



English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Hrvatski

Bosanski

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Română

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

KG 2033 Duo Grill & Waffle

CONTACT GRILL
INSTRUCTION MANUAL

KONTAKTGRILL
BEDIENUNGSANLEITUNG

KONTAKTNÍ GRIL
NÁVOD K OBSLUZE

KONTAKTGRILL
KASUTUSJUHEHD

KONTAKTNI GRILL
UPUTE ZA UPORABU

SASKARES GRILS
ROKASGRĀMATA

KONTAKTINIS GRILIS
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

KONTAKTGRILL
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

GRILL KONTAKTOWY
INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRĀTAR DE CONTACT
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

KONTAKTNÝ GRIL
NÁVOD NA OBSLUHU

KONTAKTNI ŽAR
NAVODILA

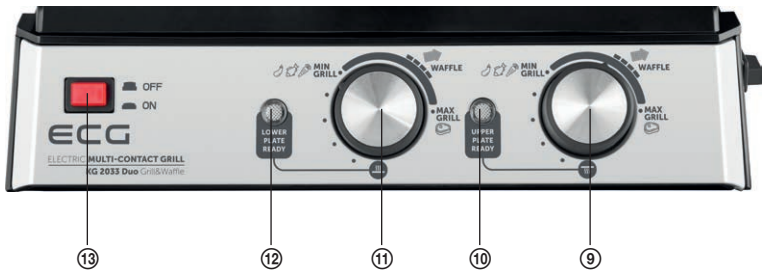
KONTAKTNI GRIL
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

ΤΟΣΤΙΕΡΑ/ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

■ Always read the safety & use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltene Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Prieð uvezení výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Prieð naudodamies prietaisu pirmąj kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Cititi întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Pri uvođenju uređaja u upotrebu pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήσης πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία. ■ Завжди уважно читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / OPIS / APRAKSTS / APRAŠYMAS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / OPIS / DESCRIERE / POPIS / OPIS / OPIS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ΟΠΙΣ



English

1. Handle
2. Decorative panels
3. Top part
4. Top plate positioning mechanism
5. Horizontal position opening button
6. Double-sided baking plates
7. Bottom plate release button
8. Bottom part
9. Top plate temperature setting
10. Top plate readiness indicator
11. Bottom plate temperature setting

12. Bottom plate readiness indicator
13. Main switch (with indicator)
14. Top plate release button
15. Interchangeable waffle plates

Deutsch

1. Tragegriff
2. Dekorative Paneele
3. Oberer Teil
4. Mechanismus zur Positionierung der oberen Platte
5. Taste zum Öffnen in die waagerechte Position
6. Beiderseitige Backplatten

7. Taste zur Freigabe der unteren Platte
8. Unterer Teil
9. Einstellung der Temperatur der oberen Platte
10. Bereitschaftsanzeige der oberen Platte
11. Einstellung der Temperatur der unteren Platte
12. Bereitschaftsanzeige der unteren Platte
13. Hauptschalter (mit Anzeige)
14. Taste zur Freigabe der oberen Platte
15. Auswechselbare Waffel-Platten

Čeština

1. Rukojeť
2. Dekoratívni panely
3. Horní část
4. Mechanismus polohování horní desky
5. Tlačítko pro otevření do vodorovné polohy
6. Oboustranné pečicí desky
7. Tlačítko pro uvolnění spodní desky
8. Spodní část
9. Nastavení teploty horní desky
10. Indikátor připravenosti horní desky
11. Nastavení teploty spodní desky
12. Indikátor připravenosti spodní desky
13. Hlavní vypínač (s indikátorem)
14. Tlačítko pro uvolnění horní desky
15. Vyměnitelné desky na waffle

Eesti keel

1. Käepide
2. Dekoratiivsed paneelid
3. Ülemine osa
4. Ülemise plaadi paigutamismehhanism
5. Horisontaalse asendi avamisnupp
6. Kahepoolsed küpsetusplaadid
7. Alumise plaadi vabastusnupp
8. Alumine osa
9. Ülemise plaadi temperatuuri seadistamine
10. Ülemise plaadi valmiduse näidikutuli
11. Ülemise plaadi temperatuuri seadistamine
12. Alumise plaadi valmiduse näidikutuli
13. Põhilüliti (näidikutulega)
14. Ülemise plaadi vabastusnupp
15. Vahetatavad vahvliplaadid

Hrvatski

Bosanski

1. Ručka
2. Ukrasni panel
3. Gornji dio
4. Mehanizam podešavanja visine gornje ploče
5. Tipka za rasklapanje u vodoravni položaj
6. Dvostrane ploče za pečenje
7. Tipka za oslobađanje donje ploče
8. Donji dio
9. Podešavanje temperature gornje ploče
10. Pokazivač spremnosti za pečenje gornje ploče
11. Podešavanje temperature donje ploče

12. Pokazivač spremnosti za pečenje donje ploče
13. Glavni prekidač (s pokazivačem)
14. Tipka za oslobađanje gornje ploče
15. Odvojiva ploča za vafle

Latviešu valoda

1. Rokturis
2. Dekoratīvie paneļi
3. Augšējā daļa
4. Augšējās plātnes pozicionēšanas mehānisms
5. Horizontālās pozīcijas atvēršanas poga
6. Divpusējas cepšanas plātnes
7. Apakšējās plātnes atbloķēšanas poga
8. Apakšējā daļa
9. Augšējās plātnes temperatūras regulators
10. Augšējās plātnes gatavības indikators
11. Apakšējās plātnes temperatūras regulators
12. Apakšējās plātnes gatavības indikators
13. Galvenais slēdzis (ar indikatoru)
14. Augšējās plātnes atbloķēšanas poga
15. Nomaināmas vafeļu plātnes

Lietuvių kalba

1. Rankena
2. Dekoratyviniai skydai
3. Viršutinė dalis
4. Viršutinės plokštės pozicionavimo mechanizmas
5. Horizontaliosios padėties atidarymo mygtukas
6. Dvipusės kepimo plokštės
7. Apatinės plokštės atkabinamasis mygtukas
8. Apatinė dalis
9. Viršutinės plokštės temperatūros nustatymas
10. Viršutinės plokštės parengties indikatorius
11. Apatinės plokštės temperatūros nustatymas
12. Apatinės plokštės parengties indikatorius
13. Pagrindinis jungiklis (su indikatoriumi)
14. Viršutinės plokštės atkabinamasis mygtukas
15. Viena su kita keičiamos vaflių plokštės

Magyar

1. Fogantyú
2. Dekoratív panel
3. Felső rész
4. Felső lap helyzetbeállítás mechanizmusa
5. Gomb a vízszintes helyzetbe nyitáshoz

6. Kétoldalas sütőlapok
7. Alsó lap kioldó gomb
8. Alsó rész
9. Felső sütőlap hőmérséklet beállítás
10. Felső lap sütésre kész kijelző
11. Alsó sütőlap hőmérséklet beállítás
12. Alsó lap sütésre kész kijelző
13. Főkapcsoló (lámpával)
14. Felső lap kioldó gomb
15. Gofrisütő lapok

Polski

1. Uchwyt
2. Panele dekoracyjne
3. Górna część
4. Mechanizm pozycjonowania górnej płyty
5. Przycisk otwierania do pozycji poziomej
6. Obustronne płyty do pieczenia
7. Przycisk zwolnienia dolnej płyty
8. Dolna część
9. Regulacja temperatury płyty górnej
10. Wskaźnik gotowości płyty górnej
11. Regulacja temperatury płyty dolnej
12. Wskaźnik gotowości płyty dolnej
13. Wylłącznik główny (z wskaźnikiem)
14. Przycisk zwolnienia płyty górnej
15. Wymienne płyty do gofrów

Română

1. Mâner
2. Panouri decorative
3. Parte superioară
4. Mecanism de poziționare a plăcii superioare
5. Buton de deschidere pentru poziționare orizontală
6. Plăci de gătit cu două fețe
7. Buton de blocare/deblocare plăcă inferioară
8. Componentă inferioară
9. Setare de temperatură plăcă superioară
10. Indicator Gata pentru gătire plăcă superioară
11. Setare de temperatură plăcă inferioară
12. Indicator Gata pentru gătire plăcă inferioară
13. Comutator principal (cu indicator)
14. Buton de blocare/deblocare plăcă superioară
15. Plăci interschimbabile pentru vafele

Slovenčina

1. Rukovät
2. Dekorativne panely
3. Horná časť
4. Mechanizmus polohovania hornej dosky
5. Tlačidlo na otvorenie do vodorovnej polohy
6. Obojstranné opekacie dosky
7. Tlačidlo na uvoľnenie spodnej dosky
8. Spodná časť
9. Nastavenie teploty hornej dosky
10. Indikátor pripravenosti hornej dosky
11. Nastavenie teploty spodnej dosky
12. Indikátor pripravenosti spodnej dosky
13. Hlavný vypínač (s indikátorom)
14. Tlačidlo na uvoľnenie hornej dosky
15. Vymeniteľné dosky na vafle

Slovenščina

1. Ročaj
2. Okrasni letvici
3. Zgodnji del
4. Mehanizem za pozicioniranje zgornje plošče
5. Gumb za odpiranje v vodoravni položaj
6. Obojstranski plošči za peko
7. Gumb za sprostitev spodnje plošče
8. Spodnji del
9. Nastavitev temperature zgornje plošče
10. Kazalec pripravljenosti zgornje plošče
11. Nastavitev temperature spodnje plošče
12. Kazalec pripravljenosti spodnje plošče
13. Glavno stikalo (s kazalcem)
14. Gumb za sprostitev zgornje plošče
15. Odstranljivi plošči za vafle

Srpski

Crnogorski

1. Ručka
2. Ukrasni panel
3. Gornji deo
4. Mehanizam položaja gornje ploče
5. Dugme za otvaranje u vodoravni položaj
6. Ploče za obostrano pečenje
7. Taster za oslobađanje donje ploče
8. Donji deo

9. Podešavanje temperature gornje ploče
10. Pokazivač spremnosti za pečenje gornje ploče
11. Podešavanje temperature donje ploče
12. Pokazivač spremnosti za pečenje donje ploče
13. Glavni prekidač (s pokazivačem)
14. Dugme za oslobađanje gornje ploče
15. Zamenjiva ploča za vafle

Ελληνικά

1. Λαβή
2. Διακοσμητικά πάνελ
3. Επάνω τμήμα
4. Μηχανισμός προσδιορισμού θέσης επάνω πλάκας
5. Κουμπί ανοίγματος σε οριζόντια θέση
6. Πλάκες ψησίματος διπλής όψης
7. Κουμπί ελευθέρωσης κάτω πλάκας
8. Κάτω τμήμα
9. Ρύθμιση θερμοκρασίας επάνω πλάκας
10. Ένδειξη ετοιμότητας επάνω πλάκας
11. Ρύθμιση θερμοκρασίας κάτω πλάκας
12. Ένδειξη ετοιμότητας κάτω πλάκας
13. Κύριος διακόπτης (με ένδειξη)
14. Κουμπί ελευθέρωσης επάνω πλάκας
15. Εναλλάξιμες πλάκες για βάφλες

Українська мова

1. Ручка
2. Декоративні панелі
3. Верхня частина
4. Механізм розміщування верхньої пластини
5. Кнопка відкриття горизонтального положення
6. Двосторонні пластини для смаження
7. Кнопка для зняття нижньої пластини
8. Нижня частина
9. Налаштування температури верхньої пластини
10. Індикатор готовності верхньої пластини
11. Налаштування температури нижньої пластини
12. Індикатор готовності нижньої пластини
13. Вимикач (з індикатором)
14. Кнопка для зняття верхньої пластини
15. Замінюванні пластини для вафель

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

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

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. If the power cord or its plug are damaged, do not use the appliance.
Entrust all repairs, including the power cord replacement, to professional service! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!
3. Protect the appliance from direct contact with water or other liquids to prevent possible electric shock. Never use this appliance close to a bathtub, shower, sink or other containers with water. Neither the appliance nor its parts should be cleaned in dishwasher!
4. DO NOT USE the appliance near water or flammable liquids.
5. DO NOT use the appliance on or near hot surfaces (cookers, stoves, etc.).
6. Do not use the appliance outdoors or in a damp environment and do not touch the power cord or the appliance with wet hands. Risk of electric shock.
7. Make sure that the appliance is placed on a stable, safe, heat resistant surface to prevent its overturning or penetration of water inside.
8. Do not use the appliance close to flammable materials or underneath them, e.g. close to curtains. Ensure an adequate air circulation, leave about 10–15 cm of free space around the appliance.



9. We do not recommend using extension cords. They could overheat and cause fire. However, if it is necessary to use an extension cord, it should have a current carrying capacity equal to or greater than that of the appliance's power cord. Place the extension cable so as to prevent tripping over it and to prevent an accidental unplugging of the cable.
10. To avoid overloading and blowing the fuses, make sure that no other high-power appliance is connected to the same socket or socket in the same circuit.
11. Do not allow the power cord to touch hot surfaces or run the cord over sharp edges.
12. Do not touch the hot surfaces of the appliance. Never move the appliance while it is plugged into the outlet. Allow the appliance to cool down thoroughly before handling or replacing the grilling plates.
13. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to any maintenance. When disconnecting the power cable, pull the plug, not the cable.
14. Do not leave the plugged in appliance running or switched on unattended.
15. Take extreme care when handling the appliance if there is hot oil, grease or other hot liquid on the grilling plates or drip tray.
16. The appliance is intended for domestic, non-commercial use only. Do not use outdoors or for other purposes.
17. Use the appliance according to instructions provided in this manual. Do not use accessories, which were not recommended by the appliance manufacturer. The manufacturer is not liable for damages caused by improper use.
18. The appliance may be used only with the properly installed plates.
19. Do not line the drip tray with aluminium foil or other materials.
20. The appliance is not intended to be used with an external timer or independent remote control system.
21. A close supervision is necessary when the hot plate is used by children. Never leave a switched on appliance unattended.
22. This appliance can be used by children aged 8 years and older and people with lower physical or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed to use the product in a safe manner and understand the potential dangers. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance performed by the user should not be done by children unless they are older than

8 years and under supervision. Children under 8 years old must keep away from the appliance and its power supply.

Do not immerse in water!

OPERATING INSTRUCTIONS

Before first use

- Clean the appliance using dry cotton cloth prior to first use. Wash plates and drip tray thoroughly. We do not recommend washing in the dishwasher! The salts are very aggressive and can cause damage in the long term. Do not use abrasive powders or abrasive cleaners.
- Carefully dry the plates before reinstalling them into the appliance. Make sure that the plates in the appliance are properly secured.
- Do not forget to return the drip tray in its place.
- Unwind the power cable fully.

Note: The first time you use a new appliance, there may be some odor coming from the plates. This is normal and it disappears gradually during use. For this reason we recommend that you „burn“ the grill for at least 30 minutes without foods before first use.

Food preparation

Warning:

- **After each use, switch off the grill not only using the thermostat controls, but always unplug the power cord from the outlet.**
- Do not use the appliance to cook or defrost frozen food. All foods must be completely defrosted before processing by this appliance.
- The plates and the metal surfaces of the appliance become very hot during operation. To prevent burns, use heat-resistant gloves and touch only the handle and parts designed for this purpose.
- Do not use metal utensils, which could scratch and damage the non-stick surface of the plates.

Notes:

- You can use the grill in 3 positions. **1) Baking 2) Grilling 3) BBQ.**
- It takes about 2 to 3 minutes to reach working temperature, for times of cooking see the table at the beginning of the manual.
- These guidelines are only for orientation, the time of cooking depends on the type and thickness of the foods.
- The foods should be thoroughly cooked before eating. If you are not sure, you should extend the cooking time a bit.



CONTACT GRILL PREPARATION

- Select the plates (grid or waffle plates) you want to use and make sure they are securely attached.
- Close the contact grill and plug it in, press the main switch (Ⓜ). The red light comes on, which means that the appliance has been switched on. Use the appropriate temperature setting knob to set the desired upper and lower grilling surface temperature: "MIN" is the minimum level for light roasting, while "MAX" is the highest level for thorough roasting. First try the setting in the middle. As soon as the indicators light up, the appliance plates are preheated to the desired temperature and you can start grilling. Later, you can set the temperature lower or higher according to your preferences. Different dishes are also cooked at different time lengths.
- This product offers separate temperature settings for the top and bottom plates. To use the product as a contact grill, it is necessary to set the temperature of the top and bottom plate to the same value. If you want to use the product as an open grill, you can only switch on one of the baking plates.
- Preheating takes approx. 3-5 minutes.

Note: If the power indicator does not light up, check if the main switch is turned on.

COOKING MEALS

To use as a contact grill

- Set the temperature of both baking plates to the desired setting. Try to set maximum temperature first. Later, you can set the temperature lower or higher according to your preferences.
- Prepare burgers, boneless pieces of meat or thin pieces of meat or other food according to the recipe and place them on the bottom grilling plate.
- Close the top grilling plate with the adjustable hinge, which is designed to press evenly on the food. The top plate must be fully lowered for even grilling.
- After grilling, use the handle to open the lid. Take out the food with a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife, as they can damage the non-stick surface of the grilling plates.
- The contact grill is ideal for preparing burgers, boneless pieces of meat and thin pieces of meat and vegetables.
- Also use the product as a contact grill if you want to cook something in a short time or if you are looking for a healthy way of grilling. When cooking on the contact grill, the food is baked quickly because you grill both sides of the food at the same time. The grids on the grill plates in combination with the drain in the corner of each plate allow grease to drip from the meat and drain from the plates.

Using the grill tilt

- If you want to achieve a more efficient dripping off of grease during grilling, you can fold out the support on the underside of the grill.

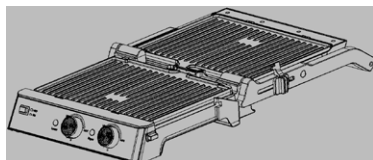


For use as a sandwich maker

- Set the temperature of both baking plates to the desired setting. Try the "MAX" setting first. Later, you can set the temperature lower or higher according to your preferences.
- Prepare the sandwiches and place them on the bottom baking sheet. Always place the sandwiches towards the back on the bottom plate.
- Close the top grilling plate with the floating hinge, which is designed to press evenly on the food. The top plate must be completely even for the sandwiches to bake thoroughly.
- Bake the sandwiches for 3 to 6 minutes, or until golden brown. Adjust the cooking time to your own taste preferences.
- When you have finished baking the sandwich, use the handle to open the lid. Take the sandwich out using a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife, as they can damage the non-stick surface of the grilling plates.
- Use the sandwich maker mode to prepare sandwiches, bread or quesadillas.
- This product has been designed with a unique handle and hinge, which allow you to adjust the width of the grill to the thickness of the food. You can easily grill anything, from thinly sliced potatoes to tall sirloin steak, with consistently good results.
- When grilling more than one food in the contact grill, it is important that the thickness of the ingredients is even. Otherwise, the plates will not fit well together.

To use as an open grill

- Place the contact grill on a clean, flat surface on which you plan to cook. The contact grill can be used in an open, horizontal position.
- The top plate / cover will be completely aligned with the bottom plate / base. The top and bottom plates are placed side by side to create one large grill surface. To open the contact grill to this position, press the hinge release lever on the right side.
- **Handling the button for opening the grill into horizontal position:** Place your left hand on the handle and press with the right hand the button for opening the grill into horizontal position (⑤). Push the handle back until the top cover is horizontal on the surface. To close the grill without using the release button, simply grasp the grill handle and lower the top to the closed position.
- Use the contact grill in the open position to prepare burgers, steaks, poultry (we do not recommend preparing bone-in chicken because it does not cook evenly on the open grill), fish and vegetables.
- Cooking on an open grill is the most universal way to use a contact grill. The grilling surface is doubled in the open position.
- You have the option of cooking different types of food separately, without mixing their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also allows you to grill different pieces of meat with different thicknesses, which allows you to bake each piece exactly according to the desired degree of roasting.

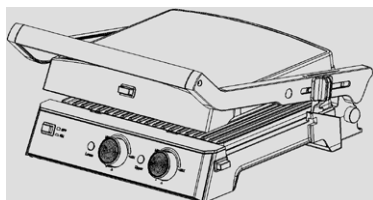


To use as a waffle iron

1. Pick and properly attach the waffle plates.
2. Close the appliance and plug it in, press the main switch (13). The red light turns on; set the temperature of the upper and lower baking surface to the required temperature. The recommended temperature on the front panel of the device is marked by hatching and the waffle symbol. When preparing waffles, always set the top and bottom baking surfaces to the same temperature. As soon as the indicators light up, the appliance plates are preheated.
3. Open the lid of the baking surface and lightly grease it with butter or a little oil. Pour the dough on the bottom surface so that it completely covers the mold, but at the same time does not overflow.
4. Close the lid for 4 - 7 minutes - adjust the baking time to your own taste preferences (you can try to open the top plate and if the lid cannot be opened easily, the waffles are not yet enough baked through and the baking time needs to be extended).
5. When the food is ready, open the lid using the handle. To remove the food, use a plastic spatula. Never use metal tongs or knife, you could damage the non-stick surface of the grilling plates.

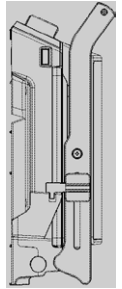
Procedure to remove the grilling plates

- Before removing the grilling plates, always unplug the contact grill and let it cool.
- Open the contact grill to the horizontal (open) position.
- Press firmly the grilling plate lock release button. The plate is then easily released from the base. Grasp the board with both hands, slide it out from under the metal brackets, and lift it. Pull out the second grilling plate in the same way.



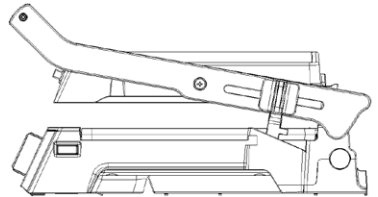
Storing in vertical position

- By moving the lifting lever, you can lock the grill in a vertical position for storage.



Lifting the grilling plates

- By lifting the lifting lever to the horizontal position, you can create a gap between the upper and lower grilling plates for preparing dishes where direct contact with the upper grilling surface is undesirable, and you only want to use heat from above.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance before cleaning from the power supply and wait until the appliance and the plates cool down entirely.
- Clean the external surfaces with only moistened cloth to prevent water, oil or grease from getting into the appliance.
- Remove and empty the drip tray after each use. Then wash it with hot water and detergent solution, rinse thoroughly and dry it thoroughly before putting it back in the appliance.
- When cleaning the plates, you can leave them in the appliance and wipe them with a damp cloth or tea towel. Or you can remove them and wash them under running water. Then dry them thoroughly.
- If baked food remains on the plates, you can apply a damp paper towel or damp cloth to the cooled plates and let the baked in food soak for a time.
- Do not clean the inside and outer surfaces using abrasive powders, abrasive cleaners or aggressive chemicals. You would damage the exterior finish of the appliance.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids!**
- Appliance storage:** Make sure that the grill, including the grill plates, is perfectly clean, dry, the drip tray is clean and dry, properly inserted in the appliance and secured, and that the grill plates are locked together. Store the appliance in a dry and clean place.

TECHNICAL DATA

Adjustable temperature range: from 140 °C to 230 °C

Plates sizes: 29 × 23 cm

Nominal voltage: 220-240 V, 50-60 Hz

Nominal input power: 2,000 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

WARRANTY: The following situations void the warranty:

Incorrect or inappropriate handling of the device, failure to observe the safety precautions that apply to the appliance, use of force, alteration or repair by a party other than an authorized service center.

Components subject to normal wear and tear are not covered under the warranty.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

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

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

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

The operating manual is available on internet at www.ecg-electro.eu.

Changes of text and technical parameters reserved.



08/05



SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

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

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Verwenden Sie weder Stromkabel noch Stecker, falls das Gerät beschädigt ist. **Sämtliche Reparaturen oder das Auswechseln des Stromversorgungskabels sind durch ein Fachservice vorzunehmen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Stromunfall kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser und sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfällen vorzubeugen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder sonstigen Behältern mit Wasser. Das Gerät oder seine Teile niemals in der Geschirrspülmaschine waschen!
4. VERWENDEN das Gerät NICHT in der Nähe von Wasser oder brennbaren Flüssigkeiten.
5. VERWENDEN Sie das Gerät NICHT auf heißen Oberflächen oder in deren Nähe (Herd, Ofen u.a.).



ACHTUNG: Heiße Oberfläche!

6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung. Stromkabel oder Gerät nicht mit nassen Händen berühren. Es könnte zu einem Stromunfall kommen.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen, sicheren und hitzebeständigen Oberfläche platziert wurde, damit es nicht zum Umkippen oder Eindringen von Wasser ins Geräteinnere kommt.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Gegenständen (z.B. Gardinen). Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation. Gewährleisten Sie rund um das Gerät einen Freiraum von 10–15 cm.
9. Wir raten Sie davon ab, Verlängerungskabel zu benutzen. Diese könnten sich überhitzen und einen Brand auslösen. Falls Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, damit die Strombelastbarkeit gleich oder größer als die des Gerätekabels ist. Stromkabel so platzieren, damit Sie über dieses nicht stolpern oder aus Versehen herausziehen.
10. Damit es nicht zu einer Stromüberlastung oder einem Durchbrennen der Sicherungen kommt, sollte an der gleichen Steckdose oder an einer Steckdose im selben Stromkreis kein weiteres Gerät mit einem allzu hohen Anschlusswert angeschlossen werden.
11. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten führen.
12. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Geräts. Gerät niemals transportieren, falls dieses an das Stromnetz angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät vor der Manipulation oder dem Auswechseln der Backplatten gut abkühlen.
13. Vor der Wartung Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Niemals am Kabel ziehen.
14. Laufendes oder an das Stromnetz angeschlossenes Gerät niemals unbeabsichtigt lassen.
15. Widmen Sie eine große Aufmerksamkeit der Manipulation mit dem Gerät, falls auf den Backplatten oder der Auffangschale heißes Öl, ausgebratene Reste oder sonstige Flüssigkeiten zurückgeblieben sind.
16. Das Gerät ist ausschließlich für den nichtkommerziellen Haushaltsgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder zu anderen Zwecken.

17. Verwenden Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den in dieser Bedienungsanleitung angeführten Hinweisen. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung entstanden sind.
18. Das Gerät darf nur mit ordnungsgemäß installierten Backplatten verwendet werden.
19. Die Auffangschale nicht mit einer Alufolie oder sonstigen Materialien auslegen.
20. Das Verbrauchsgerät kann nicht mit einem externen Zeitgeber oder einem eigenständigen Fernsteuerungssystem betrieben werden.
21. Falls Kinder das Gerät verwenden, sollten diese beaufsichtigt werden. Eingeschaltetes Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
22. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die seitens des Anwenders vorgenommenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich Kinder ab 8 Jahren durchführen, die überdies beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind außer Reichweite des Gerätes und Stromkabels zu halten.

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

GEBRAUCHSHINWEISE

Vor der Erstverwendung

- Vor der ersten Verwendung Gerät mit einem trockenen Baumwolltuch reinigen. Grillplatten und Auffangschale sorgfältig reinigen. Wir raten davon ab, das Gerät in der Geschirrspülmaschine zu waschen! Salz ist äußerst aggressiv und könnte das Gerät nach einiger Zeit beschädigen. Verwenden Sie weder Schleifpulver noch abrasive Reinigungsmittel.
- Backplatten vor dem Einlegen in das Gerät gründlich abtrocknen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten gegen Bewegung abgesichert sind.
- Vergessen Sie nicht die Auffangschale einzusetzen.
- Stromkabel völlig abwickeln.

Bemerkung: Bei der Erstverwendung eines neuen Geräts könnte ein gewisser Geruch abgegeben werden. Diese Erscheinung ist normal und verschwindet mit der Zeit. Aus diesem Grund sollten Sie das Gerät vor der Erstverwendung für mindestens 30 Minuten ohne Nahrungsmittel „ausbrennen“ lassen.

Zubereitung von Speisen

Warnung:

- **Grill nach jedem Gebrauch mit dem Thermostat-Regler ausschalten und vom Stromnetz trennen.**
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Zubereitung oder für das Auftauen von gefrorenen Nahrungsmitteln. Alle Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung mithilfe dieses Gerätes vollständig aufgetaut sein.
- Die Backplatten und die Metalloberflächen des Gerätes erreichen während des Betriebes eine hohe Temperatur. Um Verbrennungen vorzubeugen, sollten Sie Backhandschuhe verwenden und ausschließlich Handgriffe und sonstige ungefährliche Teile berühren.
- Verwenden Sie keine Metallgeräte, da diese die antihafbeschichteten Backplatten zerkratzen oder beschädigen könnten.

Bemerkungen:

- Der Grill hat 3 verstellbare Positionen: **1) Einbacken 2) Grillen 3) BBQ.**
- Die Arbeitstemperatur wird nach ca. 2–3 Minuten erreicht, die Zubereitungsdauer ist der Tabelle zu Beginn dieser Bedienungsanleitung zu entnehmen.
- Die angeführten Zeiten dienen nur als Anhaltspunkt, die Zubereitungsdauer hängt vom Typ und der Stärke des jeweiligen Nahrungsmittels ab.
- Die Nahrungsmittel sollten vor dem Verzehr gut durchgebraten sein. Falls Sie sich nicht sicher sind, sollten Sie die Zubereitungsdauer verlängern.



VORBEREITUNG DES KONTAKTGRILLS

- Wählen Sie die Platten aus (Platten mit Gittern oder für Waffeln), die Sie benutzen möchten und vergewissern sich, dass diese gut befestigt sind.
- Schließen Sie den Kontaktgrill und stecken den Stecker in die Steckdose, drücken Sie den Hauptschalter (Ⓢ). Sobald das rote Licht aufleuchtet, bedeutet das, dass das Gerät eingeschaltet ist. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur der oberen und unteren Backplatte ein: „MIN“ steht für das minimale Niveau für leichtes Braten, „MAX“ steht für das höchste Niveau für ein gutes Durchbacken. Versuchen Sie zunächst die mittlere Einstellung. Sobald die Anzeigen aufleuchten, sind die Platten auf die gewünschte Temperatur vorgewärmt und Sie können mit dem Grillen beginnen. Sie können die Temperatur später herabsetzen oder erhöhen, je nach Ihren Präferenzen. Verschiedene Gerichte werden verschieden lang zubereitet.
- Dieses Produkt bietet eine getrennte Temperatureinstellung für die obere und untere Backplatte ein. Falls Sie das Produkt als Kontaktgrill benutzen möchten, muss die Temperatur der oberen und unteren Platte gleich eingestellt werden. Falls Sie das Produkt als offenen Grill benutzen möchten, reicht es, wenn nur eine Backplatte eingeschaltet ist.
- Die Vorwärmung beträgt gewöhnlich 3-5 Minuten.

Bemerkung: Falls die Betriebsanzeige nicht aufleuchtet, vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Verwendung als Kontaktgrill

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur der beiden Backplatten ein. Versuchen Sie zunächst die maximale Temperatur einzustellen. Sie können die Temperatur später herabsetzen oder erhöhen, je nach Ihren Präferenzen.
- Zubereiten Sie Hamburger, entbeinte oder dünne Fleischstücke und sonstige Lebensmittel nach einem Rezept und legen diese auf die untere Backplatte.
- Schließen Sie die obere Backplatte mit einstellbarer Sperre, die so konzipiert wurde, damit die Backplatte gleichmäßig auf das Gericht drückt. Die obere Platte muss gut anliegen, damit das Gericht gleichmäßig durchgebacken wird.

- Sobald der Grillvorgang beendet wurde, benutzen Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen. Nehmen Sie das Gericht mit einer Kunststoffspachtel heraus. Benutzen Sie niemals metallische Zangen oder Messer, da diese die Antihaft-Oberfläche der Backplatten beschädigen könnten.
- Der Kontaktgrill eignet sich vor allem für die Zubereitung von Hamburger, entbeinten und dünnen Fleischstücken und Gemüse.
- Sie können das Produkt als Kontaktgrill auch dann verwenden, falls Sie ein Gerichts binnen kurzer Zeit zubereiten möchten oder eine gesunde Alternative zum Grillen suchen. Mit dem Kontaktgrill wird jedes Gericht schnell zubereitet, das beide Seiten auf einmal gegrillt werden. Die Gitter auf den Grillplatten und der Abflusssutzen in der Ecke jeder Platte sorgen dafür, dass das Fleischfett abtropft und von den Platten abfließt.

Kippen des Grills

- Falls Sie beim Grillen ein besseres Abtropfen von Fett erzielen möchten, können Sie den Halter auf der Unterseite des Grill auskippen.

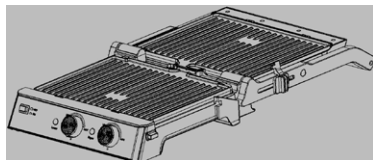


Verwendung als Sandwichmaker

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur der beiden Backplatten ein. Versuchen Sie zunächst die Einstellung „MAX“. Sie können die Temperatur später herabsetzen oder erhöhen, je nach Ihren Präferenzen.
- Zubereiten Sie ein Sandwich und legen diesen auf die untere Backplatte. Platzieren Sie das Sandwich stets nach hinten auf die untere Backplatte.
- Schließen Sie die obere Backplatte mit einstellbarer Sperre, die so konzipiert wurde, damit die Backplatte gleichmäßig auf das Gericht drückt. Die obere Platte muss völlig anliegen, damit das Sandwich gleichmäßig durchgebacken wird.
- Backen Sie das Sandwich 3 bis 6 Minuten lang oder bis dieses goldbraun ist. Passen Sie die Zubereitungsdauer Ihren individuellen Geschmackspräferenzen an.
- Sobald der Backvorgang beendet wurde, benutzen Sie den Griff, um den Deckel zu öffnen. Nehmen Sie das Sandwich mit einer Kunststoffspachtel heraus. Benutzen Sie niemals metallische Zangen oder Messer, da diese die Antihaft-Oberfläche der Backplatten beschädigen könnten.
- Benutzen Sie den Sandwich-Modus für die Zubereitung von Sandwichen, Brot oder Quesadilla.
- Das Produkt kommt mit einem speziellen Griff und einer Sperre, mit der das Schließend des Grills der Breite des Gerichts angepasst werden kann. Sie können alles grillen, seien es dünne Kartoffelscheiben oder hohe Lendensteaks, wobei stets ein gutes Erlebnis garantiert wird.
- Bei der Zubereitung von mehr als einem Nahrungsmittel im Kontaktgrill ist darauf zu achten, dass die Rohstoffe gleichmäßig dick ist. Anderenfalls werden die Grillplatten nicht gut anliegen.

