11** на 240 °C, дисплей **28** показва 240 за горе и долу.
- Натиснете  бутона „Start“ (Старт) **9**, светлините на бутона светват в бяло. Светлината ще свети по време на работа.
- След достигане на желаната температура уредът издава 3 звукови сигнала. READY (ГОТОВО) **25** се показва на дисплея **28**, поставете храната, която ще се пече, върху долната гореща плоча.

5. Плъзнете предпазното езиче **4** към позиция I, II, III, IV или V.

Позиции на предпазното езиче

Най-малко разстояние между горещите плочи	=	I
Най-голямо разстояние между горещите плочи	=	V

6. Спуснете капака, като поставите долната гореща плоча под желания ъгъл.
7. Проверявайте покафеняването на печената храна от време на време или след изтичане на времето на таймера (вижте Настройка на времето).
8. Извадете храната от плочата веднага щом достигне желаното ниво на готовност.
9. Завъртете регулатора на нивото на топлина за двете плочи на позиция **•**, дисплей **14** показва „OFF“ (ИЗКЛ.).
10. Извадете щепсела **6** от контакта и оставете уреда да се охлади.

Позиция „Настолен грил“

1. Плъзнете предпазното езиче **4** към позиция , отворете капака.
2. Натиснете бутона за отключване **5** и разгънете капака навън на 180°. (Фиг. F)
3. Подгрейте уреда като завъртите копчето за регулиране **10/11** на 240 °C, дисплей **28** показва 240 за горе и долу.
4. Натиснете  бутона „Start“ (Старт) **9**, светлините на бутона светват в бяло. Светлината ще свети по време на работа.
5. След достигане на желаната температура уредът издава 3 звукови сигнала. READY (ГОТОВО) **25** се показва на дисплей **28**, поставете храната, която ще се пече, върху горещите плочи.
6. Завъртайте храната от време от време и я снемете от плочата веднага щом достигне желаното ниво на готовност.
7. Завъртете регулатора на нивото на топлина за двете плочи на позиция **•**, дисплей **28** показва „OFF“ (ИЗКЛ.).
8. Извадете щепсела **6** от контакта и оставете уреда да се охлади.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Накланият се капак гарантира оптимален резултат при печене на скара. Горната гореща плоча винаги остава паралелна спрямо долната гореща плоча, даже ако храната, която се пече, е обемиста.
- След като времетраенето на работата завърши, дисплей ще светне за 1 мин. и след това ще се изключи. Можете да натиснете който и да е бутон или да завъртите копчето, за да включите отново дисплея.

Функция УСИЛВАНЕ

1. Натиснете усилването (горе и долу) **12/13**, за да включите функцията.
2. Функцията BOOST (УСИЛВАНЕ) **12/13** може да се настройва само по време на печене.
3. Натиснете бутона BOOST (УСИЛВАНЕ) (горе и долу) **12/13**, дисплей ще покаже 265 °C и BOOST (УСИЛВАНЕ) **26** ще мига на дисплея.
4. След като плочата достигне необходимата температура, BOOST (УСИЛВАНЕ) **26** ще спре да мига, "READY" (ГОТОВО) **25** ще се покаже на дисплей **28**, уредът ще издаде звуков сигнал, BOOST (УСИЛВАНЕ) **26** на дисплея ще остане включено за една минута.
5. Поставете храната върху плочите незабавно през тази една минута, уредът ще регулира плочата на температура на препичане. След това BOOST (УСИЛВАНЕ) **26** ще изчезне от дисплея, дисплей **29** ще показва температурата настроена с регулатора на термостата и уредът съответно ще регулира плочата.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Това действие може да се използва само веднъж на всеки 30 минути. Ако натиснете функцията Boost (Усилване) в рамките на 30 минути, уредът ще издаде 3 звукови сигнала. Операцията може да бъде зададена от управлението.

Настройка на термометъра за скара

Първи начин - Проверка на температурата на храната

1. Снемете термометъра **21** от държача за термометър **7**.
2. Свържете термометъра **21** към гнездото. (Фиг. 1)
3. Дисплеят на таймера **29** сега ще се превключи на дисплей на температурата на термометъра, иконата термометър **22** ще светне, ще се покаже текущата стойна температура.
4. Вмъкнете термометъра **21** в храната, която искате да проверите.
5. Температурата на храната се показва на дисплея **29**.

Втори начин - Пригответе храната с желаната температура

1. Снемете термометъра **21** от държача за термометър **7**.
2. Свържете термометъра **21** към гнездото.
3. Дисплеят на таймера **29** сега ще се превключи на дисплей на температурата на термометъра, иконата термометър **22** ще светне, ще се покаже текущата стойна температура.
4. Натиснете върха на термометъра за скара доколкото е възможно в средата на храната, чиято температура в сърцевината искате да проследите. Уверете се, че термометърът на грила не докосва кост, защото температурата на костта се повишава по-бързо по време на печене в сравнение с тази на месото.
5. Натиснете бутона **+/- 15/16**, за да изберете желаната температура между 45-99 °C, натиснете бутона **⏻ start** (старт) **9**, уредът издава 1 звуков сигнал и работната светлина светва.
6. Температурата в сърцевината се повишава постепенно по време на процеса на печене на грил. След като температурата бъде достигната, уредът ще издаде 5 звукови сигнала, а на дисплея ще се покаже „End“ (Край).
7. Издърпайте термометъра за скара **21** внимателно от храната и го поставете до уреда.
8. Снемете храната от нагревателната плоча **18/19**, за да я сервирате.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Можете да свържете термометъра и по време на печене. След включване и настройка на температурата бутонът **Start (Старт) 9** ще мига. Натиснете го веднъж за потвърждение, светлината ще спре да мига и ще остане да свети, за да укаже, че зададената температура се проследява.
- Винаги когато е възможно печете със затворен капак, за да скъсите времето за печене и да спестите енергия.
- Винаги можете да нулирате температурата на термометъра с натискане на **+/- 15/16**.
- Термометърът за скара **21** не може да се използва едновременно с функцията таймер.
- Никога не поставяйте термометъра за скара **21** върху горещите плочи. Кабелът и ръкохватката на термометъра за скара **21** могат да се повредят непоправимо!
- Препоръчва се да проверите храната на няколко места, преди да я извадите от плочата за готвене **18/19**, за да се уверите, че сте поставили сондата в средата на храната.

Изпразване на тавата за отцеждане



ЗАБЕЛЕЖКА! Риск от повреда на продукта! Не изпразвайте тавата за отцеждане **17** по време на работа.

В противен случай мазнината и соковете продължават да изтичат от храната директно върху главния модул **1**.



ИНФОРМАЦИЯ: Ако по време на печене на грил от храната излизат по-големи количества мазнина и сок, тавата за отцеждане **17** трябва да се изпразва от време на време.

1. Внимателно издърпайте тавата за отцеждане **17** от предната страна на главния модул **1**.
2. Изпразнете тавата за отцеждане **17**.
3. Избършете отвън тавата за отцеждане **17** с кухненска хартия.
4. Плъзнете тавата за отцеждане **17** обратно в главния модул **1**.

Таблица за готвене

Храна	Прибл. тегло (g)	Тип плоча	Позиция на грила	Температура (°C)	Прибл. Време за готвене (мин.)
Стек (Рибай, 2,5 cm)	250–300 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	230 °C (+ BOOST)	4–8 мин. (за средно изпечено)
Говежди бургер (пресен, 2 cm)	150–180 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	210 °C	6–9 мин.
Бърз стек (тънък)	120 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	230 °C	1–2 мин.
Пилешки гърди (без кост)	180–220 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	200 °C	8–12 мин. (Сонда: 74 °C)
Пилешки бутчета (без кост)	100–130 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	210 °C	10–14 мин. (Сонда: 74 °C)
Пуешки котлети	150 g	Гладка плоча 18	Контактен грил	190 °C	5–7 мин.
Свинска пържола (без кост, 2 cm)	200 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	200 °C	8–10 мин. (Сонда: 65 °C)
Агнешки котлети (почистени)	60–80 g всеки	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	220 °C	3–5 мин. (за средно)
Братвурст / кренвирши	100 g всеки	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	180 °C	10–15 мин.
Резенчета бекон	150 g	Гладка плоча 18	Настолен грил	200 °C	6–8 мин.
Филе от сьомга (с кожа)	150–180 g	Гладка плоча 18	Контактен грил	200 °C	6–8 мин. (Сонда: 60 °C)
Треска / пикша (деликатна)	150 g	Гладка плоча 18	Грил за панини	190 °C	8–12 мин.
Скариди (обелени)	250 g	Гладка плоча 18	Настолен грил	220 °C	2–4 мин. (общо)
Миди (големи)	300 g	Гладка плоча 18	Настолен грил	230 °C	3–4 мин. (общо)
Сандвич Крок мосю	350 g	Гладка плоча 18	Грил за панини	190 °C	6–8 мин. (за разтопяване отгоре)
Стръкове аспержи	300 g	Оребрена плоча за грил 19	Настолен грил	200 °C	5–8 мин.
Пипер долма на ленти	400 g	Гладка плоча 18	Настолен грил	210 °C	8–12 мин.
Тиквички (резени по 1 cm)	300 g	Оребрена плоча за грил 19	Настолен грил	210 °C	6–10 мин.

Храна	Прибл. тегло (g)	Тип плоча	Позиция на грила	Температура (°C)	Прибл. Време за готвене (мин.)
Халуми (резени по 1,5 cm)	225 g	Оребрена плоча за грил 19	Контактен грил	210 °C	3-5 мин.
Яйца (пържени)	120 g (2 яйца)	Гладка плоча 18	Настолен грил	160 °C	3-5 мин.

Рецепти

Рибай стек Perfect-Probe

 40-45 мин.

 x 2

Позиция на грила:	Контактен грил
Плочи:	Оребрена плоча за грил (горна и долна)

Съставки

2	Рибай стекове (прибл. 3 cm дебели)
1 супена лъжица	Зехтин
Едра морска сол	
Прясно смлян черен пипер	

Приготвяне

- Извадете стековете от хладилника 30 минути преди печене. Подсушете ги напълно с потупване и натъркайте със зехтин. Подправете обилно със сол и черен пипер.
- Загрейте продукта в режим „Контактен грил“ до 240 °C.
- След като се загрее, поставете стековете на долната плоча. Поставете вградената кухненска сонда хоризонтално в най-дебелата част на единия стек.
- Затворете горния капак. Задайте целевата температура на сондата (напр. 55 °C за средно изпечено или 60 °C за средно изпечено).
- Натиснете бутона за функцията BOOST (УСИЛВАНЕ) за 2-минутно запичане на висока температура.
- Грилът ще готви, докато се достигне температурата на сондата (общо приблизително 6-10 минути). Снемете стековете, оставете ги да починат за 5 минути и сервирайте.

Италианско панини с прошуто и моцарела

 10-15 мин.

 x 2

Позиция на грила:	Грил за панини
Плочи:	Оребрена плоча за грил (горна и долна)

Съставки

4 резена	Чабата или хляб с квас
2 супени лъжици	Песто
100 g	Пролуто на резени
1 топка (125 g)	Прясна моцарела, на резени
1 шепа	Свежи листа босилек
1 супена лъжица	Зехтин

Приготвяне

- Намажете с четка със зехтин филийките хляб.
- Намажете вътрешността на четирите филийки с песто. Подредете пролуто, моцарелата и листата босилек върху две от филийките. Покрийте с другите две филийки.
- Подгрейте уреда до 230 °C.
- След предварителното загреване (на дисплея се показва „Ready“ (Готово)), поставете двата сандвича върху долната плоча.
- Затворете горния капак. Грилът автоматично прилага натиск и време.
- Печете за 2 минути или докато програмата завърши и хлябът стане златист и сиренето се разтопи.

Сочни перфектно изпечени пилешки гърди

🕒 110-120 мин.

👤 x 2

Позиция на грила:	Контактен грил
Плочи:	Оребрена плоча за грил (горна и долна)

Съставки

2	Големи пилешки гърди без кости и кожа
2 супени лъжици	Зехтин
1 чаена лъжичка	Опушен червен пипер
½ чаена лъжичка	Чесън на прах
Сок от ½ лимон	
Сол и черен пипер	

Приготвяне

1. В купа смесете зехтина, червения пипер, чесъна на прах, лимоновия сок, солта и черния пипер. Добавете пилешките гърди и разбъркайте, за да се покрият. Мариновайте в хладилника за най-малко 90 минути.
2. Загрейте продукта в режим „Контактен грил“ до 200 °C.
3. Поставете пилешките гърди върху долната плоча. Поставете вградената кухненска сонда хоризонтално в най-дебелата част на една от гърдите.
4. Затворете горния капак. Настройте целевата температура на сондата на 75 °C.
5. Печете, докато сондата подаде аларма (прибл. 8-12 минути в зависимост от дебелината). Това гарантира перфектното изпичане на пилешките гърди, но като все още останат сочни.
6. Оставете пилешкото да отлежи 5 минути преди нарязване.

Закуска на отворен грил (две температури)

🕒 20-25 мин.

👤 x 2

Позиция на грила:	Настолен грил (180°)
Плочи:	1 x Гладка плоча, 1 x Оребрена плоча за грил

Съставки

4 резенчета	Бекон или панчета
4	Големи яйца
100 g	Печурки, нарязани на филийки
2	Домати, разполовени
2 супени лъжици	Зехтин
Сол и черен пипер	

Приготвяне

1. Поставете оребрената плоча за грил от едната страна и гладката плоча от другата. Отворете грила на 180° в позицията настолен грил.
2. Настройте оребрената плоча за грил (за бекон/гъби) на 210 °C.
3. Настройте гладката плоча (за яйца/домати) на 180 °C.
4. След като загрее, поставете бекона и гъбите на горещата плоча за грил.
5. Поставете разполовените домати (с отрязаната страна надолу) върху гладката плоча.
6. След 4-5 минути обърнете бекона. Добавете зехтин към гладката плоча и счупете яйцата директно върху нея.
7. Печете всичко за още 3-4 минути, докато беконът стане хрупкав и белтъците побелеят. Подправете яйцата със сол и черен пипер.