Verwendung als offener Grill

- Platzieren Sie den Grill auf eine saubere und ebene Oberfläche, auf der Sie kochen möchten. Der Kontaktgrill kann in offener waagerechter Position benutzt werden.
- Die obere Platte/Abdeckung muss ausgeglichen mit der unteren Platte/Basis sein. Die obere und untere Grillplatte werden nebeneinander platziert und bilden eine große einheitliche Grillfläche. Damit Sie den Grill in diese Position öffnen können, drücken Sie den Hebel zur Freigabe der Sperre auf der rechten Seite des Kontaktgrills.
- **Bedienung der Freigabe-Taste zum Öffnen des Grill in waagerechte Position:** Legen Sie die linke Hand auf den Griff und drücken mit der rechten Hand die Freigabe-Taste zum Öffnen in die waagerechte Position (Ⓞ). Drücken Sie den Griff nach hinten, bis die obere Abdeckung waagrecht auf der Oberfläche liegt. Schließen Sie den Grill ohne Freigabe-Taste, indem Sie den Grill am Griff halten und den oberen Teil in geschlossene Position zuklappen.
- Benutzen Sie den Grill in offener Position für die Zubereitung von Hamburger, Steaks, Hühnerfleisch (wir empfehlen jedoch kein nicht entbeintes Huhn zuzubereiten, da es auf dem offenem Grill nicht gleichmäßig zubereitet wird), Fisch und Gemüse.
- Das Kochen auf offenem Grill gehört zur meist universellen Anwendungsweise des Kontaktgrills. In offener Position ist die Grillfläche doppelt.
- Sie können einzelne Nahrungsmittel getrennt zubereiten, ohne dass deren Geschmäcker vermischt werden. Sie können auch größere Mengen einer Speise zubereiten. Darüber hinaus können Sie auf der offenen Fläche verschieden dicke Fleischstücke zubereiten, sodass jedes Fleischstück nach Ihrem individuellen Geschmack zubereitet werden kann.

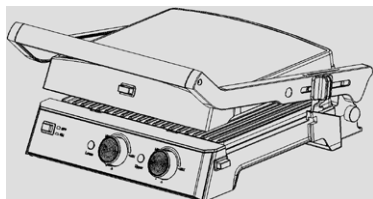


Verwendung als Waffelmaker

1. Wählen Sie die richtigen Platten für die Zubereitung von Waffeln aus. Befestigen Sie diese gut im Grill.
2. Schließen Sie das Gerät und stecken den Stecker in die Steckdose, drücken Sie den Hauptschalter (13). Das rote Licht leuchtet auf; stellen Sie die Temperatur der oberen und unteren Backplatte ein. Im vorderen Bedienfeld ist die zu empfehlende Temperatur mit einer Schraffierung und einem Waffel-Symbol angezeigt. Stellen Sie die obere und untere Backplatte auf die gleiche Temperatur ein. Sobald die Anzeigen aufleuchten, sind die Geräteplatten vorgewärmt.
3. Öffnen Sie den Deckel der Backplatte und fetten diese mit etwas Butter oder Öl ein. Gießen Sie auf die untere Backplatte den Teig aus, damit dieser die ganze Form verdeckt, aber gleichzeitig nicht überläuft.
4. Schließen Sie den Deckel für 4-7 Minuten - passen Sie die Zubereitungsdauer Ihren Geschmackspräferenzen an (Sie können die obere Platte anheben, falls dies nicht möglich ist, bedeutet das, dass die Waffel noch nicht fertig ist und die Zubereitungsdauer verlängert werden sollte).
5. Sobald die Speise fertig ist, öffnen Sie den Deckel, indem Sie diesen am Griff halten. Benutzen Sie zum Herausnehmen eine Holzspatel. Verwenden Sie niemals metallische Zangen oder Messer. Diese könnten die Antihafbeschichtung der Backplatten beschädigen.

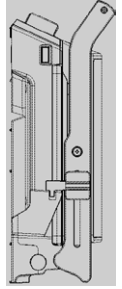
Ausziehen der Backplatten

- Ehe Sie die Backplatten herausziehen, trennen Sie den Kontaktgrill vom Stromnetz und lassen abkühlen.
- Öffnen Sie den Kontaktgrill in waagerechte (offene) Position.
- Drücken Sie fest die Freigabe-Taste der Backplatten-Sperre. Danach wird die Platte problemlos aus der Basis freigegeben. Greifen Sie die Backplatte mit beiden Händen, ziehen diese aus den Metallhaltern heraus und heben an. Ziehen Sie die zweite Backplatte auf dieselbe Art und Weise heraus.



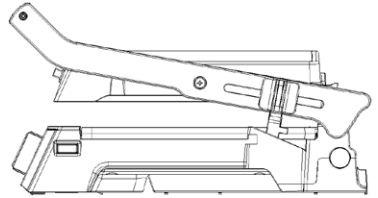
Aufbewahrung in senkrechter Lage

- Sie können den Grill mit dem Hebel in senkrechter Lage fixieren und auf diese Weise aufbewahren.



Anheben der Backplatten

- Falls Sie den Hebel in waagerechte Position versetzen, entsteht eine Spalte zwischen der oberen und unteren Grillplatte, die bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln geeignet ist, bei denen kein direkter Kontakt mit der oberen Grillplatte gewünscht ist, und Sie nur das Aufwärmen von oben nutzen möchten.



REINIGUNG UND WARTUNG

- Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz trennen und solange warten, bis dieses abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die äußere Oberfläche mit einem leicht befeuchteten Tuch, damit kein Wasser, Öl oder Fett in das Gerät eindringen.
- Auffangschale nach jedem Gebrauch herausnehmen und ausleeren. Anschließend mit heißem Wasser und Reinigungsmittellösung waschen, gründlich abspülen und vor dem Einlegen in das Gerät eingehend trocknen.
- Während der Reinigung können die Grillplatten im Gerät bleiben und lediglich mit einem feuchtem Tuch oder Geschirrtuch abgewischt werden. Oder Sie können die Grillplatten herausnehmen, unter fließendem Wasser reinigen und danach gut abtrocknen.
- Falls auf den Grillplatten angebrannte Lebensmittel haften geblieben sind, können Sie auf die abgekühlten Grillplatten ein befeuchtetes Papiertuch oder ein ausgewrungenes Tuch legen und die angebrannten Lebensmittelreste abweichen lassen.
- Innere sowie äußere Oberflächen niemals mit Schleifpulver, abrasiven Reinigungsmitteln oder aggressiven chemischen Stoffen reinigen. Sie könnten die Geräteoberfläche beschädigen.
- **Gerät niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen!**
- **Aufbewahrung des Geräts:** Vergewissern Sie sich, dass der Grill und die Grillplatten perfekt sauber und trocken sind, die Auffangschale sauber und trocken ist, diese richtig in das Gerät eingeschoben wurde und die Grillplatten zueinander abgesichert sind. Lagern Sie das Gerät auf einem trockenen und sauberen Ort.

TECHNISCHE ANGABEN

Einstellbarer Temperaturbereich: 140 °C bis 230 °C

Ausmaße der Grillplatten: 29 × 23 cm

Nennspannung: 220-240 V, 50-60 Hz

Anschlusswert: 2000 W

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

Verpackungspapier und Wellenpappe an einer Sammelstelle abgeben. Verpackungsfolie, PET-Beutel und Kunststoffteile gehören in Sammelcontainer für Kunststoff.

GARANTIE: Folgende Situationen führen zur Nichtanerkennung der Garantie:

Eine falsche oder ungeeignete Gerätemanipulation, die Nichteinhaltung gerätebezogener Sicherheitsmaßnahmen, die Anwendung unangemessener Kraft sowie Änderungen oder Reparaturen, die nicht durch eine autorisierte Kundendienststelle vorgenommen wurden.

Die Garantie bezieht sich nicht auf den gewöhnlichen Verschleiß einzelner Teile.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF SEINER LEBENSDAUER

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (gültig in den Mitgliedsländern der EU und anderen europäischen Ländern, in denen das Abfalltrennungssystem eingeführt wurde)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Das Produkt sollte an einem Ort abgegeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.



08/05

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



Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.eu zu entnehmen.

Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

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

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

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. V případě poškození napájecího kabelu nebo vidlice napájecího kabelu spotřebič nepoužívejte. **Veškeré opravy, včetně výměny napájecího přívodu, svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty spotřebiče, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy nepoužívejte tento přístroj v blízkosti vany, sprchy, umyvadla nebo jiných nádob s vodou. Spotřebič, ani jeho části, nejsou určeny pro použití v myčce!
4. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** v blízkosti vody nebo hořlavých tekutin.
5. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** na horkých površích nebo v jejich blízkosti (sporák, kamna atd.).
6. Spotřebič nepoužívejte venku nebo ve vlhkém prostředí a nedotýkejte se přírodního kabelu nebo spotřebiče mokřýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
7. Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na stabilním, bezpečném povrchu odolném proti teplu, aby nemohlo dojít k jeho převrnutí nebo vniknutí vody do přístroje.



8. Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Zajistěte dostatečnou ventilaci vzduchu, kolem spotřebiče ponechtejte 10–15 cm volného prostoru.
9. Nedoporučujeme používat prodlužovací šňůry. Mohly by se přehřívat a způsobit požár. Pokud je však nezbytné prodlužovací kabel použít, měl by mít proudovou zatížitelnost shodnou nebo větší, než přírodní kabel přístroje. Prodlužovací kabel umístěte tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout a nemohlo dojít k jeho náhodnému vytažení.
10. Aby nedocházelo k přetížení a přepálení pojistek, zajistěte, aby do stejné zásuvky, nebo zásuvky ve stejném okruhu nebyl připojen jiný spotřebič s velkým příkonem.
11. Přírodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
12. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče. Nikdy nepřemísťujte spotřebič zapojený do zásuvky. Před manipulací či výměnou pečících desek nechtejte spotřebič důkladně zchladnout.
13. Před údržbou vytáhněte přírodní kabel ze síťové zásuvky. Při odpojování tahejte za vidlici kabelu, nikoli za kabel.
14. Spotřebič nenechávejte v chodu či zapnutý v zásuvce bez dozoru.
15. Extrémní pozornost věnujte manipulaci s přístrojem, pokud na pečících deskách, nebo odkapávací misce je horký olej, výpek nebo jiná horká tekutina.
16. Spotřebič je určen pouze pro domácí, nekomerční použití. Nepoužívejte venku nebo k jiným účelům.
17. Spotřebič používejte v souladu s pokyny uvedenými v návodu. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním.
18. Spotřebič smí být používán pouze s řádně instalovanými plotnami.
19. Odkapávací misku nevykládejte alobalem nebo jinými materiály.
20. Spotřebič není určený na provoz prostřednictvím externího časovače anebo samostatného systému dálkového ovládní.
21. Pokud je spotřebič používán dětmi, vyžaduje bedlivý dohled. Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
22. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu

prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím

- Před prvním použitím spotřebič očistěte suchou bavlněnou utěrkou. Plotny a odkapávací misku důkladně umyjte. Nedoporučujeme mytí v myčce! Soli jsou velmi agresivní a po nějaké době dojde k poškození. Nepoužívejte brusné prášky ani abrazivní čisticí prostředky.
- Před instalací zpět do přístroje plotny pečlivě osušte. Ujistěte se, že jsou plotny v přístroji řádně zajištěny.
- Nezapomeňte vrátit na své místo odkapávací misku.
- Rozviňte plně napájecí kabel.

Poznámka: Při prvním použití nového spotřebiče může z ploten vycházet určitý zápach. Tento jev je normální a během používání postupně odezní. Z tohoto důvodu doporučujeme gril před prvním použitím „vypálit“ alespoň 30 minut bez potravin.

Příprava pokrmů

Varování:

- **Po každém použití gril vypněte nejen pomocí ovladačů termostatu, ale vždy odpojte i přívodní kabel ze zásuvky.**
- Spotřebič nepoužívejte k přípravě nebo rozmrazování zmrazených potravin. Veškeré potraviny musejí být před zpracováním pomocí tohoto spotřebiče dokonale rozmrazeny.
- Plotny a kovové povrchy přístroje se během provozu silně zahřívají. Aby nedošlo k popálení, používejte žáruvzdorné rukavice a dotýkejte se pouze rukojeti a částí k tomu určených.
- Nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat a poškodit nepřilnavý povrch ploten.

Poznámky:

- Gril lze použít ve 3 polohách: **1) Zapékání 2) Grilování 3) BBQ.**
- Dosažení pracovní teploty trvá cca 2 až 3 minuty, doba přípravy pokrmu viz tabulka v úvodu této příručky.
- Uvedené časy jsou pouze orientační, doba přípravy závisí na druhu a tloušťce potravin.
- Před konzumací by měly být potraviny důkladně propečené. Nejste-li si jisti, raději dobu přípravy o něco prodlužte.



PŘÍPRAVA KONTAKTNÍHO GRILU

- Vyberte desky (mřížkované desky nebo desky na waffle), které chcete použít, a ujistěte se, že jsou dobře uchyceny.
- Zavřete kontaktní gril a zapojte jej do zásuvky, stiskněte hlavní vypínač (Ⓜ). Rozsvítí se červené světlo, což znamená, že spotřebič byl zapnut. Pomocí příslušného knoflíku pro nastavení teploty nastavte požadovanou teplotu horní a spodní pečící plochy: „MIN“ je minimální úroveň pro lehké opečení, zatímco „MAX“ je nejvyšší úroveň pro důkladné propečení. Nejdříve zkuste nastavení uprostřed. Jakmile se indikátory rozsvítí, jsou desky spotřebiče přehřáté na požadovanou teplotu a můžete začít grilovat. Později můžete teplotu nastavit níže nebo výše podle vašich preferencí. Různé pokrmy se také připravují různou dobu.
- Tento výrobek nabízí oddělené nastavení teploty horních a spodních desek. Chcete-li použít výrobek jako kontaktní gril, je nutné nastavit teplotu horní a spodní desky na stejnou hodnotu. Chcete-li použít výrobek jako otevřený gril, můžete zapnout pouze jednu z pečících desek.
- Přehřívání trvá cca 3–5 minut.

Poznámka: Pokud se kontrolka napájení nerozsvítí, ujistěte se, že je hlavní vypínač zapnutý.

PŘÍPRAVA POKRMŮ

Pro použití jako kontaktní gril

- Nastavte teplotu obou pečících desek na požadované nastavení. Nejdříve zkuste nastavit maximální teplotu. Později můžete teplotu nastavit níže nebo výše podle vašich preferencí.
- Připravte si burgery, vykostěné kusy masa nebo tenké kusy masa či jiných potravin podle receptu a položte je na spodní pečící desku.
- Zavřete horní pečící desku s nastavitelným závěsem, který je navržen tak, aby rovnoměrně zatlačil na jídlo. Horní deska musí být zcela spuštěna dolů, aby došlo k rovnoměrnému propečení.
- Po dokončení grilování použijte rukojeť k otevření víka. Pokrm vytáhněte pomocí plastové špachtle. Nikdy nepoužívejte kovové kleště nebo nůž, protože mohou způsobit poškození nepřilnavého povrchu pečících desek.
- Kontaktní gril je ideální k přípravě burgerů, vykostěných kusů masa a tenkých kusů masa a zeleniny.
- Výrobek používejte jako kontaktní gril také v případě, pokud chcete něco uvařit v krátkém čase nebo pokud hledáte zdravý způsob grilování. Při přípravě na kontaktním grilu se jídlo peče rychle, protože grilujete obě strany pokrmu současně. Mřížky na grilovacích deskách v kombinaci s odtokovým hrdlem v rohu každé desky umožňují odkapávání tuku z masa a odtékání z desek.

Využití naklopení grilu

- Pokud chcete během grilování dosáhnout efektivnějšího odkapávání tuku, můžete vyklopit podpěrku na spodní straně grilu.

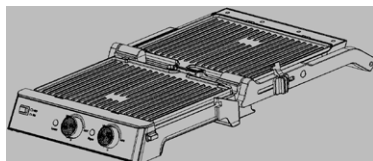


Pro použití jako sendvičovač

- Nastavte teplotu obou pečících desek na požadované nastavení. Nejdříve zkuste nastavení „MAX“. Později můžete teplotu nastavit níže nebo výše podle vašich preferencí.
- Připravte sendviče a položte je na spodní pečící desku. Vždy umístěte sendviče směrem dozadu na spodní desku.
- Zavřete horní pečící desku s plovoucím závěsem, který je navržen tak, aby rovnoměrně zatlačil na jídlo. Horní deska musí být zcela položena, aby se sendviče důkladně propekly.
- Sendviče pečte 3 až 6 minut, nebo do zlatohnědého zbarvení. Čas přípravy přizpůsobte vlastním chuťovým preferencím.
- Po dokončení pečení sendviče použijte rukojeť k otevření víka. Sendvič vytáhněte pomocí plastové špachtle. Nikdy nepoužívejte kovové kleště nebo nůž, protože mohou způsobit poškození nepřilnavého povrchu pečících desek.
- Režim sendvičovače používejte pro přípravu sendvičů, chleba nebo quesadilly.
- Tento výrobek byl navržen s jedinečnou rukojetí a závěsem, které umožňují přizpůsobit sevření grilu tloušťce pokrmu. Můžete snadno grilovat cokoliv, od tence nakrájených brambor až po vysoký steak ze svíčkové, s konzistentně dobrými výsledky.
- Při přípravě více než jedné potraviny v kontaktním grilu je důležité, aby byla tloušťka surovin rovnoměrná. V opačném případě nebudou desky důkladně doléhat.

Pro použití jako otevřený gril

- Kontaktní gril postavte na čistý rovný povrch, na němž budete vařit. Kontaktní gril lze používat v otevřené, vodorovné poloze.
- Horní deska/kryt bude zcela vyrovnaný se spodní deskou/základnou. Horní a spodní desky se umístí vedle sebe a vytvoří jeden velký grilovací povrch. Pro otevření kontaktního grilu do této polohy stiskněte páčku pro uvolnění závěsu na pravé straně.
- **Ovládání tlačítka pro otevření grilu do vodorovné polohy:** Levou ruku položte na rukojeť a pravou rukou stiskněte tlačítko pro otevření do vodorovné polohy (5). Zatlačte rukojeť dozadu, dokud nebude horní kryt vodorovně položený na povrchu. Gril zavřete bez použití tlačítka pro uvolnění pouhým uchopením za madlo grilu a sklopením horní části do zavřené polohy.
- Kontaktní gril používejte v otevřené poloze pro přípravu burgerů, steaků, drůbeže (nedoporučujeme připravovat nevykostěné kuře, protože se na otevřeném grilu neupeče rovnoměrně), ryb a zeleniny.
- Vaření na otevřeném grilu je nejuniverzálnější způsob použití kontaktního grilu. V otevřené poloze je grilovací plocha dvojnásobná.
- Máte možnost vařit různé druhy potravin odděleně, bez smíchání jejich chutí, nebo vařit velké množství stejného druhu jídla. Otevřená poloha také umožňuje grilování různých kusů masa s různou tloušťkou, což umožňuje upéct každý kus přesně podle požadovaného stupně propečení.

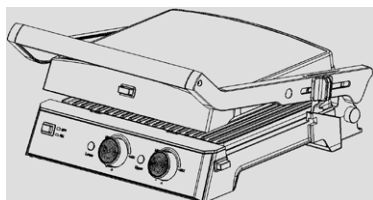


Pro použití jako wafflovač

1. Vyberte a řádně upevněte desky pro přípravu vafelí.
2. Zavřete spotřebič a zapojte jej do zásuvky, stiskněte hlavní vypínač (13). Rozsvítí se červené světlo; nastavte teplotu horní a spodní pečicí plochy na požadovanou teplotu. Na čelním panelu přístroje je doporučená teplota označená šrafováním a symbolem vafle. Při přípravě vafelí nastavte horní a spodní pečicí plochu vždy na stejnou teplotu. Jakmile se indikátory rozsvítí, jsou desky spotřebiče předehřáté.
3. Otevřete víko pečicí plochy lehce potřete máslem, nebo trochou oleje. Na spodní plochu vlijte těsto tak, aby formu zcela pokrývalo, ale zároveň nepřetéčalo ven.
4. Zavřete víko na 4 – 7 min – dobu pečení přizpůsobte vlastním chuťovým preferencím (můžete zkusit pootevřít horní plotnu, pokud není možno víko lehce odklopit, vafle ještě není dostatečně propečená a je třeba prodloužit dobu pečení).
5. Když je pokrm hotov, otevřete pomocí madla víko. K vyjmutí pokrmu použijte plastovou špachtli. Nikdy nepoužívejte kovové kleště nebo nože, mohli byste tak poškodit nepřilnavý povrch pečicích ploten.

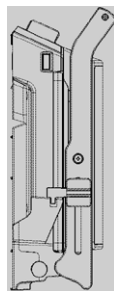
Postup pro vytažení pečicích desek

- Před vytahováním pečicích desek vždy odpojte kontaktní gril ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Otevřete kontaktní gril do vodorovné (otevřené) polohy.
- Pevně stiskněte tlačítko pro uvolnění západky pečicí desky. Deska se poté snadno uvolní ze základny. Uchopte desku oběma rukama, vysuňte ji zpod kovových držáků a zvedněte ji. Druhou pečicí desku vytáhněte stejným způsobem.



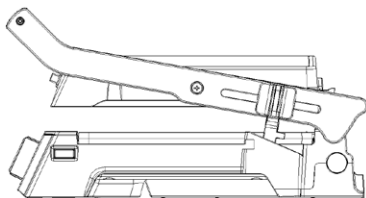
Skladování ve svislé poloze

- Posunutím zvedací páčky můžete gril zajistit ve svislé poloze pro skladování.



Nadzvednutí pečicích desek

- Zvednutím zvedací páčky do vodorovné polohy můžete vytvořit mezeru mezi horní a spodní pečicí deskou pro přípravu pokrmů, u kterých je přímý kontakt s horní grilovací plochou nežádoucí, a chcete využít pouze nahřívání shora.



ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozsah nastavitelné teploty: 140 °C až 230 °C

Rozměry ploten: 29 × 23 cm

Jmenovité napětí: 220-240 V, 50-60 Hz

Jmenovitý příkon: 2000 W

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

ZÁRUKA: Následující situace způsobí zrušení záruky:

Nesprávná nebo nevhodná manipulace s přístrojem, nedodržení bezpečnostních opatření, která se na přístroj vztahují, použití síly, úpravy nebo opravy provedené jinou stranou než schváleným servisem.

Součásti, které podléhají normálnímu opotřebení nejsou kryty zárukou.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05

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



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

OHUTUSJUHISED

Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

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

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

1. Veenduge, et toitevõrgu pingeline vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Ärge kasutage kahjustatud toitejuhtmega ja pistikuga seadet. **Laske seadet remontida, sealhulgas toitejuhet asendada, spetsialiseeritud teenindusettevõttes! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!**
3. Võimaliku elektrilöögi vältimiseks kaitske seadet otsese kokkupuute eest vee ja muude vedelikega. Ärge kasutage seda seadet kunagi vanni, duši, kraanikausi või muude veemahutite läheduses. Ärge peske seadet või selle osi nõudepesumasinas!
4. **ÄRGE KASUTAGE** seadet vee või süttimisohlike vedelike läheduses.
5. **ÄRGE KASUTAGE** seadet kuumade pindade (pliidid, ahjud jne) läheduses.
6. Ärge kasutage seadet välistingimustes ning niiskes keskkonnas ning ärge puudutage toitejuhet või seadet märgade kätega. Elektrilöögi oht.
7. Seadme ümberkukkumise või vee sissetungimise ärahoidmiseks veenduge, et seade asub stabiilsel, ohutul ja kuumuskindlal alusel.
8. Ärge kasutage elektripliiti tuleohtlike esemete läheduses või nende all, näiteks kardinade läheduses. Piisava ventilatsiooni tagamiseks jätke seadme ümber vähemalt 10–15 cm suurune ruum.
9. Me ei soovita kasutada pikendusjuhtmeid. Nad võivad üle kuumeneda ning põhjustada tulekahju. Kuid pikendusjuhtme kasutamise vajadusel



TÄHELEPANU:
Pealispind on kuum!

peab selle voolukoormus olema võrdne või suurem seadme toitejuhtme voolukoormusega. Paigutage pikendusjuhe nii, et vältida selle otsa komistamist ja juhtme juhuslikku toitevõrgust väljatõmbamist.

10. Ülekoormuse ja sulavkaitsmete läbipõlemise ärahoidmiseks veenduge, et samasse pistikupessa või sama vooluvõrgu pistikupessa ei ole ühendatud teisi, suure võimsusega elektriseadmeid.
11. Ärge laske toitejuhtmel kokku puutuda kuumade pindadega ning ärge jätke seda teravatele servadele.
12. Ärge puudutage seadme kuumi tasapindu. Ärge kunagi liigutage toitevõrku ühendatud seadet. Enne grillimisplaatide käsitlemist või asendamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.
13. Enne mistahes hoolduse teostamist ühendage toitejuhe vooluvõrgust lahti. Toitejuhtme lahtiühendamisel ära tõmmake juhtmest, vaid pistikust.
14. Ärge jätke töötavaat või sisselülitatud ning toitevõrku ühendatud seadet järelevalveta.
15. Olge seadme käsitlemisega eriti ettevaatlik, kui grillimisplaatidel või rasvaalusel on kuum õli, määrdeaine või muu kuum vedelik.
16. See seade on ettenähtud kasutamiseks ainult kodus majapidamises, mitte ärilistel eesmärkidel. Ärge kasutage seadet välistingimustes või mitteeesmärgipäraselt.
17. Kasutage seadet vastavalt selle kasutusjuhendi juhiste. Ärge kasutage tootja poolt mittesoovitatud tarvikuid. Valmistaja ei vastuta seadme mittenõuetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuste eest.
18. Seadet on lubatud kasutada ainult nõuetekohaselt paigaldatud plaatidega.
19. Ärge paigutage tilgaalusele alumiiniumfooliumi või muid materjale.
20. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks välise aegreleega või muude sõltumatute kaugjuhtimissüsteemidega.
21. Elektripliidi kasutamisel laste poolt tuleb tagada piisav järelevalve. Ärge jätke sisselülitatud seadet kunagi järelevalveta.
22. Seadet on lubatud kasutada üle 8 aasta vanustel lastel ja vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikutel või kogemusteta isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Puhastamis- ja hooldustoiminguid ei ole lubatud teostada alla 8-aastastel

ja järelevalveta lastel. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja selle toitejuhtmest eemal.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!

KASUTUSJUHEND

Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist puhastage seade kuiva puuvillase lapiga. Peske plaate ja tilgaalust põhjalikult. Seadme pesemine nõudepesumasinas ei ole soovitatav! Soolad on väga agressiivsed ja võivad pika aja jooksul põhjustada kahjustusi. Ärge kasutage abrasiivseid pulbreid või abrasiivseid puhastusaineid.
- Kuivatage küpsetusplaadid ettevaatlikult enne nende tagasipaigutamist seadmesse. Veenduge, et kõik plaadid on nõuetekohaselt kinnitatud.
- Asetage rasvaalus tagasi oma kohale.
- Kerige toitejuhe täielikult lahti.

Märkus: Uue seadme esmakordsel kasutamisel võivad plaadid eraldada vähesel määral lõhna. See on normaalne ning kaob järk-järgult seadme kasutamise ajal. Seetõttu soovitame enne esmakordset kasutamist grilli vähemalt 30 minutit "põletada" ilma toiduaineteta.

Toidu ettevalmistamine

Hoiatus:

- **Pärast igakordset kasutamist lülitage grill välja mitte ainult termostaadi lüliti abil, vaid ühendage grill ka alati toitevõrgust lahti.**

- Ärge kasutage seadet külmutatud toidu sulatamiseks või küpsetamiseks. Enne seadmel kasutamist peavad kõik toiduained olema sulanud.
- Seadme plaatide ja metallpindade temperatuur võid töötamise ajal muutuda väga kõrgeks. Põletuste ärahoidmiseks kasutage kuumuskindlaid kindaid ning puudutage ainult selleks ettenähtud käepidemeid ja osi.
- Ärge kasutage metallist köögiriistu, kuna need võivad kriimustada ja kahjustada mittenakkuva pealispinnaga plaate.

Märkused:

- Grilli saate kasutada 3 režiimis. **1)** Küpsetamine **2)** Grillimine **3)** BBQ.
- Töötemperatuuri saavutamiseks kulub umbes 2 kuni 3 minutit, küpsetusaegu vaadake kasutusjuhendi alguses olevast tabelist.
- Need juhised on ainult informatiivsed, küpsetusaeg sõltub toiduainete tüübist ja paksusest.
- Enne söömist tuleb toiduained põhjalikult läbi küpsetada. Kui Te ei ole kindel, siis on parem küpsetusaega mõnevõrra pikendada.



KONTAKTGRILLI ETTEVALMISTAMINE

- Valige plaadid (rest või vahvliplaadid), mida soovite kasutada ja veenduge, et nad on tugevasti kinnitatud.
- Sulgege kontaktgrill ja ühendage see toitevõrguga, vajutage põhilülitit (13). Punane näidikutuli süttib, mis tähendab, et seade on sisse lülitatud. Kasutage ülemise ja alumise grillimistemperatuuri seadistamiseks vastavat temperatuuri reguleerimisnuppu: „MIN“ on minimaalne tase kergeks röstimiseks ning „MAX“ on kõige kõrgem tase põhjalikuks röstimiseks. Kõigepealt kasutage keskmist seadistust. Kohe pärast näidikutulede süttimist on seadme plaadid kuumutatud soovitud temperatuurini ja saate alustada grillimist. Hiljem saate vastavalt oma eelistustele seadistada madalama või kõrgema temperatuuri. Erinevad toiduained vajavad samuti erinevaid küpsetusaegu.

- See toode võimaldab seadistada ülemistele ja alumistele plaatidele erineva temperatuuri. Toote kasutamisel kontaktgrilline on vajalik ülemisele ja alumisele plaadile seadistada sama temperatuur. Kui soovite seadet kasutada avatud grilline, siis saate sisse lülitada ühe küpsetusplaatidest.
- Eelkuumutamine kestab umbes 3-5 minutit.

Märkus: Kui toite näidikutuli ei sütti, siis kontrollige, kas pealüliti on sisse lülitatud.

TOIDUVALMISTAMINE

Kontaktgrillina kasutamine

- Seadistage mõlema küpsetusplaadi temperatuur soovitud tasemele. Seadistage kõigepealt maksimaalne temperatuur. Hiljem saate vastavalt oma eelistustele seadistada madalama või kõrgema temperatuuri.
- Küpsetage võileibu, kondita või õhukesti lihatükke või muid toiduaineid vastavalt retseptile või asetage nad alumisele grillimisplaadile.
- Sulgege ülemine grillimisplaat reguleeritava liigendi abil, mis on ettenähtud toiduaine ühtlaseks pressimiseks. Ühtlaseks grillimiseks peab ülemine plaat olema täies ulatuses langetatud.
- Pärast grillimist kasutage kaane avamiseks käepidet. Eemaldage toit plastist spaatli abil. Ärge kunagi kasutage metallist köögiriistu, kuna need võivad kahjustada grillimisplaatide nakkekindlat pealispinda.
- Kontaktgrill sobib ideaalselt burgerite, kondita lihatükkide ja õhukeste lihatükkide ja juurviljade valmistamiseks.
- Kasutage kontaktgrilli ka siis, kui soovite midagi lühiajaliselt kuumutada või kui soovite tervislikku grillimisviisi. Kontaktgrilli kasutamisel valmib toit kiiresti, kuna grillite samaaegselt toiduaine mõlemat poolt. Grillimisplaatide restid kombinatsiooni iga plaadi nurgas asuva äravooluga võimaldab rasvainel plaatidelt maha voolata.

Grilli kalde kasutamine

- Kui soovite grillimise ajal tõhusamat rasva äravoolu, siis saate lahti voltida grilli alumises osas asuva toe.

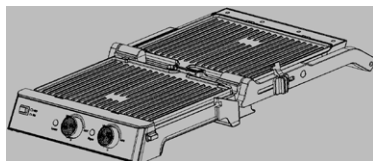


Kasutamine võileibade valmistamiseks

- Seadistage mõlema küpsetusplaadi temperatuur soovitud tasemele. Kasutage kõigepealt „MAX“ seadistust. Hiljem saate vastavalt oma eelistustele seadistada madalama või kõrgema temperatuuri.
- Valmistage võileivad ja asetage nad alumisele küpsetusplaadile. Paigutage võileivad alati alumise osaga vastu alumist plaati.
- Sulgege ülemine grillimisplaat reguleeritava liigendi abil, mis on ettenähtud toiduaine ühtlaseks pressimiseks. Võileibade läbiküpsemiseks peab ülemine plaat olema täiesti tasane.
- Küpsetage võileibasid 3 kuni 6 minutit või kuni kuldpruuni värvuseni. Reguleerige küpsetusaega vastavalt oma eelistustele.
- Pärast võileibade küpsetamise lõppu kasutage kaane avamiseks käepidet. Võtke võileib välja plastist spaatli abil. Ärge kunagi kasutage metallist köögiriistu, kuna need võivad kahjustada grillimisplaatide nakkekindlat pealispinda.
- Kasutage võileiva valmistajat võileibade, leiva või quesadillade küpsetamiseks.
- See toode on varustatud unikaalse käepideme ja liigendiga, mis võimaldab reguleerida grilli vastavalt grillitava toiduaine paksusele. Saate suurepärase tulemustega grillida mistahes toiduaineid, alates õhukestest kartuliviildest kuni sifileeni.
- Kontaktgrillil erinevate toiduainete grillimisel on oluline, et lisandite paksus on sama. Vastasel juhul ei sobi plaadid omavahel kokku.

Avatud grillina kasutamine

- Asetage kontaktgrill puhtale tasasele aluspinnale. Kontaktgrilli saate kasutada avatud, horisontaalses asendis.
- Ülemine plaat/kate on täielikult joondatud alumise plaadiga/alusega. Ülemine ja alumine plaat moodustavad kõrvuti olles ühe suure grillimispinna. Kontaktgrilli selles asendis avamiseks vajutage paremal küljel asuvale liigendi vabastushooba.
- **Nupu kasutamine grilli avamiseks horisontaalsesse asendisse:** Asetage oma vasak käsi käepidemele ja vajutage parema käega grilli horisontaalsesse asendisse avamise nuppu (Ⓢ). Suruge käepidet tagasi, kuni ülemine kate on pinnaga horisontaalne. Grilli sulgemiseks ilma vabastusnuppu kasutama, haarake lihtsalt grilli käepidemest ja langetage ülemine osa suletud asendisse.
- Kasutage avatud asendis kontaktgrilli burgerite, liha, linnuliha (soovitame mitte kasutada kontidega linnuliha, kuna see ei küpse avatud grillil ühtlaselt), kala ja juurviljade küpsetamiseks.
- Küpsetamine avatud grillil on kontaktgrilli kõige universaalsem kasutamine. Avatud asendis on grillimispiind kahekordne.
- Teil on võimalus küpsetada erinevaid toiduaineid eraldi, segamata nende maitseid või küpsetada suures koguses sama tüüpi toiduaineid. Avatud asend võimaldan ka grillida erineva paksusega erinevaid lihatükke, mis võimaldab küpsetada igat tükki täpselt vastavalt soovitud küpsusastmele.

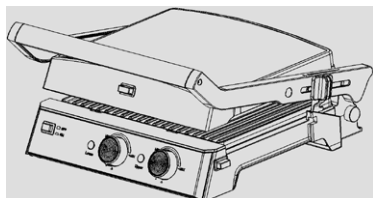


Vahvlirauana kasutamine

1. Kinnitage vahvliplaadid nõuetekohaselt.
2. Sulgege seade ja ühendage see toitevõrguga, vajutage põhilüliti (13). Punane näidikutuli süttib; seadistage ülemise ja alumise küpsetuspinna temperatuur soovitud tasemele. Soovitatud temperatuur on tähistatud esipaneelil viirutusega ja vahvli sümboliga. Vahvlite valmistamisel seadistage ülemise ja alumise küpsetusplaadi temperatuur ühesuguseks. Kohe pärast näidikutelede süttmist on seadme plaadi eelkuumutatud.
3. Avage küpsetuspinna kaas ka määrige küpsetuspinda vähese koguse õli või võiga. Valage taigen alumisele pinnale nii, et see katab kogu vormi, kuid vältige taiga ülevoolamist.
4. Sulgege kaas 4 - 7 minutiks - reguleerige küpsetusaega vastavalt oma maitse-eelistustele (võite proovida avada ülemist plaati ja kui plaati on raske avada, siis ei ole vahvlid veel valmis ning küpsetusaega on vaja pikendada).
5. Kui toit on valmis, avage pealmine kaas käepideme abil. Eemaldage toit plastist spaatli abil. Ärge kasutage kunagi nakkekindlat pealispinda kahjustavaid metallist köögiriistu.

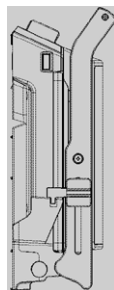
Grillimisplaatide eemaldamise protseduur

- Enne grillimisplaatide eemaldamist ühendage kontaktgrill toitevõrgust lahti ja laske sellele maha jahtuda.
- Avage kontaktgrill horisontaalsesse (avatud) asendisse.
- Vajutage tugevalt grillimisplaadi luku vabastusnuppu. Seejärel saab plaadi aluselt lihtsalt eemaldada. Haarake plaadist mõlema käega, libistage see metallhoidikutest välja ning tõstke üles. Tõmmake teine grillimisplaat välja samal viisil.



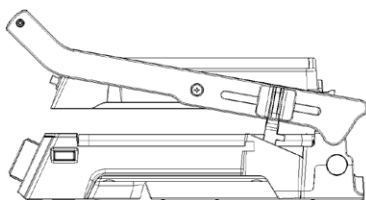
Hoiustamine vertikaalses asendis

- Liigutades tõstehooba, saate grilli lukustada selle hoidmiseks vertikaalses asendis.



Grillimisplaadide tõstmine

- Tõstehoova tõstmisel horisontaalsesse asendisse moodustub ülemise ja alumise grillimisplaadi vahele vahe roogade valmistamiseks, kus otsene kontakt ülemise grillimisplaadiga on ebasoovitav ja te soovite kasutada ainult ülevalt tulevat soojust.



PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Enne puhastamist ühendage seade toitevõrgust lahti ning oodake kuni seade ja plaadid on täielikult maha jahtunud.
- Puhastage välispindasid ainult niisutatud lapiga, takistades vee, õli või rasva sattumise seadme sisse.
- Eemaldage ja tühendage tilgaalus pärast igakordset kasutamist. Seejärel peske seda kuuma vee ja pesuvahendiga, loputage põhjalikult ja enne selle seadmesse tagasi asetamist kuivatage rasvaalus hoolikalt.
- Plaatide puhastamisel võite need jätta seadmesse ja pühkida neid niiske lapiga või köögirätikuga. Või saate nad eemaldada ja pesta voolava vee all. Seejärel kuivatage nad põhjalikult.
- Kui plaatidele jääb toiduaine jääke, siis saate katta mahajahtunud plaadid niiske paberrätikuga või niiske lapiga ja lasta neil mõne aja jooksul liguneda.
- Ärge puhastage sise- ja välispindu abrasiivsete pulbritega, abrasiivsete puhastusvahenditega või agressiivsete kemikaalidega. See võib kahjustada seadme pinnaviimistlust.
- Ärge sukeldage seadet vette või muude vedelike sisse!**
- Seadme hoidmine:** Veenduge, et grill, sealhulgas grilliplaadid on ideaalselt puhta ja kuivad, rasvaalus on täiesti puhas ja kuiv ning on nõuetekohaselt sisestatud seadmesse ja kinnitatud ning grilliplaadid on üksteisega lukustatud. Hoidke seadet kuivas ja puhtas kohas.

TEHNILISED ANDMED

Reguleeritava temperatuuri vahemik: alates 140 °C kuni 230 °C

Plaatide suurus: 29 × 23 cm

Nimipinge: 220–240 V, 50-60 Hz

Nimivõimsus: 2000 W

KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

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

GARANTII: Garantii muudavad kehtetuks alljärgnevad olukorrad:

Seadme vale või mittenõuetekohane käsitlemine, seadmega seotud ohutusmeetmete mittejärgimine, ülemäärase jõu kasutamine, väljaspool volitatud teeninduskeskust teostatud muudatused või remondid.

Normaalselt kuluvad komponendid ei kuulu garantiikorras hüvitamisele.

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

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

Näidatud sümbol tootel või pakendil tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma tootele nõuetekohase ringlussevõtu. Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.

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

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis www.ecg-electro.eu veebilehel. Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.



08/05



Eesti keel

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

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

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

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtjevima nacionalnih elektrotehničkih normi.
2. Ako su kabel za napajanje ili utikač oštećeni, nemojte koristiti uređaj. **Bilo kakav popravak, uključujući i zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Uređaj zaštitite od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do udara električne struje. Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, umivaonika ili posuda s vodom. Ovaj uređaj i ni jedan njegov dio nisu prikladni za pranje u perilici!
4. **NEMOJTE** ga koristiti u blizini vode ili zapaljivih tekućina.
5. **NEMOJTE** koristiti na vrućim površinama ili u blizini štednjaka, peći i drugih izvora topline.
6. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; kabel za napajanje i uređaj ne dotičite mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
7. Provjerite da je uređaj čvrsto postavljen na sigurnu površinu otpornu na toplinu kako biste osigurali da uređaj neće biti prevrnut ili da voda neće ući u njega.
8. Ne koristite uređaje u blizini ili ispod zapaljivih predmeta kao što bi to bilo, na primjer, u blizini zavjesa. Osigurajte da oko uređaja bude prikladno provjetranje; ostavite 10–5 centimetara slobodnog prostora.



9. Ne preporučujemo korištenje produžnog kabela. On bi se mogao pregrijati i prouzročiti požare. Obavezno koristiti produžni kabel koji ima kapacitet za jakost struje veću nego napojni kabel samog uređaja. Produžni kabel postavite tako da ne može doći do toga da se netko spotakne i da spriječite njegovo slučajno isključivanje.
10. Kako biste spriječili preopterećenje i iskakanje osigurača, provjerite da na tu istu utičnicu ili dio razvoda električne energije ne bude priključen još jedan uređaj visoke snage.
11. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih rubova.
12. Ne dirajte vruće površine. Nikada nemojte premještati uređaj dok je uključen u utičnicu. Neka se uređaj potpuno ohladi prije nego rukujete s pločama za pečenje ili ih mijenjate.
13. Prije svakog postupka održavanja isključite kabel napajanja iz mreže. Kad isključujete kabel uvijek povlačite za utikač, a nikada za kabel.
14. Uređaj nikada nemojte ostaviti u radu ili uključenog u električnu mrežu ako je bez nadzora.
15. Kada rukujete s ovim uređajem postupite posebno oprezno ako se na pločama za pečenje ili posudi za sakupljanje tekućine nalaze vruće ulje, sokovi od pečenja ili druge vruće tekućine.
16. Ovaj uređaj je projektiran za upotrebu u kućanstvu, nekomercijalno. Nemojte koristiti na otvorenom ili za druge namjene.
17. Uređaj koristite samo onako kako je propisano ovom uputom. Nemojte koristiti pribor koji nije odobrio proizvođač. Proizvođač nije odgovoran za štete koje mogu nastati nepravilnim korištenjem.
18. Uređaj se smije koristiti samo ako su ploče pravilno postavljene.
19. U posudu za skupljanje tekućine nemojte stavljati aluminijsku foliju i druge materijale.
20. Uređaj nije prikladan za uključivanje pomoću vanjske vremenske sklopke ili samostalnog uređaja za daljinsko upravljanje.
21. Koriste li djeca ovaj uređaj, moraju biti pod strogim nadzorom. Nikada ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
22. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja

koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

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

UPUTE ZA UPORABU

Prije prve uporabe

- Prije prve upotrebe uređaj očistite suhom pamučnom krpom. Ploče i posudu za tekućinu temeljito operite. Ne preporučujemo pranje u perilici za suđe! Soli su vrlo agresivne i vremenom prouzrokuju oštećenja. Nemojte koristiti praške ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Prije nego ih vratite na uređaj, ploče temeljito i pažljivo osušite. Provjerite jesu li ploče dobro i sigurno postavljene u uređaj.
- Ne zaboravite vratiti posudu za skupljanje tekućine na njezino mjesto.
- Potpuno odmotajte kabel za napajanje.

Napomena: Za vrijeme prvog korištenja novog uređaja, moguće je da će se od ploča osjetiti karakterističan miris. To je normalno i s korištenjem uređaja će se smanjivati. Zbog toga predlažemo da grill prije prvog korištenja upalite da radi najmanje 30 minuta bez hrane na njemu kako biste ga „spalili“.

Priprema jela

Pozor:

- **Nakon svake uporabe isključite grill i to termostata i isključivanjem kabela za napajanje iz utičnice.**
- Ovaj uređaj nemojte koristiti za pripremu ili odmrzavanje zamrznutih namirnica. Sva hrana prije pripreme mora biti potpuno odmrznuta.
- Ploče i metalne površine uređaja su vrlo vruće za vrijeme rada. Kako biste izbjegli opekline, nosite zaštitne rukavice otporne na visoku temperaturu i dotičite samo ručke i one dijelove koji su namijenjeni za dodirivanje pri rukovanju.
- Nemojte koristiti metalni pribor jer bi on mogao ogrebat i oštetiti neprijanjajuću površinu ploča.

Napomene:

- Grill se može koristiti u 3 položaja: **1)** Pečenje **2)** Grill **3)** BBQ.
- Potrebno je oko 2–3 minute da bi se postigla radna temperatura, a vrijeme pripreme hrane možete naći na početku ovog priručnika.
- Vremena su dana približno i točno vrijeme pripreme ovisit će o vrsti i debljini namirnica.
- Prije nego konzumirate, hrana bi trebala biti temeljito kuhana. Ako niste sigurni, radije malo produljite vrijeme pripreme.



PRIPREMA KONTAKTNOG GRILLA

- Odaberite ploče (ploče s rešetkama ili ploče za vafle) koje želite upotrebljavati i provjerite jesu li dobro pričvršćene.
- Zatvorite kontaktni grill, uključite ga u električnu utičnicu i pritisnite glavni prekidač (ⓘ). Zasljetit će crvena žaruljica koja pokazuje da je uređaj uključen. Odgovarajućim kotačićem za podešavanje temperature postavite željenu temperaturu gornje i donje ploče za pečenje: "MIN" je najmanja razina i koristi se za lagano pečenje, dok je "MAX" najviša razina i koristi se za temeljito pečenje. Prvo pokušajte srednje postavke. Čim pokazivač zasvijetli, predgrijavanje ploča uređaja je gotovo i njihova temperatura odgovara postavljenoj te možete početi pripremati hranu. Kasnije možete povišiti ili sniziti temperaturu u skladu sa svojim željama. Također, za različite namirnice potrebno je različito vrijeme pripreme.
- Ovaj proizvod omogućuje neovisno podešavanje temperature gornje i donje ploče. Upotrebljavate li ovaj proizvod kao kontaktni grill, temperatura gornje i donje ploče trebaju biti postavljene na istu vrijednost. Ako proizvod upotrebljavate kao otvoreni grill, možete uključiti samo jednu ploču za pečenje.

- Predgrijavanje obično traje 3 do 5 minuta.

Napomena: Ako pokazivač napajanja ne zasvijetli, provjerite je li glavni prekidač uključen.

PRIPREMA JELA

Uporaba kao kontaktni grill

- Temperaturu obje ploče za pečenje postavite na željenu vrijednost. Prvo pokušajte postaviti najvišu temperaturu. Kasnije temperaturu možete povišiti ili sniziti u skladu sa svojim željama.
- Možete pripremiti hamburgere, meso bez kosti ili tanke komade odrezaka i drugih komada jela prema receptima i staviti ih na donju ploču za pečenje.
- Zatvorite gornju ploču za pečenje s podesivim mehanizmom koji je izrađen tako da namirnice pritisne ravnomjerno. Da bi se namirnice ispekale ravnomjerno, gornja ploča mora biti spuštena do kraja.
- Za otvaranje poklopca na kraju pripreme hrane upotrijebite ručku. Namirnice izvadite plastičnom lopaticom. Nikada ne koristite metalne štipaljke ili nož jer mogu oštetiti neprijanjajuće površine ploča za pečenje.
- Kontaktni grill idealan je za pripremu burgera, komada mesa bez kosti, tankih odrezaka i povrća.
- Ovaj uređaj vam može poslužiti i u slučaju da vam je potrebna brza priprema ili ako želite pripremati roštilj na zdrav način. Kod pripreme na kontaktnom grillu namirnice se brzo termički obrađuju zbog toga što toplina djeluje na njih s dvije strane. Rešetke na pločama za grill u kombinaciji s otvorom za ispuštanje u kutu svake ploče omogućuju istjecanje masnoće iz mesa i njezino otjecanje s ploča.

Upotreba nagiba grila

- Ako tijekom pripreme želite bolje oticanje masti, možete izvući nogice s donje strane grilla.

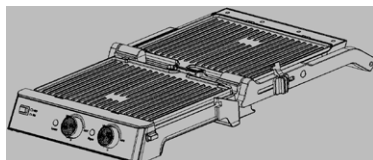


Priprema sendviča

- Temperaturu obje ploče za pečenje postavite na željenu vrijednost. Prvo isprobajte uređaj postavljen na vrijednost "MAX". Kasnije temperaturu možete povišiti ili sniziti u skladu sa svojim željama.
- Pripremite sendviče i stavite ih na donju ploču za pečenje. Sendviče uvijek postavite na donju ploču okrenute prema nazad.
- Zatvorite gornju ploču za pečenje s podesivim mehanizmom koji je izrađen tako da namirnice pritisne ravnomjerno. Gornja ploča mora biti potpuno vodoravna da bi se sendviči dobro ispekli.
- Sendviče pecite od 3 do 6 minuta ili dok ne budu zlatnosmeđe boje. Vrijeme pripremanja prilagodite svojem ukusu.
- Kad su sendviči pečeni, ručkom otvorite poklopac. Sendvič izvadite plastičnom lopaticom. Nikada ne koristite metalne štipaljke ili nož jer mogu oštetiti neprijanjajuće površine ploča za pečenje.
- Rad u postavkama za sendviče prikladan je za pripremu sendviča, kruha ili quesadilla.
- Ovaj proizvod konstruiran je s posebnom ručkom i mehanizmom šarke koji omogućuju zatvaranje ploča tako da razmak odgovara debljini namirnica. Možete s lakoćom peći sve vrste namirnica, počevši od tanko rezanog krumpira pa do deblje pisanice i uspjeh ću uvijek biti podjednak.
- Kada pripremate više od jedne namirnice u kontaktnom grillu, važno je da debljina namirnica bude ujednačena. U suprotnom bi se moglo dogoditi da ploče ne prijanju pravilno.

Uporaba kao otvoreni grill

- Kontaktni grill postavite na čistu i ravnu površinu prikladnu za rad. Kontaktni grill obavezno je koristiti isključivo otvorenog i u vodoravnom položaju.
- Gornja ploča/poklopac treba biti u potpuno istoj ravnini s donjom pločom/dnom. Gornja i donja ploča trebaju se postaviti jedna kraj druge i tako čine jednu veliku površinu grilla. Da bi ste kontaktni grill otvorio u ovaj položaj, pritisnite polugu na desnoj strani kako bi ste oslobodili šarku.
- **Rukovanje tipkama za otvaranje grilla u vodoravni položaj:** Lijevu ruku postavite na ručku, a desnom rukom pritisnite tipku za otvaranje u vodoravni položaj (Ⓢ). Pritisnite ručku prema nazad sve dok gornji poklopac ne bude vodoravan na radnoj površini. Grill možete zatvoriti bez upotrebe tipke za oslobađanje tako da jednostavno primite ručku grilla i preklopite gornji dio u zatvoreni položaj.
- Kontaktni grill u otvorenom položaju koristi se za pripremu burgera, odrezaka, peradi (ne preporučujemo meso peradi s kostima jer se na otvorenom grillu neće ispeći jednoliko), ribe i povrća.
- Priprema namirnica na otvorenom grillu je najsvestraniji način upotrebe kontaktnog grilla. Kad je otvoren, grill ima dvostruko veću površinu za pečenje.
- Uređaj možete koristiti za odvojenu pripremu različitih namirnica tako da svaka zadrži svoju aromu ili veće količine iste vrste hrane. Također, u otvorenom položaju moguće je ispeći razne komade mesa različitih debljina, čime se omogućuje da svaki pojedini komad ispeče upravo onoliko koliko vi to želite.

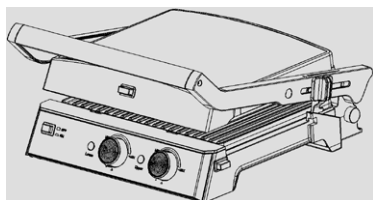


Pekač za vafle

1. Odaberite i pažljivo pričvrstite ploče za pripremu vafela.
2. Zatvorite uređaj, uključite ga u električnu utičnicu i pritisnite glavni prekidač (13). Zasljetit će crveni pokazivač, a tada postavite temperaturu gornje i donje ploče za pečenje na željenu razinu. Na prednjem panelu uređaja isprekidanom dodatnom crtom i simbolom vafela označena je preporučena temperatura. Za pripremu vafela gornja i donja ploča uvijek moraju biti postavljene na istu temperaturu. Čim pokazivač zasljetli, predgrijavanje ploča je gotovo.
3. Otvorite poklopac ploče za pečenje, lagano premažite maslacem ili s nekoliko kapi ulja. Na donji kalup ulijte toliku količinu smjese da kalup bude potpuno ispunjen, ali i da se smjesa ne prelijeva.
4. Zatvorite poklopac i ostavite 4 do 7 minuta – vrijeme pečenja prilagodite vlastitom ukusu (možete pokušati podići gornju ploču i ako se ona ne može lako odlijepiti, vafle treba još peći).
5. Kad je pečenje gotovo, ručkom otvorite poklopac. Za vađenje sendviča koristite drvene lopatice. Nikad nemojte koristiti metalne štipaljke ili noževe, to bi moglo oštetiti neprijanjajuću površinu ploha za pečenje.

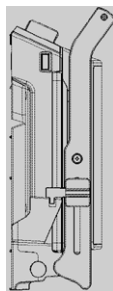
Postupak uklanjanja ploča za pečenje

- Prije uklanjanja ploča za pečenje obavezno kontaktni grill isključite iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
- Kontaktni grill postavite u vodoravni (otvoreni) položaj.
- Čvrsto pritisnite tipku za oslobađanje osigurača ploča za pečenje. Nakon toga ploča će se lako osloboditi s postolja. Ploču primite s obje ruke, povucite je ispod metalnog držača i podignite je. Drugu ploču za pečenje odvojite istim postupkom.



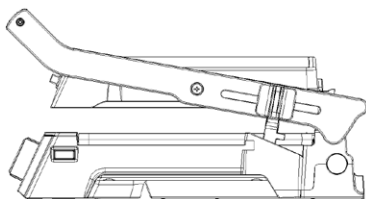
Odlaganje u uspravnom položaju

- Ako podignete polugu za podizanje, grill možete za potrebe odlaganja fiksirati u uspravnom položaju.



Podizanje ploča za pečenje

- Podignete li polugu u horizontalan položaj možete stvoriti razmak između donje i gornje ploče za pečenje prikladnu za pripremu onih vrsta jela kod kojih je kontakt s gornjom pločom za pečenje nepoželjan i zagrijavanje želite samo s donje strane.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

TEHNIČKI PODACI

Raspon podešavanja temperature: od 140 °C do 230 °C

Dimenzije ploča: 29 × 23 cm

Nazivni napon: 220-240 V, 50-60 Hz

Nazivna snaga: 2000 W

OPORABA I ZBRINJAVANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakiranje, vrećice od polietilena i plastične dijelove odložite u kontejnere za plastiku.

JAMSTVO: Jamstvo neće vrijediti u sljedećim slučajevima:

Neispravno ili neprimjereno rukovanje uređajem, nepridržavanje sigurnosnih mjera koje se odnose na uređaj, uporaba sile, obavljanje izmjena ili popravaka koje nije izvršio ovlaštenu servis.

Dijelovi koji podliježu uobičajenom trošenju nisu pokriveni jamstvom.

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VIJEKA

Odlaganje otpada električne i elektroničke opreme (primjenjivo u državama članicama EU i drugim europskim zemljama koje su uspostavile sustave razvrstavanja otpada)

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne smije zbrinjavati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mjesto određeno za recikliranje električne i elektroničke opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprječavate negativne utjecaje na zdravlje ljudi i okoliš. Reciklažom materijala pomažete očuvanje prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružit će vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mjestu na kojem ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-elektro.eu.

Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.



08/05



DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabāiet turpmākai uzziņai!

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

Lai aizsargātu elektriskas ierīces pret aizdegšanās vai strāvas trieciena risku, ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.

2. Ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, nelietojiet ierīci.

Uzticiet visus remontdarbus, tostarp barošanas vada nomaiņu, profesionālam apkopes centram! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!

3. Aizsargājiet ierīci no tiešas saskares ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas trieciena risku. Nekad neizmantojiet ierīci vannas, dušas, izlietnes vai citas ūdenstvertnes tuvumā. Ne ierīci, ne tās daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā!

4. NEIZMANTOJIET ierīci ūdens vai viegli uzliesmojošu šķidrumu tuvumā.

5. NEIZMANTOJIET ierīci uz karstām virsmām vai to tuvumā **UZMANĪBU:** karsta virsma!



6. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām vai mitrā vidē, un nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.

7. Nodrošiniet, ka ierīce tiek novietota uz stabilas, drošas, karstumizturīgas virsmas, lai nepieļautu tās apgāšanos vai ūdens iekļūšanu.

8. Nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā vai zem tiem, piem., aizkaru tuvumā. Lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju, atstājiet apmēram 10–15 cm brīvas vietas ap ierīci.

9. Mēs neiesakām izmantot pagarinātāju. Tas var pārkarst un izraisīt aizdegšanos. Tomēr, ja ir nepieciešams izmantot pagarinātāju, tam jābūt ar atbilstošu vadītspēju, kas vienāda vai lielāka par ierīces barošanas

vada vadībspēju. Novietojiet pagarinājuma kabeli tā, lai nepieļautu pakļupšanu vai nejaušu kabeļa atvienošanu.

10. Lai nepieļautu pārslodzi un drošinātāju izsišanu, pārliecinieties, ka tai pašai rozetei vai tajā pašā ķēdē nav pieslēgta neviena cita ierīce ar augstu elektrības patēriņu.
11. Neļaujiet barošanas vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
12. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Nekad nepārvietojiet ierīci, kamēr tā ir pievienota rozetei. Pirms pieskarieties ierīcei vai nomainiet grilēšanas plātnes, ļaujiet tai pilnīgi atdzist.
13. Pirms apkopes veikšanas atvienojiet barošanas vadu no rozetes. Atvienojot barošanas vadu, velciet kontaktdakšu, nevis vadu.
14. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības darbojoties vai ieslēgtu, kamēr tā ir pievienota barošanai.
15. Esiet ļoti piesardzīgs(-a), rīkojoties ar ierīci, ja uz grilēšanas plātnēm vai notecēšanas paplātē ir karsta eļļa, tauki vai cits karsts šķidrums.
16. Ierīce ir paredzēta tikai nekomerciālai mājas lietošanai. Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai citiem nolūkiem.
17. Izmantojiet ierīci tikai saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām. Izmantojiet vienīgi ražotāja ieteiktos piederumus. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ierīci lietojot neatbilstoši.
18. Ierīci drīkst lietot tikai ar pareizi uzstādītām plātnēm.
19. Neieklājiet notecēšanas paplātē alumīnija foliju vai citus materiālus.
20. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai neatkarīgu tālvadības sistēmu.
21. Ja elektrisko plīti lieto bērni, tos nepieciešams uzraudzīt. Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci nepieskatītu.
22. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja tiem tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tie nav vismaz 8 gadus veci un nav nodrošināta uzraudzība. Nodrošiniet, ka bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nevar piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci ar sausu kokvilnas drānu. Rūpīgi nomazgājiet plātnes un notecēšanas paplāti. Mēs neiesakām izmantot trauku mazgājamo mašīnu! Sāļi ir ļoti agresīvi un ilgtermiņā var izraisīt bojājumus. Neizmantojiet abrazīvus pulverus vai tīrīšanas līdzekļus.
- Rūpīgi nožāvējiet plātnes, pirms atkal ievietojat tās ierīcē. Pārlicinieties, ka plātnes ierīcē ir pienācīgi nostiprinātas.
- Neaizmirstiet ievietot atpakaļ notecēšanas paplāti.
- Pilnīgi atritiniet barošanas vadu.

Piezīme: pirmoreiz izmantojot jaunu ierīci, no plātnēm var izdalīties kāds aromāts. Tas ir normāli, un lietošanas laikā tā pakāpeniski pazūd. Tāpēc mēs iesakām pirms pirmās lietošanas reizes "dedzināt" grilu vismaz 30 minūtes bez ēdieniem.

Ēdiena gatavošana

Bridinājums!

• **Pēc katras lietošanas reizes izslēdziet grilu ne tikai ar termostata vadības slēdzi, bet arī atvienojot ierīci no elektrotīkla.**

- Nelietojiet ierīci saldētu ēdienu atkausēšanai vai gatavošanai. Visi ēdieni ir pilnīgi jāatkausē iepriekš.
- Ierīces plātnes un metāla virsmas lietošanas laikā kļūst ļoti karstas. Lai negūtu apdegumus, izmantojiet karstumizturīgus cimdus, un pieskarieties vienīgi rokturiem un daļām, kam paredzēts pieskarties.
- nelietojiet metāla piederumus, kas var saskrāpēt un bojāt plātņu piedegumdrošo virsmu.

Piezīmes:

- Jūs varat lietot grilu 3 režimos. **1) Cepšana 2) Grilēšana 3) Barbekjū.**
- Darba temperatūras sasniegšana aizņem apm. 2 līdz 3 minūtes; gatavošanas ilgumu skatiet tabulā rokasgrāmatas sākumā.
- Šīs vadlīnijas ir tikai orientējošas; gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdienu veida un biezuma.
- Ēdieni pirms lietošanas ir pilnīgi jāpagatavo. Ja neesat droši, labāk paildziniet gatavošanas laiku.



SASKARES GRILA SAGATAVOŠANA

- Izvēlieties kādas plātnes (režģa vai vafeļu) vēlaties izmantot un pārlicinieties, ka tās ir kārtīgi nostiprinātas.
- Aizveriet saskares grilu un pievienojiet sienas rozetei, nospiediet galveno slēdzi (13). Iedegas sarkanais indikators, kas nozīmē, ka ierīce ir ieslēgta. Izmantojot temperatūras regulatoru, noregulējiet vēlamo augšējās un apakšējās plātnes temperatūru: "MIN" (MIN.) ir minimālā temperatūra vieglai cepšanai, kamēr "MAX" (MAKS.) ir maksimālā temperatūra kārtīgai cepšanai. Vispirms mēģiniet vidēju temperatūru. Tiklīdz indikators iedegsies, ierīces plātnes ir uzsildušas līdz vēlamajai temperatūrai un jūs varat sākt grilēšanu. Vēlāk varat noregulēt zemāku vai augstāku temperatūru atbilstoši savām vēlmēm. Dažādiem ēdieniem ir atšķirīgs gatavošanas laiks.
- Šī ierīce ļauj noregulēt temperatūru atsevišķi augšējai un apakšējai plātnei. Lai izmantotu šo ierīci kā saskares grilu, augšējai un apakšējai plātnei ir jāiestata vienāda temperatūra. Ja vēlaties izmantot ierīci kā vaļēju grilu, jūs varat ieslēgt tikai vienu no plātnēm.
- Uzsildšana aizņem apmēram 3-5 minūtes.

Piezīme: ja jaudas indikators neiedegas, pārbaudiet vai galvenais slēdzis ir ieslēgts.

ĒDIENA GATAVOŠANA

Lai lietotu kā saskares grilu

- Iestatiet abām cepšanas plātnēm vēlamu temperatūru. Vispirms mēģiniet iestatīt maksimālo temperatūru. Vēlāk varat noregulēt zemāku vai augstāku temperatūru atbilstoši savām vēlmēm.
- Gatavojiet burgerus, plānus vai bezkaulu gaļas gabalus vai citu ēdienu atbilstoši receptei un novietojiet tos uz apakšējās grilēšanas plātnes.
- Aizveriet augšējo grilēšanas plātni ar pielāgojamo eņģi, ko ir paredzēts vienmērīgi uzspiest uz ēdiena. Augšējā plātne pilnībā jānolaiž vienmērīgai grilēšanai.
- Pēc grilēšanas atveriet vāku ar roktura palīdzību. Izņemiet ēdienu ar plastmasas lāpstiņu. Nekad neizmantojiet metāla standziņas vai nazi, jo tas var sabojāt grilēšanas plātņu piedegumdrošo virsmu.
- Saskaress grils ir ideāli piemērots burgeru, bezkaulu gaļas, plānu gaļas gabalu un dārzeņu pagatavošanai.
- Izmantojiet šo ierīci kā saskaress grilu arī, lai pagatavotu kaut ko īsā laikā vai ja vēlaties veselīgu grilēšanas veidu. Gatavojot saskaress grilā, ēdiens tiek izcepts ātri, jo jūs vienlaicīgi grilējat abas ēdiena puses. Režģi uz grilēšanas plātnēm kopā ar novadi katras plātnes stūri ļauj tautkiem iztecēt no gaļas un notecēt no plātnēm.

Grila slīpuma izmantošana

- Ja vēlaties vēl efektīvāku tauku novadišanu grilēšanas laikā, jūs varat atlocīt zem grila esošo balstu.

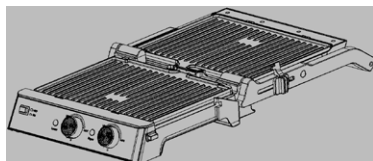


Sviestmaižu pagatavošanai

- Iestatiet abām cepšanas plātnēm vēlamu temperatūru. Vispirms izmēģiniet "MAX"(MAKS.) iestatījumu. Vēlāk varat noregulēt zemāku vai augstāku temperatūru atbilstoši savām vēlmēm.
- Sagatavojiet sviestmaizes un novietojiet tās uz apakšējās plātnes. Vienmēr novietojiet sviestmaizes apakšējās plātnes aizmugurē.
- Aizveriet augšējo grilēšanas plātni ar pielāgojamo eņģi, ko ir paredzēts vienmērīgi uzspiest uz ēdiena. Augšējai plātnei jābūt vienādā līmenī, lai sviestmaizes kārtīgi izceptos.
- Cepiet sviestmaizes 3 līdz 6 minūtes vai līdz tās ir zeltaini brūnas. Pielāgojiet cepšanas laiku atbilstoši savai gaumei.
- Pēc sviestmaižu izcepšanas izmantojiet rokturi vāka atvēršanai. Izņemiet sviestmaizi ar plastmasas lāpstiņu. Nekad neizmantojiet metāla standziņas vai nazi, jo tas var sabojāt grilēšanas plātņu piedegumdrošo virsmu.
- Izmantojiet sviestmaižu cepšanas režīmu, lai pagatavotu sviestmaizes, maizi vai kesadiljas.
- Šai ierīcei ir unikāls rokturis un eņģe, kas ļauj jums pielāgot grila platumu atbilstoši ēdiena biezumam. Jūs varat viegli grilēt jebko, sākot ar plāni sagrieztiem kartupeļiem līdz pat gariem steika gabaliem ar nemainīgi izcilu rezultātu.
- Grilējot vairāk par vienu ēdienu saskaress grilā, sastāvdaļu biezumam jābūt vienādam. Pretējā gadījumā plātnes kārtīgi nesaskarsies.