Сандвич Крок мосю (на фурна)

🕒 15-20 мин.

👤 x 2

Позиция на грила:	Грил за панини
Плочи:	Гладка плоча (долна), оребрена плоча за грил (горна)

Съставки

4 резена	Дебело нарязан бял хляб (Бриош или Пен дьо Ми)
2 супени лъжици	Несолено масло, омекнало
1 супена лъжица	Дижонска горчица
100 g	Нарязана шунка
100 g	Сирене Грюер, настъргано
50 ml	Сос бешамел (по избор, но класически)

Приготвяне

1. Поставете гладката плоча отдолу и оребрената плоча за грил отгоре. Подгрейте грила до 200 °C.
2. Леко намажете с масло отвън всички филии хляб. Намажете горчицата отвътре.
3. Направете два сандвича с шунка и половината настъргано сирене отвътре.
4. Поставете сандвичите на предварително загряната долна гладка плоча.
5. Отгоре на всеки сандвич сложете лъжица бешамел (ако използвате) и останалото настъргано сирене Грюер.
6. Фиксирайте горната чиния в позиция за панини, така че да се намира на 2–3 cm над сиренето, без да го докосва.
7. Печете за 5–8 минути, докато долната част се запече, а сиренето отгоре се разтопи, започне да бълбука и стане златистокафяво.

Миди запечени на плоча

 10–15 мин.

 x 2 (предястие)

Позиция на грила:	Настолен грил (180°)
Плочи:	Гладка плоча

Съставки

12	Големи миди, сухи (почистени)
1 супена лъжица	Зехтин
2 супени лъжици	Несолено масло
1 скилидка	Чесън, накълцан
1 супена лъжица	Пресен магданоз, накълцан
Сол и бял пипер	

Приготвяне

1. Подсушете мидите напълно с кухненска хартия. Подправете леко със сол и бял пипер.
2. Поставете една гладка плоча. Отворете грила на 180° в позицията настолен грил (трябва да загреете само едната страна).
3. Загрейте гладката плоча на MAX (МАКС.).
4. Добавете зехтин. След като заблестят, поставете мидите върху плочата, без да се докосват.
5. Печете без прекъсване за 90 секунди. Обърнете ги.
6. Незабавно добавете маслото и чесъна към плочата. Докато маслото се топи, наклонете леко чинията (ако е възможно) или използвайте лъжица, за да полеете мидите с чесновото масло.

7. Печете за още 60–90 секунди. Изключете топлината, поръсете магданоза и сервирайте незабавно.

Аспержи и халуми на отворен грил

 15–20 мин.

 x 3–4 (страна)

Позиция на грила:	Настолен грил (180°)
Плочи:	Оребрена плоча за грил (и двете)

Съставки

1 връзка (300 g)	Аспержи, с почистени краища
225 g	Сирене халуми, на резени с дебелина 1 cm
2 супени лъжици	Зехтин
Кората на 1 лимон	
Прясно смлян черен пипер	

Приготвяне

1. В купа разбъркайте аспержите със зехтин и черен пипер.
2. Поставете и двете оребрени плочи за грил. Отворете грила на 180° в позицията настолен грил.
3. Подгрейте от двете плочи до 220 °C.
4. Подредете резените халуми и стръковете аспержи върху горещите плочи за грил.
5. Печете сиренето халуми за 2–3 минути от всяка страна, докато се появят тъмни следи от грила.
6. Печете аспержите на грила за 5–7 минути, като ги завъртате от време на време, докато омекнат и станат хрупкави и запечени.
7. Извадете всичко в чиния и поръсете с прясна лимонова кора преди сервиране.

Филета от съомга с хрупкава кожа

 20–25 мин.

 x 3–4 (страна)

Позиция на грила:	Контактен грил
Плочи:	Гладки плочи (горна и долна)

Съставки

2	Филета от съомга (прибл. 150 g всяко), с кожа
1 супена лъжица	Зехтин
Сол и черен пипер	
2 резена	Лимон

Приготвяне

1. Подсушете кожата на съомгата много добре с кухненска хартия. Подправете и двете страни със сол и черен пипер.
2. Поставете гладката плоча (отгоре и отдолу). Загрейте грила в режим „Контактен грил“ до 220 °C.
3. Намажете кожата на съомгата със зехтин. Поставете филетата с кожата надолу върху предварително загрятата долна плоча. Поставете по един лимон резен до всяко.
4. Внимателно спуснете горната плоча, за да я поставите върху съомгата.
5. Печете за 6–8 минути. Директният контакт между горната и долната гладка плоча ще сготви рибата добре, като същевременно ще направи кожата изключително хрупкава.
6. Сервирайте незабавно с печения лимон.

Пържени картофи на плоча с розмарин

🕒 25–30 мин.

👤 x 4 (страна)

Позиция на грила:	Настолен грил (180°)
Плочи:	Гладка плоча

Съставки

500 g	Дребни млади картофи, полусварени
3 супени лъжици	Зехтин
2 скилидки	Чесън, леко пресован
1 супена лъжица	Свеж розмарин, фино накълцан
Едра морска сол	

Приготвяне

1. Варете младите картофи за 10–12 минути, докато омекнат. Подсушете и ги нарежете наполовина.
2. Поставете една гладка плоча. Отворете грила на 180° в позицията настолен грил.
3. Загрейте гладката плоча до 210 °C.
4. Добавете зехтина, след това полусварените картофи (с нарязаната страна надолу) и счуканите скилидки чесън.
5. Печете 8–10 минути, без да разбърквате, докато се образува златистокафява коричка.
6. Обърнете картофите, добавете нарязания розмарин и печете още 5–7 минути, докато станат хрупкави.
7. Отстранете скилидките чесън. Поръсете обилно с едра морска сол и сервирайте горещи.

Телешки котлети с чесън и билки

🕒 140–150 мин.

👤 x 2–3

Позиция на грила:	Контактен грил
Плочи:	Оребрена плоча за грил (горна и долна)

Съставки

8	Агнешки котлети (почистени по френски)
3 супени лъжици	Зехтин
2 скилидки	Чесън, накълцан
1 супена лъжица	Свеж розмарин, накълцан
1 супена лъжица	Свежа мащерка, накълцана
Сол и черен пипер	

Приготвяне

1. В чиния смесете зехтина, чесъна, розмарина и мащерката. Добавете агнешките котлети и ги обърнете, за да се покрият. Мариновайте в хладилника за най-малко 2 часа.
2. Поставете оребрените плочи за грил. Загрейте продукта в режим „Контактен грил“ до 230 °C.
3. Извадете котлетите от маринатата и ги подправете със сол и черен пипер.
4. Подредете агнешките котлети върху загрятата долна плоча.
5. Затворете горния капак.
6. Печете на скара общо 3–4 минути за средно слабо изпечени (розови). Печете общо 5–6 минути, ако ги предпочитате средно запечени.
7. Сервирайте незабавно.

Почистяване

⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от токов удар! Преди почистване: Винаги изваждайте щепсела **6** от контакта.

⚠️ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от изгаряне! Не почиствайте продукта веднага след работа. Оставете продукта първо да се охлади.

⚠️ ЗАБЕЛЕЖКА! Риск от повреда на продукта! Не потапяйте електрическите компоненти на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

- Не допускате навлизане на вода или други течности във вътрешността на продукта.
- Не използвайте абразивни, агресивни почистващи препарати или твърди четки.

ЗАБЕЛЕЖКА: Почиствайте продукта веднага след като се охлади. Когато остатъците от храна засъхнат, те не се отстраняват лесно.

- Използвайте ножа за стъргане **20**, за да изстържете остатъците от храна от плочите за грил **18/19**.
- Използвайте правата страна на ножа за стъргане **20** за гладката повърхност на плочите за грил.
- Използвайте наъбената страна на ножа за стъргане **20** за оребрената повърхност на плочите за грил.

Съхранение

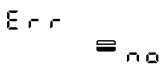
⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от изгаряне! Не прибирайте продукта веднага след работа. Оставете продукта първо да се охлади.

- Почистете продукта преди прибиране.
- Съхранявайте продукта в оригиналната му опаковка, когато той не се използва.
- Съхранявайте продукта на сухо място недостъпно за деца.

Част	Метод на почистване
Главен модул 1	□ Почистете главния модул 1 с влажна кърпа. □ Ако е необходимо, добавете мек почистващ препарат върху кърпата. Избършете след това главния модул 1 с влажна кърпа без почистващ препарат. □ Подсушете главния модул 1 цялостно. □ Не допускате навлизане на вода или други течности във вътрешността на главния модул 1.
Плоча за грил 18/19 Нож за стъргане 20	□ Изплакнете тези части с вода и мек почистващ препарат. ■ Можете да почиствате тези части и в съдомиялна машина.
Тава за отцеждане 17 Термометър 21	■ Термометър 21 и държач за термометъра за скара 7. ■ Избършете отвън сондата и държача за термометъра с влажна кърпа. ■ Ако е необходимо, добавяйте мек почистващ препарат върху кърпата. Избърсвайте след това главния модул с влажна кърпа без почистващ препарат. ■ Сондата не трябва да се мие в съдомиялна машина или да се потапя във вода.

Отстраняване на неизправности

Съобщение за грешка на екрана на дисплея		Описание	Описание на проблема	Решение
Err1		Горната нагревателна плоча 18/19 не работи.	Температурният сензор на горната нагревателна плоча 18/19 е разкачен.	Върнете в сервизен център.
Err2		Прегряване на горната нагревателна плоча 18/19 .	Температурата на горната нагревателна плоча 18/19 е превишила граничната стойност поради продължителна употреба от потребителя.	Върнете в сервизен център.
Err3		Долната нагревателна плоча 18/19 не работи.	Температурният сензор на долната нагревателна плоча 18/19 е разкачен.	Върнете в сервизен център.
Err4		Прегряване на долната нагревателна плоча 18/19 .	Температурата на долната нагревателна плоча 18/19 е превишила граничната стойност поради продължителна употреба от потребителя.	Върнете в сервизен център.
Err5		Термометърът 21 не функционира.	Термометърът 21 е частично вмъкнат.	Проверете дали термометърът 21 е правилно вмъкнат.
Грешка и дисплеят на горната температура 28 показва „по“ (не).		Горната нагревателна плоча 18/19 не функционира.	Електронната контролна система е установила, че горната нагревателна плоча 18/19 не загрява.	1. Извадете захранващия щепсел от контакта. 2. Проверете дали нагревателната плоча 18/19 е поставен правилно 3. Ако проблемът все още съществува, върнете в сервизен център.

Съобщение за грешка на екрана на дисплея		Описание	Описание на проблема	Решение
Грешка и дисплеят на долната температура 28 показва „по“ (не).		Долната нагревателна плоча 18/19 не функционира.	Електронната контролна система е установила, че долната нагревателна плоча 18/19 не загрява.	1. Извадете захранващия щепсел от контакта. 2. Проверете дали нагревателната плоча 18/19 е поставен правилно 3. Ако проблемът все още съществува, върнете в сервизен център.

Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (а) и цифри (б) със следното значение: 1-7: пластмаси / 20-22: хартия и картон / 80-98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от

нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане

на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чувливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 540309_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулен номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергштрассе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 540309_2510) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

Сервиз

 **Сервиз България**

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg



Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων	Σελίδα	202
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα	203
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα	203
Λίστα εξαρτημάτων	Σελίδα	203
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα	203
Γενικές οδηγίες ασφάλειας	Σελίδα	203
Πρώτη ρύθμιση του προϊόντος	Σελίδα	206
Αποσυσκευασία του προϊόντος και βασικός καθαρισμός	Σελίδα	206
Προετοιμασία	Σελίδα	206
Συναρμολόγηση	Σελίδα	206
Αφαίρεση των πλακών	Σελίδα	206
Λειτουργία	Σελίδα	207
Ρύθμιση της ώρας	Σελίδα	207
Ρύθμιση θερμοκρασίας ψησίματος	Σελίδα	207
Θέση «Ψησταριά επαφής»	Σελίδα	207
Θέση «Ranini»	Σελίδα	207
Θέση «Επιτραπέζια ψησταριά»	Σελίδα	208
Λειτουργία BOOST	Σελίδα	208
Ρύθμιση θερμομέτρου ψησίματος	Σελίδα	208
Άδειασμα δίσκου συλλογής υγρών	Σελίδα	209
Πίνακας μαγειρέματος	Σελίδα	210

Συνταγές	Σελίδα	211
Μπριζόλα Ribeye - Τέλειο ψήσιμο με αισθητήρα	Σελίδα	211
Ιταλικό Rapini με προσούτο και μοτσαρέλα	Σελίδα	211
Ζουμερό στήθος κοτόπουλου - Τέλειο ψήσιμο με αισθητήρα	Σελίδα	212
Πρωινό από ανοιχτή ψησταριά (διπλή θερμοκρασία ψησίματος)	Σελίδα	212
Croque Monsieur (λειτουργία φούρνου)	Σελίδα	212
Χτένια ψημένα σε plancha	Σελίδα	213
Σπαράγγια και χαλούμι σε ανοιχτή ψησταριά	Σελίδα	213
Φιλέτα σολομού με τραγανή πέτσα	Σελίδα	214
Πατάτες τηγανητές σε plancha με δεντρολίβανο	Σελίδα	214
Αρνίσια παϊδάκια με σκόρδο και μυρωδικά	Σελίδα	214
Καθαρισμός	Σελίδα	215
Αποθήκευση	Σελίδα	215
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα	216
Απόσυρση	Σελίδα	217
Εγγύηση	Σελίδα	217
Διακπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα	217
Σέρβις	Σελίδα	217

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! - Επισημαίνει παράγοντα που συμβάλλει σε υψηλό κίνδυνο, ο οποίος θα οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εφόσον δεν αποφευχθεί (π.χ. κίνδυνος πνιγμού)		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
		Hz	Hertz (συχνότητα τροφοδοσίας)
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Επισημαίνει παράγοντα που συμβάλλει σε μέτριο κίνδυνο, ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εφόσον δεν αποφευχθεί (π.χ. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας)	W	Watt
			Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! - Επισημαίνει παράγοντα που συμβάλλει σε χαμηλό κίνδυνο, ο οποίος θα μπορούσε να οδηγήσει σε μικρό ή ήπιο τραυματισμό εφόσον δεν αποφευχθεί (π.χ. κίνδυνος ζεματίσματος)		Κίνδυνος - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Επισημαίνει πιθανή υλική ζημιά στην ιδιοκτησία / στο προϊόν εφόσον δεν αποφευχθεί (π.χ. κίνδυνος βραχυκυκλώματος)		Προσοχή - καυτή επιφάνεια!
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.		Αυτό το προϊόν ταξινομείται ως κατηγορία προστασίας Ι και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση.
	Ασφαλές για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή.		Το είδος αυτό είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων. ■ 18/19 Πλάκα ψησίματος ■ 17 Δίσκος συλλογής υγρών ■ 20 Ξύστρα
CE	Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.		Πληροφορίες ασφαλείας Οδηγίες χρήσης
	Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος από τη βάση.	T2	Αισθητήρας θερμομέτρου.