Lietojiet kā vaļēju grilu

- Novietojiet saskares grilu uz tīras, plakanas virsmas, kur plānojat gatavot. Saskares grilu var izmantot vaļējā, horizontālā stāvoklī.
- Augšējā plātne/vāks tiks pilnībā centrēta ar apakšējo plātni/pamatni. Augšējā un apakšējā plātne tiek novietota viena otrai blakus, lai iegūtu vienu lielu grilēšanas virsmu. Lai atvērtu saskares grilu šajā pozīcijā, nospiediet eņģes atbloķēšanas sviru labajā malā.
- **Poga grila atvēršanai horizontālā stāvoklī:** novietojiet savu kreiso roku uz roktura un nospiediet ar labo roku pogu grila atvēršanai horizontālā stāvoklī (Ⓢ). Stumiet rokturi atpakaļ, līdz augšējais vāks atrodas horizontāli uz virsmas. Lai aizvērtu grilu, neizmantojot atbloķēšanas pogu, vienkārši satveriet grila rokturi un nolaidiet vāku aizvērtā pozīcijā.
- Izmantojiet saskares grilu vaļējā pozīcijā, lai gatavotu burgerus, steikus, putnu gaļu (mēs neiesakām gatavot vistu ar kauliem, jo tā neizcepas vienmērīgi uz vaļējā grila), zivis un dārzeņus.
- Gatavošana uz vaļējā grila ir visuniversālākais veids, kā izmantot saskares grilu. Grilēšanas virsma dubultojas vaļējā stāvoklī.
- Jūs varat gatavot dažāda veida ēdienu atsevišķi, nesajaucot to garšas, kā arī gatavot daudz viena veida ēdienu. Vaļējā pozīcijā arī ļauj jums grilēt dažādus gaļas gabalus ar atšķirīgu biezumu, kas ļauj jums cept katru gaļas gabalu līdz vēlamo gatavības pakāpei.

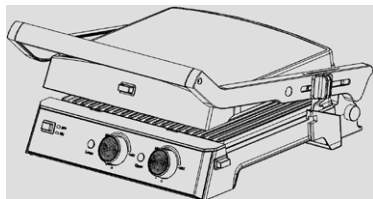


Lai lietu kā vafeļu pannu

1. Paņemiet un kārtīgi nostipriniet vafeļu plātnes.
2. Aizveriet ierīci un pievienojiet sienas rozetei, nospiediet galveno slēdzi (13). Iedegas sarkanais indikators, noregulējiet augšējās un apakšējās plātnes temperatūru. Ieteicamā temperatūra uz ierīces priekšējā paneļa ir atzīmēta ar svītru un vafeles simbolu. Cepot vafeles, vienmēr noregulējiet vienādu temperatūru augšējai un apakšējai plātnei. Tiklīdz iedegas indikators, ierīces plātnes ir uzsīlušas.
3. Atveriet cepamās virsmas vāku un viegli ietaukojiet to ar sviestu vai nedaudz eļļas. Uzlejiet miklu uz apakšējās virsmas tā, lai tā pilnībā nosedz plātni, bet neplūst pāri malām.
4. Aizveriet vāku uz 4-7 minūtēm – pielāgojiet cepšanas laiku atbilstoši savām garšas vēlmēm (jūs varat pamēģināt atvērt augšējo plātni, un ja vāku nevar viegli atvērt, vafele nav pietiekoši izcepusies un cepšanas laiks jāpalielina).
5. Kad ēdiens ir gatavs, atveriet vāku, izmantojot rokturi. Izņemiet ēdienu ar plastmasas lāpstiņu. Nekad neizmantojiet metāla standziņas vai nazi, jo tas var sabojāt grilēšanas plākšņu piedegumdrošo virsmu.

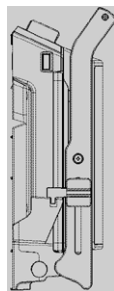
Grilēšanas plātņu izņemšana

- Pirms grilēšanas plātņu izņemšanas, vienmēr atvienojiet saskares grilu no sienas rozetes un ļaujiet tam atdzist.
- Atveriet saskares grilu horizontālā (vaļējā) stāvoklī.
- Stingri nospiediet grilēšanas plātnes atbloķēšanas pogu. Pēc tam plātne viegli atdalās no pamatnes. Satveriet plātni ar abām rokām, izvelciet to no metāla turētājiem un paceliet to uz augšu. Izņemiet otru plātni tādā pašā veidā.



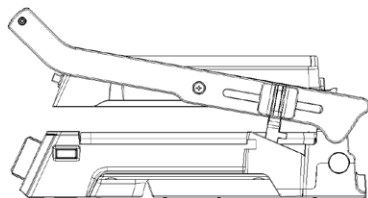
Uzglabāšana vertikālā stāvoklī

- Pāvīrot pacelšanas sviru, jūs varat nofiksēt grilu vertikālā stāvoklī uzglabāšanai.



Grilēšanas plātņu pacelšana

- Paceļot pacelšanas sviru horizontālā stāvoklī, jūs varat izveidot spraugu starp augšējo un apakšējo grilēšanas plātņi, lai grilētu ēdiena, kuram tieša saskare ar augšējo grilēšanas virsmu ir nevēlama, un jūs vēlaties izmantot karsēšanu tikai no apakšas.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no rozetes un ļaujiet ierīcei un plātnēm pilnīgi atdzist.
- Tīriet ārējo virsmu tikai ar samitrinātu audumu, lai nepieļautu ūdens, eļļas vai tauku iekļūšanu ierīcē.
- Izņemiet un iztukšojiet notecēšanas paplāti pēc katras lietošanas reizes. Pēc tam izmazgājiet to ar karsta ūdens un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu, kārtīgi noskalojiet un nožāvējiet pirms ievietošanas atpakaļ ierīcē.
- Tīrot plātnes, jūs varat tās atstāt ierīcē un noslaucīt ar mitru dvieli. Vai arī jūs varat tās izņemt un mazgāt zem tekoša ūdens. Pēc tam tos rūpīgi nosusiniet.
- Ja cepts ēdiens paliek uz plātnēm, jūs varat uzklāt mitras papīra virtuves dvieļa loksnes uz atdzisušām plātnēm un ļaut piecepušajam ēdienam izmīkrt kādu laiku.
- Netīriet iekšējās un ārējās virsmas, izmantojot abrazīvus pulverus, tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskas vielas. Tādējādi tiktu sabojāta ierīces ārējā apdare.
- **Nekad neiegremdējiet ierīci ūdeni vai citā šķīdumā!**
- **Ierīces glabāšana:** Pārliedcinieties, ka grils un grila plātnes ir pilnīgi tīras un sausas, notecēšanas paplāte ir tīra un sausa, pareizi ievietota un nofiksēta ierīcē, un grilēšanas plātnes ir nofiksētas kopā. Glabājiet ierīci sausā un tīrā vietā.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Regulējams temperatūras diapazons: no 140 °C līdz 230 °C

Plākšņu izmērs: 29 × 23 cm

Nominālais spriegums: 220–240 V, 50-60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 2 000 W

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

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

GARANTĪJA. Šādos gadījumos garantija tiek anulēta:

Nepareiza vai neatbilstoša ierīces lietošana, drošības pasākumu neievērošana, spēka lietošana, izmaiņas vai remonts, kas nav veikts pilnvarotā apkopes centrā.

Garantija neattiecas uz nodiluma daļām.

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

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

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi. Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

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

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē www.ecg-electro.eu.

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



Latviešu valoda

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokią produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Jei maitinimo laidas arba kištukas pažeistas, nenaudokite prietaiso. **Visus remonto darbus, įskaitant maitinimo laido ir baterijos pakeitimą, patikėkite profesionaliam techninės priežiūros centrui! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangčių dėl elektros smūgio rizikos!**
3. Saugokite prietaisą nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ar kitais skysčiais kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo, kriauklės ar kitų vandens talpyklių. Niekada nei prietaiso, nei jo dalių neplaukite indaplovėje!
4. **NENAUDOKITE** prietaiso arti vandens arba degių skysčių.
5. **NENAUDOKITE** prietaiso ant arba netoli įkaitusių paviršių (viryklių, krosnelių ir pan.).
6. Nenaudokite prietaiso lauke arba drėgnoje aplinkoje bei nelieskite maitinimo laido ar prietaiso šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
7. Įsitikinkite, kad prietaisas pastatytas ant stabilaus, saugaus, kaitrai atsparaus paviršiaus, kad išvengtumėte prietaiso apsvertimo arba kad į vidų neprasisiskverbtų vandens.



DĖMESIO: Karštas paviršius!

8. Nenaudokite prietaiso šalimais degių objektų arba po jais, pvz., arti užuolaidų. Įsitikinkite, kad adekvačiam oro cirkuliavimui yra paliktas maždaug 10–15 cm tarpas aplink prietaisą.
9. Nerekomenduojama naudoti ilginamųjų kabelių. Jie gali perkaisti ir sukelti gaisrą. Tačiau, prireikus panaudoti ilginamąjį kabelį, pastarasis turi būti tokio paties arba didesnio srovės pratekėjimo galingumo nei prietaiso maitinimo laidas. Ilginamąjį laidą praveskite taip, kad jis nesusipainiotų, ir kad atsitiktinai nebūtų atjungtas nuo elektros kištuko.
10. Kad išvengtumėte linijos perkrovimo ir saugiklių suveikimo, įsitikinkite, kad prie to pačio lizdo arba toje pačioje grandinėje nėra prijungta daugiau prietaisų, kurie sunaudoja daug elektros energijos.
11. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
12. Nelieskite įkaitusių prietaiso paviršių. Niekada nekilkite prietaiso kol jis prijungtas prie maitinimo lizdo. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti prieš jo tvarkymą arba keisdami grilio plokštes.
13. Prieš pradėdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Atjungdami maitinimą suimkite už kištuko, o ne už laido.
14. Nepalikite be priežiūros prie maitinimo šaltinio prijungto prietaiso.
15. Būkite ypač dėmesingi tvarkydami prietaisą, jei ant grilio plokščių arba nulašėjimo dėkle yra karšto aliejaus, riebalų arba kitokio įkaitusio skysčio.
16. Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose, o ne komerciniams tikslams. Nenaudokite lauke ar kitiems tikslams.
17. Naudokite šį prietaisą pagal šiame vadove nurodytas instrukcijas. Nenaudokite priedų, kurių nerekomenduoja prietaiso gamintojas. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo.
18. Šis prietaisas gali būti naudojamas tik su tinkamai įrengtomis plokštėmis.
19. Neklokite į lašėjimo padėklą aliuminio folijos ar kitokios medžiagos.
20. Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nepriklausoma nuotolinio valdymo sistema.
21. Kai šalia yra vaikų, būkite ypač atidūs. Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
22. Prietaisu gali naudotis vaikai iki 8 metų ir vyresni bei asmenys su fizine arba psichine negalia, arba neturintys patirties ar žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo

prietaisu. Naudotojo valymo ir techninės priežiūros procedūrų neturėtų atlikti jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai be priežiūros. Jaunesni nei 8 metų vaikai privalo laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Prieš naudojimą pirmąjį kartą

- Prieš naudodami pirmąjį kartą išvalykite prietaisą drėgna medvilnine skepeta. Kruopščiai išplaukite plokštes ir nulašėjimo dėklą. Nerekomenduojama plauti indų plovyklėje! Druskos yra šerdinančios ir per laiką gali pažeisti prietaisą. Nenaudokite abrazyvinių miltelių arba valiklių.
- Kruopščiai išdžioinkite plokštes prieš dėdami jas atgal į prietaisą. Įsitinkinkite, kad plokštes prietaise yra tinkamai įstatytos.
- Nepamirškite įdėti nulašėjimo padėklo atgal į jo vietą.
- Iki galo atvyniokite maitinimo laidą.

Pastaba: Pirmąjį kartą naudojantis nauju prietaisu, plokštes gali skleisti tam tikrą kvapą. Tai įprasta; šis kvapas laipsniškai nebesijaus. Dėl šios priežasties prieš naudojant pirmąjį kartą rekomenduojame „išdegti“ grilį bet 30 minučių be maisto jame.

Maisto ruošia

Perspėjimas:

- **Kiekvieną kartą po naudojimo išjunkite grilį ne tik termostatinio valdikliu, bet ir visada atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo.**
- Nenaudokite prietaiso užšaldyto maisto ruošimui ar atitirpinimui. Prieš naudojant prietaise bet koks maistas turi būti visokeriopai atšildytas.
- Veikimo metu plokštes ir metaliniai paviršiai labai įkaista. Kad išvengtumėte nusideginimo, naudokite karščiui atsparias pirštines ir lieskites tik prie rankenų ir tų dalių, prie kurių galima liestis.
- Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų, kurie gali subraižyti ir sugadinti nepridegantį plokščių paviršių.

Pastabos:

- Griliu galite naudoti 3 padėtyse: **1)** Kepimui **2)** Griliui **3)** Kepsniams.
- Eksploatacijos temperatūra pasiekama per 2 -3 minutes; informacijos apie maisto ruošos laiką, ieškokite lentelėje, kurią rasite šiame vadove.
- Tai tik orientacinis laikas. Maisto ruošos laikas priklauso nuo maisto produkto tipo ir storio.
- Maisto produktai prieš valgant, turi būti iki galo iškepę. Jei nesate tikri, šiek tiek prailginkite maisto ruošos laiką.



KONTAKTINIO GRILIO PARUOŠIMAS

- Pasirinkite plokštes (grotelinė arba vaflių plokštė) bei įsitinkinkite, kad jos tinkamai įstatytos.
- Uždarykite kontaktinį grilį ir prijunkite jį prie maitinimo lizdo, spauskite pagrindinį mygtuką (Ⓜ). Šviečia raudona lemputė, kas reiškia, kad prietaisas buvo įjungtas. Norėdami nustatyti pageidaujimą viršutinio ir apatinio grilio paviršiaus temperatūrą, naudokite atitinkamos temperatūros nustatymo rankenėlę: MIN yra minimalus apskrudimo lygis, o MAX - aukščiausias visiško apskrudimo lygis. Pirmiau išbandykite vidutinio lygio nuostatą. Netrukus po to, kai įsižiebia indikatoriai, prasideda prietaiso plokščių išankstinis pakaitinimas iki pageidaujamos temperatūros, ir jūs galite pradėti kepimą grilyje. Vėliau, galite nustatyti žemesnę arba aukštesnę temperatūrą pagal poreikį. Skirtingų patiekalų ruošia taip pat ne vienodai užtrunka.

- Šis gaminys turi atskiras viršutinės ir apatinės plokštės temperatūros nuostatas. Norint pasinaudoti gaminiu, kaip kontaktiniu griliu, svarbu nustatyti vienodą viršutinės ir apatinės plokštės temperatūrą. Jeigu pageidaujate naudotis gaminiu, kaip atviru griliu, galite įjungti tik vieną iš kepimo plokščių.
- Išankstinis pakaitinimas trunka maždaug 3-5 minutes.

Pastaba: Jei nešviečia maitinimo indikatorius, patikrinkite, ar nuspaustas pagrindinis jungiklis.

MAISTO RUOŠA

Kaip naudoti gaminį kaip kontaktinį grilį

- Nustatykite pageidaujamą abiejų kepimo plokščių temperatūrą. Pirmiau bandykite nustatyti maksimalią temperatūrą. Vėliau, galite nustatyti žemesnę arba aukštesnę temperatūrą pagal poreikį.
- Mėsainius, mėsą be kaulo ar plonus mėsos pjaustinius arba kitokį maistą ruoškite pagal receptą bei išdėliokite ant apatinės grilio plokštės.
- Apvožkite viršutinę grilio plokštę su reguliuojamu šarnyru, kurio reikia, kad plokštė tolygiai prisispaustų ant maisto. Kad maistas grilyje keptų tolygiai, viršutinę plokštę būtina visiškai nuleisti.
- Baigę kepimą grilyje dangčiui atverti naudokite rankeną. Maistą išimkite plastikine mentele. Niekada nenaudokite metalinių žnyplių arba peilio, nes jais galite pažeisti nepridegantį kepimo grilio plokščių paviršių.
- Kontaktinis grilis puikiai tinka ruošti mėsainiams, kepsniams be kaulo, ploniems mėsos pjaustiniams ir daržovėms.
- Taip pat naudokite gaminį, kaip kontaktinį grilį, jei pageidaujate kažką paruošti per trumpą laiką arba jei ieškote sveiko kepimo grilyje būdo. Ruošiant maistą ant kontaktinio grilio, jis greitai iškepa, nes vienu metu maistas kepa iš abiejų pusių. Grilio plokščių grotelės kartu su drenomis kiekvienos plokštės kampe leidžia išlašėti mėsos riebalams, todėl jie nesikaupia ant plokščių.

Pakreipto grilio naudojimas

- Jei pageidaujate, kad kepimo grilyje metu riebalai išlašėtų kur kas efektyviau, galite palenkti atramą, esančią apatinėje grilio dalyje.

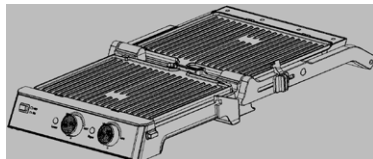


Naudojimas kaip sumuštinių keptuvo

- Nustatykite pageidaujamą abiejų kepimo plokščių temperatūrą. Pirmiau bandykite MAX nustatymą. Vėliau, galite nustatyti žemesnę arba aukštesnę temperatūrą pagal poreikį.
- Paruoškite sumuštinus ir sudėkite juos ant apatinės kepimo skardos. Ant apatinės skardos sumuštinus visada dėliokite ties jos galine dalimi.
- Apvožkite viršutinę grilio plokštę su slankiuoju šarnyru, kurio reikia, kad plokštė tolygiai prisispaustų ant maisto. Kad sumuštiniai gerai iškeptų, viršutinę plokštę privalo būti visapusiškai tolygiai prisispaudusi.
- Kepkite sumuštinus nuo 3 iki 6 minučių arba iki kol jie apskrus. Nustatykite maisto ruošos laiką pagal individualius skonio poreikius.
- Kai baigsite kepti sumuštinį, pakelkite dangtį suėmę už rankenos. Išimkite sumuštinį plastikine mentele. Niekada nenaudokite metalinių žnyplių arba peilio, nes jais galite pažeisti nepridegantį kepimo grilyje plokščių paviršių.
- Naudokite sumuštinių keptuvo režimą, jei norite paruošti sumuštinus, duoną arba kesadiliją.
- Šis gaminio dizainas turi unikalią rankeną su šarnyru, kuriuo galite sureguliuoti grilio plotį pagal maisto storį. Be didelių rūpesčių grilyje galite iškepti bet ką, tiek ploną pjaustytais bulvėmis, tiek nugarinės kepsnį ir gauti nepriekaištingai gerų rezultatų.
- Kepant kontaktiniame grilyje daugiau nei vieną patiekalą, svarbu, kad jo sudedamųjų dalių storis būtų tolygus. Priešingu atveju nepavyks gerai kartu užfiksuoti abiejų plokščių.

Naudojimas kaip atviro grilio

- Padėkite kontaktinį grilį ant švaraus plokščio paviršiaus, kur planuojate ruošti maistą. Kontaktinį grilį galima naudoti atvirą, horizontalioje padėtyje.
- Viršutinė plokštė / dangtis bus visiškai sulygiuotas su apatine plokšte / pagrindu. Viršutinė ir apatinė plokštės sujungtos kartu sudaro vieną didelį kepimo grilyje paviršių. Norėdami atidaryti kontaktinį grilį tokioje padėtyje, spauskite šarnyro atlaisvinimo svirtį dešinėje pusėje.
- **Mygtuko griliui atidaryti horizontalioje padėtyje naudojimas:** Uždėkite kairę ranką ant rankenos ir dešine ranka spauskite mygtuką, kuriuo atidarysite grilį horizontalioje padėtyje (5). Stumkite rankeną atgal kol viršutinio dangčio padėtis taps horizontali paviršiumi. Norėdami uždaryti grilį nenaudojant atlaisvinimo mygtuko, tiesiog suimkite grilio rankeną ir nuleiskite viršutinę dalį į uždarą padėtį.
- Naudokite kontaktinį grilį atviroje padėtyje, norėdami paruošti mėsainius, didkepsnius, paukštieną (nerekomenduojame ruošti viščiuko su kaulais, nes atvirame grilyje jis neiškepa tolygiai), žuvį ir daržoves.
- Maisto ruošą atvirame grilyje yra universaliausias būdas kontaktiniam griliui panaudoti. Atviroje padėtyje grilio paviršius tampa dvigubai didesniu.
- Jūs turite galimybę atskirai ruošti skirtingus maisto tipus, nemaišydami jų skonių arba ruošti didesnius to paties maisto kiekius. Atvira padėtis taip pat leidžia jums kepti grilyje skirtingo storio mėsos gabalus, kad kiekvienas tų gabalų iškeptų tiksliai pagal pageidaujamą apskrudimo laipsnį.

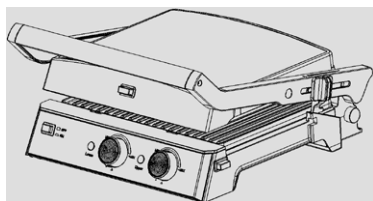


Naudojimas kaip vaflynės

1. Paimkite ir tinkamai pritvirtinkite vaflių plokštes.
2. Uždarykite prietaisą ir prijunkite jį prie maitinimo lizdo, spauskite pagrindinį mygtuką (13). Šviečia raudona lemputė; nustatykite reikiamą viršutinio ir apatinio kepimo paviršių temperatūrą. Rekomenduojama temperatūra kartu su vaflio simboliu yra išgraviruota ant priekinio prietaiso skydo. Kepdami vaflius visuomet nustatykite tokią pačią viršutinio ir apatinio kepimo paviršių temperatūrą. Netrukus po to, kai pradeda šviesti indikatorius, vyksta išankstinis plokščių pakaitinimas.
3. Pakelkite kepimo paviršiaus dangtį ir šiek tiek sutepkite jį sviestu arba aliejumi. Ant kepimo paviršiaus paskirstykite tešlą tokiu būdu, kad ji visiškai padengtų formą, bet kad nepersipildytų.
4. Uždarykite dangtį 4 - 7 minutėms - nustatykite kepimo trukmę pagal savo pageidavimus (galite bandyti kelti viršutinę plokštę, ir jei nepavyksta lengvai pakelti dangčio, reiškia vafliai dar nėra visiškai iškepę ir kepimo laiką reikia pratęsti).
5. Kai maistas paruoštas, suėmę už rankenos atidarykite dangtį. Kad išimtumėte maistą, naudokite plastikinę mentelę. Niekada nenaudokite metalinių žnyplių arba peilio, nes galite pažeisti nepridegantį kepimo plokščių paviršių.

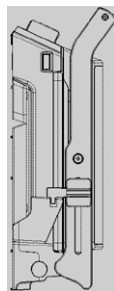
Kaip nuimti grilio plokštes

- Prieš nuimdami grilio plokštes, visada atjunkite kontaktinio grilio maitinimą ir palaukite, kol jis atauš.
- Atidarykite kontaktinį grilį į horizontalią (atvirą) padėtį.
- Stipriau paspauskite grilio plokštės užrakto atlaisvinimo mygtuką. Tada plokštę galima lengvai nuimti nuo pagrindo. Suimkite plokštę abejomis rankomis, paslinkite ją iš metalinių laikiklių ir kilstelėkite. Tokiu pat būdu ištraukite antrąją grilio plokštę.



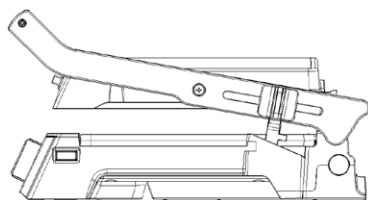
Laikymas vertikaloje padėtyje

- Pakėlimo svirties judesiu galite užfiksuoti grilį vertikaloje padėtyje ir padėti sandėliuoti.



Grilio plokščių pakėlimas

- Kilstelėdami kėlimo svirtį į horizontalią padėtį galite sudaryti angą tarp viršutinės ir apatinės grilio plokščių patiekalams, kai nepageidaujamas tiesioginis kontaktas su viršutiniu grilio paviršiumi, ruošti, ir naudoti tik iš apačios sklindančią šilumą.



VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir palaukite kol prietaisas ir plokštės visiškai atvės.
- Išvalykite išorinį paviršių naudodami šiek tiek sudrėkintą škepetą, kad vanduo, aliejus ar riebalai nenutekėtų į prietaisą.
- Kiekvieną kartą po naudojimo išimkite tuščią lašėjimo dėklą. Tada išplaukite jį karštu vandeniu su ploviklio tirpalu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite prieš įstatydami atgal į prietaisą.
- Valydami plokštes galite palikti jas prietaise bei šluostyti drėgna škepetu arba virtuviniu rankšluosčiu. Arba galite jas išimti ir nuplauti vandeniu iš čiaupo. Tada kruopščiai išdžiovinkite.
- Jei prie plokščių prilipo kepamo maisto likučiu, galite drėgnu popieriniu rankšluosčiu arba škepetu išvalyti atausčiusias plokštes ir kurį laiką atmirkyti priekpusį maistą.
- Nevalykite vidinių ir išorinių paviršių abrazyviniais milteliais, abrazyviniais valikliais arba agresyviais chemikalais. Galite pažeisti išorinę prietaiso apdailą.
- **Nemerkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius!**
- **Prietaiso laikymas:** Įsitikinkite, kad grilis, įskaitant grilio plokštes, yra visapusiškai švarus ir sausas, kad lašėjimo padėklas yra švarus ir sausas bei įstatytas ir užfiksuotas prietaise, ir kad grilio plokštės yra sukabintos kartu. Laikykite prietaisą sausoje ir švarioje vietoje.

TECHNINIAI DUOMENYS

Reguliuojama temperatūros diapazonas: nuo 140 °C iki 230 °C

Plokščių dydžiai: 29 × 23 cm

Vardinė įtampa: 220-240 V, 50-60 Hz

Vardinė įvesties galia: 2000 W

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

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

GARANTIJA: garantija anuluojama įvykus kuriai nors šių situacijų:

neteisingas arba netinkamas prietaiso naudojimas, prietaisui taikomų saugos priemonių nepaisymas, jėgos panaudojimas, pakeitimas arba remontas, kurį atliko kita šalis nei įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Įprastinėmis darbo sąlygomis nusidėvintys komponentai į garantinę priežiūrą neįtraukiami.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

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

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai. Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvas dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos.

Techninės informacijos vadovą rasite internete www.ecg-electro.eu.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

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

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

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Ha a készülék hálózati vezetékén vagy csatlakozódugóján sérülést észlel, akkor a készüléket használni tilos. **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
3. A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket ne használja fürdőkád, zuhanyozó, mosdó, vagy vízzel megtöltött edények közelében. A készüléket és részeit a mosogatógépben elmosni tilos!
4. A készüléket víz vagy gyúlékony folyadékok közelében **NE HASZNÁLJA.**
5. A készüléket **NE HELYEZZE** forró felületekre vagy forró tárgyak mellé (tűzhely, kályha stb.).
6. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben használni tilos! A hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!



FIGYELEM! Forró felület!

7. A készüléket biztonságos és hőálló helyre helyezze le, ahol a készülék nem tud leesni, felborulni, illetve ahol abba nem fröccsenhet víz.
8. A készüléket gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében (pl. függöny mellett) ne használja. Biztosítson megfelelő levegőkeringést, a készülék mellett hagyjon 10–15 cm szabad területet.
9. Lehetőleg ne használjon hosszabbító vezetékét. A túlterhelt hosszabbító tüzet okozhat. Ha a készüléket hosszabbító vezetékről kívánja üzemeltetni, akkor a hosszabbító vezeték feleljen meg a csatlakoztatott készülék áramfelvételének valamint az alkalmazás körülményeinek. A hosszabbító vezetékét úgy helyezze el, hogy abban senki se akadjon el.
10. A kismegszakító (biztosító) védelme érdekében ügyeljen arra, hogy a főzőlapot ellátó áramkörhöz ne csatlakoztasson más, nagy fogyasztású elektromos készüléket.
11. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
12. Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A bekapcsolt és hálózathoz csatlakoztatott készüléket ne mozgassa és ne helyezze át. A készülék karbantartása vagy a sütőlapok cseréje előtt várja meg a készülék lehűlését.
13. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzataból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzataból, a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
14. A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, ha az be van kapcsolva vagy forró.
15. Legyen különösen figyelmes, amikor a sütőlapokon vagy a cseppgyűjtő edényben forró olaj, lé vagy zsír van.
16. A készülék csak háztartásokban használható, kereskedelmi célú felhasználásra nem alkalmas. A készüléket ne használja szabadban és a rendeltetésétől eltérő célokra.
17. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja. A készülékhez csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
18. A készüléket kizárólag csak megfelelően felhelyezett sütőlapokkal használja.
19. A cseppgyűjtő edénybe ne tegyen alufólia (vagy más) bélést.

20. Az eszköz nem alkalmas külső időzítővel vagy önálló távvezérlő rendszerrel történő működtetésre.
21. Ha a készüléket gyerekek is használják, akkor legyen nagyon figyelmes és a gyerekeket ne hagyja felügyelet nélkül. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
22. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az első használatba vétel előtt

- Az első használatba vétel előtt a készüléket puha ruhával törölje meg. A sütőlapokat és a cseppgyűjtő tálatkat alaposan mossa el. A készülék alkatrészeit nem javasoljuk mosogatógépben elmosogatni! A mosogatógépben használt tisztítószerek túlságosan agresszívek, egy idő után sérülést okoznak a készülék alkatrészeiben. A tisztításhoz ne használjon csiszoló vagy karcoló eszközöket és szivacsot.
- A sütőlapot a mosogatás után alaposan szárítsa meg. Győződjön meg a sütőlapok megfelelő rögzítéséről.
- A készülékbe tegye vissza a cseppgyűjtő edényt.
- Nyissa ki teljesen a csatlakozó kábelt.

Megjegyzés: az első bekapcsoláskor a készülékből égési szag vagy enyhe füst áramolhat ki. Ez normális jelenség és rövid időn belül megszűnik. A fenti jelenség miatt javasoljuk, hogy a készüléket az első használat előtt hagyja 30 percig élelmiszer nélkül működni.

Ételek készítése

Figyelmeztetés!

- **A készülék használata után a készüléket a főkapcsolóval kapcsolja le, és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból.**
- A készülékre ne helyezzen rá fagyaszott élelmiszert. A fagyaszott élelmiszereket csak teljes felengedés után szabad a készülékre ráhelyezni.
- A sütőlapok és a készülék fém részei a használat közben erősen felmelegednek. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon konyhai kesztyűt és csak a fogantyút fogja meg.
- Ne használjon fém konyhai eszközöket, mert ezek sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületen.

Megjegyzések

- A grill 3 helyzetbe állítható be: **1)** kétoldalas sütés, **2)** grillezés, **3)** BBQ.
- Az üzemi hőmérséklet elérése körülbelül 2-3 percig tart, a sütési időket a fenti táblázat tartalmazza.
- A feltüntetett sütési idők csak tájékoztató jellegűek, a sütési idő függ az alapanyag fajtajától és vastagságától, valamint a kívánt sütési fokozattól.



- Ügyeljen arra, hogy az ételek jól átsüljenek. Ha nem biztos benne, inkább növelje meg az elkészítési időt.

A KONTAKTGRILL ELŐKÉSZÜLETE A HASZNÁLATHOZ

- A készítendő ételnek megfelelően válasszon sütőlapot (rácsos lap, gofrisütő), majd a sütőlapot helyezze a készülékbe.
- Zárja le a felső részt, csatlakoztassa a hálózati vezetékét az elektromos aljzathoz, majd kapcsolja be a főkapcsolót (Ⓜ). A piros kapcsolóban bekapcsol a lámpa, jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva. A hőmérséklet beállító gombokkal állítsa be az alsó és felső sütőlapok sütési hőmérsékletét: MIN - minimális hőmérséklet, finomabb sütésekhez, MAX - maximális hőmérséklet az étel teljes átsütéséhez. Először próbálja meg a közepes beállítást. Amikor a sütésre kész kijelzők bekapcsolnak, akkor a készülék elérte a beállított hőmérsékleteket, megkezdheti a sütést. Sütés közben a hőmérséklet bármikor megváltoztatható. Az ételeket különböző ideig kell sütni.
- A készüléken a felső és alsó sütőlap hőmérséklete egymástól függetlenül beállítható. Amennyiben a készüléket kontaktgrillként kívánja használni, akkor azonos hőmérsékleteket állítson be. Ha a készüléket kinyitja, akkor nem feltétlenül kell mindkét lapot bekapcsolni.
- Az előmelegítés körülbelül 3-5 percig tart.

Megjegyzés: ha a főkapcsolóban a lámpa nem világít, akkor ellenőrizze le, hogy az aljzatban van-e feszültség (pl. egy lámpa segítségével).

ÉTELEK KÉSZÍTÉSE

Használat kontaktgrillként

- Állítsa be a felső és alsó lap hőmérsékletét (javasoljuk azonos hőmérséklet beállítását). Először próbáljon maximális hőmérséklettel sütni. Sütés közben a hőmérséklet bármikor megváltoztatható.
- Készítse elő a hamburger húst, csont nélküli hússzeleteket, vékony húsdarabokat, vagy más alapanyagot, amelyet grillezni kíván, majd helyezze az alsó sütőlapra.
- Zárja fel a felső részt, amely beállítható az alapanyag vastagságához. A felső lap legyen az alapanyagon, hogy a sütés egyenletes legyen.
- A sütés befejezése után a fogantyúval nyissa fel a felső részt. A kész ételt fa vagy műanyag eszközzel vegye le a sütőlapról. Ne használjon fém, éles és karcoló eszközöket (pl. kést)! Ezek sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületben.
- A kontaktgrillt kiválóan lehet használni hamburgerek, steakek, vékony hússzeletek, zöldségek sütéséhez.
- A készüléket használja kontaktgrillként akkor is, ha valamilyen alapanyagot csak rövid ideig kíván sütni. A kontaktgrillben az alapanyag gyorsan megsül, mert mindkét oldalához hozzáér a forró sütőlap. A sütőlapok sarkában kiképzett kifolyón keresztül a lapokról eltávozik a felesleges zsír, lé vagy olaj.

A grill megdöntése

- Ha a grillezés közben sok lé keletkezik, és azt hatékonyabban szeretné elvezetni, akkor a grill alján hajtja ki a támaszt.



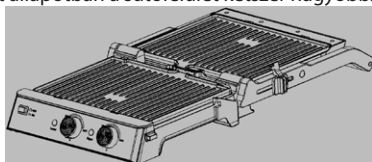
Használat szendvicssütőként

- Állítsa be a felső és alsó lap hőmérsékletét (eltérő hőmérséklet is lehet). Először próbálja meg a MAX hőmérsékletet. Sütés közben a hőmérséklet bármikor megváltoztatható.
- A szendvicset készítse elő és tegye az alsó sütőlapra. A szendvicset az alsó lap hátuljához helyezze be.
- A felső részt hajtja le. A felső rész kivitele lehetővé teszi, hogy a felső lap mindig hozzáérjen az alapanyaghoz. A szendvics átsütéséhez a felső lap is érjen hozzá a szendvicshez.
- A szendvicseket 3-6 percig, vagy a kívánt átsütésig süsse. A sütési idő függ az egyéni ízlésektől és az alapanyagoktól is.

- A sütés befejezése után a fogantyúval nyissa fel a felső részt. A szendvicset fa vagy műanyag eszközzel vegye le a sütőlapról. Ne használjon fém, éles és karcos eszközöket (pl. kést)! Ezek sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületben.
- A szendvics üzemmódot, melegszendvicsek, pirított kenyerek, panini vagy más hasonló szendvicsek sütéséhez használható.
- A készülék kivitele lehetővé teszi a különböző vastagságú alapanyagok hatékony átsütését. A készülékben vékony burgonyaszleteket, magas steaket, vagy más alapanyagokat is lehet sütni.
- Amennyiben különböző alapanyagokat kíván egyidejűleg sütni, akkor fontos, hogy az alapanyagok vastagsága azonos legyen. Ellenkező esetben a vékonyabb alapanyag nem fog átsülni.

Használat nyitott grillként

- A készüléket tiszta, sík és vízszintes felületre állítsa fel. A kontaktgrill kinyitott állapotban is használható.
- A kinyitott állapotban a felső és az alsó lap felülete egy síkban lesz. Az alsó és a felső lap egy nagy sütőfelületet képez. A kontaktgrill kinyitásához nyomja meg a pántnyitó kart a készülék jobb oldalán.
- **Gomb a vízszintes helyzetbe nyitáshoz:** a bal kezével fogja meg a fogantyút, a jobb kezével nyomja meg a gombot a vízszintes helyzetbe nyitáshoz (5). A fogantyúval hajtsa fel a felső részt, majd helyezze a munkalapra, hogy a két sütőlap egy síkban legyen. A grill összezárásához nem kell a gombot használni, a felső lapot csak a fogantyú segítségével hajtsa vissza az alsó lapra.
- A készüléket nyitott állapotban hamburgerek, steakek, csirkemell, halak, vagy zöldségek sütéséhez lehet használni (ne süssön csontos húsokat, mert a nyitott kontaktgrillen nem fog megfelelő módon átsülni).
- A készülék univerzálisan használható nyitott állapotban. Nyitott állapotban a sütőfelület kétszer nagyobb.
- A nyitott sütőlapokon különböző alapanyagokat lehet sütni, akár különböző hőmérsékleten is. A nyitott sütőlapokon különböző vastagságú húsokat lehet sütni, mert könnyebben ellenőrizhető az átsütés állapota (a hússzelet átfordítható).

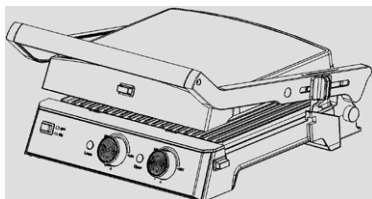


Használat gofri sütőként

1. A gofrisütő lapokat tegye a készülékbe.
2. Zárja le a felső részt, csatlakoztassa a hálózati vezetékét az elektromos aljzathoz, majd kapcsolja be a főkapcsolót (13). A kapcsolóban bekapcsol a lámpa. Állítsa be az alsó és felső lapok sütési hőmérsékletét. A homlokpanelen gofri jellel van megjelölve az ajánlott hőmérséklet. Gofri sütéséhez az alsó és felső lapon azonos hőmérsékletet állítson be. A sütésre kész sütőlap kijelzők bekapcsolása jelzi a sütési hőmérséklet elérését.
3. Hajtsa fel a felső lapot, a sütő felületeket finoman kenje be vajjal vagy olajjal. Az alsó sütőlapra merőkanállal adagoljon annyi folyékony tésztát, hogy a forma kitöltődjön, de a tészta még ne folyjon ki.
4. Zárja le a felső részt, majd süsse a gofrit 4-7 percig. Sütés közben ellenőrizze le a gofri átsütését. Ha a felső lapot nem lehet könnyedén kinyitni, akkor még hagyja sülni a gofrit. A lapnak el kell válnia a gofritól.
5. Amikor a gofri elkészült, nyissa ki a fedelet a fogantyúnál fogva. A kész ételt műanyag vagy fa eszközzel vegye ki. Ne használjon fém eszközöket, mert ezek megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.

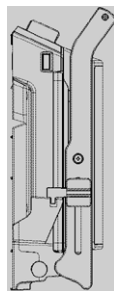
A sütőlapok kivétele

- A sütőlapok kivétele előtt hagyja lehűlni a készüléket (a hálózati vezetékét is húzza ki).
- Nyissa szét a készüléket vízszintes helyzetbe.
- Nyomja meg a sütőlap rögzítő reteszt. A sütőlap lelazul. Fogja meg két kézzel a sütőlapot és emelje ki a tartókból. A fentieket hajtsa végre a másik sütőlap esetében is.



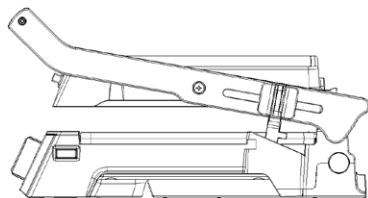
Tárolás függőleges helyzetben

- A kar megfelelő beállításával a készüléket függőleges helyzetben is lehet tárolni.



A sütőlapok távolságának a beállítása

- A kar segítségével különböző vastagságú alapanyagokhoz lehet beállítani a sütőlapok közti távolságot. Vannak olyan ételek, amelyeknél nem kívánatos a felső lap ráhelyezése az ételre (pl. olyan melegszendvics, amelynek a tetején sajtszelet van).



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

MŰSZAKI ADATOK

Beállítható hőmérséklet: 140 °C és 230 °C között

Sütőlapok mérete: 29 × 23 cm

Névleges feszültség: 220-240 V, 50-60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 2000 W

A HULLADÉKOK MEGSEMMISÍTÉSE

A papírt és a hullámpapírt dobja a papírgyűjtő konténerbe. A műanyag fóliákat, PE zacskót és egyéb műanyag csomagolóanyagokat a műanyag gyűjtő konténerbe dobja ki.

GARANCIA: a következő használati mód a garancia megszűnését jelenti.

A készüléket szakszerűtlenül és nem a használati útmutató szerint, illetve a rendeltetésétől eltérő célokra használták. A készüléket nagy erővel nyomták. A készüléket nem a márkaszerviz javította meg. A készüléket átalakították.

A használatból eredő kopásoknak kitett alkatrészekre a garancia nem vonatkozik.

A TERMÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN

Az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó információk (érvényes az EU tagországokban és a hulladékok szelektálását előíró országokban)

A terméken, vagy a termék csomagolóanyagán feltüntetett jel azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladékok közé kidobni tilos. A terméket az elektromos és elektronikus hulladékok gyűjtésére kijelölt hulladékgyűjtő helyen kell leadni újrahasznosításhoz. Az elhasznált termék előírászerű újrafeldolgozásával Ön is hozzájárul a környezetünk védelméhez. A hulladékok megfelelő újrahasznosítása fontos szerepet játszik a természeti erőforrások kímélésében. A termék hulladékgyűjtőbe való leadásáról, és az anyagok újrahasznosításáról további információkat a polgármesteri hivatalban, a hulladékgyűjtő helyen, vagy a termék eladási helyén kaphat.



08/05

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



A használati útmutatót a www.ecg-electro.eu honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

Magyar

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Uwaga: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia. Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie używaj urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub jego wtyczka są uszkodzone. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Chroń urządzenie przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych pojemników z wodą. Urządzenie ani żadne z jego części nie są przeznaczone do mycia w zmywarce!
4. **NIE UŻYWAJ** urządzenia w pobliżu wody lub cieczy łatwopalnych.
5. **NIE UŻYWAJ** urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (kuchenka, piekarnik itp.).
6. Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.



UWAGA: Gorąca powierzchnia!

7. Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na stabilnej, bezpiecznej powierzchni odpornej na ciepło, aby nie doszło do jego przewrócenia i aby woda nie dostała się do wewnątrz urządzenia.
8. Nie należy korzystać z urządzenia pod ani w pobliżu łatwopalnych przedmiotów (np. zasłon). Należy zapewnić wystarczającą wentylację powietrza oraz 10–15 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
9. Nie zaleca się używania przedłużaczy. Mogłyby się przegrzać i spowodować pożar. Jeżeli jednak konieczne jest zastosowanie przedłużacza, powinien mieć zgodną lub większą obciążalność prądową niż przewód zasilający urządzenia. Przedłużacz należy umieścić tak, aby nie można się o niego potknąć i aby nie mogło dojść do jego przypadkowego wyciągnięcia.
10. Aby uniknąć przeciążeń i przepalenia bezpieczników, należy zapewnić, żeby do tego samego gniazdka lub do gniazdka w tym samym obwodzie nie było podłączone inne urządzenie o dużej mocy.
11. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
12. Nie wolno dotykać się gorących powierzchni urządzenia. Nie należy przemieszczać urządzenia podłączonego do gniazdka. Przed przystąpieniem do przenoszenia lub wymiany płyt do pieczenia należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
13. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Podczas odłączania przewodu należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
14. Nie pozostawiaj urządzenia włączonego lub podłączonego do gniazdka bez nadzoru.
15. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z urządzeniem, jeżeli na płytach do pieczenia lub w misce ociekowej znajduje się gorący olej, tłuszcz lub inny gorący płyn.
16. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do niekomercyjnego użytku domowego. Nie należy używać na zewnątrz lub do innych celów.
17. Korzystaj z urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Należy stosować tylko akcesoria zalecane przez producenta urządzenia. Producent nie odpowiada za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania.
18. Urządzenie może być używane wyłącznie z prawidłowo zainstalowanymi płytami.

19. Miski ociekowej nie należy wyklądać folią ani innymi materiałami.
20. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy za pośrednictwem zewnętrznego programatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
21. Jeżeli urządzenie jest używane przez dzieci, należy zapewnić ścisły nadzór. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
22. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, o ile nie są starsze niż 8 lat i pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego zasilania.

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

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym uruchomieniem należy przetrzeć urządzenie suchą bawełnianą szmatką. Umyj dokładnie płyty i miskę ociekową. Nie zaleca się mycia w zmywarce! Sole są bardzo agresywne i po pewnym czasie może dojść do uszkodzenia. Nie należy używać proszków ściernych lub ściernych środków czyszczących.
- Przed ponowną instalacją w urządzeniu należy starannie osuszyć płytę. Upewnij się, że płyty są prawidłowo zabezpieczone w urządzeniu.
- Należy pamiętać, aby zamontować miskę ociekową na miejscu.
- Rozwiń całkowicie kabel zasilający.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia z płyt może wydobywać się zapach. Zjawisko to jest normalne i wkrótce zniknie. Z tego powodu zaleca się „wypalić” urządzenie przez przynajmniej 30 minut bez produktów spożywczych.

Przygotowanie produktów spożywczych

Uwaga:

- **Po każdym użyciu należy wyłączyć grill nie tylko za pomocą regulatora termostatu, ale należy także odłączyć przewód zasilania od gniazdka.**
- Nie należy używać urządzenia do przygotowywania lub rozmrażania zamrożonych produktów spożywczych. Wszelkie produkty spożywcze przed ich przetwarzaniem muszą być całkowicie rozmrożone.
- Płyty oraz powierzchnie metalowe urządzenia mocno się nagrzewają podczas pracy. Aby nie doszło do oparzeń, należy używać rękawic odpornych na ciepło i dotykać tylko rękojeści oraz części przeznaczonych do chwywania.
- Nie należy używać przyborów metalowych, które mogłyby porysować i uszkodzić powierzchnie nieprzywierające płyt.

Uwagi:

- Grill może być używany w 3 pozycjach: **1)** Zapiekanie **2)** Grillowanie **3)** BBQ.
- Osiągnięcie temperatury roboczej zajmuje około 2-3 minut, czas przygotowania posiłku znajduje się w tabeli na początku niniejszej instrukcji.
- Podane czasy są wartościami orientacyjnymi, czas przygotowania produktów spożywczych zależy od rodzaju i grubości żywności.
- Przed spożyciem produkty spożywcze powinny być dokładnie upieczone. Jeśli nie masz co do tego pewności, wydłuż lekko czas przygotowania.



PRZYGOTOWANIA GRILLA KONTAKTOWEGO

- Wybierz płyty (z kratką lub do przygotowywania gofrów), które chcesz użyć i upewnij się, że są prawidłowo przymocowane.
- Zamknij grill kontaktowy i podłącz urządzenie do gniazdka, naciśnij przycisk zasilania (Ⓜ). Zapali się czerwone światło, co oznacza, że urządzenie zostało włączone. Za pomocą odpowiedniego pokrętki regulacji temperatury należy ustawić temperaturę górnej i dolnej płyty grzewczej: „MIN” oznacza minimalny poziom do lekkiego grillowania, a „MAX” to najwyższy poziom do dokładnego wypieczenia. Wypróbuj najpierw pośrednie ustawienie. Gdy tylko zaświecą się wskaźniki, oznacza to, że płyty urządzenia są wstępnie nagrzane do żądanej temperatury i można rozpocząć grillowanie. Później możesz ustawić niższą lub wyższą temperaturę w zależności od preferencji. Różne potrawy wymagają różnego czasu przygotowania.
- Urządzenie oferuje oddzielne ustawienia temperatury dla płyty górnej i dolnej. Aby urządzenie było używane jako grill kontaktowy, konieczne jest ustawienie temperatury górnej i dolnej płyty na tę samą wartość. Jeżeli chcesz używać urządzenia jako otwartego grilla, możesz włączyć tylko jedną z płyt do pieczenia.
- Nagrzewanie trwa zwykle 3–5 minut.

Uwaga: Jeżeli lampka zasilania się nie włącza, sprawdź, czy włącznik zasilania jest włączony.

PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOSCI

Stosowanie jako grill kontaktowy

- Ustaw temperaturę obu płyt do pieczenia. Spróbuj najpierw ustawić temperaturę maksymalną. Później możesz ustawić niższą lub wyższą temperaturę w zależności od preferencji.
- Przygotuj burgery, mięso bez kości lub cienkie plasterki mięsa i inne produkty zgodnie z przepisem i umieść je na dolnej płycie do pieczenia.
- Zamknij górną płytę do pieczenia z regulowanym zawiasem, który jest przeznaczony do równomiernego dociskania potraw. Aby zapewnić równomierne pieczenie, górna płyta musi być całkowicie opuszczona.
- Po zakończeniu grillowania należy użyć uchwytu do otworzenia pokrywy. Wyciągnij posiłek za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczypic lub noża, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej płyt.
- Grill kontaktowy jest idealny do przygotowywania burgerów, kawałków mięsa bez kości oraz cienkich kawałków mięsa i warzyw.
- Urządzenie może być używane jako grill kontaktowy także wtedy, jeżeli chcesz coś ugotować w krótkim czasie lub jeżeli szukasz zdrowego sposobu grillowania. Podczas przygotowywania na grillu kontaktowym jedzenie piecze się szybko, ponieważ jest grillowane z obu stron. Kratki na płytach grillowych w kombinacji z odprowadzeniem w rogu każdej płyty pozwalają na odprowadzanie tłuszczu z mięsa i odpływ z płyt.

Zastosowanie przechylenia grilla

- Jeżeli chcesz uzyskać wydajniejsze odprowadzanie tłuszczu podczas grillowania, możesz rozłożyć podpórkę w dolnej części grilla.

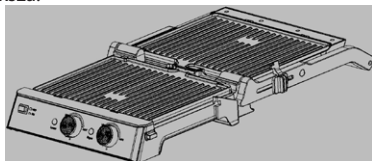


Stosowanie jako opiekacz do kanapek

- Ustaw temperaturę obu płyt do pieczenia. Wypróbuj najpierw ustawienie „MAX”. Później możesz ustawić niższą lub wyższą temperaturę w zależności od preferencji.
- Przygotuj kanapki i połóż je na dolnej płycie do pieczenia. Kanapki zawsze miejsce kanapki tyłem na dolnej płycie.
- Zamknij górną płytę do pieczenia z pływającym zawiasem, który jest przeznaczony do równomiernego dociskania potraw. Aby kanapki zostały prawidłowo upieczone, górna płyta musi być całkowicie położona.
- Kanapki należy piec od 3 do 6 minut lub do zarumienienia. Czas przygotowania należy dostosować do własnych preferencji smakowych.
- Po zakończeniu pieczenia kanapek należy użyć uchwytu do otwarcia pokrywy. Wyciągnij kanapkę za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczyptic lub noża, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie powierzchni nieprzywierającej płyt.
- Używaj trybu opiekacza do przygotowywania kanapek, chleba lub quesadillas.
- Produkt został zaprojektowany z unikalnym uchwytem i zawiasem, który umożliwia dopasowanie uścisku grilla do grubości potrawy. Można łatwo grillować wszystko, od cienko pokrojonych ziemniaków aż po grube steki z polędwicy, uzyskując niezmiennie dobre rezultaty.
- Podczas przygotowywania więcej niż jednej potrawy w grillu kontaktowym ważne jest, aby grubość składników była jednolita. W przeciwnym razie płyty nie będą prawidłowo dociskać potraw.

Stosowanie jako otwarty grill

- Postaw grill kontaktowy na czystej równej powierzchni, na której będziesz grillować. Grill kontaktowy może być używany w pozycji otwartej, poziomej.
- Górna płyta/pokrywa będzie całkowicie wyrównana z dolną płytą/podstawą. Górna i dolna płyta zostanie umieszczona koło siebie, tworząc jedną dużą powierzchnię do grillowania. Aby otworzyć grill kontaktowy do tej pozycji, naciśnij dźwignię zwalnającą zawias po prawej stronie.
- **Przycisk otwierania grilla do pozycji poziomej:** Połóż lewą rękę na uchwycie, a prawą rękę naciśnij przycisk otwierania do pozycji poziomej (Ⓢ). Naciśnij uchwyt do tyłu, aby górna pokrywa znalazła się poziomo na powierzchni. Aby zamknąć grill bez użycia przycisku zwalnającego, wystarczy chwycić uchwyt grilla i opuścić górną część do pozycji zamkniętej.
- Grill kontaktowy w pozycji otwartej służy do przygotowywania burgerów, steków, drobiu (nie zalecamy przygotowywania kurczaka z kością, ponieważ nie upiecze się równomiernie na otwartym grillu), ryb i warzyw.
- Grillowanie na otwartym grillu to najbardziej wszechstronny sposób korzystania z grilla kontaktowego. W pozycji otwartej powierzchnia do grillowania jest dwa razy większa.
- Masz możliwość grillowania różnych rodzajów potraw oddzielnie, bez mieszania ich smaków lub gotowania dużych ilości tego samego rodzaju żywności. Pozycja otwarta pozwala także na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, co umożliwia przygotowanie każdego kawałka dokładnie według pożądanego stopnia wypieczenia.



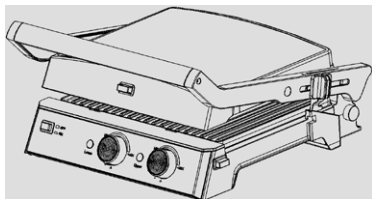
Stosowanie jako gofrownica

1. Wybierz i prawidłowo zamocuj płyty do przygotowywania gofrów.
2. Zamknij urządzenie i podłącz do gniazdka, naciśnij przycisk zasilania (13). Zapali się czerwone światło; ustaw temperaturę górnej i dolnej płyty grzewczej do pożądanej temperatury. Na panelu przednim urządzenia symbol gofra wyznacza zalecaną temperaturę. Podczas przygotowywania gofrów należy ustawić górną i dolną płytę grzewczą na tę samą temperaturę. Gdy tylko wskaźniki zaświecą się, płyty urządzenia są nagrzane.
3. Otwórz pokrywę i posmaruj powierzchnię płyty grzewczej masłem lub odrobiną oleju. Wlej ciasto na dolną płytę grzewczą, aby całkowicie przykryło formę, ale jednocześnie nie wylewało się na zewnątrz.
4. Zamknij pokrywę na 4 – 7 min – czas pieczenia dostosuj do własnych upodobań (możesz spróbować otworzyć górną płytę, jeżeli pokrywy nie da się w łatwy sposób otworzyć, gofry nie są jeszcze gotowe i należy wydłużyć czas pieczenia).

5. Kiedy posiłek będzie gotowy, otwórz pokrywę za pomocą uchwytu. Do wyjęcia posiłku użyj plastikowej szpatułki. Nie należy używać metalowych kleszczy lub noża, ponieważ można w ten sposób uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię płyt grzewczych.

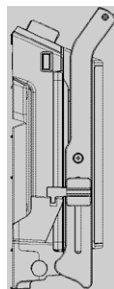
Procedura wyjmowania płyt do pieczenia

- Przed wyjęciem płyt do pieczenia należy odłączyć grill kontaktowy z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia.
- Otwórz grill kontaktowy do pozycji poziomej (otwartej).
- Naciśnij przycisk zwalniający zatrzaski płyty do pieczenia. Płytę można następnie łatwo zdjąć z podstawy. Chwyć płytę za pomocą obu rąk, wyciągnij ją z metalowych uchwytów i podnieś. W ten sam sposób wyciągnij drugą płytę do pieczenia.



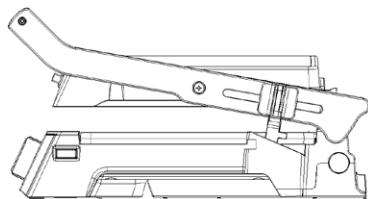
Przechowywanie w pozycji pionowej

- Przesunięcie dźwigni do podnoszenia spowoduje zablokowanie grilla w pozycji pionowej przeznaczonej do przechowywania.



Podnoszenie płyt do pieczenia

- Ustawienie dźwigni do podnoszenia w pozycji poziomej umożliwia utworzenie szczeliny między górną i dolną płytą grzewczą do przygotowywania potraw, u których bezpośredni kontakt z górną powierzchnią do grillowania jest niepożądany i chcesz użyć wyłącznie ogrzewania z góry.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

DANE TECHNICZNE

Zakres regulacji temperatury: Od 140 °C do 230 °C

Wymiary płyt: 29 × 23 cm

Napięcie nominalne: 220-240 V, 50-60 Hz

Moc nominalna: 2000 W

LIKWIDACJA ODPADÓW

Papier pakowy i tektura falista – oddaj do recyklingu. Folia do pakowania, worki PE, części plastikowe — do pojemników do zbierania tworzyw sztucznych.

GWARANCJA: Następujące sytuacje powodują utratę gwarancji:

Nieprawidłowe lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa dotyczących urządzenia, użycie siły, modyfikacje lub naprawy dokonane przez podmiot inny niż autoryzowane centrum serwisowe.

Elementy podlegające normalnemu zużyciu nie są objęte gwarancją.

LIKWIDACJA PRODUKTU PO SKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA

Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów Unii Europejskiej oraz innych krajów europejskich, które wdrożyły system segregacji odpadów)

Symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad komunalny. Produkt należy przekazać do miejsca zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja produktu chroni przed negatywnym wpływem na ludzi zdrowie i środowisko naturalne. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Szczegółowe informacje o utylizacji produktu zapewni urząd gminy, organizacje zajmujące się utylizacją odpadów komunalnych lub punkt sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.



08/05

Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!

Avertizare: Măsurile și instrucțiunile privind siguranța conținute în acest manual nu includ toate condițiile și situațiile posibile. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi integrați în niciun produs. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul(ii) care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă, de fluctuațiile de tensiune sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului.

Pentru a vă proteja împotriva riscului de incendiu sau electrocutare, trebuie luate măsuri de precauție de bază în timpul utilizării aparatelor electrice, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la priza dumneavoastră corespunde tensiunii menționate pe eticheta aparatului și că priza este împământată corespunzător. Priza trebuie să fie instalată în conformitate cu codurile electrice aplicabile conforme cu EN.
2. În cazul în care cablul de alimentare sau fișa acestuia sunt deteriorate, nu utilizați aparatul. **Încredințați toate reparațiile, inclusiv înlocuirea cablului de alimentare, unui centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție ale aparatului - risc de electrocutare!**
3. Protejați aparatul față de contactul direct cu apa sau cu alte lichide pentru a preveni posibila electrocutare. Nu utilizați niciodată acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente cu apă. Nici aparatul, nici componentele sale nu trebuie curățate în mașina de spălat vase!
4. **NU UTILIZAȚI** aparatul lângă apă sau lichide inflamabile.
5. **NU** utilizați aparatul pe sau lângă suprafețe fierbinți (mașini de gătit, sobe etc.).
6. Nu utilizați aparatul în aer liber sau în medii umede și nu atingeți cablul de alimentare sau aparatul cu mâinile umede. Risc de electrocutare.
7. Asigurați-vă că aparatul este amplasat pe o suprafață stabilă, sigură, rezistentă la căldură, pentru a preveni răsturnarea acestuia sau pătrunderea apei în interior.



8. Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile sau sub acestea, de exemplu aproape de perdele. Asigurați o circulație corespunzătoare a aerului, lăsați aproximativ 10-15 cm de spațiu liber în jurul aparatului.
9. Nu vă recomandăm să utilizați prelungitoare. Acestea se pot supraîncălzi și pot provoca incendiu. Cu toate acestea, dacă este necesar să utilizați un prelungitor, acesta trebuie să aibă aceeași capacitate, sau mai mare, de transport al curentului decât cablul de alimentare al aparatului. Amplasați prelungitorul astfel încât să nu călcați pe acesta și să preveniți o deconectare accidentală a cablului de alimentare.
10. Pentru a evita supraîncărcarea și decuplarea siguranțelor, asigurați-vă că nu există niciun alt aparat cu un consum mare de energie conectat la aceeași priză sau la o priză din același circuit.
11. Nu permiteți cablului de alimentare să atingă suprafețe fierbinți și nu treceți cablul peste margini ascuțite.
12. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu mișcați niciodată aparatul în timp ce este conectat la priză. Lăsați aparatul să se răcească bine înainte de a-l manipula sau de a înlocui plăcile pentru grătar.
13. Înainte de efectuarea operațiunilor de întreținere deconectați cablul de la priza electrică. Atunci când deconectați cablul de alimentare, trageți de fișă, nu de cablu.
14. Nu lăsați în funcțiune sau nesupravegheat aparatul conectat.
15. Atunci când manipulați aparatul, lucrați cu grijă extremă dacă există ulei fierbinte, grăsime fierbinte sau alt lichid fierbinte pe plăcile pentru grătar sau pe tava de scurgere.
16. Aparatul este destinat numai pentru uz casnic, necomercial. Nu utilizați aparatul în aer liber sau în alte scopuri.
17. Utilizați aparatul numai în conformitate cu instrucțiunile furnizate în acest manual. Nu utilizați accesorii care nu au fost recomandate de producătorul aparatului. Producătorul nu este responsabil pentru deteriorările cauzate de utilizarea necorespunzătoare.
18. Aparatul poate fi utilizat numai cu plăcile instalate corect.
19. Nu acoperiți tava de scurgere cu folie de aluminiu sau cu alte materiale.
20. Aparatul nu este destinat utilizării împreună cu un cronometru extern sau alt sistem independent de control de la distanță.
21. Este necesară o supraveghere atentă atunci când placa fierbinte este utilizată de copii. Nu lăsați niciodată nesupravegheat un aparat pornit.

22. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoane cu abilități fizice sau mentale mai reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt sub supraveghere sau au beneficiat de instruire pentru utilizarea în siguranță a produsului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuti departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.

Do not immerse in water! – Nu scufundați în apă!

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare curățați aparatul utilizând o lavetă uscată din bumbac. Spălați bine plăcile și tava de scurgere. Nu recomandăm spălarea în mașina de spălat vase! Sărurile sunt foarte agresive și pot cauza deteriorări pe termen lung. Nu utilizați pulberi sau substanțe de curățare abrazive.
- Ușcați cu grijă plăcile înainte de a le reinstala în aparat. Asigurați-vă că plăcile din aparat sunt fixate corespunzător.
- Nu uitați să puneți înapoi tava de scurgere în poziția sa.
- Derulați complet cablul de alimentare.

Notă: Atunci când utilizați prima dată un aparat nou, este posibil să apară un miros care provine din plăci. Acest lucru este normal și mirosul va dispărea treptat. Din acest motiv, vă recomandăm să „ardeți” fără alimente grătarul înainte de prima utilizare timp de cel puțin 30 de minute.

Prepararea alimentelor

Avertizare:

- **După fiecare utilizare, opriți grătarul nu numai utilizând controalele termostatului, ci deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priză.**
- Nu utilizați aparatul pentru a găti alimente congelate sau pentru a decongela alimente congelate. Toate alimentele trebuie complet decongelate înainte de procesarea prin intermediul acestui aparat.
- Plăcile și suprafețele metalice ale aparatului devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Pentru a evita arsurile, utilizați mănuși rezistente la căldură și atingeți numai mânerul și componentele proiectate pentru acest scop.
- Nu utilizați ustensile metalice, care ar putea zgâria și deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor.

Note:

- Puteți utiliza grătarul în 3 poziții. **1) Gătire 2) Grătar 3) BBQ.**
- Durează aproximativ 2-3 minute pentru a atinge temperatura de funcționare, pentru timpii de gătire consultați tabelul de la începutul manualului.
- Aceste îndrumări sunt numai orientative, timpul de gătire depinde de tipul și grosimea alimentelor.
- Alimentele trebuie să fie bine gătite înainte de a le mânca. Dacă nu sunteți sigur(ă), ați putea prelungi puțin timpul de gătire.



PREGĂTIREA GRĂTARULUI DE CONTACT

- Selectați plăcile (grătar sau plăci pentru vafele) pe care doriți să le utilizați și asigurați-vă că sunt fixate corespunzător.
- Închideți grătarul de contact și conectați-l, apăsați comutatorul principal (13). Se aprinde indicatorul luminos roșu, ceea ce înseamnă că aparatul a fost pornit. Utilizați butonul corespunzător pentru setarea temperaturii pentru a seta temperaturile superioară și inferioară dorite ale suprafeței grătarului: „MIN” (Minim) este nivelul minim pentru prăjirea ușoară, în timp ce „MAX” (Maxim) este cel mai înalt nivel pentru prăjirea profundă. Încercați mai întâi setarea din mijloc. Imediat ce indicatoarele luminoase se aprind, plăcile aparatului sunt preîncălzite la temperatura dorită și puteți începe să gătiți la grătar. Mai târziu, puteți seta temperatura mai scăzută sau mai ridicată în funcție de preferințele dumneavoastră. De asemenea, felurile de mâncare diferite sunt gătite la intervale de timp diferite.
- Acest produs oferă setări de temperatură separate pentru placa superioară și placa inferioară. Pentru a utiliza produsul ca grătar de contact, este necesar să setați temperatura plăcii superioare și a plăcii inferioare la aceeași valoare. Dacă doriți să utilizați produsul ca grătar deschis, puteți porni numai una dintre plăcile de gătit.
- Preîncălzirea durează aproximativ 3-5 minute.

Notă: Dacă indicatorul luminos de alimentare nu se aprinde, verificați dacă comutatorul principal a fost trecut în poziția pornit.

GĂTIREA MÂNCĂRURILOR

Pentru utilizare ca grătar de contact

- Setează temperatura ambelor plăci de gătit la setarea dorită. Încercați mai întâi să setați la temperatura maximă. Mai târziu, puteți seta temperatura mai scăzută sau mai ridicată în funcție de preferințele dumneavoastră.
- Preparați burgeri, bucăți de carne dezosate sau bucăți subțiri de carne sau alte alimente conform rețetei și așezați-le pe placa pentru grătar inferioară.
- Închideți placa pentru grătar superioară cu articulația reglabilă, această placă este proiectată să preseze uniform alimentele. Placa superioară trebuie să fie coborâtă complet pentru a face un grătar uniform.
- După terminarea gătirii, utilizați mânerul pentru a deschide capacul. Scoateți alimentele cu ajutorul unei spatule din plastic. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor pentru grătar.
- Grătarul de contact este ideal pentru prepararea burgerilor, bucăților de carne dezosate sau bucăților subțiri de carne și a legumelor.
- De asemenea, utilizați produsul ca grătar de contact dacă doriți să gătiți ceva într-un timp scurt sau dacă sunteți în căutarea unui mod sănătos de a găti la grătar. Atunci când gătiți pe grătarul de contact, alimentele se gătesc mai rapid deoarece gătiți ambele părți ale alimentelor în același timp. Grilajele de pe plăcile pentru grătar, în combinație cu drenajul din colțul fiecărei plăci, permit ca grăsimea să se scurgă din carne și să se scurgă de pe plăci.