ΨΗΣΤΗΡΑ ΨΗΦΙΑΚΗ PREMIUM

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για το ψήσιμο τροφίμων. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν για οποιοδήποτε άλλο σκοπό.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση, όχι για εμπορικούς σκοπούς.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και σε παρόμοιες εφαρμογές όπως σε:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

Σύνολο παράδοσης

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, ελέγξτε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 Κύρια μονάδα
- 2 Πλάκες ψησίματος (ραβδωτή επιφάνεια)
- 2 Πλάκες ψησίματος (λεία επιφάνεια)
- 1 Βάση στήριξης θερμομέτρου
- 1 Θερμόμετρο
- 1 Δίσκος συλλογής υγρών
- 1 Ξύστρα
- 1 Εγχειρίδιο χρήστη

Λίστα εξαρτημάτων

Πριν από την ανάνγωση ξεδιπλώστε τη σελίδα που περιέχει τις απεικονίσεις και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες του προϊόντος.

- | | |
|--|--|
| 1 Κύρια μονάδα | 7 Βάση για το θερμομέτρο ψησίματος |
| 2 Λαβή | 8 Υποδοχή για το θερμομέτρο ψησίματος |
| 3  Κουμπί ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗΣ (RELEASE) (άνω/κάτω πλάκα ψησίματος) | 9  Κουμπί έναρξης |
| 4 Κούμπωμα ασφαλείας | 10 Ρυθμιστικό θερμοκρασίας (κάτω πλάκα) |
| 5 Κουμπί απασφάλισης 180° | 11 Ρυθμιστικό θερμοκρασίας (άνω πλάκα) |
| 6 Κύριο φινιρίσμα και καλώδιο | |

- | | |
|--|---|
| 12 Λειτουργία Ενίσχυσης (Boost) (άνω πλάκα) | 21 Θερμόμετρο |
| 13 Λειτουργία Ενίσχυσης (Boost) (κάτω πλάκα) | 22 Εικονίδιο θερμομέτρου |
| 14 Οθόνη | 23 Εικονίδιο χρόνου |
| 15 Χρονοδιακόπτης / Θερμοκρασία αισθητήρα + | 24 Εικονίδιο άνω/κάτω πλάκας |
| 16 Χρονοδιακόπτης / Θερμοκρασία αισθητήρα - | 25 Έτοιμο (άνω/κάτω πλάκα) |
| 17 Δίσκος συλλογής λαδιού | 26 Boost (άνω/κάτω πλάκα) |
| 18 Πλάκα θέρμανσης (λεία επιφάνεια) | 27 Εικονίδιο θερμοκρασίας (άνω/κάτω πλάκα) |
| 19 Πλάκα θέρμανσης (ραβδωτή επιφάνεια) | 28 Ένδειξη θερμοκρασίας (άνω/κάτω πλάκα) |
| 20 Ξύστρα | 29 Ένδειξη χρονοδιακόπτη / θερμοκρασίας θερμομέτρου |

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Αριθμός μοντέλου	
με βύσμα VDE:	HG14295
Τάση εισόδου:	220-240 V~, 50-60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	2000 W
Κατανάλωση ρεύματος στην κατάσταση αναμονής:	0,2 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Πιστοποίηση	
HG14295:	GS (Intertek)



Γενικές οδηγίες ασφαλείας

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ! ΟΤΑΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης! Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με αναπηρίες

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ Ή ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει πάντα να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας.

- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες αναφορικά με τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Διατηρείτε το προϊόν και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε συμφωνία με αυτές τις οδηγίες. Μην προσπαθείτε να τροποποιείτε το προϊόν με κανέναν τρόπο.

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς τις πλάκες ψησίματος.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μην προσπαθείτε να επισκευάσετε οι ίδιοι το προϊόν.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα χαλασμένο προϊόν. Αποσυνδέετε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος και επικοινωνείτε με το κατάστημα λιανικής εάν υπάρχει βλάβη.

- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς.
- Πριν τη σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία ρεύματος βεβαιώνετε ότι η τάση και η τιμή ρεύματος αντιστοιχούν στα στοιχεία τροφοδοσίας ρεύματος που αναφέρονται επάνω στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.

- Ελέγχετε τακτικά το φως και το καλώδιο ρεύματος για ενδεχόμενες ζημιές. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό του ή από άτομα με αντίστοιχα προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Προστατεύετε το καλώδιο ρεύματος από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται πάνω από αιχμηρές ακμές, μην το συμπιέζετε ή λυγίζετε. Κρατάτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμές επιφάνειες και ανοιχτές φλόγες.

Λειτουργία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

πυρκαγιάς! Για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση του προϊόντος ή πιθανή πυρκαγιά, το προϊόν δεν πρέπει να καλύπτεται. Οι πλάκες ψησίματος δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καλύπτονται με αλουμινόχαρτο, δοχεία αλουμινίου ή ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Οι πλάκες ψησίματος γίνονται πολύ ζεστές κατά τη λειτουργία. Κατά τη λειτουργία, αγγίζετε μόνο τα χειριστήρια θερμοκρασίας και τη λαβή.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προϊόντος.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης το προϊόν αποκτάει υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν ενώ χρησιμοποιείται ούτε και αμέσως μετά τη χρήση.

- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς τον δίσκο συλλογής υγρών.

- Το προϊόν δεν πρέπει να μένει ανεπιτήρητο όσο είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Μην μετακινείτε το προϊόν όσο είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν επάνω σε εστίες κουζίνας (αερίου, ηλεκτρικού, άνθρακα κ.λπ.). Χειρίζεστε πάντα το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, θερμοανθεκτική και στεγνή επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν όταν χρησιμοποιείται ή λίγο μετά τη χρήση οπότε και συνεχίζει να είναι καυτό.
- Εξασφαλίζετε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν μαγκώνει στις πλάκες και δεν έρχεται σε επαφή με το χείλος τους.
- Η χρήση καλωδίων προέκτασης δεν συστήνεται. Εάν είναι απαραίτητη η χρήση καλωδίου προέκτασης, αυτό πρέπει να είναι σχεδιασμένο για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 Α.
- Τοποθετείτε τα καλώδια κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην σκοντάφτει κάποιος εκεί ή να μην προκύπτει άλλου είδους βλάβη.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τα γνήσια παρεχόμενα εξαρτήματα.

Καθαρισμός και αποθήκευση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

τραυματισμού! Αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος προτού πραγματοποιήσετε εργασίες καθαρισμού και όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

- Η υποδοχή σύνδεσης πρέπει να αποσυνδέεται πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και η υποδοχή της συσκευής πρέπει να στεγνώνεται πριν από την επαναχρησιμοποίησή της.
- Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό του προϊόντος.
- Μην αποθηκεύετε το καυτό προϊόν σε ντουλάπι ή μέσα στη συσκευασία.
- Μην βγάζετε το φιν από την πρίζα τραβώντας από το καλώδιο ρεύματος.
- Προστατεύετε το προϊόν, το καλώδιο ρεύματος και το φιν από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, ενστάλαξη και πιτσιλιές νερού.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε έναν δροσερό, στεγνό χώρο, προστατευμένο από την υγρασία και εκτός εμβέλειας των παιδιών.
- Προστατεύετε το προϊόν από τη ζέση. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε ανοιχτές φλόγες ή πηγές θερμότητας, όπως κουζίνες ή θερμαντικές συσκευές.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και σε παρόμοιες εγκαταστάσεις όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - αργοικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

Πρώτη ρύθμιση του προϊόντος

Αποσυσκευασία του προϊόντος και βασικός καθαρισμός

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα πλαστικά περιτυλίγματα.
2. Βεβαιωθείτε ότι τα αναφερόμενα εξαρτήματα περιλαμβάνονται (βλέπε «Σύνολο παράδοσης»).
3. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση, εάν ανιχνεύσετε ζημιά ή ελάττωμα μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αλλά ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Εγγύηση».
4. Κατά την παραγωγή, τα εξαρτήματα καλύπτονται με ένα προστατευτικό στρώμα λαδιού. Πριν από την πρώτη χρήση, θέστε το προϊόν σε λειτουργία χωρίς τρόφιμα, ώστε να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα.
5. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Προετοιμασία

Συναρμολόγηση

1. Τοποθετήστε την κύρια μονάδα **1** σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε μία πλάκα κάθε φορά. Κάθε λεία πλάκα ψησίματος **18** ή ραβδωτή πλάκα ψησίματος **19** μπορεί να τοποθετηθεί είτε στο επάνω είτε στο κάτω περίβλημα. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος εφαρμόζουν επίπεδα και ασφαλίζονται από το άγκιστρο του αντίστοιχου   κουμπιού απελευθέρωσης **3**.

Αφαίρεση των πλακών

 **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Πριν αναστρέψετε μια πλάκα ψησίματος **18/19**, το προϊόν πρέπει να αποσυνδεθεί από το ηλεκτρικό δίκτυο. Αφήστε την πλάκα ψησίματος να κρυώσει πλήρως.

Επιφάνεια	Κατάλληλα τρόφιμα
Ραβδωτή	π.χ. κρέας, λουκάνικα, λιπαρά τρόφιμα
Λεία	π.χ. λαχανικά, τηγανίτες, αυγό μάτι

- Πατήστε το   κουμπί απελευθέρωσης **3** για να αποσπαστεί η πλάκα από τη βάση. Κρατήστε την πλάκα με τα δύο χέρια, σύρετέ την κατά μήκος των μεταλλικών στηριγμάτων και αφαιρέστε την από τη βάση. Πατήστε το άλλο   κουμπί απελευθέρωσης **3** για να αφαιρέσετε τη δεύτερη πλάκα, ακολουθώντας τις ίδιες ενέργειες.

Λειτουργία

❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Την πρώτη φορά που το προϊόν θερμαίνεται, ενδέχεται να παραχθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμής λόγω υπολειμμάτων από την παραγωγή. Αυτό είναι φυσιολογικό και απολύτως ακίνδυνο. Εξασφαλίστε επαρκή αερισμό, π.χ. ανοίγοντας ένα παράθυρο.

- ☐ Απορρίψτε την πρώτη μερίδα ψημένου τροφίμου.
- ☐ Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε 3 θέσεις:

Θέση	Εικ.
Επιτραπέζια ψησταριά	G
Τοστιέρα πανίνι	H
Ψησταριά επαφής	I

Δείτε τα επόμενα υποκεφάλαια για περισσότερες λεπτομέρειες.

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε τα +/- **15/16** για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος μεταξύ 10 δευτ.-90 λεπτών και να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
2. Πατήστε το  κουμπί «Έναρξη» **9**, το κουμπί φωτίζεται με λευκό φως και ακούγεται ένας ήχος.
3. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά και ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος εμφανίζεται ως αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη χρόνου **29**.
4. Μόλις λήξει ο χρόνος, η συσκευή εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα και εμφανίζεται η ένδειξη «Ολοκλήρωση» στην οθόνη **29**.
5. Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να πατήσετε +/- **15/16** για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά το ψήσιμο (10 δευτ.-90 λεπτά).

Ρύθμιση θερμοκρασίας ψησίματος

1. Περιστρέψτε το ρυθμιστικό θερμοκρασίας **10/11** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 60-240 °C για κάθε πλάκα ψησίματος (άνω και κάτω) ανεξάρτητα.
2. Πατήστε το  κουμπί «Έναρξη» **9**, το κουμπί φωτίζεται με λευκό φως και ακούγεται ένας ήχος.
3. Η οθόνη θερμοκρασίας **28** θα εμφανίσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία των πλακών.
4. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα και εμφανίζεται η ένδειξη «ΕΤΟΙΜΟ» **25** στην οθόνη **14**.

5. Η θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή κατά το ψήσιμο.

Θέση «Ψησταριά επαφής»

1. Σύρετε την ασφάλεια **4** στη θέση  και ανοίξτε το καπάκι.
2. Προθερμάνετε τη συσκευή περιστρέφοντας και τα δύο ρυθμιστικά **10/11** στους 240 °C. η οθόνη **28** εμφανίζει 240 για την άνω και την κάτω πλάκα.
3. Πατήστε το κουμπί  «Έναρξη» **9**, η λυχνία στο κουμπί ανάβει με λευκό φως. Η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
4. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Η ένδειξη ΕΤΟΙΜΟ **25** εμφανίζεται στην οθόνη **14**, τοποθετήστε το τρόφιμο που πρόκειται να ψηθεί στην κάτω πλάκα.
5. Κλείστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τη λαβή **2**.
6. Ελέγξτε το ρόδισμα του ψημένου τροφίμου μετά από λίγο και αφού λήξει ο χρονοδιακόπτης (βλ. ρύθμιση χρόνου). Για να το κάνετε αυτό, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής χρησιμοποιώντας τη λαβή **2**.
7. Αφαιρέστε το τρόφιμο από την πλάκα μόλις φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
8. Γυρίστε τα ρυθμιστικά έντασης θερμότητας **10/11** και για τις δύο πλάκες στη θέση , η οθόνη **28** εμφανίζει «OFF».
9. Αποσυνδέστε το κύριο φιν **6** από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ανακλινόμενο καπάκι εξασφαλίζει βέλτιστο αποτέλεσμα ψησίματος. Η επάνω πλάκα παραμένει πάντα παράλληλη με την κάτω πλάκα ακόμη και όταν το τρόφιμο είναι ογκώδες.

Θέση «Panini»

1. Σύρετε την ασφάλεια **4** στη θέση  και ανοίξτε το καπάκι.
2. Προθερμάνετε τη συσκευή περιστρέφοντας και τα δύο ρυθμιστικά **10/11** στους 240 °C. η οθόνη **28** εμφανίζει 240 για την άνω και την κάτω πλάκα.
3. Πατήστε το κουμπί  «Έναρξη» **9**, η λυχνία στο κουμπί ανάβει με λευκό φως. Η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
4. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Η ένδειξη ΕΤΟΙΜΟ **25** εμφανίζεται στην οθόνη **28**, τοποθετήστε το τρόφιμο που πρόκειται να ψηθεί στην κάτω πλάκα.

5. Σύρετε την ασφάλεια **4** στη θέση I, II, III, IV ή V.

Θέσεις ασφάλειας

Μικρότερη απόσταση μεταξύ των πλακών
ψησίματος = **I**

Μεγαλύτερη απόσταση μεταξύ των πλακών
ψησίματος = **V**

- Κατεβάστε το καπάκι, ώστε να ακουμπά στην κάτω πλάκα ψησίματος στη γωνία που επιθυμείτε.
- Ελέγχετε το ρόδισμα του ψημένου τροφίμου κατά διαστήματα ή μετά τη λήξη του χρονοδιακόπτη (βλ. ρύθμιση χρόνου).
- Αφαιρέστε το τρόφιμο από την πλάκα μόλις φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
- Γυρίστε τα ρυθμιστικά έντασης θερμότητας και για τις δύο πλάκες στη θέση **•**, η οθόνη **14** εμφανίζει «OFF».
- Αποσυνδέστε το κύριο φως **6** από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Θέση «Επιτραπέζια ψησταριά»

- Σύρετε την ασφάλεια **4** στη θέση  και ανοίξτε το καπάκι.
- Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **5** και ανοίξτε το καπάκι στις 180°. (Εικ. F)
- Προθερμάνετε τη συσκευή περιστρέφοντας και τα δύο ρυθμιστικά **10/11** στους 240 °C: η οθόνη **28** εμφανίζει 240 για την άνω και την κάτω πλάκα.
- Πατήστε το κουμπί  «Έναρξη» **9**, η λυχνία στο κουμπί ανάβει με λευκό φως. Η λυχνία παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Η ένδειξη ΕΤΟΙΜΟ **25** εμφανίζεται στην οθόνη **28**: τοποθετήστε το τρόφιμο που πρόκειται να ψηθεί στις πλάκες.
- Γυρίστε το τρόφιμο κατά διαστήματα και αφαιρέστε το από την πλάκα μόλις φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
- Γυρίστε τα ρυθμιστικά έντασης θερμότητας και για τις δύο πλάκες στη θέση **•**, η οθόνη **28** εμφανίζει «OFF».
- Αποσυνδέστε το κύριο φως **6** από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Το ανακλινόμενο καπάκι εξασφαλίζει βέλτιστο αποτέλεσμα ψησίματος. Η επάνω πλάκα παραμένει πάντα παράλληλη με την κάτω πλάκα ακόμη και όταν το τρόφιμο είναι ογκώδες.

- Μετά το τέλος της λειτουργίας, η οθόνη παραμένει αναμμένη για 1 λεπτό και στη συνέχεια σβήνει. Μπορείτε να πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί ή να περιστρέψετε κάποιο ρυθμιστικό για να ενεργοποιησετε ξανά την οθόνη.

Λειτουργία BOOST

- Πατήστε το BOOST (άνω και κάτω πλάκα) **12/13** για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Η λειτουργία BOOST **12/13** μπορεί να ρυθμιστεί μόνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Πατήστε το κουμπί BOOST (άνω και κάτω πλάκα) **12/13**, η οθόνη εμφανίζει 265 °C και η ένδειξη BOOST **26** αναβοσβήνει.
- Μόλις η πλάκα φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία, η ένδειξη BOOST **26** σταματά να αναβοσβήνει, η ένδειξη «ΕΤΟΙΜΟ» **25** εμφανίζεται στην οθόνη **28**, η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και η ένδειξη BOOST **26** παραμένει αναμμένη για ένα λεπτό.
- Τοποθετήστε αμέσως το τρόφιμο στις πλάκες· κατά τη διάρκεια αυτού του ενός λεπτού η συσκευή ρυθμίζει την πλάκα στη θερμοκρασία θωράκισης. Στη συνέχεια, η ένδειξη BOOST **26** εξαφανίζεται από την οθόνη, η οθόνη **29** εμφανίζει τη θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί από τα ρυθμιστικά και η συσκευή ρυθμίζει την πλάκα αναλόγως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μία φορά κάθε 30 λεπτά. Εάν πατήσετε τη λειτουργία BOOST εντός 30 λεπτών, η συσκευή θα εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Η λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί από το χειριστήριο.

Ρύθμιση θερμομέτρου ψησίματος

Πρώτος τρόπος – Έλεγχος της θερμοκρασίας του τροφίμου

- Αφαιρέστε το θερμόμετρο **21** από τη βάση θερμομέτρου **7**.
- Συνδέστε το θερμόμετρο **21** στην υποδοχή. (Εικ. J)
- Η οθόνη χρονοδιακόπτη **29** μετατρέπεται σε ένδειξη θερμοκρασίας θερμομέτρου, το εικονίδιο θερμομέτρου **22** ανάβει και εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία δωματίου.
- Εισαγάγετε το θερμόμετρο **21** μέσα στο τρόφιμο που θέλετε να ελέγξετε.
- Η θερμοκρασία του τροφίμου εμφανίζεται στην οθόνη **29**.

Δεύτερος τρόπος – Ψήσιμο με επιθυμητή θερμοκρασία

1. Αφαιρέστε το θερμόμετρο **21** από τη βάση θερμομέτρου **7**.
2. Συνδέστε το θερμόμετρο **21** στην υποδοχή.
3. Η οθόνη χρονοδιακόπτη **29** μετατρέπεται σε ένδειξη θερμοκρασίας θερμομέτρου, το εικονίδιο θερμομέτρου **22** ανάβει και εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία δωματίου.
4. Εισαγάγετε την άκρη του θερμομέτρου ψησίματος όσο το δυνατόν πιο βαθιά στο κέντρο του τροφίμου του οποίου θέλετε να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία πυρήνα. Βεβαιωθείτε ότι το θερμόμετρο δεν αγγίζει κόκαλο, καθώς η θερμοκρασία του κόκαλου αυξάνεται ταχύτερα κατά το ψήσιμο σε σύγκριση με το κρέας.
5. Πατήστε τα κουμπιά +/- **15/16** για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μεταξύ 45–99 °C και πατήστε το κουμπί **⏏** «Έναρξη» **9**. Η συσκευή εκπέμπει 1 ηχητικό σήμα και η λυχνία λειτουργίας ανάβει.
6. Η θερμοκρασία πυρήνα αυξάνεται σταδιακά κατά τη διάρκεια του ψησίματος· μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα και εμφανίζεται η ένδειξη «Ολοκλήρωση».
7. Αφαιρέστε προσεκτικά το θερμόμετρο ψησίματος **21** από το τρόφιμο και τοποθετήστε το δίπλα στη συσκευή.
8. Αφαιρέστε το τρόφιμο από την πλάκα θέρμανσης **18/19** για σερίβρισμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Μπορείτε επίσης να συνδέσετε το θερμόμετρο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μόλις συνδεθεί και ρυθμιστεί η θερμοκρασία, το κουμπί Έναρξη **9** θα αναβοσβήνει. Πατήστε το μία φορά για επιβεβαίωση· η λυχνία θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει αναμμένη για να υποδείξει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία παρακολουθείται.
- Όποτε είναι δυνατόν, ψήνεται πάντα με κλειστό καπάκι για να μειώνεται ο χρόνος ψησίματος και να εξοικονομείται ενέργεια.
- Μπορείτε πάντα να επαναρυθμίσετε τη θερμοκρασία του θερμομέτρου πατώντας +/- **15/16**.
- Το θερμόμετρο ψησίματος **21** δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ταυτόχρονα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το θερμόμετρο ψησίματος **21** πάνω στις καυτές πλάκες. Το καλώδιο και η λαβή του θερμομέτρου ψησίματος **21** μπορεί να υποστούν ανεπανόρθωτη ζημιά!

- Συνιστάται να ελέγχετε το τρόφιμο σε περισσότερα σημεία πριν το αφαιρέσετε από την πλάκα ψησίματος **18/19**, ώστε να βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας έχει τοποθετηθεί στο κέντρο του τροφίμου.

Άδειασμα δίσκου συλλογής υγρών

⚠ ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Κίνδυνος ζημιάς στο προϊόν! Μην αδειάζετε τον δίσκο συλλογής υγρών **17** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Διαφορετικά, λίπη και υγρά μπορεί να συνεχίσουν να τρέχουν από το τρόφιμο και να στάζουν απευθείας στην κύρια μονάδα **1**.

① ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Εάν κατά το ψήσιμο απελευθερώνονται μεγάλες ποσότητες λίπους και υγρών, ο δίσκος συλλογής υγρών **17** πρέπει να αδειάζεται κατά διαστήματα.

1. Τραβήξτε προσεκτικά τον δίσκο συλλογής υγρών **17** από το μπροστινό μέρος της κύριας μονάδας **1**.
2. Αδειάστε τον δίσκο συλλογής υγρών **17**.
3. Σκουπίστε το εξωτερικό του δίσκου συλλογής υγρών **17** με χαρτί κουζίνας.
4. Σπρώξτε τον δίσκο συλλογής υγρών **17** πίσω στην κύρια μονάδα **1**.

Πίνακας μαγειρέματος

Τρόφιμο	Βάρος κατά προσέγγιση (g)	Τύπος πλάκας	Θέση Ψησταριά	Θερμοκρασία (°C)	Εκτιμ. Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Μπριζόλα (Ribeye, 2,5 cm)	250-300 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	230 °C (+ BOOST)	4-8 λεπτά (για μέτρια προς λίγο ψημένη)
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο (Φρέσκο, 2 cm)	150-180 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	210 °C	6-9 λεπτά
Μπριζόλα Minute (λεπτή)	120 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	230 °C	1-2 λεπτά
Στήθος κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	180-220 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	200 °C	8-12 λεπτά (Αισθητήρας: 74 °C)
Μπούτια κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	100-130 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	210 °C	10-14 λεπτά (Αισθητήρας: 74 °C)
Φιλέτα γαλοπούλας	150 g	Λεία πλάκα 18	Ψησταριά επαφής	190 °C	5-7 λεπτά
Χοιρινή μπριζόλα (χωρίς κόκαλο, 2 cm)	200 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	200 °C	8-10 λεπτά (Αισθητήρας: 65 °C)
Παϊδάκια αρνιού (χωρίς λίπος)	60-80 g το καθένα	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	220 °C	3-5 λεπτά (για μέτρια)
Μπράτβουρστ / Λουκάνικα	100 g το καθένα	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	180 °C	10-15 λεπτά
Φέτες μπέικον	150 g	Λεία πλάκα 18	Επιτραπέζια ψησταριά	200 °C	6-8 λεπτά
Φιλέτο σολομού (με πέτσα)	150-180 g	Λεία πλάκα 18	Ψησταριά επαφής	200 °C	6-8 λεπτά (Αισθητήρας: 60 °C)
Μπακαλιάρος / Χάντοκ (λεπτή υφή)	150 g	Λεία πλάκα 18	Τοστιέρα πανίνι	190 °C	8-12 λεπτά
Γαρίδες (ξεφλουδισμένες)	250 g	Λεία πλάκα 18	Επιτραπέζια ψησταριά	220 °C	2-4 λεπτά (συνολικά)
Χτένια (μεγάλα)	300 g	Λεία πλάκα 18	Επιτραπέζια ψησταριά	230 °C	3-4 λεπτά (συνολικά)
Croque Monsieur	350 g	Λεία πλάκα 18	Τοστιέρα πανίνι	190 °C	6-8 λεπτά (για να λιώσει το πάνω μέρος)

Τρόφιμο	Βάρος κατά προσέγγιση (g)	Τύπος πλάκας	Θέση Ψησταριά	Θερμοκρασία (°C)	Εκτιμ. Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Σπαράγγια (βέργες)	300 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Επιτραπέζια ψησταριά	200 °C	5-8 λεπτά
Λωρίδες πιπεριάς	400 g	Λεία πλάκα 18	Επιτραπέζια ψησταριά	210 °C	8-12 λεπτά
Κολοκυθάκια (φέτες 1 cm)	300 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Επιτραπέζια ψησταριά	210 °C	6-10 λεπτά
Χαλούμι (φέτες 1,5 cm)	225 g	Ραβδωτή πλάκα ψησίματος 19	Ψησταριά επαφής	210 °C	3-5 λεπτά
Αυγά (τηγανητά)	120 g (2 αυγά)	Λεία πλάκα 18	Επιτραπέζια ψησταριά	160 °C	3-5 λεπτά

Συνταγές

Μπριζόλα Ribeye - Τέλειο ψήσιμο με αισθητήρα

 40-45 λεπτά

 x 2

Θέση ψησίματος:	Ψησταριά επαφής
Πλάκες:	Ραβδωτές πλάκες ψησίματος (επάνω και κάτω)

Υλικά

2	Μπριζόλες Ribeye (πάχος 3 cm περίπου)
1 κ.σ.	Ελαιόλαδο
Χοντρό θαλασσινό αλάτι	
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι	

Προετοιμασία

- Αφαιρέστε τις μπριζόλες από το ψυγείο 30 λεπτά πριν το μαγείρεμα. Στεγνώστε τις εντελώς με χαρτί κουζίνας και αλείψτε με ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώστε γενναιάδωρα.
- Προθερμάνετε το προϊόν σε θέση Ψησταριά επαφής στους 240 °C.
- Μόλις προθερμανθεί, τοποθετήστε τις μπριζόλες στην κάτω πλάκα. Τοποθετήστε τον ενσωματωμένο αισθητήρα τροφίμου οριζόντια στο πιο παχύ μέρος μίας μπριζόλας.
- Κλείστε το επάνω καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία-στόχο του αισθητήρα (π.χ. 55 °C για μέτρια προς λίγο ψημένη ή 60 °C για μέτρια).
- Πατήστε το κουμπί λειτουργίας BOOST για έντονο ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία διάρκειας 2 λεπτών.