Utilizarea înclinării grătarului

- Dacă doriți să obțineți o scurgere mai eficientă a grăsimii în timp ce gătiți la grătar, puteți plia suportul din partea inferioară a grătarului.

Pentru utilizare ca aparat de făcut sandwich-uri

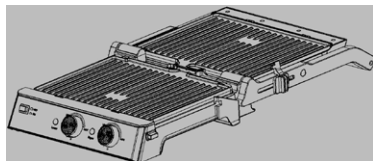
- Setează temperatura ambelor plăci de gătit la setarea dorită. Încercați mai întâi setarea „MAX” (Maxim). Mai târziu, puteți seta temperatura mai scăzută sau mai ridicată în funcție de preferințele dumneavoastră.
- Preparați sandwich-urile și așezați-le pe placa inferioară de gătit. Așezați întotdeauna sandwich-urile spre partea din spate pe placa inferioară.



- Închideți placa pentru grătar superioară cu articulația flotantă, această placă este proiectată să prezeze uniform alimentele. Placa superioară trebuie să fie preseze complet uniform pentru ca sandwich-urile să fie bine gătite.
- Gătiți sandwich-urile timp de 3-6 minute sau până când se obține o culoare maro-auriu. Ajustați timpul de gătire conform preferințelor dumneavoastră.
- După ce ați terminat gătirea sandwich-ului, utilizați mânerul pentru a deschide capacul. Scoateți sandwich-ul utilizând o spatulă din plastic. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor pentru grătar.
- Utilizați modul Aparat de făcut sandwich-uri pentru a prepara sandwich-uri, pâine sau quesadilla.
- Acest produs a fost proiectat cu un mâner unic și o articulație unică, acestea vă permit să ajustați lățimea grătarului conform cu grosimea alimentelor. Puteți găti la grătar cu ușurință orice, de la cartofii tăiați subțire până la friptura înaltă din mușchi de vită, cu rezultate constant bune.
- Atunci când gătiți la grătar în grătarul de contact din mai multe tipuri de alimente, este important ca grosimea ingredientelor să fie uniformă. În caz contrar, plăcile nu se vor potrivi bine împreună.

Pentru utilizare ca grătar deschis

- Amplasați grătarul de contact pe o suprafață curată, plată, pe care doriți să gătiți. Grătarul de contact poate fi utilizat într-o poziție deschisă, orizontală.
- Capacul superior/placa superioară va fi complet alinat(ă) cu placa inferioară/baza. Placa superioară și placa inferioară sunt amplasate una lângă alta pentru a crea o suprafață mai mare de grătar. Pentru a deschide grătarul de contact la această poziție, apăsați pârghia de blocare/deblocare a articulației din partea dreaptă.
- **Manevrarea butonului pentru deschiderea grătarului în poziție orizontală:** Puneți mâna stângă pe mâner și apăsați cu mâna dreaptă butonul pentru deschiderea grătarului în poziție orizontală (Ⓢ). Împingeți mânerul înapoi până când capacul superior este în poziție orizontală pe suprafață. Pentru a închide grătarul fără a utiliza butonul de blocare/deblocare, apucați pur și simplu mânerul grătarului și coborâți partea superioară în poziția închisă.
- Utilizați grătarul de contact în poziție deschisă pentru a prepara burgeri, fripturi, carne din păsări de curte (nu recomandăm să pregătiți păsări cu oase deoarece acestea nu se gătesc uniform pe grătarul deschis), pește și legume.
- Gătirea pe un grătar deschis este cel mai universal mod de a utiliza un grătar de contact. Suprafața pentru grătar este dublată în poziția deschisă.
- Aveți opțiunea de a găti separat diferite tipuri de alimente, fără a le amesteca aromele, sau de a găti cantități mari din același tip de aliment. Poziția deschisă vă permite, de asemenea, să puneți pe grătar diferite bucăți de carne cu grosimi diferite, ceea ce vă permite să gătiți fiecare bucată exact în conformitate cu gradul dorit de prăjire.



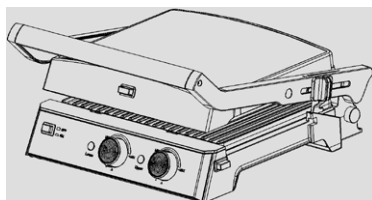
Pentru utilizare ca aparat de făcut vafele

1. Alegeți și atașați corespunzător plăcile pentru vafele.
2. Închideți aparatul și conectați-l, apăsați comutatorul principal (13). Indicatorul luminos roșu se aprinde; setați temperatura suprafeței de gătire superioare și inferioare la temperatura necesară. Temperatura recomandată de pe panoul frontal al dispozitivului este marcată prin liniuțe și prin simbolul de vafele. Atunci când preparați vafele, setați întotdeauna suprafețele de gătire superioară și inferioară la aceeași temperatură. Imediat ce indicatoarele se aprind, plăcile aparatului sunt preîncălzite.
3. Deschideți capacul suprafeței de gătit și ungeți-o ușor cu unt sau cu puțin ulei. Turnați aluatul pe suprafața inferioară, astfel încât să acopere complet mulajul, dar, în același timp, să nu se reverse.
4. Închideți capacul timp de 4-7 minute - ajustați timpul de gătire conform cu propriile preferințe (puteți încerca să deschideți placa superioară și, dacă capacul nu poate fi deschis cu ușurință, vafelele nu sunt încă suficient de gătite și este necesară prelungirea timpului de gătire).

5. Atunci când alimentele sunt gata, deschideți capacul utilizând mânerul. Pentru a scoate alimentele, utilizați o spatulă din plastic. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, în caz contrar ați putea deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor pentru grătar.

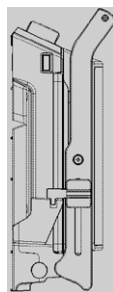
Procedura pentru îndepărtarea plăcilor pentru grătar

- Înainte de îndepărtarea plăcilor pentru grătar, deconectați întotdeauna grătarul de contact și lăsați-l să se răcească.
- Deschideți grătarul de contact în poziția orizontală (deschisă).
- Apăsăți ferm butonul de blocare/deblocare a plăcii pentru grătar. Placa este apoi ușor de îndepărtat de la bază. Prindeți placa cu ambele mâini, glisați-o de sub suportul metalic și ridicați-o. Trageți a doua placă pentru grătar în același mod.



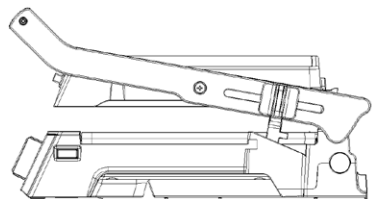
Depozitarea în poziție verticală

- Prin mișcarea pârghiei de ridicare, puteți bloca grătarul într-o poziție verticală pentru depozitare.



Ridicarea plăcilor pentru grătar

- Prin ridicarea pârghiei de ridicare în poziția orizontală, puteți crea un spațiu între placa superioară pentru grătar și placa inferioară pentru grătar pentru prepararea felurilor de mâncare pentru care nu este dorit contactul direct cu suprafața superioară pentru grătar și doriți să utilizați numai căldura de deasupra.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică și așteptați până când aparatul și plăcile se răcesc în întregime.
- Curățați suprafețele externe numai cu o lavetă umezită pentru a împiedica apa, uleiul sau grăsimea să pătrundă în aparat.
- După fiecare utilizare îndepărtați și goliți tava de scurgere. Apoi spălați-o cu o soluție de apă fierbinte și detergent, clătiți-o temeinic și uscați-o bine înainte de a o pune înapoi în aparat.
- Atunci când curățați plăcile, le puteți lăsa în aparat și le puteți șterge cu o lavetă umedă sau cu un prosop pentru vase. Sau le puteți îndepărta și spăla sub jet de apă. Apoi uscați-le temeinic.
- Dacă alimentele gătite rămân pe plăci, puteți aplica un prosop de hârtie umed sau o lavetă umedă pentru a răci plăcile și pentru a lăsa să se înmoaie un timp alimentele gătite.
- Nu curățați suprafețele interioare și exterioare utilizând pulberi abrazive, substanțe de curățare abrazive sau substanțe chimice agresive. Ați deteriora finisajul exterior al aparatului.
- **Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide!**
- **Depozitarea aparatului:** Asigurați-vă că grătarul, inclusiv plăcile pentru grătar, este perfect curat, uscate, tava de scurgere este curată și uscată, introdusă și fixată corespunzător în aparat și plăcile pentru grătar sunt blocate împreună. Depozitați aparatul într-un loc uscat și curat.

DATE TEHNICE

Interval de temperatură ajustabil: de la 140 °C până la 230 °C

Dimensiuni plăci: 29 × 23 cm

Tensiune nominală: 220-240 V, 50-60 Hz

Putere nominală de intrare: 2000 W

UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Hârtie de ambalare și carton ondulat - livrați la centrele de colectare a deșeurilor obișnuite. Folie de ambalare, saci din polietilenă, articole din plastic - aruncați în recipientele de reciclare a materialelor din plastic.

GARANȚIE: Următoarele situații anulează garanția:

Manipularea incorectă sau necorespunzătoare a dispozitivului, nerespectarea măsurilor de siguranță aplicabile aparatului, utilizarea forței, modificările sau reparațiile efectuate de o terță parte, alta decât un centru de service autorizat.

Componentele supuse uzurii normale nu sunt acoperite de garanție.

ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

Eliminarea echipamentelor electrice și electronice (valabilă în țările membre ale UE și în alte țări europene cu un sistem de reciclare implementat)

Simbolul reprezentat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Predați produsul la locația specificată pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Preveniți impactul negativ asupra sănătății oamenilor și asupra mediului prin reciclarea corespunzătoare a produsului dumneavoastră. Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, consultați autoritatea locală, organizația de procesare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



08/05

Acest produs respectă directivele UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică.



Manualul de utilizare este disponibil pe internet la www.ecg-electro.eu.

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.

Română

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

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

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

1. Uistite sa, či napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a či je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy STN.
2. V prípade poškodenia napájacieho kábla alebo vidlice napájacieho kábla spotrebič nepoužívajte. **Všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho prívodu, zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou. Spotrebič, ani jeho časti, nie sú určené na použitie v umývačke!
4. Spotrebič **NEPOUŽÍVAJTE** v blízkosti vody alebo horľavých tekutín.
5. Spotrebič **NEPOUŽÍVAJTE** na horúcich povrchoch alebo v ich blízkosti (sporák, kachle atď.).
6. Spotrebič nepoužívajte vonku alebo vo vlhkom prostredí a nedotýkajte sa prírodného kábla alebo spotrebiča mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
7. Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na stabilnom, bezpečnom povrchu odolnom proti teplu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevrhnutiu alebo vniknutiu vody do prístroja.



8. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Zaistite dostatočnú ventiláciu vzduchu, okolo spotrebiča ponechajte 10 – 15 cm voľného priestoru.
9. Neodporúčame používať predlžovacie káble. Mohli by sa prehrievať a spôsobiť požiar. Ak je však nevyhnutné predlžovací kábel použiť, mal by mať prúdovú zaťažiteľnosť zhodnú alebo väčšiu, než prívodný kábel prístroja. Predlžovací kábel umiestnite tak, aby oň nemohol nikto zakopnúť a nemohlo dôjsť k jeho náhodnému vytiahnutiu.
10. Aby nedochádzalo k preťaženiu a prepáleniu poistiek, zaistite, aby do rovnakej zásuvky, alebo zásuvky v rovnakom okruhu nebol pripojený iný spotrebič s veľkým príkonom.
11. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
12. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča. Nikdy nepremiestňujte spotrebič zapojený do zásuvky. Pred manipuláciou či výmenou opekacích dosiek nechajte spotrebič dôkladne vychladnúť.
13. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Pri odpájaní ťahajte za vidlicu kábla, nie za kábel.
14. Spotrebič nenechávajte v chode alebo zapnutý v zásuvke bez dozoru.
15. Extrémnu pozornosť venujte manipulácii s prístrojom, ak je na opekacích doskách alebo odkvapkávacej miske horúci olej, výpek alebo iná horúca tekutina.
16. Spotrebič je určený iba na domáce, nekomerčné použitie. Nepoužívajte vonku alebo na iné účely.
17. Spotrebič používajte v súlade s pokynmi uvedenými v návode. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním.
18. Spotrebič sa smie používať iba s riadne inštalovanými platňami.
19. Odkvapkávaciu misku nevykladajte alobalom alebo inými materiálmi.
20. Spotrebič nie je určený na prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
21. Ak spotrebič používajú deti, vyžaduje sa bedlivý dohľad. Nikdy nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
22. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným

nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím spotrebič očistite suchou bavlnenou utierkou. Platne a odkvapkávacia misku dôkladne umyte. Neodporúčame umývanie v umývačke! Soli sú veľmi agresívne a po nejakom čase dôjde k poškodeniu. Nepoužívajte brúsne prášky ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Pred inštaláciou späť do prístroja platne starostlivo osušte. Uistite sa, že sú platne v prístroji riadne zaistené.
- Nezabudnite vrátiť na svoje miesto odkvapkávacia misku.
- Rozviňte plne napájací kábel.

Poznámka: Pri prvom použití nového spotrebiča môže z platní vychádzať určitý zápach. Tento jav je normálny a počas používania postupne odznie. Z tohto dôvodu odporúčame gril pred prvým použitím „vypáliť“ aspoň 30 minút bez potravín.

Príprava pokrmov

Varovanie:

- **Po každom použití gril vypnite nielen pomocou ovládačov termostatu, ale vždy odpojte aj prívodný kábel od zásuvky.**
- Spotrebič nepoužívajte na prípravu alebo rozmrazovanie zmrazených potravín. Všetky potraviny musia byť pred spracovaním pomocou tohto spotrebiča dokonale rozmrazené.
- Platne a kovové povrchy prístroja sa počas prevádzky silne zahrievajú. Aby nedošlo k popáleniu, používajte žiaruvzdorné rukavice a dotýkajte sa iba rukoväti a častí na to určených.
- Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškríabať a poškodiť nepríhlavý povrch platní.

Poznámky:

- Gril je možné použiť v 3 polohách: **1)** Zapekanie **2)** Grilovanie **3)** BBQ.
- Dosiiahnutie pracovnej teploty trvá cca 2 až 3 minúty, čas prípravy pokrmu pozrite v tabuľke v úvode tejto príručky.
- Uvedené časy sú iba orientačné, čas prípravy závisí od druhu a hrúbky potravín.
- Pred konzumáciou by mali byť potraviny dôkladne prepečené. Ak si nie ste istí, radšej čas prípravy o niečo predĺžte.



PRÍPRAVA KONTAKTNÉHO GRILU

- Vyberte dosky (mriežkované dosky alebo dosky na vafle), ktoré chcete použiť, a uistite sa, že sú dobre uchytené.
- Zavrite kontaktný gril a zapojte ho do zásuvky, stlačte hlavný vypínač (Ⓜ). Rozsvieti sa červené svetlo, čo znamená, že spotrebič bol zapnutý. Pomocou príslušného gombíka na nastavenie teploty nastavte požadovanú teplotu hornej a spodnej opekacej plochy: „MIN“ je minimálna úroveň na ľahké opečenie, zatiaľ čo „MAX“ je najvyššia úroveň na dôkladné prepečenie. Najskôr skúste nastavenie uprostred. Hneď ako sa indikátory rozsvietia, sú dosky spotrebiča predhriate na požadovanú teplotu a môžete začať grilovať. Neskôr môžete teplotu nastaviť nižšie alebo vyššie podľa vašich preferencií. Rôzne pokrmy sa tiež pripravujú rôznym časom.
- Tento výrobok ponúka oddelené nastavenie teploty horných a spodných dosiek. Ak chcete použiť výrobok ako kontaktný gril, je nutné nastaviť teplotu hornej a spodnej dosky na rovnakú hodnotu. Ak chcete použiť výrobok ako otvorený gril, môžete zapnúť iba jednu z opekacích dosiek.

- Predhrievanie trvá cca 3 – 5 minút.

Poznámka: Ak sa kontrolka napájania nerozsvieti, uistite sa, že je hlavný vypínač zapnutý.

PRÍPRAVA POKRMOV

Na použitie ako kontaktný gril

- Nastavte teplotu oboch opekacích dosiek na požadované nastavenie. Najskôr skúste nastaviť maximálnu teplotu. Neskôr môžete teplotu nastaviť nižšie alebo vyššie podľa vašich preferencií.
- Pripravte si burgery, vykostené kusy mäsa alebo tenké kusy mäsa či iných potravín podľa receptu a položte ich na spodnú opekaciu dosku.
- Zavrite hornú opekaciu dosku s nastaviteľným závesom, ktorý je navrhnutý tak, aby rovnomerne zatlačil na jedlo. Horná doska musí byť celkom spustená dole, aby došlo k rovnomernému prepečeniu.
- Po dokončení grilovania použite rukoväť na otvorenie veka. Pokrm vyťahnite pomocou plastovej špachtle. Nikdy nepoužívajte kovové kliešte alebo nôž, pretože môžu spôsobiť poškodenie neprilnavého povrchu opekacích dosiek.
- Kontaktný gril je ideálny na prípravu burgerov, vykostených kusov mäsa a tenkých kusov mäsa a zeleniny.
- Výrobok používajte ako kontaktný gril aj v prípade, ak chcete niečo uvariť v krátkom čase alebo ak hľadáte zdravý spôsob grilovania. Pri príprave na kontaktnom grile sa jedlo pečie rýchlo, pretože grilujete obe strany pokrmu súčasne. Mriežky na grilovacích doskách v kombinácii s odtokovým hrdlom v rohu každej dosky umožňujú odkvapkávanie tuku z mäsa a odtekanie z dosiek.

Využitie naklopenia grilu

- Ak chcete počas grilovania dosiahnuť efektívnejšie odkvapkávanie tuku, môžete vyklopiť podperu na spodnej strane grilu.

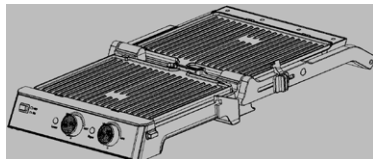


Na použitie ako sendvičovač

- Nastavte teplotu oboch opekacích dosiek na požadované nastavenie. Najskôr skúste nastavenie „MAX“. Neskôr môžete teplotu nastaviť nižšie alebo vyššie podľa vašich preferencií.
- Pripravte sendviče a položte ich na spodnú opekaciu dosku. Vždy umiestnite sendviče smerom dozadu na spodnú dosku.
- Zavrite hornú opekaciu dosku s plávajúcim závesom, ktorý je navrhnutý tak, aby rovnomerne zatlačil na jedlo. Horná doska musí byť celkom položená, aby sa sendviče dôkladne prepekli.
- Sendviče pečte 3 až 6 minút alebo do zlatohnedého zafarbenia. Čas prípravy prispôbte vlastným chuťovým preferenciám.
- Po dokončení pečenia sendviča použite rukoväť na otvorenie veka. Sendvič vyťahnite pomocou plastovej špachtle. Nikdy nepoužívajte kovové kliešte alebo nôž, pretože môžu spôsobiť poškodenie neprilnavého povrchu opekacích dosiek.
- Režim sendvičovača používajte na prípravu sendvičov, chleba alebo quesadilly.
- Tento výrobok bol navrhnutý s jedinečnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú prispôsobiť zovretie grilu hrúbke pokrmu. Môžete ľahko grilovať čokoľvek, od tenko nakrájaných zemiakov až po vysoký steak zo sviečkovej, s konzistentne dobrými výsledkami.
- Pri príprave viac než jednej potraviny v kontaktnom grile je dôležité, aby bola hrúbka surovín rovnomerná. V opačnom prípade nebudú dosky dôkladne doliehať.

Na použitie ako otvorený gril

- Kontaktný gril postavte na čistý rovný povrch, na ktorom budete variť. Kontaktný gril je možné používať v otvorenej, vodorovnej polohe.
- Horná doska/kryt bude celkom vyrovnaný so spodnou doskou/základňou. Horné a spodné dosky sa umiestnia vedľa seba a vytvoria jeden veľký grilovací povrch. Na otvorenie kontaktného grilu do tejto polohy stlačte páčku na uvoľnenie závesu na pravej strane.
- **Ovládanie tlačidla na otvorenie grilu do vodorovnej polohy:** Ľavú ruku položte na rukoväť a pravou rukou stlačte tlačidlo na otvorenie do vodorovnej polohy (5). Zatláčte rukoväť dozadu, kým nebude horný kryt vodorovne položený na povrchu. Gril zavrite bez použitia tlačidla na uvoľnenie iba uchopením za držadlo grilu a sklopením hornej časti do zatvorenej polohy.
- Kontaktný gril používajte v otvorenej polohe na prípravu burgerov, steakov, hydiny (neodporúčame pripravovať nevykostené kurča, pretože sa na otvorenom grile neupečie rovnomerne), rýb a zeleniny.
- Varenie na otvorenom grile je najuniverzálnejší spôsob použitia kontaktného grilu. V otvorenej polohe je grilovacia plocha dvojnásobná.
- Máte možnosť variť rôzne druhy potravín oddelene, bez zmiešania ich chutí, alebo variť veľké množstvo rovnakého druhu jedla. Otvorená poloha takisto umožňuje grilovanie rôznych kusov mäsa s rôznou hrúbkou, čo umožňuje upiecť každý kus presne podľa požadovaného stupňa prepečenia.

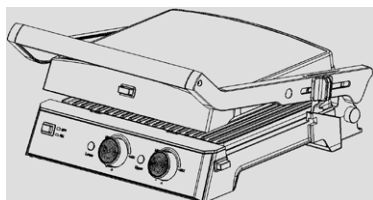


Na použitie ako vafľač

1. Vyberte a riadne upevnite dosky na prípravu vaflí.
2. Zavrite spotrebič a zapojte ho do zásuvky, stlačte hlavný vypínač (13). Rozsvieti sa červené svetlo; nastavte teplotu hornej a spodnej opekacej plochy na požadovanú teplotu. Na čelnom paneli prístroja je odporúčaná teplota označená šrafovaním a symbolom vafle. Pri príprave vaflí nastavte hornú a spodnú opekaciu plochu vždy na rovnakú teplotu. Hneď ako sa indikátory rozsvietia, sú dosky spotrebiča predhriate.
3. Otvorte veko opekacej plochy, mierne potrite maslom alebo trochou oleja. Na spodnú plochu vlejte cesto tak, aby formu celkom prikrývalo, ale zároveň nepretiekalo von.
4. Zavrite veko na 4 – 7 min. – čas pečenia prispôbte vlastným chuťovým preferenciám (môžete skúsiť pootvoriť hornú platňu, ak nie je možné veko ľahko odklopiť, vafľa ešte nie je dostatočne prepečená a je potrebné predĺžiť čas pečenia).
5. Keď je pokrm hotový, otvorte pomocou držadla veko. Na vybratie pokrmu použite plastovú špachtľu. Nikdy nepoužívajte kovové kliešte alebo nože, mohli by ste tak poškodiť neprílišný povrch opekacích plôch.

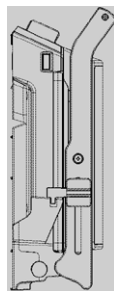
Postup na vytiahnutie opekacích dosiek

- Pred vyťahovaním opekacích dosiek vždy odpojte kontaktný gril zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Otvorte kontaktný gril do vodorovnej (otvorenej) polohy.
- Pevne stlačte tlačidlo na uvoľnenie západky opekacej dosky. Doska sa potom ľahko uvoľní zo základne. Uchopte dosku oboma rukami, vysuňte ju spod kovových držiakov a zdvihnite ju. Druhú opekaciu dosku vytiahnite rovnakým spôsobom.



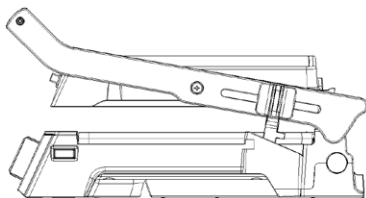
Skladovanie vo zvislej polohe

- Posunutím zdvíhacej páčky môžete gril zaistiť vo zvislej polohe na skladovanie.



Nadvihnutie opekacích dosiek

- Zdvihnutím zdvíhacej páčky do vodorovnej polohy môžete vytvoriť medzeru medzi hornou a spodnou opekacou doskou na prípravu pokrmov, pri ktorých je priamy kontakt s hornou grilovacou plochou nežiaduci, a chcete využiť iba nahrievanie zhora.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením prístroj odpojte od napájania a vyčkajte, než prístroj a platne celkom vychladnú.
- Vonkajší povrch očistite iba mierne navlhčenou handričkou, aby sa do prístroja nedostala voda, olej alebo masť.
- Po každom použití vyberte odkvapkávaciu misku a vyprázdňte jej obsah. Potom ju umyte horúcou vodou s roztokom saponátu, dôkladne opláchnite a pred zasunutím späť do prístroja starostlivo vysušte.
- Pri čistení platní ich môžete nechať v prístroji a utrieť vlhkou handričkou alebo utierkou. Alebo ich môžete vybrať a umyť pod tečúcou vodou. Potom ich dôkladne osušte.
- V prípade, že na platniach ostanú pripečené zvyšky potravín, môžete na vychladnuté platne priložiť navlhčenú papierovú utierku alebo vyzmýkanú handričku a nechať pripečené potraviny samovoľne odmočiť.
- Vnútorne ani vonkajšie povrchy nečistite pomocou brúsnych práškov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, ani agresívnych chemických látok. Poškodili by ste tak povrchovú úpravu spotrebiča.
- **Spotrebič neponárajte do vody ani iných kvapalín!**
- **Uloženie spotrebiča:** Uistite sa, že je gril vrátane grilovacích platní dokonale čistý suchý, odkvapkávací miska je čistá a suchá, riadne zasunutá v prístroji a zaistená a grilovacie platne sú k sebe zaistené. Spotrebič ukladajte na suchom a čistom mieste.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozsah nastaviteľnej teploty: 140 °C až 230 °C

Rozmery platní: 29 × 23 cm

Menovité napätie: 220 – 240 V, 50 – 60 Hz

Menovitý príkon: 2000 W

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

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

ZÁRUKA: Nasledujúce situácie spôsobia zrušenie záruky:

Nesprávna alebo nevhodná manipulácia s prístrojom, nedodržanie bezpečnostných opatrení, ktoré sa na prístroj vzťahujú, použitie sily, úpravy alebo opravy vykonanej inou stranou než schváleným servisom.

Súčasti, ktoré podliehajú normálnemu opotrebeniu nie sú kryté zárukou.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05



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

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

VARNOSTNI NAPOTKI

Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

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

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

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične standarde EN.
2. V primeru poškodbe el. kabla ali vtikala kabla aparata ne uporabljajte. **Vsa popravila, vključno z menjavo el. kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne demontirajte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost udarca z električnim tokom!**
3. Napravo zaščitite pred stikom z vodo ali z drugimi tekočinami, da ne bi prišlo do udara električnega toka. Nikoli ne uporabljajte tega aparata v bližini kopalne kadi, tuš kabine, umivalnika ali drugih posod z vodo. Niti aparat niti njegovi sestavni deli niso namenjeni za pomivanje v pomivalnem stroju!
4. Aparata NE UPORABLJAJTE v bližini vode ali vnetljivih tekočin.
5. Aparata NE UPORABLJAJTE na vročih površinah ali v njihovi bližini (štedilnik, ogrevalne peči itd.).
6. Aparata ne uporabljajte v odprtih kot tudi ne v vlažnih prostorih, niti se električnega kabla ali same naprave ne dotikajte z vlažnimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
7. Prepričajte se, da je aparat nameščen na stabilno, varno površino, ki je odporna proti vročini, da ne pride do prevrnitve ali pa prodora v aparat.



8. Aparata ne uporabljajte v bližini gorljivih predmetov ali pod njimi, npr. v bližini zaves. Vključite dodatno ventilacijo zraka, okrog aparat pustite 10–15 cm prostega prostora.
9. Ne priporočamo uporabe podaljševalnih kablov. Lahko se pregrejejo in povzročijo požar. Če pa je uporaba podaljševalnega kabla nujna, mora imeti tokovno obremenitev enako ali pa večjo kot jo ima električni kabel aparata. Podaljševalni kabel namestite tako, da se ob njega nihče ne spotakne in da ne pride do slučajnega izklopa le-tega.
10. Da ne pride do preobremenitve in pregorenja varovalk, zagotovite, da v isto vtičnico ali vtičnico v istem tokokrogu ni priključen drug aparat z veliko močjo.
11. Priključni kabel se ne sme dotikati vročih delov ali teči preko ostrih robov.
12. Ne dotikajte se vročih površin aparata. Nikoli ne premeščajte aparata, ko je priključen v vtičnico. Pred rokovanjem ali menjavo plošč za peko pustite aparat, da se temeljito ohladi.
13. Pred kakršnimkoli posegom prav tako izključite kabel iz električnega omrežja. Ko želite izklopiti, vlecite za vtikalo kabla in ne za kabel.
14. Aparata ne puščajte v teku ali vključenega v vtičnico brez nadzora.
15. Posebno pozornost posvečajte rokovanju z aparatom. Če je na ploščah za peko ali v posodici za kapljanje vroče olje, maščoba ali druga vroča tekočina.
16. Aparat je namenjen le za uporabo doma in ne komercialno. Ne uporabljajte zunaj ali za druge namene.
17. Aparat uporabljajte le v skladu z napotki navedenimi v navodilih. Ne uporabljajte pritiklin, ki jih proizvajalec aparata ne priporoča. Proizvajalec ne odgovarja za škode nastale zaradi nepravilne uporabe.
18. Aparat se lahko uporablja le s pravilno inštaliranima ploščama.
19. Posodice za kapljanje ne obložite s folijo ali z drugimi materiali.
20. Aparat ni namenjen, da bi obratoval s pomočjo zunanjega časomerilca ali samostojnega sistema daljinskega upravljanja.
21. Če aparat uporabljajo otroci, zahteva le-to temeljit nadzor. Vključen aparat ne sme biti nikoli brez nadzora.
22. Otroci, stari 8 let in več, osebe z zmanjšano fizično ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ga izvajajo uporabniki, ne

smejo izvajati otroci, razen v starosti 8 let ali več, ki so pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti oddaljeni od naprave in njenega napajanja.

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

NAPOTKI ZA UPORABO

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo aparat očistite s suho bombažno krpo. Plošči in posodico za kapljanje temeljito pomijte. Ne priporočamo prati v pomivalnem stroju! Soli so zelo agresivne in po določenem času pride do poškodbe. Ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil.
- Pred inštalacijo nazaj v aparat plošči temeljito posušite. Prepričajte se, da sta plošči v aparatu dobro nameščeni.
- Ne pozabite vrniti nazaj posodice za kapljanje.
- Popolnoma raztegnite električni kabel.

Opomba: Pri prvi uporabi novega aparata boste morda iz plošč začutili določen neprijeten vonj. To je običajen pojav in med uporabo postopoma izgine. Zato priporočamo, da žar pred prvo uporabo „zakurite“ za vsaj 30 minut brez hrane.

Priprava hrane

Svarilo:

- **Po vsaki uporabi izklopite žar ne le s pomočjo upravljalnikov termostata, ampak vedno odklopite tudi napajalni kabel iz vtičnice.**

- Aparata ne uporabljajte za pripravo ali odmrzovanje zamrznjene hrane. Vsa hrana mora biti pred pripravo s pomočjo tega aparata popolnoma odmrznjena.
- Plošči in kovinske površine se med delovanjem močno segrejejo. Da ne bi prišlo do opeklin, uporabljajte ognjevarne rokavice in se dotikajte le ročaja ter delov, ki so temu namenjeni.
- Ne uporabljajte kovinskih orodij, ki bi lahko popraskala in poškodovala neoprijemljivo površino plošč.

Opombe:

- Žar lahko uporabljate s 3 funkcijami: **1)** Pečenje **2)** Pečenje na žaru **3)** BBQ.
- Da se doseže delovna temperatura traja ca. 2 do 3 minute, čas priprave hrane poglejte v tabeli na začetku navodil.
- Omenjeni časi so le orientacijski, čas priprave je odvisen od tipa debeline hrane.
- Pred zaužitjem naj bo hrana temeljito pečena. Če ste v dvomih, raje malo podaljšajte čas priprave.



PRIPRAVA KONTAKTNEGA ŽARA

- Izberite plošči (režasti plošči ali plošči za vafle), ki ju želite uporabiti, in se prepričajte, da sta dobro pritrjeni.
- Zaprite kontaktni žar in ga vključite v vtičnico, pritisnite glavno stikalo (Ⓢ). Prižge se rdeča lučka, kar pomeni, da je aparat vklopljen. S pomočjo ustreznega gumba za nastavev temperature nastavite zeleno temperaturo zgornje in spodnje plošče za peko: »MIN« je najnižji nivo za rahlo pečenje, medtem ko je »MAX« najvišji nivo za temeljito pečenje. Najprej preskusite srednje nastavitve. Ko se kazalca prižgeta, sta plošči aparata ogreti na zeleno temperaturo in lahko začnete s peko na žaru. Pozneje lahko temperaturo nastavite nižje ali višje glede na vaše želje. Različna hrana se prav tako pripravlja različno dolgo.
- Ta izdelek nudi ločeno nastavev temperature zgornje in spodnje plošče. Če želite izdelek uporabiti kot kontaktni žar, morate nastaviti temperaturo zgornje in spodnje plošče na isto vrednost. Če želite izdelek uporabiti kot odprti žar, lahko vklopite samo eno od plošč za peko.
- Segrevanje običajno traja 3–5 minut.

Opomba: Če se kontrolna lučka napajanja ne prižge, se prepričajte, da je glavno stikalo vklopljeno.

PRIPRAVA JEDI

Za uporabo kot kontaktni žar

- Nastavite temperaturo obeh plošč za peko na zeleno vrednost. Najprej poskusite nastaviti najvišjo temperaturo. Pozneje lahko temperaturo nastavite nižje ali više glede na vaše želje.
- Pripravite burgerje, kose mesa brez kosti ali tanke kose mesa oz. druga živila po receptu in jih položite na spodnjo ploščo za peko.
- Zaprite zgornjo ploščo za peko z nastavljivim zatičem, ki je zasnovan tako, da enakomerno pritiska na jedi. Zgornja plošča mora biti povsem spuščena, da bi bilo pečenje enakomerno.
- Po končani peki za odpiranje pokrova uporabite ročaj. Jedi odstranite s pomočjo plastične lopatke. Nikoli ne uporabljajte kovinskih klešč ali noža, ker bi lahko povzročili poškodbe nelepjive površine plošč za peko.
- Kontaktni žar je idealen za pripravo burgerjev, kosov mesa brez kosti ali tankih kosov mesa in zelenjave.
- Izdelek uporabljajte kot kontaktni žar tudi, če želite nekaj skuhati na hitro ali če iščete zdravi način peke na žaru. Pri pripravi na kontaktnem žaru se hrana peče hitro, ker jed pečete z obeh strani hkrati. Mreže ne ploščah za peko v kombinaciji z odtočnim grlom na vogalu vsake plošče omogočajo odvajanje maščobe iz mesa in odtekanje s plošč.

Uporaba nagnjenega žara

- Če želite med peko na žaru doseči učinkovitejše odtekanje maščobe, lahko zložite podporo na spodnji strani žara.

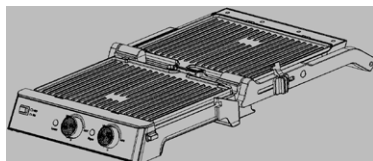


Za pripravo sendvičev

- Nastavite temperaturo obeh plošč za peko na zeleno vrednost. Najprej preskusite nastavitve »MAX«. Pozneje lahko temperaturo nastavite nižje ali više glede na vaše želje.
- Pripravite sendviče in jih položite na spodnjo ploščo za peko. Vedno položite sendviče obrnjene nazaj na spodnjo ploščo.
- Zaprite zgornjo ploščo za peko s pomičnim zatičem, ki je zasnovan tako, da enakomerno pritiska na jedi. Zgornja plošča mora biti povsem položena, da bi se sendviči temeljito prepekli.
- Sendviče pecite 3 do 6 minut ali do zlatorumene barve. Čas priprave prilagodite svojemu okusu.
- Po končani peki sendvičev za odpiranje pokrova uporabite ročaj. Sendviče odstranite s pomočjo plastične lopatke. Nikoli ne uporabljajte kovinskih klešč ali noža, ker bi lahko povzročili poškodbe nelepjive površine plošč za peko.
- Način za pripravo sendvičev uporabite za pripravo sendvičev, kruha ali polnjenih tortilj.
- Ta izdelek je zasnovan z edinstvenim ročajem in zatičem, ki omogočata prilagajanje zaprtja žara glede na debelino jedi. Enostavno lahko pečete karkoli od tanko narezanega krompirja do visokih steakov s konstantno dobrimi rezultati.
- Pri pripravi več kot enega živila v kontaktnem žaru je pomembno, da je debelina surovin enakomerna. V nasprotnem primeru se plošči ne bosta temeljito prilegali.

Za uporabo kot odprti žar

- Kontaktni žar postavite na čisto ravno površino, na kateri boste kuhali. Kontaktni žar lahko uporabljate odprto v vodoravnem položaju.
- Zgornja plošča/pokrov bo povsem poravnan s spodnjo ploščo/temeljem. Zgornja in spodnja plošča se postavi ena ob drugo in ustvarita eno veliko površino za žar. Za odprtje kontaktnega žara v ta položaj pritisnite vzvod za sprostitev zatiča na desni strani.
- **Upravljanje gumba za odpiranje žara v vodoraven položaj:** Levo roko položite na ročaj in z desno roko pritisnite gumb za odpiranje v vodoraven položaj (Ⓢ). Potisnite ročaj nazaj, dokler zgornji pokrov ni vodoravno položen na površino. Žar zaprite brez uporabe gumba za sproščanje, tako da le primete za ročaj žara in zložite zgornji del v zaprti položaj.
- Kontaktni žar uporabljajte v odprtem položaju za pripravo burgerjev, steakov, perutnine (ne priporočamo priprave piščanca s kostjo, ker se na odprtem žaru ne bo spekel enakomerno), rib in zelenjave.
- Peka na odprtem žaru je najbolj univerzalna uporaba kontaktnega žara. V odprtem položaju je površina za peko dvakratna.
- Pripravite lahko različne vrste živil ločeno, brez mešanja okusov, ali pa večjo količino iste vrste jedi. Odprti položaj omogoča tudi peko različnih kosov mesa različne debeline, tako lahko vsak kos mesa spečete točno po svojih željah.

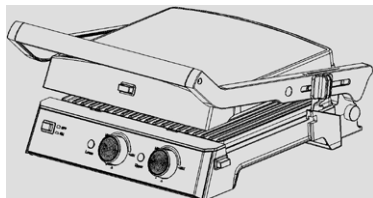


Za pripravo vafeljev

1. Izberite in ustrezno pritrdite plošči za pripravo vafeljev.
2. Zaprite aparat in ga vključite v vtičnico, pritisnite glavno stikalo (13). Prižgala se bo rdeča lučka; nastavite temperaturo zgornje in spodnje plošče na zeleno vrednost. Na sprednji upravljalni plošči aparata je priporočena temperatura označena s simbolom vafelja. Pri pripravi vafeljev vedno nastavite zgornjo in spodnjo ploščo za peko na isto temperaturo. Ko se kazalca prižgeta, sta plošči aparata segreti.
3. Odprite pokrov in plošči rahlo natrite z maslom ali z malo olja. Na spodnjo ploščo vlijete testo, da bo forma v celoti prekrita, vendar hkrati ne bo tekla čez.
4. Zaprite pokrov za 4–7 minut – čas pečenja prilagodite svojemu okusu (lahko poskusite narahlo odpreti zgornjo ploščo, če pokrova ni mogoče zlahka odpreti, vafelj še ni dovolj pečena in je treba čas peke podaljšati).
5. Ko je jed pripravljena, odprite pokrov s pomočjo ročaja. Za odvzem hrane uporabite plastično lopatico. Nikoli ne uporabljajte kovinskih klešč ali noža, lahko se poškoduje neoprijemljiva površina za pečenje.

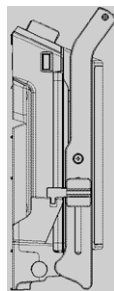
Postopek odstranjevanja plošč za peko

- Pred odstranjevanjem plošč vedno izključite kontaktni žar iz vtičnice in pustite, da se ohladi.
- Odprite kontaktni žar v vodoraven (odprt) položaj.
- Čvrsto pritisnite gumb za sproščanje zapaha plošče za peko. Plošča se bo zlahka sprostila od temelja. Primite ploščo z obema rokama, izvlecite jo izpod kovinskih držal in jo dvignite. Drugo ploščo za peko izvlecite na enak način.



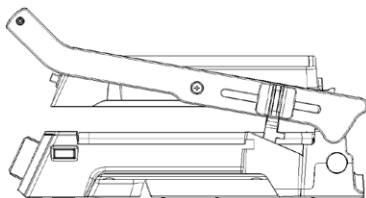
Zlaganje v pokončni položaj

- S pomikom dvizne ročice lahko žar blokirate v pokončnem položaju za shranjevanje.



Privzdigovanje plošč za peko

- Z dvigom dvizne ročice v vodoravni položaj lahko ustvarite razmik med zgornjo in spodnjo ploščo za peko, kar lahko uporabite pri jedeh, pri katerih ni zaželen neposredni stik z zgornjo žar ploščo in želite jed z zgornje strani samo greti.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem izključite aparat iz el. napajanja in počakajte, da se aparat in plošči popolnoma ohladijo.
- Zunanjo površino očistite le z rahlo vlažno krpo, da v aparat ne pride voda, olje ali maščoba.
- Po vsaki uporabi vzemite posodico za kapljanje in jo izpraznite. Nato jo pomijte z vročo vodo z raztopino detergenta, temeljito izperite in jo pred vrnitvijo v aparat temeljito posušite.
- Pri čiščenju lahko plošči pustite v aparatu in ju obrišete z vlažno krpo ali brisačo. Lahko pa ju odstranite iz aparata in pomijete pod tekočo vodo. Nato ju temeljito posušite.
- Če se na plošči med peko prilepijo ostanki hrane, lahko na hladno ploščo položite vlažno papirnato brisačo ali krpo in pustite hrano nekaj čas namakati.
- Notranje ali zunanje površine ne čistite z abrazivnimi čistili ali agresivnimi kemikalijami. Lahko poškodujete površino aparata.
- **Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.**
- **Shranjevanje aparata:** Prepričajte se, da je žar, vključno s ploščama, popolnoma suh, posodica za kapljanje čista in suha, pravilno nameščena v napravo in da sta plošči pravilno nameščeni v aparat. Aparat hranite v suhem in čistem prostoru.

TEHNIČNI PODATKI

Razpon nastavljive temperature: 140 °C do 230 °C

Dimenzije plošč: 29 × 23 cm

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna moč: 2000 W

IZKORIŠČANJE IN ODSTRANITEV ODPADKOV

Emblažni papir in karton – odstranite med ločevalne odpadke. Folija, PE vrečke, plastični deli – v ločevalne posode za plastiko.

GARANCIJA: Naslednja dejanja vplivajo na prenehanje veljavnosti garancije:

Nepravilno ali neprimerno rokovanje z aparatom, neupoštevanje varnostnih ukrepov, ki se nanašajo na aparat, uporaba sile, prilagoditve ali popravila, ki jih je izvedel kdo drug kot pa odobren servis.

Sestavni deli, ki so predmet normalne obrabe, niso predmet garancije.

ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

Odstranjevanje starih električnih in elektronskih naprav (velja v državah članicah EU in drugih evropskih državah, kjer velja zakon o ločevanju odpadkov)

Prikazan simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da naj se z izdelkom ne ravna kot z gospodinjstvi odpadki. Izdelek izročite v zbirno mesto namenjeno za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in življenjsko okolje. Reciklaža materialov pripomore k zaščiti naravnih virov. Več informacij glede reciklaže tega izdelka dobite na lokalnem uradu, podjetju, ki se ukvarja s predelavo odpadkov ali pa v prodajalni, kjer kupili izdelek.



08/05



Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktive EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

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

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

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na oznaci vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Ako su kabl za napajanje ili utikač oštećeni, nemojte koristiti uređaj. **Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja da ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Uređaj zaštitite od dodira sa vodom ili drugim tečnostima da ne bi došlo do električnog udara. Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda sa vodom. Ovaj uređaj i nijedan njegov deo nisu pogodni za pranje u mašini za pranje sudova!
4. Nemojte ga koristiti u blizini vode ili zapaljivih tečnosti.
5. Nemojte koristiti na vrućim površinama ili u blizini šporeta, peći i drugih izvora toplote.
6. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; kabl za napajanje i uređaj ne dodirujte mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
7. Proverite da li je uređaj čvrsto postavljen na bezbednu površinu otpornu na toplotu da biste osigurali da uređaj neće biti prevrnut ili da voda neće ući u njega.



PAŽNJA: Vruća površina!

8. Ne koristite uređaje u blizini ili ispod zapaljivih predmeta kao što bi to bilo, na primer, u blizini zavesa. Osigurajte da oko uređaja bude prikladno provjetranje; ostavite 10–15 centimetara slobodnog prostora.
9. Ne preporučujemo korišćenje produžnog kabela. On bi mogao da se pregreje i prouzrokuje požar. Obavezno koristiti produžni kabel koji ima kapacitet za jakost struje veću nego napojni kabel samog uređaja. Produžni kabl postavite tako da ne može doći do toga da se neko spotakne. Sprečite njegovo slučajno isključivanje.
10. Kako biste sprečili preopterećenje i iskakanje osigurača, proverite da na tu istu utičnicu ili deo razvoda električne energije ne bude priključen još jedan snažan uređaj.
11. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih ivica.
12. Ne dirajte vruće površine uređaja. Nikada nemojte premeštati uređaj dok je uključen u utičnicu. Neka se uređaj potpuno ohladi pre nego rukujete s pločama za pečenje ili ih menjate.
13. Pre bilo kakvog zahvata na održavanju, isključite napajanje iz mreže. Kada isključujete kabl, uvek povlačite za utikač, a nikada za kabl.
14. Uređaj nikada nemojte ostaviti u radu ili uključenog u električnu mrežu ako je bez nadzora.
15. Kada rukujete s ovim uređajem postupite naročito oprezno ako se na pločama za pečenje ili posudi za sakupljanje tečnosti nalaze vruće ulje, sokovi od pečenja ili druge vruće tečnosti.
16. Ovaj uređaj je projektovan za upotrebu u domaćinstvu, nekomercijalnu. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru ili za druge namene.
17. Uređaj koristite samo na način koji je propisan ovim uputstvom. Nemojte koristiti pribor koji nije odobrio proizvođač. Proizvođač nije odgovoran za štete koje mogu da nastanu nepravilnim korišćenjem.
18. Uređaj se sme koristiti samo ako su ploče pravilno postavljene.
19. U posudu za sakupljanje tečnosti nemojte stavljati aluminijsku foliju i druge materijale.
20. Uređaj nije namenjen za korišćenje sa spoljašnjim tajmerima ili drugim uređajima za daljinsko uključivanje i isključivanje.
21. Ako deca koriste ovaj uređaj, moraju biti pod strogim nadzorom. Nikada ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora.
22. Deca uzrasta od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj

samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u bezbedno korišćenje i razumeju sve opasnosti povezane s tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže dalje od uređaja i izvora napajanja.

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

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre prve upotrebe

- Pre prve upotrebe uređaj očistite suvom pamučnom krpom. Ploče i posudu za tečnost temeljno operite. Ne preporučujemo pranje u mašini za pranje sudova! Soli su veoma agresivne i vremenom prouzrokuju oštećenja. Nemojte koristite praškove ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Pre nego što ih vratite na uređaj, ploče potpuno i pažljivo osušite. Proverite da li su ploče dobro i sigurno postavljene u uređaj.
- Ne zaboravite da vratite posudu za sakupljanje tečnosti na njeno mesto.
- Potpuno odmotajte kabl za napajanje.

Napomena: Tokom prvog korišćenja novog uređaja, moguće je da će se od ploča osetiti karakterističan miris. To je normalno i tokom korišćenja uređaja će se smanjivati. Zbog toga predlažemo da grill pre prvog korišćenja pokrenete da radi najmanje 30 minuta bez hrane na njemu da bi se ploče „spalile“.

Priprema jela

Pažnja:

• Nakon svake upotrebe isključite grill, i to termostatom i isključivanjem kabla za napajanje iz utičnice.

- Ovaj uređaj nemojte koristiti za pripremu ili odmrzavanje zamrznutih namirnica. Sva hrana pre pripreme mora biti potpuno odmrznuta.
- Ploče i metalne površine uređaja su vrlo vruće za vreme rada. Kako biste izbegli opekotine, nosite zaštitne rukavice otporne na visoku temperaturu i dodirujte samo ručke i delove koji su namenjeni za dodirivanje pri rukovanju.
- Nemojte koristiti metalni pribor jer bi on mogao ogrebat i oštetiti teflonsku površinu ploča.

Napomena:

- Grill se može koristiti u 3 položaja: **1)** Pečenje **2)** Grill **3)** BBQ.
- Potrebno je oko 2–3 minuta da bi se postigla radna temperatura, a vreme pripreme hrane možete pronaći na početku ovog priručnika.
- Vremena su data približno; tačno vreme pripreme će zavisiti od vrste i debljine hrane.
- Pre nego što je konzumirate, hrana bi trebalo da bude potpuno pečena. Ako niste sigurni, malo produžite vreme pripreme.



PRIPREMA KONTAKTNOG GRILA

- Odaberite ploče (ploče s rešetkama ili ploče za vafle) koje želite upotrebljavati i proverite da li su dobro pričvršćene.
- Zatvorite kontaktni grill, uključite ga u električnu utičnicu i pritisnite glavni prekidač (13). Zasvetlice crvena sijalica koja pokazuje da je uređaj uključen. Odgovarajućim točičem za podešavanje temperature postavite željenu temperaturu gornje i donje ploče za pečenje: "MIN" je najmanji nivo i koristi se za lagano pečenje, dok je "MAX" najviši nivo i koristi se za temeljno pečenje. Prvo pokušajte sa srednjim postavkama.

Čim indikator zasvetli, zagrevanje ploča uređaja je gotovo i njihova temperatura odgovara postavljenoj pa možete početi s pripremom hrane. Kasnije možete povisiti ili sniziti temperaturu u skladu sa svojim željama. Takođe, za različite namirnice potrebno je različito vreme pripreme.

- Ovaj proizvod omogućuje nezavisno podešavanje temperature gornje i donje ploče. Ako ovaj proizvod koristite kao kontaktni gril, temperature gornje i donje ploče treba da budu postavljene na istu vrednost. Ako proizvod koristite kao otvoreni gril, možete uključiti samo jednu ploču za pečenje.
- Zagrevanje obično traje 3 do 5 minuta.

Napomena: Ako indikator napajanja ne zasvetli, proverite da li je glavni prekidač uključen.

PRIPREMA JELA

Upotreba kao kontaktni gril

- Temperaturu obe ploče za pečenje postavite na željenu vrednost. Prvo pokušajte da postavite najvišu temperaturu. Kasnije možete povisiti ili sniziti temperaturu u skladu sa svojim željama.
- Možete pripremiti hamburgere, meso bez kostiju ili tanke komade odrezaka i drugih komada hrane prema receptima i staviti ih na donju ploču za pečenje.
- Zatvorite gornju ploču za pečenje s podesivim mehanizmom koji je izrađen tako da namirnice pritisne ravnomerno. Da bi se namirnice ravnomerno ispekale, gornja ploča mora biti spuštена do kraja.
- Za otvaranje poklopca na kraju pripreme hrane upotrebite ručku. Namirnice izvadite plastičnom lopaticom. Nikada ne koristite metalne štipaljke ili nož jer mogu oštetiti neprijanjajuće površine ploča za pečenje.
- Kontaktni gril idealan je za pripremu burgera, komada mesa bez kostiju, tankih odrezaka i povrća.
- Ovaj uređaj vam može poslužiti i ako vam je potrebna brza priprema, ili ako želite da pripremite roštilj na zdrav način. Kod pripreme na kontaktnom grilu namirnice se brzo termički obrađuju zbog toga što toplota deluje na njih s dve strane. Rešetke na pločama za gril u kombinaciji s otvorom za ispuštanje u uglu svake ploče omogućuju isticanje masnoće iz mesa i njeno oticanje s ploča.

Upotreba nagiba grila

- Ako tokom pripreme želite bolje oticanje masti, možete izvući nožice s donje strane grila.

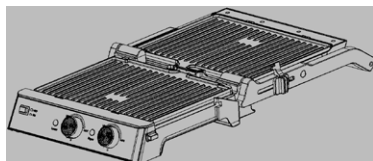


Priprema sendviča

- Temperaturu obe ploče za pečenje postavite na željenu vrednost. Prvo isprobajte uređaj postavljen na vrednost "MAX". Kasnije možete povisiti ili sniziti temperaturu u skladu sa svojim željama.
- Pripremite sendviče i stavite ih na donju ploču za pečenje. Sendviče uvek postavite na donju ploču okrenute prema nazad.
- Zatvorite gornju ploču za pečenje s podesivim mehanizmom koji je izrađen tako da namirnice ravnomerno pritisne. Gornja ploča mora biti potpuno vodoravna da bi se sendviči dobro ispekli.
- Sendviče pecite od 3 do 6 minuta ili dok ne budu zlatnosmeđe boje. Vreme pripremanja prilagodite svom ukusu.
- Kad su sendviči pečeni, ručkom otvorite poklopac. Sendvič izvadite plastičnom lopaticom. Nikada ne koristite metalne štipaljke ili nož jer mogu oštetiti neprijanjajuće površine ploča za pečenje.
- Rad u postavkama za sendviče prikladan je za pripremu sendviča, hleba ili kesadilja.
- Ovaj proizvod konstruisan je s posebnom ručkom i mehanizmom šarke koji omogućuju zatvaranje ploča tako da razmak odgovara debljini namirnica. Možete s lakoćom peći sve vrste namirnica, počevši od tanko sečenog krompira pa do debljeg fileta i uspeh će uvek biti podjednak.
- Kada pripremate više od jedne namirnice u kontaktnom grilu, važno je da debljina namirnica bude ujednačena. U suprotnom bi se moglo dogoditi da ploče ne prijanjaju pravilno.

Upotreba kao otvoreni gril

- Kontaktni gril postavite na čistu i ravnu površinu prikladnu za rad. Kontaktni gril obavezno je koristiti isključivo otvorenog i u vodoravnom položaju.
- Gornja ploča/poklopac treba da bude u potpuno istoj ravni s donjom pločom/dnom. Gornju i donju ploču treba postaviti jednu kraj druge tako da čine jednu veliku površinu grila. Da bi ste kontaktni gril otvorio u ovaj položaj, pritisnite polugu na desnoj strani kako biste oslobodili šarku.
- **Rukovanje tasterima za otvaranje grila u vodoravan položaj:** Levu ruku postavite na ručku, a desnom rukom pritisnite taster za otvaranje u vodoravan položaj (5). Pritisnite ručku prema nazad sve dok gornji poklopac ne bude vodoravan na radnoj površini. Gril možete zatvoriti bez upotrebe tastera za oslobađanje tako da jednostavno uhvatite ručku grila i preklopite gornji deo u zatvoreni položaj.
- Kontaktni gril u otvorenom položaju koristi se za pripremu burgera, odrezaka, živinskog mesa (ne preporučujemo živinsko meso s kostima jer se na otvorenom grilu neće ispeći ravnomerno), ribe i povrća.
- Priprema namirnica na otvorenom grilu je najsvestraniji način upotrebe kontaktnog grila. Kad je otvoren, gril ima dvostruko veću površinu za pečenje.
- Uređaj možete koristiti za odvojenu pripremu različitih namirnica, tako da svaka zadrži svoju aromu, ili veće količine iste vrste hrane. Takođe, u otvorenom položaju moguće je ispeći razne komade mesa različitih debljina, čime se omogućuje da se svaki pojedinačni komad ispeče upravo onoliko koliko želite.

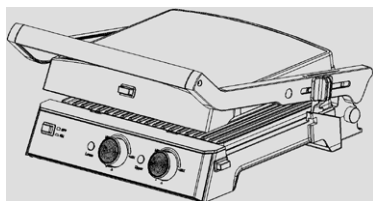


Pekač za vafle

1. Odaberite i pažljivo pričvrstite ploče za pripremu vafela.
2. Zatvorite uređaj, uključite ga u električnu utičnicu i pritisnite glavni prekidač (13). Zaslvetlice crveni indikator, i tada postavite temperaturu gornje i donje ploče za pečenje na željeni nivo. Na prednjem panelu uređaja isprekidanom dodatnom crtom i simbolom vafela označena je preporučena temperatura. Za pripremu vafela gornja i donja ploča uvek moraju biti postavljene na istu temperaturu. Čim indikator zasvetli, zagrevanje ploča je gotovo.
3. Otvorite poklopac ploče za pečenje, lagano premažite maslacem ili s nekoliko kapi ulja. Na donji kalup ulijte toliku količinu smese da kalup bude potpuno ispunjen, ali i da se smesa ne preliiva.
4. Zatvorite poklopac i ostavite 4 do 7 minuta – vreme pečenja prilagodite vlastitom ukusu (možete pokušati da podignete gornju ploču i, ako se ona ne može lako odlepiti, vafle treba još peći).
5. Kad je pečenje gotovo, ručkom otvorite poklopac. Za vađenje sendviča koristite plastične lopatice. Nikad nemojte koristiti metalna klešta, pincete ili noževe jer bi tako mogli da oštete neprianjajuću površinu ploča za pečenje.

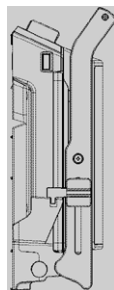
Postupak uklanjanja ploča za pečenje

- Pre uklanjanja ploča za pečenje obavezno kontaktni gril isključite iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
- Kontaktni gril postavite u vodoravni (otvoreni) položaj.
- Čvrsto pritisnite taster za oslobađanje osigurača ploča za pečenje. Nakon toga ploča će se lako osloboditi s postolja. Ploču uhvatite s obe ruke, povucite je ispod metalnog držača i podignite. Drugu ploču za pečenje odvojite istim postupkom.



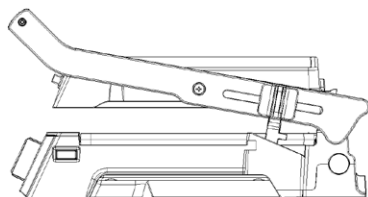
Odlaganje u uspravnom položaju

- Ako podignete polugu za podizanje, gril možete za potrebe odlaganja fiksirati u uspravnom položaju.



Podizanje ploča za pečenje

- Ako podignete polugu u horizontalan položaj, možete stvoriti razmak između donje i gornje ploče za pečenje prikladan za pripremu onih vrsta jela kod kojih je kontakt s gornjom pločom za pečenje nepoželjan i zagrevanje želite samo s donje strane.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja, odvojite napajanje i sačekajte da se uređaj i ploče ohlade.
- Spoljne površine čistite samo blago navlaženom krpom da u uređaj ne bi dospeli voda ili masnoće.
- Nakon svake upotrebe, izvadite posudicu za skupljanje tečnosti i ispraznite njen sadržaj. Zatim je operite vrućom vodom s rastvorom deterdženta, temeljno isperite i pre vraćanja u uređaj potpuno osušite.
- Tokom čišćenja ploča možete ih i ostaviti u uređaju i osušiti vlažnim peškirom ili krpom. Takođe ih možete oprati i pod mlazom vode. Zatim je temeljno obrišite.
- Ako na pločama ostanu zapečeni ostaci namirnica, možete na ohlađene ploče staviti navlaženi papirni peškir ili iscedenu krpu i pustiti da se zapečene namirnice natope.
- Nemojte čistiti unutrašnje niti spoljne površine praškovima za čišćenje, abrazivnim sredstvima za čišćenje ili agresivnim hemikalijama. Na taj način biste oštetili spoljnu površinu uređaja.
- **Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili druge tečnosti!**
- **Odlaganje uređaja:** Proverite da li je gril, uključujući i ploče za pečenje, čist i suv, da li je posuda za skupljanje tečnosti čista i suva, postavljena i pričvršćena na svoje mesto, a ploče za pečenje čvrsto spojene. Uređaj čuvati na suvom i čistom mestu.

TEHNIČKI PODACI

Raspon podešavanja temperature: od 140 °C do 230 °C

Dimenzije ploča: 29 × 23 cm

Nominalni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nominalna snaga: 2.000 W

UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakovanje, kese od polietilena i plastične delove odložite u kontejnere za plastiku.

GARANCIJA: Garancija neće važiti u sledećim slučajevima:

Neispravno ili neprimereno rukovanje uređajem, nepridržavanje sigurnosnih mera koje se odnose na uređaj, upotreba sile, obavljanje izmena ili popravki koje nije izvršio ovlašćeni servis.

Delovi koji podležu uobičajenom habanju nisu obuhvaćeni garancijom.

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VEKA

Odlaganje otpada električne i elektronske opreme (primenljivo u državama članicama EU i drugim evropskim zemljama koje su uspostavile sisteme razvrstavanja otpada)

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne sme odlagati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mesto određeno za recikliranje električne i elektronske opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprečavate negativne uticaje na zdravlje ljudi i okolinu. Reciklažom materijala pomažete očuvanju prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružiće vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mesto na kom ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Uputstvo za korišćenje dostupno je na veb-stranici www.ecg-elektro.eu.

Zadržano je pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.



08/05



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!

Προειδοποίηση: Τα μέτρα και οι οδηγίες ασφάλειας που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν περιλαμβάνουν όλες τις συνθήκες και τις δυνητικές περιστάσεις. Ο χρήστης πρέπει να κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τον χρήστη που λειτουργεί και χειρίζεται την εν λόγω συσκευή. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά ή λόγω εσφαλμένης χρήσης, διακυμάνσεων τάσης ή τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής.

Για προστασία έναντι κινδύνου πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, πρέπει να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις κατά τη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η παροχή ρεύματος πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (ΕΝ).
2. Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις του έχουν φθορές ή βλάβη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή. **Αναθέστε όλες τις εργασίες επιδιόρθωσης, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος, σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα της συσκευής· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
3. Προφυλάξτε τη συσκευή από απευθείας επαφή με νερό ή άλλα υγρά για να αποτρέψετε ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντους, νιπτήρες ή άλλα αντικείμενα που περιέχουν νερό. Ούτε η συσκευή ούτε τα εξαρτήματά της πρέπει να καθαρίζονται σε πλυντήριο πιάτων!
4. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ τη συσκευή κοντά σε νερό ή εύφλεκτα υγρά.
5. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ τη συσκευή επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες (κουζίνες, θερμάστρες κ.λπ.).



ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτή επιφάνεια!

6. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή σε υγρό περιβάλλον και μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος ή τη συσκευή με υγρά χέρια. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
7. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη επάνω σε μια σταθερή, ασφαλή επιφάνεια, με αντοχή στη θερμότητα, για να αποτρέψετε την ανατροπή της ή τη διείσδυση νερού στη συσκευή.
8. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα ή κάτω από αυτά, όπως π.χ. κοντά σε κουρτίνες. Διασφαλίστε επαρκή κυκλοφορία αέρα· αφήστε τουλάχιστον 10–15 εκ. κενού χώρου γύρω από τη συσκευή.
9. Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίων επέκτασης. Ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Ωστόσο, εάν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης, αυτό θα πρέπει να έχει ικανότητα μεταφοράς ρεύματος τουλάχιστον ίση με αυτήν του καλωδίου ρεύματος της συσκευής. Τοποθετήστε το καλώδιο επέκτασης έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος πάνω του ή το ενδεχόμενο ακούσιας αποσύνδεσης του καλωδίου.
10. Για να αποφύγετε την υπερφόρτωση και την τήξη των ασφαλειών, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένες άλλες συσκευές υψηλής ισχύος στην ίδια πρίζα ή σε πρίζα στο ίδιο κύκλωμα.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να διέρχεται επάνω από κοφτερές ακμές.
12. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενόσω είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν από τον χειρισμό ή πριν αντικαταστήσετε στις πλάκες ψησίματος.
13. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος, να τραβάτε το φισ, όχι το καλώδιο.
14. Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία ή συνδεδεμένη στο ρεύμα και χωρίς επίβλεψη.
15. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη συσκευή εάν υπάρχει καυτό λάδι, λίπος ή άλλα καυτά υγρά στις πλάκες ψησίματος ή στον δίσκο στάλαξης.
16. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή, μη εμπορική χρήση. Να μην χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους ή για άλλες χρήσεις.

17. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ τα οποία δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν λόγω ακατάλληλης χρήσης.
18. Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με σωστά εγκατεστημένες πλάκες.
19. Μην καλύπτετε τον δίσκο στάλαξης με αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά.
20. Η συσκευή δεν προορίζεται ώστε να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονόμετρο ή ανεξάρτητο σύστημα τηλεχειρισμού.
21. Απαιτείται στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της καυτής πλάκας από παιδιά. Μην αφήνετε ποτέ μια συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
22. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες φυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση του προϊόντος με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πραγματοποιείται από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή και την παροχή ρεύματος.

Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα στεγνό βαμβακερό πανί πριν από την πρώτη χρήση. Πλύνετε επιμελώς τις πλάκες και τον δίσκο στάλαξης. Δεν συνιστάται πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων! Τα άλατα είναι πολύ ισχυρά και ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά μακροπρόθεσμα. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικές σκόνης ή αποξεστικά καθαριστικά.
- Στεγνώστε προσεκτικά τις πλάκες πριν τις εγκαταστήσετε ξανά στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες είναι σωστά ασφαλισμένες στη συσκευή.
- Μην ξεχάσετε να ξαναβάλετε τον δίσκο στάλαξης στη θέση του.
- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο ρεύματος.

Σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε μια καινούρια συσκευή, ενδέχεται να παραχθεί μια οσμή από τις πλάκες. Αυτό είναι φυσιολογικό και εξαφανίζεται σταδιακά με τη χρήση. Για αυτόν τον λόγο, συστήνουμε το «κάψιμο» της τοστιέρας/γκριλιέρας για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από την πρώτη χρήση, χωρίς τρόφιμα.

Ετοιμασία φαγητού

Προειδοποίηση:

- **Μετά από κάθε χρήση, απενεργοποιήστε την τοστιέρα/γκριλιέρα όχι μόνο χρησιμοποιώντας τους θερμοστατικούς**

μηχανισμούς ελέγχου αλλά αποσυνδέοντας πάντα το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μαγείρεμα ή ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι πλήρως αποψυγμένα πριν την τοποθέτησή τους σε αυτήν τη συσκευή.
- Οι πλάκες και οι μεταλλικές επιφάνειες της συσκευής καίνε πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Για να αποτρέψετε εγκαύματα, χρησιμοποιήστε θερμοανθεκτικά γάντια και να αγγίζετε μόνο τη λαβή και τα σημεία που είναι σχεδιασμένα αυτόν τον σκοπό.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, τα οποία θα μπορούσαν να γρατσούνισουν και να καταστρέψουν την αντικολητική επιφάνεια των πλακών.