- Η ψησταριά θα ψήσει μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία του αισθητήρα (περίπου 6-10 λεπτά συνολικά). Αφαιρέστε τις μπριζόλες, αφήστε τις να ξεκουραστούν για 5 λεπτά και σερβίρετε.

Ιταλικό Ραπινί με προσούτο και μοτσαρέλα

 10-15 λεπτά

 x 2

Θέση ψησίματος:	Τοστιέρα πανίни
Πλάκες:	Ραβδωτές πλάκες ψησίματος (επάνω και κάτω)

Υλικά

4 φέτες	Ψωμί ciabatta ή sourdough
2 κ.σ.	Πέστο
100 g	Προσούτο σε φέτες
1 μπάλα (125 g)	Φρέσκια μοτσαρέλα, σε φέτες
1 χούφτα	Φρέσκα φύλλα βασιλικού
1 κ.σ.	Ελαιόλαδο

Προετοιμασία

- Βουρτίστε την εξωτερική πλευρά των φετών ψωμιού με ελαιόλαδο.
- Απλώστε πέστο στην εσωτερική πλευρά όλων των τεσσάρων φετών. Τοποθετήστε προσούτο, μοτσαρέλα και φύλλα βασιλικού σε δύο από τις φέτες. Σκεπάστε με τις άλλες δύο φέτες.
- Προθερμάνετε τη συσκευή στους 230 °C.
- Μόλις προθερμανθεί (εμφανιστεί η ένδειξη «Έτοιμο»), τοποθετήστε τα δύο σάντουιτς στην κάτω πλάκα.

5. Κλείστε το επάνω καπάκι. Η ψησταριά θα εφαρμόσει αυτόματα πίεση και χρόνο.
6. Ψήστε για 2 λεπτά ή μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα και το ψωμί να γίνει χρυσαφένιο και το τυρί να λιώσει.

Ζουμερό στήθος κοτόπουλου – Τέλειο ψήσιμο με αισθητήρα

 110-120 λεπτά

 x 2

Θέση ψησίματος:	Ψησταριά επαφής
Πλάκες:	Ραβδωτές πλάκες ψησίματος (επάνω και κάτω)

Υλικά

2	Μεγάλα στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκαλο και πέτσα
2 κ.σ.	Ελαιόλαδο
1 κ.γλ.	Καπνιστή πάπρικα
½ κουταλιά του γλυκού	Σκόνη σκόρδου
Χυμός από ½ λεμόνι	
Αλάτι και πιπέρι	

Προετοιμασία

1. Σε ένα μπολ, αναμίξτε ελαιόλαδο, πάπρικα, σκόνη σκόρδου, χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι. Προσθέστε τα στήθη κοτόπουλου και ανακατέψτε ώστε να καλυφθούν. Μαρινάρετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 90 λεπτά.
2. Προθερμάνετε το προϊόν σε θέση Ψησταριά επαφής στους 200 °C.
3. Τοποθετήστε το κοτόπουλο στην κάτω πλάκα. Τοποθετήστε τον ενσωματωμένο αισθητήρα τροφίμου οριζόντια στο πιο παχύ μέρος ενός στήθους.
4. Κλείστε το επάνω καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία-στόχο του αισθητήρα στους 75 °C.
5. Ψήστε μέχρι να ενεργοποιηθεί ο συναγερμός του αισθητήρα (περίπου 8-12 λεπτά, ανάλογα με το πάχος). Αυτό διασφαλίζει ότι το κοτόπουλο είναι τέλεια ψημένο αλλά ακόμα ζουμερό.
6. Αφήστε το κοτόπουλο να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν το κόψετε.

Πρωινό από ανοιχτή ψησταριά (δμπλή θερμοκρασία ψησίματος)

 20-25 λεπτά

 x 2

Θέση ψησίματος:	Επιτραπέζια ψησταριά (180°)
Πλάκες:	1 x Λεία πλάκα, 1 x Ραβδωτή πλάκα ψησίματος

Υλικά

4 φέτες	Μπέικον ή πανοσέτα
4	Μεγάλα αυγά
100 g	Λευκά μανιτάρια, σε φέτες
2	Ντομάτες, κομμένες στη μέση
2 κ.σ.	Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι	

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε τη ραβδωτή πλάκα από τη μία πλευρά και τη λεία πλάκα από την άλλη. Ανοίξτε την ψησταριά στις 180° στη θέση Επιτραπέζια ψησταριά.
2. Ρυθμίστε τη ραβδωτή πλάκα ψησίματος (για μπέικον/μανιτάρια) στους 210 °C.
3. Ρυθμίστε τη λεία πλάκα (για αυγά/ντομάτες) στους 180 °C.
4. Μόλις προθερμανθεί, τοποθετήστε το μπέικον και τα μανιτάρια στη ζεστή ραβδωτή πλάκα ψησίματος.
5. Τοποθετήστε τις ντομάτες κομμένες στη μέση (με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω) στη πλάκα ριψα.
6. Μετά από 4-5 λεπτά, γυρίστε το μπέικον. Προσθέστε το ελαιόλαδο στη πλάκα ριψα και σπάστε τα αυγά απευθείας πάνω της.
7. Μαγειρέψτε τα πάντα για ακόμα 3-4 λεπτά μέχρι το μπέικον να γίνει τραγανό και τα ασπράδια να στερεοποιηθούν. Αλατοπιπερώστε τα αυγά με αλάτι και πιπέρι.

Croque Monsieur (λειτουργία φούρνου)

 15-20 λεπτά

 x 2

Θέση ψησίματος:	Τοστιέρα πανίνι
Πλάκες:	Λεία πλάκα ριψα (κάτω), ραβδωτή πλάκα ψησίματος (πάνω)

Υλικά

4 φέτες	Λευκό ψωμί σε χοντρές φέτες (Brioche ή Pain de Mie)
2 κ.σ.	Ανάλατο βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
1 κ.σ.	Μουστάρδα ντιζόν
100 g	Ζαμπόν σε φέτες
100 g	Τυρί Gruyère, τριμμένο
50 ml	Σάλτσα μπεσαμέλ (προαιρετικά, αλλά κλασική)

Προετοιμασία

1. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στο κάτω μέρος και τη ραβδωτή πλάκα στο πάνω μέρος. Προθερμάνετε την ψησταριά στους 200 °C.
2. Αλείψτε ελαφρά με βούτυρο την εξωτερική πλευρά όλων των φετών ψωμιού. Απλώστε μουστάρδα στο εσωτερικό.
3. Φτιάξτε δύο σάντουιτς με ζαμπόν και το μισό τριμμένο τυρί στο εσωτερικό.
4. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην προθερμασμένη κάτω πλάκα ρίαντσα.
5. Προσθέστε από πάνω σε κάθε σάντουιτς μια κουταλιά μπεσαμέλ (αν χρησιμοποιείτε) και το υπόλοιπο τριμμένο Gruyère.
6. Κλειδώστε την επάνω πλάκα στη θέση rapini, ώστε να αιωρείται 2-3 cm πάνω από το τυρί χωρίς να το αγγίζει.
7. Ψήστε για 5-8 λεπτά μέχρι το κάτω μέρος να γίνει τσοςτ και το τυρί από πάνω να λιώσει, να φουσκώσει και να γίνει χρυσαφένιο.

Χτένια ψημένα σε ρίαντσα

 10-15 λεπτά.

 x 2 (ορεκτικό)

Θέση ψησίματος:	Επιτραπέζια ψησταριά (180°)
Πλάκες:	Λεία πλάκα ρίαντσα

Υλικά

12	Μεγάλα χτένια, στεγνά (στεγνώστε τα με χαρτί)
1 κ.σ.	Ελαιόλαδο
2 κ.σ.	Ανάλατο βούτυρο
1 σκελίδα	Σκόρδο, ψιλοκομμένες

1 κ.σ.	Φρέσκο μαϊντανός, ψιλοκομμένος
Αλάτι και λευκό πιπέρι	

Προετοιμασία

1. Στεγνώστε τα χτένια εντελώς με χαρτί κουζίνας. Αλατοπιπερώστε ελαφρά με αλάτι και λευκό πιπέρι.
2. Τοποθετήστε μία λεία πλάκα. Ανοίξτε την ψησταριά στις 180° στη θέση Επιτραπέζια ψησταριά (χρειάζεται να θερμάνετε μόνο τη μία πλευρά).
3. Προθερμάνετε την πλάκα ρίαντσα στη μέγιστη θερμοκρασία (MAX).
4. Προσθέστε το ελαιόλαδο. Μόλις αρχίσει να «γυαλίζει», τοποθετήστε τα χτένια στην πλάκα ρίαντσα, χωρίς να ακουμπούν το ένα στο άλλο.
5. Μαγειρέψτε χωρίς να τα κουνάτε για 90 δευτερόλεπτα. Γυρίστε τα.
6. Άμεσα προσθέστε το βούτυρο και το σκόρδο στην πλάκα. Καθώς λιώνει το βούτυρο, γείρετε ελαφρώς την πλάκα (αν είναι δυνατόν) ή χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να περιχύσετε τα χτένια με το βούτυρο και το σκόρδο.
7. Μαγειρέψτε για ακόμα 60-90 δευτερόλεπτα. Σβήστε τη θερμοκρασία, πασπαλίστε με μαϊντανό και σερβίρετε αμέσως.

Σπαράγγια και χαλούμι σε ανοιχτή ψησταριά



15-20 λεπτά



x 3-4 (πλευρά)

Θέση ψησίματος:	Επιτραπέζια ψησταριά (180°)
Πλάκες:	Ραβδωτές πλάκες ψησίματος (και οι δύο)

Υλικά

1 δεμάτι (300 g)	Σπαράγγια, χωρίς τα άκρα
225 g	Τυρί χαλούμι, κομμένο σε φέτες πάχους 1 cm
2 κ.σ.	Ελαιόλαδο
Ξύσμα από 1 λεμόνι	
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι	

Προετοιμασία

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα σπαράγγια με ελαιόλαδο και μαύρο πιπέρι.
2. Τοποθετήστε και τις δύο ραβδωτές πλάκες ψησίματος. Ανοίξτε την ψησταριά στις 180° στη θέση Επιτραπέζια ψησταριά.

3. Προθερμάνετε και τις δύο πλάκες στους 220 °C.
4. Τοποθετήστε τις φέτες χαλούμι και τα σπαράγγια στις ζεστές πλάκες.
5. Ψήστε το χαλούμι για 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να εμφανιστούν σκούρα σημάδια ψησίματος.
6. Ψήστε τα σπαράγγια για 5-7 λεπτά, γυρίζοντάς τα περιστασιακά, μέχρι να γίνουν τραγανά αλλά τρυφερά και να πάρουν χρώμα.
7. Αφαιρέστε τα όλα σε πιπέρι και πασπαλίστε με φρέσκο ζύσμα λεμονιού πριν το σερβίρισμα.

Φιλέτα σολομού με τραγανή πέτσα

 20-25 λεπτά

 x 3-4 (πλευρά)

Θέση ψησίματος:	Ψησταριά επαφής
Πλάκες:	Λείες πλάκες rlancha (επάνω και κάτω)

Υλικά

2	Φιλέτα σολομού (περίπου 150 g το καθένα), με πέτσα
1 κ.σ.	Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι	
2 φέτες	Λεμόνι

Προετοιμασία

1. Στεγνώστε πολύ καλά την πέτσα του σολομού με χαρτί κουζίνας. Αλατοπιπερώστε και τις δύο πλευρές.
2. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα (επάνω και κάτω). Προθερμάνετε την ψησταριά σε θέση Ψησταριά επαφής στους 220 °C.
3. Αλείψτε την πέτσα του σολομού με ελαιόλαδο. Τοποθετήστε τα φιλέτα με την πέτσα προς τα κάτω στην προθερμασμένη κάτω πλάκα. Τοποθετήστε μια φέτα λεμονιού δίπλα σε κάθε φιλέτο.
4. Κατεβάστε απαλά την επάνω πλάκα ώστε να ακουμπήσει πάνω στον σολομό.
5. Ψήστε για 6-8 λεπτά. Η άμεση επαφή από τις πάνω και κάτω πλάκες rlancha θα ψήσει το ψάρι ενώ θα κάνει την πέτσα εξαιρετικά τραγανή.
6. Σερβίρετε αμέσως με το ψημένο λεμόνι.

Πατάτες τηγανητές σε rlancha με δεντρολίβανο

 25-30 λεπτά

 x 4 (πλευρά)

Θέση ψησίματος:	Επιτραπέζια ψησταριά (180°)
Πλάκες:	Λεία πλάκα rlancha

Υλικά

500 g	Μικρές νέες πατάτες, προβρασμένες
3 κ.σ.	Ελαιόλαδο
2 σκελίδες	Σκόρδο, ελαφρώς λιωμένο
1 κ.σ.	Φρέσκο δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
Χοντρό θαλασσινό αλάτι	

Προετοιμασία

1. Βράστε τις νέες πατάτες για 10-12 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς. Στραγγίστε και κόψτε τις στη μέση.
2. Τοποθετήστε μία λεία πλάκα. Ανοίξτε την ψησταριά στις 180° στη θέση Επιτραπέζια ψησταριά.
3. Προθερμάνετε την πλάκα rlancha στους 210 °C.
4. Προσθέστε το ελαιόλαδο και μετά τις προβρασμένες πατάτες (με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω) και τις λιωμένες σκελίδες σκόρδου.
5. Μαγειρέψτε για 8-10 λεπτά χωρίς να τις ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί χρυσαφένια κρούστα.
6. Γυρίστε τις πατάτες, προσθέστε το ψιλοκομμένο δεντρολίβανο και μαγειρέψτε για άλλα 5-7 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανές.
7. Αφαιρέστε τις σκελίδες σκόρδου. Πασπαλίστε γενναιόδωρα με χοντρό θαλασσινό αλάτι και σερβίρετε ζεστές.