Σημειώσεις:

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε 3 θέσεις. **1)** Ψήσιμο **2)** Γκριλ **3)** BBQ.
- Απαιτούνται περίπου 2 έως 3 λεπτά για να επιτευχθεί η θερμοκρασία λειτουργίας. Για τους χρόνους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα στην αρχή του εγχειριδίου.
- Αυτές οι κατευθυντήριες οδηγίες δίνονται κατά προσέγγιση. Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο και το πάχος του τροφίμου.
- Τα τρόφιμα πρέπει να μαγειρεύονται πλήρως πριν καταναλωθούν. Εάν δεν είστε σίγουροι, θα πρέπει να επιμηκύνετε λίγο τον χρόνο μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ/ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ

- Επιλέξτε τις πλάκες που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (σχάρας ή βάφλας) και βεβαιωθείτε ότι έχουν προσαρτηθεί με ασφάλεια.
- Κλείστε την τοστιέρα/γκριλιέρα, συνδέστε την στο ρεύμα και πατήστε τον κύριο διακόπτη (13). Ανάβει η κόκκινη ένδειξη, που σημαίνει ότι η συσκευή έχει ενεργοποιηθεί. Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία για την επάνω και την κάτω επιφάνεια ψησίματος: Η ένδειξη «MIN» αντιπροσωπεύει το ελάχιστο επίπεδο για ελαφρύ ψήσιμο, ενώ η ένδειξη «MAX» το μέγιστο επίπεδο για καλό ψήσιμο. Αρχικά, δοκιμάστε τη μέση ρύθμιση. Μόλις ανάψουν οι ενδείξεις, οι επιφάνειες της συσκευής έχουν προθερμανθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία και μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο. Αργότερα, μπορείτε να μειώσετε ή να αυξήσετε τη θερμοκρασία ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Επίσης, διαφορετικά πιάτα μαγειρεύονται σε διαφορετικούς χρόνους.
- Αυτό το προϊόν προσφέρει ξεχωριστές ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την επάνω και την κάτω πλάκα. Για να χρησιμοποιήσετε το προϊόν ως γκριλιέρα, πρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της επάνω και της κάτω πλάκας στην ίδια τιμή. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το προϊόν ως ανοικτή γκριλιέρα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε μόνο μία από τις πλάκες ψησίματος.
- Η προθέρμανση απαιτεί περίπου 3-5 λεπτά.

Σημείωση: Εάν δεν ανάβει η ένδειξη λειτουργίας, ελέγξτε εάν είναι ανοικτός ο κύριος διακόπτης.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Για χρήση ως γκριλιέρα

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και των δύο πλακών ψησίματος στην επιθυμητή τιμή. Δοκιμάστε να επιλέξετε τη μέγιστη θερμοκρασία αρχικά. Αργότερα, μπορείτε να μειώσετε ή να αυξήσετε τη θερμοκρασία ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Ετοιμάστε μπιφτέκια, αποστεωμένα ή λεπτά κομμάτια κρέατος, ή άλλα φαγητά σύμφωνα με τις συνταγές σας. Τοποθετήστε τα στην κάτω επιφάνεια ψησίματος.
- Κλείστε την επάνω επιφάνεια ψησίματος με τη ρυθμιζόμενη άρθρωση, η οποία είναι σχεδιασμένη ώστε να ασκεί ομοιόμορφη πίεση στο τρόφιμο. Η επάνω επιφάνεια πρέπει να είναι πλήρως κατεβασμένη για ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Μετά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Αφαιρέστε το φαγητό με μια πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρια, καθώς μπορούν να καταστρέψουν την αντικολητική επιφάνεια των πλακών ψησίματος.

- Η γκριλιέρα είναι ιδανική για να ετοιμάζετε μπιφτέκια, αποστειωμένα ή λεπτά κομμάτια κρέατος, καθώς και λαχανικά.
- Χρησιμοποιήστε επίσης το προϊόν ως γκριλιέρα εάν θέλετε να μαγειρέψετε κάτι σε λίγο χρόνο ή εάν επιθυμείτε έναν υγιεινό τρόπο ψήσιματος. Όταν μαγειρεύετε στη γκριλιέρα, το φαγητό ετοιμάζεται γρήγορα, καθώς ψήνεται ταυτόχρονα και τις δύο πλευρές. Οι ραβδώσεις στις πλάκες ψήσιματος, σε συνδυασμό με την αποστράγγιση στη γωνία κάθε πλάκας, επιτρέπουν την απορροφή του λίπους από το κρέας και την απομάκρυνσή του από τις πλάκες.

Χρήση της γκριλιέρας υπό κλίση

- Εάν θέλετε να επιτύχετε πιο αποδοτική αποστράγγιση του λίπους κατά το ψήσιμο, μπορείτε να ξεδιπλώσετε το στήριγμα στην κάτω πλευρά της γκριλιέρας.

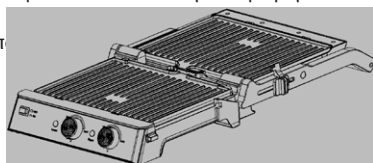


Για χρήση ως σαντουισιέρα

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και των δύο πλακών ψήσιματος στην επιθυμητή τιμή. Δοκιμάστε αρχικά τη ρύθμιση «MAX». Αργότερα, μπορείτε να μειώσετε ή να αυξήσετε τη θερμοκρασία ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Ετοιμάστε τα σάντουιτς και τοποθετήστε τα στην κάτω επιφάνεια ψήσιματος. Να τοποθετείτε πάντα τα σάντουιτς προς την πίσω πλευρά της κάτω επιφάνειας.
- Κλείστε την επάνω επιφάνεια ψήσιματος με την αιωρούμενη άρθρωση, η οποία είναι σχεδιασμένη ώστε να ασκεί ομοιόμορφη πίεση στο τρόφιμο. Η επάνω επιφάνεια πρέπει να είναι απόλυτα ίσια για να ψηθούν καλά τα σάντουιτς.
- Ψήστε τα σάντουιτς για 3 έως 6 λεπτά ή μέχρι να γίνουν χρυσοκάστανα. Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις γευστικές προτιμήσεις σας.
- Όταν τελειώσετε το ψήσιμο του σάντουιτς, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Αφαιρέστε το σάντουιτς με μια πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρια, καθώς μπορούν να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια των πλακών ψήσιματος.
- Χρησιμοποιήστε την κατάσταση λειτουργίας σάντουιτς για να ετοιμάσετε σάντουιτς, ψωμί ή quesadilla.
- Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο με μια μοναδική λαβή και άρθρωση, η οποία σας επιτρέπει να προσαρμόζετε το άνοιγμα της γκριλιέρας ανάλογα με το πάχος του τροφίμου. Μπορείτε να ψήσετε με ευκολία οτιδήποτε, από λεπτά κομμένες πατάτες έως χοντρά φιλέτα, με σταθερά καλά αποτελέσματα.
- Όταν ψήνετε περισσότερα από ένα τρόφιμα στη γκριλιέρα, είναι σημαντικό τα συστατικά να έχουν ομοιόμορφο πάχος. Αλλιώς, οι πλάκες δεν θα εφαρμόζουν καλά μεταξύ τους.

Χρήση ως ανοιχτή γκριλιέρα

- Τοποθετήστε την τοστιέρα/γκριλιέρα σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια, στην οποία σκοπεύετε να μαγειρέψετε. Η τοστιέρα/γκριλιέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ανοικτή, οριζόντια θέση.
- Η επάνω πλάκα/το κάλυμμα μπορεί να ευθυγραμμιστεί πλήρως με την κάτω πλάκα/βάση. Η επάνω και η κάτω επιφάνεια έρχονται πλάι-πλάι, ώστε να σχηματίσουν μια μεγάλη επιφάνεια ψήσιματος. Για να ανοίξετε την τοστιέρα/γκριλιέρα σε αυτήν τη θέση, πιέστε τον μοχλό ελευθέρωσης της άρθρωσης στη δεξιά πλευρά.
- **Χειρισμός του κουμπιού για το άνοιγμα της γκριλιέρας σε οριζόντια θέση:** Τοποθετήστε το αριστερό σας χέρι στη λαβή και πιέστε με το δεξιό χέρι το κουμπί για το άνοιγμα της γκριλιέρας σε οριζόντια θέση (Ⓢ). Σπρώξτε τη λαβή προς τα πίσω μέχρι το επάνω κάλυμμα να είναι οριζόντιο στην επιφάνεια. Για να κλείσετε τη γκριλιέρα χωρίς να χρησιμοποιήσετε το κουμπί ελευθέρωσης, πιέστε απλώς τη λαβή της γκριλιέρας και κατεβάστε το επάνω μέρος στην κλειστή θέση.
- Χρησιμοποιήστε την τοστιέρα/γκριλιέρα στην ανοικτή θέση για να ετοιμάσετε μπιφτέκια, φιλέτα, πουλερικά (δεν συνιστάται η ετοιμασία κομματιών κοτόπουλο με κόκκαλο επειδή δεν μαγειρεύονται ομοιόμορφα στην ανοικτή γκριλιέρα), ψάρια και λαχανικά.
- Το μαγείρεμα σε ανοικτή γκριλιέρα είναι ο πιο κοινός τρόπος επιφάνεια ψήσιματος διπλασιάζεται στην ανοικτή θέση.
- Έχετε τη δυνατότητα να μαγειρεύετε διαφορετικούς τύπους τροφίμων ξεχωριστά, χωρίς να αναμειγνύονται οι γεύσεις τους, ή να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων ίδιου



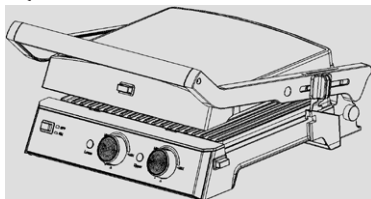
τύπου. Η ανοικτή θέση σας επιτρέπει επίσης να ψήνετε διαφορετικά κομμάτια κρέατος με διαφορετική πάχη, γεγονός το οποίο σας δίνει τη δυνατότητα να ψήνετε κάθε κομμάτι όπως ακριβώς προτιμάτε.

Για χρήση ως βαφλιέρα

1. Επιλέξτε και προσαρτήστε σωστά τις επιφάνειες για βάφλες.
2. Κλείστε τη συσκευή, συνδέστε την στο ρεύμα και πατήστε τον κύριο διακόπτη (13). Ανάβει η κόκκινη ένδειξη· ρυθμίστε τη θερμοκρασία της επάνω και της κάτω επιφάνειας ψησίματος στην επιθυμητή τιμή. Η συνιστώμενη θερμοκρασία στο εμπρός πάνελ επισημαίνεται με ένα σχέδιο και το σύμβολο της βάφλας. Όταν ετοιμάζετε βάφλες, να ρυθμίζετε πάντα την επάνω και την κάτω πλάκα ψησίματος στην ίδια θερμοκρασία. Μόλις ανάψουν οι ενδείξεις, οι επιφάνειες της συσκευής έχουν προθερμανθεί.
3. Ανοίξτε το καπάκι της επιφάνειας ψησίματος και αλείψτε την ελαφρά με βούτυρο ή λίγο λάδι. Αδειάστε το μείγμα στην κάτω επιφάνεια έτσι ώστε να καλύπτει πλήρως τη φόρμα αλλά και να μην ξεχειλίζει.
4. Κλείστε το καπάκι για 4–7 λεπτά· προσαρμόστε τον χρόνο ψησίματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. (Μπορείτε να δοκιμάσετε να σηκώσετε την επάνω πλάκα – αν το καπάκι δεν ανοίγει εύκολα, οι βάφλες δεν έχουν ψηθεί αρκετά ακόμη και πρέπει να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος.)
5. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας τη λαβή. Για να αφαιρέσετε το φαγητό, χρησιμοποιήστε πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρια, καθώς μπορούν να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια των πλακών ψησίματος.

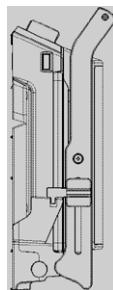
Διαδικασία για την αφαίρεση των πλακών ψησίματος

- Πριν αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος, να αποσυνδέετε πάντα την τοστιέρα/γκριλιέρα και να την αφήνετε να κρυώσει.
- Ανοίξτε την τοστιέρα/γκριλιέρα σε οριζόντια (ανοικτή) θέση.
- Πιέστε δυνατά το κουμπί απασφάλισης της πλάκας ψησίματος. Η πλάκα ελευθερώνεται κατόπιν με ευκολία από τη βάση. Πιάστε την πλάκα και με τα δύο σας χέρια, σύρετέ την έξω κάτω από τα μεταλλικά στηρίγματα και σηκώστε την. Τραβήξτε έξω τη δεύτερη πλάκα ψησίματος με τον δίσκο τρόπο.



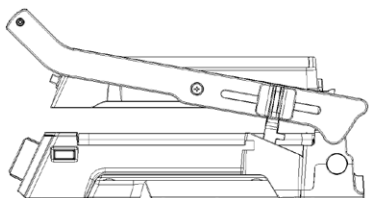
Αποθήκευση σε κατακόρυφη θέση

- Μετακινώντας τον μοχλό ανύψωσης, μπορείτε να ασφαλίσετε τη γκριλιέρα σε κατακόρυφη θέση για αποθήκευση.



Ανύψωση των πλακών ψησίματος

- Σηκώνοντας τον μοχλό ανύψωσης σε οριζόντια θέση, μπορείτε να δημιουργήσετε ένα κενό μεταξύ της επάνω και της κάτω πλάκας ψησίματος για την παρασκευή πιάτων στα οποία δεν είναι επιθυμητή η απευθείας επαφή με την επάνω επιφάνεια ψησίματος και που θέλετε μόνο να θερμαίνονται από επάνω.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως τόσο η συσκευή όσο και οι πλάκες.
- Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες μόνο με ένα υγρό πανί για να αποτρέψετε την είσοδο νερού, λαδιού ή λίπους μέσα στη συσκευή.
- Αφαιρέστε και αδειάστε τον δίσκο στάλαξης μετά από κάθε χρήση. Κατόπιν πλύνετε με ζεστό νερό και διάλυμα απορρυπαντικού, ξεπλύνετε επιμελώς και στεγνώστε προσεκτικά πριν την επανατοποθέτηση στη συσκευή.
- Όταν καθαρίζετε τις πλάκες, μπορείτε να τις αφήνετε στη συσκευή και να τις σκουπίζετε με ένα νωπό πανί ή πετσέτα πιάτων. Ή, μπορείτε να τις αφαιρέσετε και να τις πλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Κατόπιν στεγνώστε τες καλά.
- Εάν παραμένουν υπολείμματα ψημένων τροφών στις πλάκες, μπορείτε (αφού κρυώσουν) να τοποθετήσετε πάνω τους μια υγρή χαρτοπετσέτα ή ένα υγρό πανί και αφήσετε τα υπολείμματα να μουλιάσουν για λίγο.
- Μην καθαρίζετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με αποξεστικά καθαρστικά ή «σκλήρα» χημικά. Ενδέχεται να προξενήσετε φθορές στο εξωτερικό φινιρίσμα της συσκευής.
- **Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά!**
- **Αποθήκευση της συσκευής:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και οι πλάκες ψησίματος είναι απολύτως καθαρές και στεγνές, ότι ο δίσκος στάλαξης είναι καθαρός, στεγνός και σωστά τοποθετημένος στη συσκευή, καθώς και ότι οι πλάκες ψησίματος είναι κλειδωμένες μαζί. Φυλάξτε τη συσκευή σε έναν ξηρό και καθαρό χώρο.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας: από 140 °C έως 230 °C

Μεγέθη πλακών: 29 × 23 εκ.

Ονομαστική τάση: 220-240 V, 50-60 Hz

Ονομαστική είσοδος ισχύος: 2000 W

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περιτυλίγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μembrάνη συσκευασίας, σακούλες PE, πλαστικά στοιχεία – πετάξτε σε κάδους ανακύκλωσης πλαστικών.

ΕΓΓΥΗΣΗ: Τα ακόλουθα ακυρώνουν την εγγύηση:

Λανθασμένος ή ακατάλληλος χειρισμός, της συσκευής, μη τήρηση των προφυλάξεων ασφάλειας που αφορούν στη συσκευή, χρήση υπερβολικής δύναμης, τροποποίηση ή επιδιόρθωση από οποιονδήποτε εκτός ενός εξουσιοδοτημένου κέντρου επισκευών.

Τα εξαρτήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

Απόρριψη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ισχύει σε χώρες μέλη της ΕΕ και άλλες ευρωπαϊκές χώρες που εφαρμόζουν σύστημα ανακύκλωσης)

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως σύνθετος οικιακό απόβλητο. Παραδώστε το προϊόν στο προβλεπόμενο σημείο για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποτρέψτε τις αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον ανακυκλώνοντας σωστά το προϊόν σας. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, τον τοπικό οργανισμό επεξεργασίας απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στην τοποθεσία Web www.ecg-electro.eu.

Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!

Попередження: Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та можливі ситуації. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, ці фактори мають бути забезпечені користувачем(ами), які використовують побутовий прилад. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, стрибки напруги, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу.

Для захисту від ризику виникнення пожежі або електричного шоку під час використання електричних побутових приладів необхідно дотримуватися наступних правил безпеки:

1. Переконайтеся, що напруга у розетці відповідає напрузі, яка вказана на етикетці побутового приладу, та що розетка правильно заземлена. Розетка має бути встановлена відповідно до електричних правил та норм у відповідності до EN.
2. Не використовуйте побутовий прилад, якщо пошкоджено силовий кабель або виделку. **Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку!**
3. Захищайте побутовий прилад від безпосереднього контакту з водою та іншими рідинами для попередження можливого електричного шоку. Ніколи не використовуйте побутовий прилад поблизу ванни, раковини або інших контейнерів з водою. Ніколи не мийте побутовий прилад або його частини у посудомийній машині!
4. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ побутовий прилад поруч з водою або займистими рідинами.
5. НЕ використовуйте побутовий прилад на або поблизу гарячих поверхонь (плити, духовки, тощо).



УВАГА: Гаряча поверхня!

6. Не використовуйте побутовий прилад на вулиці та у вологих приміщеннях, та не торкайтеся силового кабелю або побутового приладу вологими руками. Ризик отримання електричного шоку.
7. Переконайтеся, що побутовий прилад розташований на стійкій, безпечній жаростійкій поверхні для попередження перегорання або потрапляння води до приладу.
8. Не використовуйте побутовий прилад поблизу займистих матеріалів або під ними, наприклад, поруч з фіранками. Переконайтеся, що циркуляція повітря є достатньою, навкруги побутового приладу має бути 10-15 см вільного простору.
9. Ми не рекомендуємо використовувати подовжувачі. Вони можуть перегрітися та викликати пожежу. Однак, якщо потрібно використати подовжувач, він повинен мати таке саме або більше допустиме навантаження по струму, ніж силовий кабель побутового приладу. Розташуйте подовжувач так, щоб попередити спотикання через нього або випадкове відключення кабелю.
10. Для попередження перенавантаження та перегорання запобіжників переконайтеся, що до тієї самої розетки або у одну мережу не підключено інший побутовий прилад з високим споживанням енергії.
11. Слідкуйте, щоб силовий кабель не торкався гарячих поверхонь та не знаходився поблизу гострих кутів.
12. Не торкайтеся гарячих поверхонь побутового приладу. Ніколи не переміщуйте побутовий прилад, коли він підключений до розетки. Перед переміщенням або зміною пластин грилю дайте побутовому приладу добре охолонути.
13. Перед проведенням обслуговування вимкніть кабель з розетки. При відключенні силового кабелю тримайтеся за виделку, а не за кабель.
14. Не залишайте ввімкнений до розетки або працюючий побутовий прилад без нагляду.
15. При переміщуванні побутового приладу будьте особливо уважні, якщо на пластинах грилю або у лотку для крапель є гаряче масло або інші гарячі рідини.
16. Побутовий прилад призначено лише для домашнього використання, а не комерційного. Не використовуйте на вулиці або для інших цілей.
17. Використовуйте побутовий прилад у відповідності до інструкцій, вказаних у цьому керівництві. Не використовуйте приладдя, яке

не рекомендовано виробником побутового приладу. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані невірним використанням.

18. Побутовий прилад може використовуватися, лише якщо пластини встановлені вірно.
19. Не накривайте піддон алюмінієвою фольгою або іншими матеріалами.
20. Побутовий прилад не призначено для використання з зовнішніми таймерами або незалежними системами дистанційного управління.
21. При використанні дітьми необхідно ретельно наглядати за гарячими пластинами. Ніколи не залишайте ввімкнений побутовий прилад без нагляду.
22. Побутовий прилад може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з фізичними або розумовими спроможностями або нестачею досвіду та знання під наглядом або після отримання інструкцій щодо безпечного використання приладу та розуміючи потенційні небезпеки. Діти не повинні гратися з побутовим приладом. Користувач може проводити очищення та обслуговування, якщо старший за 8 років та під наглядом. Діти молодше 8 років мають триматися подалі від побутового приладу та силового кабелю.

Do not immerse in water! – Не занурюйте у воду!

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед першим використанням

- Перед першим використанням протріть побутовий прилад сухою бавовняною серветкою. Ретельно промийте пластини та піддон. Ми не рекомендуємо мити у посудомийній машині! Солі є дуже агресивними а можуть призвести до пошкоджень при частому використанні. Не використовуйте абразивні порошки або абразивні миючі засоби.
- Перед тим, як встановити пластини до побутового приладу, обережно витріть їх. Переконайтеся, що пластини надійно зафіксовані у побутовому приладі.
- Не забудьте повернути піддон на місце.
- Обережно розмотайте силовий кабель.

Примітка: При першому використанні нового побутового приладу ви можете відчути запах від пластин. Це нормально, за запах поступово зникає при використанні. З цієї причини перед першим використанням ми рекомендуємо залишити гриль працюючим щонайменше впродовж 30 хвилин без їжі.

Приготування їжі

Попередження:

- **Після кожного використання вимикайте гриль не лише за допомогою термостату, але також завжди вимикайте силовий кабель з розетки.**

- Не використовуйте побутовий прилад для приготування заморожених продуктів або розморожування. Перед приготуванням у цьому побутовому приладі всі продукти мають бути повністю розмороженими.
- Під час роботи пластини та металеві поверхні побутового приладу стають дуже гарячими. Для уникнення опіків використовуйте жаростійкі рукавиці та торкайтеся лише ручок та частин, які призначені для доторкання.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть пошкрябати та пошкодити антипригарне покриття пластин.

Примітки:

- Ви можете використовувати гриль у 3 положеннях. **1)** Запікання **2)** Приготування на грилі **3)** Барбекю.
- Побутовий прилад розігрівається до робочої температури за 2-3 хвилини, час приготування див. в таблиці на початку керівництва.
- Такий час є лише приблизним. Час приготування залежить від типу та товщини продуктів.
- Перед споживанням продукти мають бути ретельно приготовані. Якщо ви не впевнені, краще подовжити час приготування.



ПІДГОТУВАННЯ КОНТАКТНОГО ГРИЛЮ

- Оберіть пластини (гриль або пластини для вафель), які ви хочете використати, та переконайтеся, що вони надійно зафіксовані.
- Закрийте контактний гриль, ввімкніть його та натисніть на вимикач (Ⓜ). Загориться червоний світловий індикатор, що означає, що побутовий прилад було ввімкнено. За допомогою відповідної ручки налаштування температури встановіть необхідну температуру для верхньої та нижньої поверхні грилю: «МІН» - мінімальний рівень для легкого підсмажування, а «МАКС» - найвищий рівень для ретельного підсмажування. Спочатку спробуйте встановити середні налаштування. Після того, як загорілися світлові індикатори, пластини побутового приладу розігріті до необхідної температури, та ви можете розпочинати готування на грилі. Пізніше ви можете встановити температуру нижче або вище відповідно до вашого бажання. Для приготування різних страв потрібен різний час.
- Цей прилад має окремі налаштування температури для верхньої та нижньої пластин. Для використання приладу як контактний гриль необхідно встановити однакову температуру верхньої та нижньої пластини. Якщо ви хочете використовувати прилад як відкритий гриль, ви можете ввімкнути лише одна пластину для смаження.
- Розігрів займає близько 3-5 хвилин.

Примітка: Якщо світловий індикатор живлення не горить, перевірте, чи ввімкнуто вимикач.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Для використання у якості контактного грилю

- Встановіть необхідні налаштування температури обох пластин для смаження. Спочатку спробуйте максимальну температуру. Пізніше ви можете встановити температуру нижче або вище відповідно до вашого бажання.
- Приготуйте бургери, шматки м'яса без кісток або тонкі шматки м'яса, або інші продукти відповідно до рецепту та покладіть їх на нижню пластину грилю.
- Закрийте верхню пластину грилю з петлями, яка призначена для рівномірного натискання на продукти. Верхня палатина повинна бути повністю опущена для рівномірного приготування.
- Після приготування на грилі відкрийте кришку, тримаючись за ручку. Дістаньте їжу за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ножі. Ви можете пошкодити антипригарне покриття пластин грилю.
- Контактний гриль ідеально підходить для приготування бургерів, шматків м'яса без кісток та тонких шматків м'яса, а також овочів.

- Також використовуйте прилад як контактний гриль, якщо ви хочете швидко щось приготувати або готувати здорову їжу на грилі. Під час приготування на контактному грилі їжа готується швидко через те, що вона підсмажується з обох сторін одночасно. Решітки на пластинах грилю разом зі зливом у кутах кожної пластини дозволяють жиру стікати з м'яса та з пластин.

Використання грилю з нахилом

- Якщо ви хочете отримати більш ефективне стікання жиру під час смаження, ви можете нахилити опору під грилем.

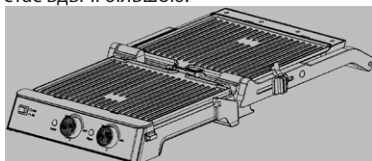


Для використання у якості приладу для приготування бутербродів

- Встановіть необхідні налаштування температури обох пластин для смаження. Спочатку спробуйте налаштування «МАКС». Пізніше ви можете встановити температуру нижче або вище відповідно до вашого бажання.
- Приготуйте бутерброди та покладіть їх на нижню пластину для смаження. Завжди кладіть бутерброди на нижню пластину.
- Закрийте верхню пластину грилю з петлями, яка призначена для рівномірного натискання на продукти. Верхня пластина має бути повністю рівною для ретельного прожарювання бутербродів.
- Готуйте бутерброди близько 3-6 хвилин або до отримання золотавої скоринки. Відрегулюйте час приготування за власним смаком.
- Після приготування бутербродів відкрийте кришку, тримаючись за ручку. Дістаньте бутерброди за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ножі. Ви можете пошкодити антипригарне покриття пластин грилю.
- Використовуйте режим бутербродниці для приготування бутербродів, хлібу або кесадилі.
- Цей прилад має унікальну ручку та петлі, які дозволяють вам регулювати ширину грилю відповідно до товщини продуктів. Ви можете з легкістю готувати будь-що від тонких шматків помідорів до великого стейку стілтон з гарними результатами.
- При готуванні більше одного продукту у контактному грилі важливо, щоб товщина інгредієнтів була однаковою. У іншому випадку платини не будуть прилягати рівно.

Для використання у якості відкритого грилю

- Розмістіть контактний гриль на чисту, рівну поверхню, на якій ви плануєте готувати. Контактний гриль можна використовувати у відкритому горизонтальному положенні.
- Верхня пластина / кришка буде знаходитися повністю на рівні нижньої платини / основи. Верхня та нижня платини розміщуються поруч, утворюючи одну велику поверхню для смаження. Щоб розмістити контактний гриль у цьому положенні, натисніть на важіль для звільнення петлі, який знаходиться з правої сторони.
- **Використання кнопки для відкриття грилю у горизонтальне положення:** Лівою рукою візьміться за важіль та натисніть правою рукою на кнопку для відкриття грилю у горизонтальне положення (Ⓢ). Натисніть на важіль назад так, щоб кришка була горизонтально поверхні. Щоб закрити гриль без кнопки для звільнення, просто візьміться за ручку грилю та опустіть верхні пластину у закрите положення.
- Використовуйте контактний гриль у відкритому положенні для приготування бургерів, стейків, птиці (ми не рекомендуємо готувати курку з кістками тому, що вона не приготується рівномірно на відкритому грилі), риби та овочів.
- Приготування на відкритому грилі є найбільш універсальним способом використання контактного грилю. У відкритому положенні поверхня для приготування стає вдвічі більшою.
- Ви можете готувати різні типи продуктів окремо, не змішуючи їх аромати, або готувати велику кількість продуктів одного типу. Відкрите положення також дозволяє вам смажити різні шматки м'яса з різною товщиною, що дозволяє вам точно смажити кожен шматок відповідно до бажаного ступеня прожарювання.

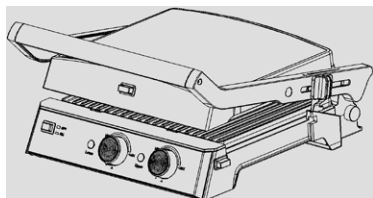


Для використання у якості вафельниці

1. Надійно встановіть платини для вафель.
2. Закрийте побутовий прилад, ввімкніть його та натисніть на вимикач (13). Загориться червоний світловий індикатор; встановіть необхідну температуру верхньої та нижньої пластин. Рекомендована температура лицьової панелі приладу зазначена насічкою та символом вафель. Під час приготування вафель завжди встановлюйте однакову температуру верхньої та нижньої пластин. Після того, як загорілися світлові індикатори, пластини побутового приладу розігріті.
3. Відкрийте кришку поверхні для приготування та злегка змастіть верхкової або соняшниковою олією. Налийте тісто на нижню поверхню так, щоб вона була повністю покрита, але у той самий час, щоб тісто не витікало.
4. Закрийте кришку на 4-7 хвилин - відрегулюйте час приготування за власним смаком (ви можете спробувати відкрити верхню пластину, та якщо кришка не відкривається легко, вафлі ще не готові, та час приготування має бути збільшений).
5. Коли їжа готова, відкрийте кришку, тримаючись за ручку. Дістаньте їжу за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ножі. Ви можете пошкодити антипригарне покриття пластин грилю.

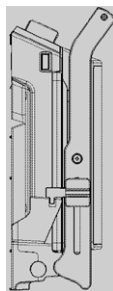
Зняття пластин грилю

- Перед тим, як зняти пластини грилю, завжди вимикайте контактний гриль та дайте охолонути.
- Відкрийте контактний гриль у горизонтальне (відкрите) положення.
- Акуратно натисніть на кнопку для зняття блокування пластин грилю. Пластини легко знімаються з основи. Візьміться за пластину обома руками, витягніть з металевих кронштейнів та підійміть. Таким самим способом зніміть другу пластину грилю.



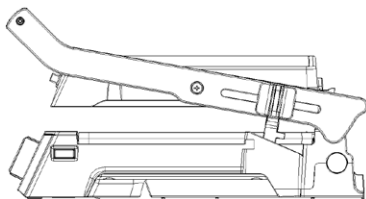
Зберігання у вертикальному положенні

- За допомогою важеля підймання ви можете заблокувати гриль у вертикальному положенні для зберігання.



Підймання пластин грилю

- Підіймаючи важіль підймання у горизонтальне положення, ви можете створити зазор між верхньою та нижньою пластинами грилю для приготування страв, для яких безпосередній контакт з верхньою пластиною грилю є небажаним, та ви можете використовувати лише тепло зверху.



ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед очищенням відключіть побутовий прилад та дочекайтеся доки побутовий прилад та пластини повністю охолонуть.
- Для очищення зовнішніх поверхонь використовуйте лише змочену серветку для попередження потрапляння води, олії або мастила до побутового приладу.
- Після кожного використання діставайте та спустошуйте піддон. Потім промийте його гарячою водою та миючим засобом, ретельно сполосніть та висушіть його перед тим, як знову вставляти до побутового приладу.
- Під час очищення пластин ви можете залишити їх у побутовому приладі та протерти вологою серветкою або рушником. Або ви можете зняти їх та промити під проточною водою. Потім ретельно висушіть їх.
- Якщо на пластинах залишилися залишки пригорілої їжі, покладіть вологий паперовий рушник або вологу серветку на пластини та дайте пригорілій їжі розмокнути впродовж деякого часу.
- Для очищення внутрішньої та зовнішніх поверхонь не використовуйте абразивні порошки, абразивні чистячі засоби або агресивні хімікати. Ви можете пошкодити зовнішню поверхню побутового приладу.
- **Не занурювати побутовий прилад у воду або інші рідини!**
- **Зберігання побутового приладу:** Переконайтеся, що гриль, включаючи пластини грилю, повністю чисті та сухі, що піддон чистий та сухий, вставлений та зафіксований у побутовому приладі, та що пластини грилю зафіксовані. Зберігайте побутовий прилад у сухому та чистому місці.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Діапазон налаштування температури: від 140 °C до 230 °C

Розміри пластин: 29 x 23 см

Номинальна напруга: 220-240 В, 50-60 Гц

Номинальна потужність на вході: 2000 Вт

ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

Пакувальний папір та гофрований картон - до смітника. Пакувальна фольга, ПЕ коробки, пластикові елементи - до контейнерів для переробки пластику.

ГАРАНТІЯ: На наступні ситуації гарантія не розповсюджується:

Невірна або невідповідна робота з приладом, не дотримання правил техніки безпеки, які використовуються для побутового приладу, використання сили, зміни або ремонтні роботи, які були проведені не у авторизованому сервісному центрі.

Елементи схильні до природного зносу, та на них гарантія не розповсюджується.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Утилізуйте електричне та електронне обладнання (діє у країнах-членах ЄС та інших європейських країнах з впровадженою системою переробки)

Представлений символ на продукті або упаковці означає, що продукт не повинен викидатися до побутового сміття. Продукт необхідно віднести до спеціального місця для переробки електричного та електронного обладнання. Вірна переробка продукту попереджує негативний вплив на здоров'я людей та екологію. Переробка вносить свій вклад до збереження природних ресурсів. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевих органів, організацій з переробки побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.



08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки.

Керівництво користувача доступне у інтернеті за адресою www.ecg-electro.eu.

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.



www.ecg-electro.eu

Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer
09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

Čeština

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany e-mail: ECG@kbexpert.cz

Eesti keel

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-post: ECG@kbexpert.cz

Hrvatski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

Bosanski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

Latviešu valoda

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pasts: ECG@kbexpert.cz

Lietuvių kalba

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. el. paštas: ECG@kbexpert.cz

Magyar

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

Polski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

Română

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenčina

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka
Mlynské Nivy 71
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenščina

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacije@kbprogres.cz

Srpski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

Crnogorski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-pošta: informacije@kbprogres.cz

Ελληνικά

K+B Progres, a.s. τηλ.: +420 272 122 111
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz
250 69 Klíčany, Δημοκρατία της Τσεχίας

Українська мова

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotajs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahiábákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvođača. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.