Αρνίσια παϊδάκια με σκόρδο και μυρωδικά

 140-150 λεπτά

 x 2-3

Θέση ψησίματος:	Ψησταριά επαφής
Πλάκες:	Ραβδωτές πλάκες ψησίματος (επάνω και κάτω)

Υλικά

8	Παϊδάκια αρνιού με καθαρισμένο κόκαλο
3 κ.σ.	Ελαιόλαδο
2 σκελίδες	Σκόρδο, ψιλοκομμένες
1 κ.σ.	Φρέσκο δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο

1 κ.σ.	Φρέσκο θυμάρι, φιλοκομμένο
Αλάτι και πιπέρι	

Προετοιμασία

1. Σε ένα ακεύος, αναμίζετε το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το δεντρολίβανο και το θυμάρι. Προσθέστε τα παϊδάκια και ανακατέψτε για να καλυφθούν. Μαρινάρετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.
2. Τοποθετήστε τις ραβδωτές πλάκες ψησίματος. Προθερμάνετε το προϊόν σε θέση Ψησταριά επαφής στους 230 °C.
3. Αφαιρέστε τα παϊδάκια από τη μαρινάδα και αλατοπιπερώστε.
4. Τοποθετήστε τα παϊδάκια στην προθερμασμένη κάτω πλάκα.
5. Κλείστε το επάνω καπάκι.
6. Ψήστε για 3–4 λεπτά συνολικά για μέτρια προς λίγο ψημένα (ροζ). Ψήστε για 5–6 λεπτά αν τα προτιμάτε μέτρια προς καλά ψημένα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν τον καθαρισμό: Βγάzte πάντα το φις **6** από την πρίζα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει πρώτα.

⚠ ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Κίνδυνος ζημιάς στο προϊόν! Μη βυθίζετε τα ηλεκτρικά στοιχεία του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά καθαριστικά μέσα ή βούρτσες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίζετε το προϊόν αμέσως αφότου κρυώσει. Μόλις τα υπολείμματα τροφίμων στεγνώσουν, δεν απομακρύνονται εύκολα.

- Χρησιμοποιήστε την ξύστρα **20** για να ξύσετε υπολείμματα τροφών από τις πλάκες ψησίματος **18/19**.
- Χρησιμοποιήστε την ίδια πλευρά της ξύστρας **20** για τη λεία επιφάνεια των πλακών ψησίματος.
- Χρησιμοποιήστε την οδοντωτή πλευρά της ξύστρας **20** για τη ραβδωτή επιφάνεια των πλακών ψησίματος.

Εξάρτημα	Τρόπος καθαρισμού
Κύρια μονάδα 1	□ Σκουπίστε την κύρια μονάδα 1 με ένα υγρό πανί. □ Εφόσον απαιτηθεί, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε την κύρια μονάδα 1 αμέσως μετά με ένα υγρό πανί χωρίς απορρυπαντικό. □ Στεγνώστε την κύρια μονάδα 1 πλήρως. □ Μην αφήσετε νερό ή άλλα υγρά να εισέλθουν στο 1 εσωτερικό της κύριας μονάδας.
Πλάκα ψησίματος 18/19 Ξύστρα 20	□ Ξεπλύνετε αυτά τα μέρη με νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. ■ Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.
Δίσκος συλλογής υγρών 17 Θερμόμετρο 21	■ Θερμόμετρο 21 και βάση για το θερμόμετρο ψησίματος 7. ■ Σκουπίστε το εξωτερικό του αισθητήρα και της βάσης του θερμομέτρου με ένα υγρό πανί. ■ Εφόσον απαιτηθεί, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε την κύρια μονάδα αμέσως μετά με ένα υγρό πανί χωρίς απορρυπαντικό. ■ Ο αισθητήρας δεν μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή να βυθιστεί σε νερό.

Αποθήκευση

⚠ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

- Καθαρίζετε το προϊόν πριν από την αποθήκευση.
- Αποθηκεύετε το προϊόν στην αρχική συσκευασία του όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε στεγνή τοποθεσία, μακριά από παιδιά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη		Περιγραφή	Περιγραφή προβλήματος	Λύση
Err1		Η επάνω πλάκα θέρμανσης 18/19 δεν λειτουργεί.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της επάνω πλάκας θέρμανσης 18/19 έχει αποσυνδεθεί.	Επιστρέψτε στο κέντρο σέρβις.
Err2		Υπερθέρμανση της επάνω πλάκας θέρμανσης 18/19 .	Η θερμοκρασία της επάνω πλάκας θέρμανσης 18/19 υπερέβη το όριο λόγω παρατεταμένης χρήσης από τον χρήστη.	Επιστρέψτε στο κέντρο σέρβις.
Err3		Η κάτω πλάκα θέρμανσης 18/19 δεν λειτουργεί.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας της κάτω πλάκας θέρμανσης 18/19 έχει αποσυνδεθεί.	Επιστρέψτε στο κέντρο σέρβις.
Err4		Υπερθέρμανση της κάτω πλάκας θέρμανσης 18/19 .	Η θερμοκρασία της κάτω πλάκας θέρμανσης 18/19 υπερέβη το όριο λόγω παρατεταμένης χρήσης από τον χρήστη.	Επιστρέψτε στο κέντρο σέρβις.
Err5		Το θερμόμετρο 21 δεν λειτουργεί.	Το θερμόμετρο 21 έχει εισαχθεί μερικώς.	Ελέγξτε ότι το θερμόμετρο 21 έχει εισαχθεί σωστά.
Err και η ένδειξη πάνω θερμοκρασίας 28 εμφανίζονται «πο».		Η επάνω πλάκα θέρμανσης 18/19 δεν λειτουργεί.	Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου ανίχνευσε ότι η επάνω πλάκα θέρμανσης 18/19 δεν θερμαίνεται.	- Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. - Ελέγξτε ότι η πλάκα θέρμανσης 18/19 είναι σωστά τοποθετημένη. - Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, επιστρέψτε στο κέντρο σέρβις.
Err και η ένδειξη κάτω θερμοκρασίας 28 εμφανίζονται «πο».		Η κάτω πλάκα θέρμανσης 18/19 δεν λειτουργεί.	Το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου ανίχνευσε ότι η κάτω πλάκα θέρμανσης 18/19 δεν θερμαίνεται.	- Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. - Ελέγξτε ότι η πλάκα θέρμανσης 18/19 είναι σωστά τοποθετημένη. - Εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υπάρχει, επιστρέψτε στο κέντρο σέρβις.

Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (α) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελεγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν παρουσιάζει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρος του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματος σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 540309_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάρηξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη τμαιείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	220
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	221
Lieferumfang	Seite	221
Teileliste	Seite	221
Technische Daten	Seite	221
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	221
Erste Inbetriebnahme des Produkts	Seite	224
Auspacken des Produkts und Grundreinigung	Seite	224
Zubereitung	Seite	224
Zusammenbau	Seite	224
Entnehmen der Platten	Seite	224
Bedienung	Seite	224
Einstellen des Timers	Seite	225
Einstellen der Grilltemperatur	Seite	225
Position „Kontaktgrill“	Seite	225
Position „Panini“	Seite	225
Position „Tischgrill“	Seite	225
BOOST-Funktion	Seite	226
Einstellen des Grillthermometers	Seite	226
Leeren der Auffangschale	Seite	227
Gartabelle	Seite	228

Rezepte	Seite	229
Perfektes Ribeye-Steak	Seite	229
Italienisches Prosciutto-Mozzarella-Panini	Seite	229
Saftige, perfekt gegarte Hähnchenbrust	Seite	230
Frühstück vom offenen Grill (zwei Temperaturstufen)	Seite	230
Croque Monsieur (Ofenmodus)	Seite	230
Auf der Plancha gebratene Jakobsmuscheln	Seite	231
Offen gegrillter Spargel und Halloumi	Seite	231
Lachsfilets mit knuspriger Haut	Seite	231
Auf der Plancha gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	Seite	232
Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern	Seite	232
Reinigen	Seite	233
Lagerung	Seite	233
Fehlerbehebung	Seite	234
Entsorgung	Seite	235
Garantie	Seite	235
Abwicklung im Garantiefall	Seite	236
Service	Seite	236

Liste der verwendeten Piktogramme

	GEFAHR! – Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
	WARNUNG! – Weist auf eine Gefahr mit mäßigem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann (z. B. Stromschlaggefahr)	W	Watt
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Gefahr – Stromschlaggefahr!
	HINWEIS! – Warnt vor möglichen Sach-/Produktschäden bei Nichtvermeidung (z. B. Kurzschlussgefahr)		Achtung – heiße Oberfläche!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.		Dieses Gerät ist in Schutzklasse I eingestuft und muss an eine Schutzerdung angeschlossen werden.
	Lebensmittelecht: Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Spülmaschinengeeignet: ■ 18/19 Grillplatte ■ 17 Auffangschale ■ 20 Schaber
CE	Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung
	Grillplatte von der Basis lösen.	T₂	Temperaturfühler.

DIGITALER PREMIUM-KONTAKTGRILL

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist zum Grillen von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt vorgesehen, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Dieses Produkt ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 Haupteinheit
- 2 Grillplatten (geriffelte Oberfläche)
- 2 Grillplatten (glatte Oberfläche)
- 1 Thermometerhalterung
- 1 Thermometer
- 1 Auffangschale
- 1 Schaber
- 1 Bedienungsanleitung

Teileliste

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

- 1 Haupteinheit
 - 2 Griff
 - 3 ENTRIEGELUNGS-Knopf (obere/untere Kochplatte)
 - 4 Sicherheitsverschluss
 - 5 Entriegelungsknopf 180°
 - 6 Hauptstecker und Kabel
 - 7 Halterung für das Grillthermometer
 - 8 Anschluss für das Grillthermometer
- 9 Start-Taste
 - 10 Temperaturreglер (untere Platte)
 - 11 Temperaturreglер (obere Platte)
 - 12 Boost-Funktion (obere Platte)
 - 13 Boost-Funktion (untere Platte)
 - 14 Display
 - 15 Timer/Fühlertemperatur +
 - 16 Timer/Fühlertemperatur –

- 17 Ölauffangschale
 - 18 Heizplatte (glatte Oberfläche)
 - 19 Heizplatte (geriffelte Oberfläche)
 - 20 Schaber
 - 21 Thermometer
 - 22 Symbol für Thermometer
 - 23 Symbol für Zeit
 - 24 Symbol für obere/untere Platte
- 25 Bereit (obere/untere Platte)
 - 26 Boost (obere/untere Platte)
 - 27 Temperatursymbol (obere/untere Platte)
 - 28 Temperaturanzeige (obere/untere Platte)
 - 29 Timer/Thermometer Temperaturanzeige

Technische Daten

Modellnummer	
mit VDE-Stecker:	HG14295
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Stromverbrauch im Standby-Modus:	0,2 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG14295:	GS (Intertek)

Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠ GEFAHR! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ⚠ WARNUNG!** Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne die Grillplatten.

Elektrische Sicherheit

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Betrieb

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr! Um eine Überhitzung des Produkts oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Produkt nicht abgedeckt werden. Die Grillplatten dürfen unter keinen Umständen mit Aluminiumfolie, Aluminiumbehältern oder hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.

⚠️ VORSICHT! Verbrennungsgefahr !

- Die Grillplatten werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Temperaturregler und den Griff nur während des Betriebs.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE! Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.

- Betreiben Sie das Produkt nicht ohne Auffangschale.
- Das Produkt darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.) Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von den Platten eingeklemmt wird oder den Rand der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, muss dieses für einen Stromfluss von mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Reinigung und Lagerung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Der Stecker muss vor der Reinigung des Geräts entfernt und der Einlass des Geräts vor der erneuten Verwendung getrocknet werden.
 - Im Abschnitt „Reinigung“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.
 - Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf, wenn es heiß ist.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
 - Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

Erste Inbetriebnahme des Produkts

Auspacken des Produkts und Grundreinigung

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie jegliche Plastikverpackungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle aufgeführten Teile enthalten sind (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob das Produkt und alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn Sie Schäden oder Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die im Kapitel „Garantie“ beschriebenen Schritte.
4. Während der Produktion werden die Teile mit einem schützenden Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt beim ersten Mal ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen können.
5. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Zubereitung

Zusammenbau

1. Betreiben Sie die Haupteinheit **1** auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
2. Setzen Sie jeweils nur eine Platte ein. Jede glatte Grillplatte **18** oder jede Grillplatte mit Rillen **19** kann entweder in das obere oder untere Gehäuse eingesetzt werden. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten flach aufliegen und durch den Haken des entsprechenden   Entriegelungsknopfs **3** gesichert sind.

Entnehmen der Platten

⚠ VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Bevor die Grillplatte **18/19** umgedreht wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen.

Oberfläche	Geeignete Lebensmittel
Mit Rillen	z. B. Fleisch, Wurst, fettige Lebensmittel
Glatt	z. B. Gemüse, Pancakes, Spiegelei

- Drücken Sie den   Entriegelungsknopf **3** um die Platte aus der Basis herauszunehmen. Halten Sie die Platte mit beiden Händen fest, schieben Sie sie entlang der Metallstützen und nehmen Sie sie von der Basis ab. Drücken Sie den anderen   Entriegelungsknopf **3**, um die zweite Platte zu entfernen, und führen Sie dabei die gleichen Schritte aus.

Bedienung

- ① **INFO:** Beim ersten Aufheizen des Produkts kann es aufgrund von produktionsbedingten Rückständen zu einer geringen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig harmlos. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, indem Sie beispielsweise ein Fenster öffnen.

- Werfen Sie die erste Portion gegrilltes Essen weg.
- Das Produkt kann in 3 Positionen verwendet werden:

Position	Abb.
Tischgrill	G
Panini-Grill	H
Kontaktgrill	I

Weitere Einzelheiten finden Sie in den folgenden Unterkapiteln.

Einstellen des Timers

1. Drücken Sie die Tasten **+/- 15/16**, um die Grillzeit zwischen 10 Sekunden und 90 Minuten einzustellen und die gewünschte Temperatur auszuwählen.
2. Drücken Sie die **☺ „Start“-Taste 9**; die weiße Taste leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton ab.
3. Der Timer startet und die verbleibende Grillzeit wird als Countdown auf der Zeitanzeige **29** angezeigt.
4. Sobald die Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display **29** erscheint die Meldung „End“.
5. Sie können jederzeit die Tasten **+/- 15/16** drücken, um den Timer während des Grillvorgangs zwischen 10 Sekunden und 90 Minuten zu aktivieren.

Einstellen der Grilltemperatur

1. Drehen Sie den Temperaturregler **10/11**, um die Temperatur für jede Grillplatte (oben und unten) unabhängig voneinander auf zwischen 60 und 240 °C einzustellen.
2. Drücken Sie die **☺ „Start“-Taste 9**; die weiße Taste leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton ab.
3. Die Temperaturanzeige **28** zeigt die eingestellte Temperatur der Kochplatten an.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab und auf dem Display **14** erscheint die Meldung „READY“ **25**.
5. Die Temperatur kann während des Garvorgangs jederzeit geändert werden.

Position „Kontaktgrill“

1. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf  und öffnen Sie den Deckel.
2. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie beide Regler **10/11** auf 240 °C stellen. Auf dem Display **28** wird dann 240 für oben und unten angezeigt.
3. Drücken Sie die **☺ „Start“-Taste 9**; das Licht auf der Taste leuchtet weiß. Das Licht bleibt während des Betriebs an.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Auf dem Display **14** wird die Meldung READY **25** angezeigt; legen Sie das Grillgut auf die untere Kochplatte.
5. Schließen Sie das Gerät mit dem Griff **2**.
6. Überprüfen Sie nach kurzer Zeit und nach Ablauf des Timers (siehe Zeiteinstellung) den Bräunungsgrad des Grillguts. Öffnen Sie dazu den Deckel des Geräts mithilfe des Griffs **2**.

7. Nehmen Sie das Essen von der Platte, sobald es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
8. Drehen Sie den Heizstufenregler **10/11** für beide Platten auf die Position **•**; auf dem Display **28** erscheint „OFF“.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Der neigbare Deckel garantiert ein optimales Grillergebnis. Die obere Heizplatte liegt immer parallel zur unteren Heizplatte, auch wenn das Grillgut voluminös ist.

Position „Panini“

1. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf  und öffnen Sie den Deckel.
2. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie beide Regler **10/11** auf 240 °C stellen. Auf dem Display **28** wird dann 240 für oben und unten angezeigt.
3. Drücken Sie die **☺ „Start“-Taste 9**; das Licht auf der Taste leuchtet weiß. Das Licht bleibt während des Betriebs an.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Auf dem Display **28** wird die Meldung READY **25** angezeigt; legen Sie das Grillgut auf die untere Kochplatte.
5. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf I, II, III, IV oder V.

Sicherheitsverschlusspositionen

Kürzester Abstand zwischen den Kochplatten	= I
Größter Abstand zwischen den Kochplatten	= V

6. Senken Sie den Deckel ab und legen Sie ihn im gewünschten Winkel auf die untere Kochplatte.
7. Überprüfen Sie hin und wieder oder nach Ablauf des Timers (siehe Zeiteinstellung) den Bräunungsgrad des Grillguts.
8. Nehmen Sie das Essen von der Platte, sobald es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
9. Drehen Sie den Heizstufenregler für beide Platten auf die Position **•**; auf dem Display **14** erscheint „OFF“.
10. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Position „Tischgrill“

1. Schieben Sie den Sicherheitsverschluss **4** auf  und öffnen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **5** und klappen Sie den Deckel auf 180° auf. (Abb. F)

3. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie beide Regler **10/11** auf 240 °C stellen. Auf dem Display **28** wird dann 240 für oben und unten angezeigt.
4. Drücken Sie die  „Start“-Taste **9**; das Licht auf der Taste leuchtet weiß. Das Licht bleibt während des Betriebs an.
5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Auf dem Display **28** wird die Meldung **READY 25** angezeigt; legen Sie das Grillgut auf die Kochplatten.
6. Wenden Sie das Essen gelegentlich und nehmen Sie es von der Platte, sobald es den gewünschten Gargrad erreicht hat.
7. Drehen Sie den Heizstufenregler für beide Platten auf die Position  ; auf dem Display **28** erscheint „OFF“.
8. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS:

- Der neigbare Deckel garantiert ein optimales Grillergebnis. Die obere Heizplatte liegt immer parallel zur unteren Heizplatte, auch wenn das Grillgut voluminös ist.
- Sobald der Garvorgang beendet ist, leuchtet das Display 1 Minute lang auf und schaltet sich dann aus. Sie können eine beliebige Taste drücken oder den Drehknopf drehen, um das Display wieder einzuschalten.

BOOST-Funktion

1. Drücken Sie die Boost-Tasten (oben und unten) **12/13**, um die Funktion zu aktivieren.
2. Die BOOST-Funktion **12/13** kann nur während des Garvorgangs eingestellt werden.
3. Drücken Sie die BOOST-Tasten (oben und unten) **12/13**; auf dem Display wird 265 °C angezeigt und **BOOST 26** blinkt auf dem Display.
4. Sobald die Platte die gewünschte Temperatur erreicht hat, hört **BOOST 26** auf zu blinken. Auf dem Display **28** wird die Meldung „**READY 25**“ angezeigt, das Gerät gibt einen Signalton ab und die Anzeige „**BOOST 26**“ ist eine Minute lang auf dem Display zu sehen.
5. Legen Sie das Essen sofort auf die Platten, während dieser einen Minute reguliert das Gerät die Temperatur der Platten auf die gewünschte Bräunungsstufe. Danach verschwindet die Anzeige „**BOOST 26**“ vom Display **29**. Das Display zeigt die vom Thermostat eingestellte Temperatur an und das Gerät reguliert die Platte entsprechend.

HINWEIS:

- Diese Funktion kann nur einmal alle 30 Minuten verwendet werden. Wenn Sie die Boost-Funktion innerhalb von 30 Minuten drücken, gibt das Gerät 3 Pieptöne ab. Der Vorgang kann nicht auf der Steuerung eingestellt werden.

Einstellen des Grillthermometers

Erste Möglichkeit – Überprüfen der Temperatur der Lebensmittel

1. Nehmen Sie das Thermometer **21** von der Thermometerhalterung **7** ab.
2. Schließen Sie das Thermometer **21** am Anschluss an. (Abb. J)
3. Die Timer-Anzeige **29** wechselt nun zur Thermometer-Temperaturanzeige, das Thermometer-Symbol **22** leuchtet auf und die aktuelle Umgebungstemperatur wird angezeigt.
4. Stecken Sie das Thermometer **21** in die Lebensmittel, die Sie überprüfen möchten.
5. Die Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Display **29** angezeigt.

Zweite Möglichkeit – Garen Sie die Lebensmittel mit der gewünschten Temperatur

1. Nehmen Sie das Thermometer **21** von der Thermometerhalterung **7** ab.
2. Schließen Sie das Thermometer **21** am Anschluss an.
3. Die Timer-Anzeige **29** wechselt nun zur Thermometer-Temperaturanzeige, das Thermometer-Symbol **22** leuchtet auf und die aktuelle Umgebungstemperatur wird angezeigt.
4. Stecken Sie die Spitze des Grillthermometers so weit wie möglich in die Mitte des Lebensmittels, dessen Kerntemperatur Sie überwachen möchten. Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer keinen Knochen berührt, da die Temperatur des Knochens während des Garens schneller ansteigt als die des Fleisches.
5. Drücken Sie die Taste **+/- 15/16**, um die gewünschte Temperatur zwischen 45 und 99 °C auszuwählen. Drücken Sie die  Start-Taste **9**; das Gerät gibt einen Signalton ab und die Betriebsanzeige schaltet sich ein.
6. Die Kerntemperatur steigt während des Grillvorgangs allmählich an. Sobald die Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „End“.
7. Ziehen Sie das Grillthermometer **21** vorsichtig aus dem Grillgut heraus und legen Sie es neben das Gerät.
8. Nehmen Sie die Speisen von der Heizplatte **18/19**, um sie zu servieren.

HINWEIS:

- Sie können das Thermometer auch während des Garvorgangs anschließen. Sobald es angeschlossen und die Temperatur eingestellt ist, blinkt die Start-Taste **9**. Drücken Sie einmal zur Bestätigung; die Anzeige hört auf zu blinken und leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur überwacht wird.
- Grillen Sie nach Möglichkeit immer mit geschlossenem Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Sie können die Temperatur des Thermometers jederzeit zurücksetzen, indem Sie +/- **15/16** drücken.
- Das Grillthermometer **21** kann nicht gleichzeitig mit der Timer-Funktion verwendet werden.
- Legen Sie das Grillthermometer **21** niemals auf die heißen Kochplatten. Das Kabel und der Griff des Grillthermometers **21** könnten irreparabel beschädigt werden!
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel an mehreren Stellen zu überprüfen, bevor Sie sie von der Kochplatte **18/19** nehmen, um sicherzustellen, dass Sie die Sonde in die Mitte der Speisen eingeführt haben.

Leeren der Auffangschale

 **HINWEIS!** Gefahr von Produktschäden! Leeren Sie die Auffangschale **17** nicht während des Betriebs. Andernfalls könnten Fett und Säfte weiterhin aus den Lebensmitteln austreten und direkt in das Hauptgerät **1** tropfen.

 **INFO:** Wenn beim Grillen größere Mengen Fett und Bratensaft aus dem Grillgut austreten, muss die Auffangschale **17** von Zeit zu Zeit geleert werden.

1. Ziehen Sie die Auffangschale **17** vorsichtig aus der Vorderseite des Hauptgeräts **1** heraus.
2. Leeren der Auffangschale **17**.
3. Wischen Sie die Außenseite der Tropfschale **17** mit einem Küchentuch ab.
4. Schieben Sie die Auffangschale **17** zurück in das Hauptgerät **1**.

Gartabelle

Lebensmittel	Ungef. Gewicht (g)	Kochplatten-Typ	Grill-Position	Temperatur (°C)	Geschätzte Garzeit (Min.)
Steak (Ribeye, 2,5 cm)	250–300 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	230 °C (+ BOOST)	4–8 Min. (für halb gar)
Rindfleisch-Burger (Frisch, 2 cm)	150–180 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	210 °C	6–9 Min.
Minutensteak (Dünn)	120 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	230 °C	1–2 Min.
Hühnerbrust (ohne Knochen)	180–220 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	200 °C	8–12 Min. (Fühler: 74 °C)
Hähnchenschenkel (ohne Knochen)	100–130 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	210 °C	10–14 Min. (Fühler: 74 °C)
Putenkoteletts	150 g	Glatte Platte 18	Kontaktgrill	190 °C	5–7 Min.
Schweinekotelett (ohne Knochen, 2 cm)	200 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	200 °C	8–10 Min. (Fühler: 65 °C)
Lammkoteletts (geschnitten)	jeweils 60–80 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	220 °C	3–5 Min. (für medium)
Bratwurst / Würstchen	jeweils 100 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	180 °C	10–15 Min.
Speckstreifen	150 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	200 °C	6–8 Min.
Lachsfilet (mit Haut)	150–180 g	Glatte Platte 18	Kontaktgrill	200 °C	6–8 Min. (Fühler: 60 °C)
Kabeljau / Schellfisch (zart)	150 g	Glatte Platte 18	Panini-Grill	190 °C	8–12 Min.
Garnelen (geschält)	250 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	220 °C	2–4 Min. (gesamt)
Jakobsmuscheln (groß)	300 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	230 °C	3–4 Min. (gesamt)
Croque Monsieur	350 g	Glatte Platte 18	Panini-Grill	190 °C	6–8 Min. (zum Schmelzen der Oberseite)
Spargelstangen	300 g	Geriffelte Grillplatte 19	Tischgrill	200 °C	5–8 Min.
Paprikastreifen	400 g	Glatte Platte 18	Tischgrill	210 °C	8–12 Min.
Zucchini (1 cm dicke Scheiben)	300 g	Geriffelte Grillplatte 19	Tischgrill	210 °C	6–10 Min.

Lebensmittel	Ungef. Gewicht (g)	Kochplatten-Typ	Grill-Position	Temperatur (°C)	Geschätzte Garzeit (Min.)
Halloumi (1,5 cm dicke Scheiben)	225 g	Geriffelte Grillplatte 19	Kontaktgrill	210 °C	3–5 Min.
Eier (gebraten)	120 g (2 Eier)	Glatte Platte 18	Tischgrill	160 °C	3–5 Min.

Rezepte

Perfektes Ribeye-Steak

 40–45 Min.

 x 2

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

2	Ribeye-Steaks (ca. 3 cm dick)
1 EL	Olivenöl
Grobes Meersalz	
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

- Nehmen Sie die Steaks 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank. Tupfen Sie sie vollständig trocken und reiben Sie sie mit Olivenöl ein. Würzen Sie sie großzügig mit Salz und Pfeffer.
- Das Produkt in der Position „Kontaktgrill“ auf 240 °C vorheizen.
- Nach dem Vorheizen die Steaks auf die untere Platte legen. Stecken Sie den integrierten Fleischfühler horizontal in den dicksten Teil eines Steaks.
- Schließen Sie den oberen Deckel. Stellen Sie die Zieltemperatur des Fühlers ein (z. B. 55 °C für halb gar oder 60 °C für medium).
- Drücken Sie die BOOST-Funktionstaste für ein 2-minütiges Anbraten bei hoher Hitze.
- Der Grill gart, bis die Fühlertemperatur erreicht ist (insgesamt ca. 6–10 Minuten). Steaks herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Italienisches Prosciutto-Mozzarella-Panini

 10–15 Min.

 x 2

Grillposition:	Panini-Grill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

4 Scheiben	Ciabatta oder Sauerteigbrot
2 EL	Pesto
100 g	Prosciutto in Schreiben
1 Kugel (125 g)	Frischer Mozzarella, geschnitten
1 Handvoll	Frische Basilikumblätter
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

- Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Olivenöl.
- Verstreichen Sie das Pesto auf der Innenseite aller vier Scheiben. Legen Sie den Prosciutto, den Mozzarella und die Basilikumblätter auf zwei der Scheiben. Belegen Sie sie mit den anderen beiden Scheiben.
- Heizen Sie das Gerät auf 230 °C vor.
- Sobald das Gerät vorgeheizt ist (die Anzeige „Ready“ erscheint), legen Sie die beiden Sandwiches auf die untere Platte.
- Schließen Sie den oberen Deckel. Der Grill wendet automatisch Druck und Zeit an.
- 2 Minuten garen, bis das Programm beendet ist, das Brot goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.

Saftige, perfekt gegarte Hähnchenbrust

 110–120 Min.

 x 2

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

2	Große Hähnchenbrustfilets ohne Knochen und ohne Haut
2 EL	Olivenöl
1 TL	Geräucherte Paprika
½ TL	Knoblauchpulver
Saft einer halben Zitrone	
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

- In einer Schüssel Olivenöl, Paprika, Knoblauchpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Die Hähnchenbrust hinzufügen und gut vermengen. Mindestens 90 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
- Das Produkt in der Position „Kontaktgrill“ auf 200 °C vorheizen.
- Legen Sie das Hähnchen auf die untere Platte. Stecken Sie den integrierten Lebensmittelfühler horizontal in den dicksten Teil einer Brust.
- Schließen Sie den oberen Deckel. Stellen Sie die Zieltemperatur des Fühlers auf 75 °C ein.
- Grillen, bis der Fühler einen Alarm abgibt (ca. 8–12 Minuten, je nach Dicke). Dadurch wird sichergestellt, dass das Hähnchen perfekt durchgebraten, aber dennoch saftig ist.
- Lassen Sie das Hähnchen vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.

Frühstück vom offenen Grill (zwei Temperaturstufen)

 20–25 Min.

 x 2

Grillposition:	Tischgrill (180 °)
Platten:	1 x Glatte Platte, 1 x Geriffelte Grillplatte

Zutaten

4 Scheiben	Speck oder Pancetta
4	Große Eier
100 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
2	Tomaten, halbiert
2 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

- Setzen Sie die geriffelte Grillplatte auf der einen Seite und die glatte Platte auf der anderen Seite ein. Öffnen Sie den Grill um 180 ° in die Tischgrillposition.
- Stellen Sie die geriffelte Grillplatte (für Speck/Pilze) auf 210 °C ein.
- Stellen Sie die Glatteplatte (für Eier/Tomaten) auf 180 °C ein.
- Nach dem Vorheizen den Speck und die Pilze auf den heißen Grill legen.
- Die Tomatenhälften (mit der Schnittfläche nach unten) auf die Plancha-Platte legen.
- Nach 4–5 Minuten den Speck wenden. Das Olivenöl auf die Plancha-Platte geben und die Eier direkt darauf aufschlagen.
- Alles weitere 3–4 Minuten kochen, bis der Speck knusprig und das Eiweiß fest ist. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Croque Monsieur (Ofenmodus)

 15–20 Min.

 x 2

Grillposition:	Panini-Grill
Platten:	Flache Plancha-Platte (unten), geriffelte Grillplatte (oben)

Zutaten

4 Scheiben	Dick geschnittenes Weißbrot (Brioche oder Pain de Mie)
2 EL	Ungesalzene Butter, weich
1 EL	Dijon-Senf
100 g	Schinkenscheiben
100 g	Gruyère-Käse, gerieben
50 ml	Bechamelsauce (optional, aber klassisch)

Zubereitung

1. Setzen Sie die glatte Platte unten und die geriffelte Grillplatte oben ein. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Alle Brotscheiben außen leicht mit Butter bestreichen. Senf auf der Innenseite verstreichen.
3. Bereiten Sie zwei Sandwiches mit Schinken und der Hälfte des geriebenen Käses vor.
4. Legen Sie die Sandwiches auf die vorgeheizte untere Plancha-Platte.
5. Jedes Sandwich mit einem Löffel Béchamelsauce (falls verwendet) und dem restlichen geriebenen Gruyère bestreichen.
6. Die obere Platte in der Panini-Position arretieren, sodass sie 2–3 cm über dem Käse schwebt, ohne ihn zu berühren.
7. 5–8 Minuten grillen, bis der Boden geröstet ist und der Käse oben geschmolzen, blasig und goldbraun ist.

Auf der Plancha gebratene Jakobsmuscheln

 10–15 Min.

 x 2 (Vorspeise)

Grillposition:	Tischgrill (180°)
Platten:	Flache Plancha-Platte

Zutaten

12	Große Jakobsmuscheln, getrocknet (abgetupft)
1 EL	Olivöl
2 EL	Ungesalzene Butter
1 Zehe	Knoblauch, gehackt
1 EL	Frisch Petersilie, gehackt
Salz und weißer Pfeffer	

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Jakobsmuscheln mit einem Papiertuch vollständig trocken. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen.
2. Setzen Sie eine glatte Platte ein. Öffnen Sie den Grill um 180° in die Tischgrillposition (Sie müssen nur eine Seite erhitzen).
3. Die Plancha-Platte auf MAX vorheizen.
4. Fügen Sie das Olivöl hinzu. Sobald sie schimmern, legen Sie die Jakobsmuscheln auf die Plancha, ohne dass sie sich berühren.
5. 90 Sekunden lang ungestört garen lassen. Drehen Sie sie um.

6. Geben Sie sofort die Butter und den Knoblauch auf die Platte. Wenn die Butter schmilzt, die Platte leicht neigen (wenn möglich) oder die Jakobsmuscheln mit einem Löffel mit der Knoblauchbutter begießen.
7. Weitere 60–90 Sekunden garen lassen. Die Hitze ausschalten, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Offen gegrillter Spargel und Halloumi

 15–20 Min.

 x 3–4 (Beilage)

Grillposition:	Tischgrill (180°)
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Beide)

Zutaten

1 Bund (300 g)	Spargel, Enden abgeschnitten
225 g	Halloumi-Käse, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
2 EL	Olivöl
Abrieb von 1 Zitrone	
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Spargel mit Olivöl und schwarzem Pfeffer vermengen.
2. Beide geriffelten Grillplatten einsetzen. Öffnen Sie den Grill um 180° in die Tischgrillposition.
3. Beide Platten auf 220 °C vorheizen.
4. Die Halloumi-Scheiben und Spargelstangen auf den heißen Grillplatten anrichten.
5. Grillen Sie den Halloumi 2–3 Minuten pro Seite, bis dunkle Grillstreifen zu sehen sind.
6. Grillen Sie den Spargel 5–7 Minuten lang, wobei Sie ihn gelegentlich wenden, bis er knackig-zart und leicht angebraten ist.
7. Alles auf eine Platte geben und vor dem Servieren mit der frischen Zitronenschale bestreuen.

Lachsfilets mit knuspriger Haut

 20–25 Min.

 x 3–4 (Beilage)

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Flache Plancha-Platte (Oben & Unten)

Zutaten

2	Lachsfilets (je ca. 150 g), mit Haut
1 EL	Olivenöl
Salz und Pfeffer	
2 Scheiben	Zitrone

Zubereitung

1. Tupfen Sie die Lachshaut mit einem Papiertuch gut trocken. Würzen Sie beide Seiten mit Salz und Pfeffer.
2. Setzen Sie die glatte Platte (oben und unten) ein. Den Grill in der Position „Kontaktgrill“ auf 220 °C vorheizen.
3. Die Lachshaut mit Olivenöl bestreichen. Die Filets mit der Hautseite nach unten auf die vorgeheizte untere Platte legen. Legen Sie neben jedes Stück eine Zitronenscheibe.
4. Senken Sie die obere Platte vorsichtig auf den Lachs ab.
5. Für 6–8 Minuten grillen. Durch den direkten Kontakt mit den oberen und unteren Plancha-Platten wird der Fisch durchgegart, während die Haut besonders knusprig wird.
6. Sofort mit der gegrillten Zitrone servieren.

Auf der Plancha gebratene Kartoffeln mit Rosmarin

 25–30 Min.

 x 4 (Beilage)

Grillposition:	Tischgrill (180°)
Platten:	Flache Plancha-Platte

Zutaten

500 g	Kleine neue Kartoffeln, vorgekocht
3 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch, leicht zerdrückt
1 EL	Frischer Rosmarin, fein gehackt
Grobes Meersalz	

Zubereitung

1. Die neuen Kartoffeln 10–12 Minuten kochen, bis sie gerade weich sind. Abtropfen lassen und halbieren.
2. Setzen Sie eine glatte Platte ein. Öffnen Sie den Grill um 180° in die Tischgrillposition.
3. Die Plancha-Platte auf 210 °C vorheizen.
4. Das Olivenöl hinzufügen, dann die halbgekochten Kartoffeln (mit der Schnittfläche nach unten) und die zerdrückten Knoblauchzehen hinzufügen.
5. 8–10 Minuten lang ungestört kochen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

6. Die Kartoffeln wenden, den gehackten Rosmarin hinzufügen und weitere 5–7 Minuten knusprig braten.
7. Entfernen Sie die Knoblauchzehen. Großzügig mit grobem Meersalz bestreuen und heiß servieren.

Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern

 140–150 Min.

 x 2–3

Grillposition:	Kontaktgrill
Platten:	Geriffelte Grillplatten (Oben & Unten)

Zutaten

8	Lammkoteletts (französisch geschnitten)
3 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1 EL	Frischer Rosmarin, gehackt
1 EL	Frischer Thymian, gehackt
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. In einer Schüssel Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian vermischen. Die Lammkoteletts hinzufügen und wenden, damit sie rundum mit der Marinade bedeckt sind. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die geriffelten Grillplatten einsetzen. Das Produkt in der Position „Kontaktgrill“ auf 230 °C vorheizen.
3. Die Koteletts aus der Marinade nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Lammkoteletts auf der vorgeheizten unteren Platte anordnen.
5. Schließen Sie den oberen Deckel.
6. Insgesamt 3–4 Minuten grillen, um eine halb gare/medium-rare (rosa) Garstufe zu erreichen. Wenn Sie sie medium-well bevorzugen, garen Sie sie 5–6 Minuten lang.
7. Sofort servieren.

Reinigen

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung:
Ziehen Sie immer den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

⚠️ VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ HINWEIS! Gefahr von Produktschäden! Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt direkt nach dem Abkühlen. Sind die Speisereste erst einmal getrocknet, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

- ☐ Verwenden Sie den Schaber **20**, um Speisereste von den Grillplatten **18/19** abzukratzen.
- ☐ Verwenden Sie die gerade Seite des Schabers **20** für die glatte Oberfläche der Grillplatten.
- ☐ Verwenden Sie die gezackte Seite des Schabers **20** für die geriffelte Oberfläche der Grillplatten.

Teil	Reinigungsmethode
Hauptgerät 1	☐ Reinigen Sie das Hauptgerät 1 mit einem feuchten Tuch. ☐ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Hauptgerät 1 anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ☐ Trocknen Sie das Hauptgerät 1 gründlich ab. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Hauptgeräts 1 gelangen.
Grillplatte 18/19 Schaber 20	☐ Spülen Sie die Teile mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. ■ Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

Teil	Reinigungsmethode
Auffangschale 17 Thermometer 21	■ Thermometer 21 und Halter für das Grillthermometer 7. ■ Wischen Sie die Außenseite des Fühlers und den Halter des Thermometers mit einem feuchten Tuch ab. ■ Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Hauptgerät anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. ■ Der Fühler darf nicht in der Spülmaschine gereinigt oder in Wasser getaucht werden.

Lagerung

⚠️ VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Verstauen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Fehlerbehebung

Fehlermeldung auf dem Bildschirm		Beschreibung	Problembeschreibung	Lösung
Err1	Err 1	Obere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Der Temperatursensor der oberen Heizplatte 18/19 ist nicht angeschlossen.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err2	Err 2	Überhitzung der oberen Heizplatte 18/19 .	Die obere Heizplatte 18/19 hat aufgrund längerer Nutzung die Temperaturgrenze überschritten.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err3	Err 3	Untere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Der Temperatursensor der unteren Heizplatte 18/19 ist nicht angeschlossen.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err4	Err 4	Überhitzung der unteren Heizplatte 18/19 .	Die untere Heizplatte 18/19 hat aufgrund längerer Nutzung die Temperaturgrenze überschritten.	Rücksendung an das Servicecenter.
Err5	Err 5	Das Thermometer 21 funktioniert nicht.	Das Thermometer 21 ist nicht vollständig eingeführt.	Überprüfen Sie, ob das Thermometer 21 richtig eingeführt ist.
Err und die obere Temperaturanzeige 28 zeigt „no“ an.	Err 	Die obere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Das elektronische Steuerungssystem hat festgestellt, dass sich die obere Heizplatte 18/19 nicht erwärmt.	1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Prüfen Sie, ob die Heizplatte 18/19 korrekt eingesetzt ist. 3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.

Fehlermeldung auf dem Bildschirm		Beschreibung	Problembeschreibung	Lösung
Err und die untere Temperaturanzeige 28 zeigt „no“ an.	Err = no	Die untere Heizplatte 18/19 funktioniert nicht.	Das elektronische Steuerungssystem hat festgestellt, dass sich die untere Heizplatte 18/19 nicht erwärmt.	1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Prüfen Sie, ob die Heizplatte 18/19 korrekt eingesetzt ist. 3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie

vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 540309_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbono) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

