

600181258
PG204B



Auchan

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China

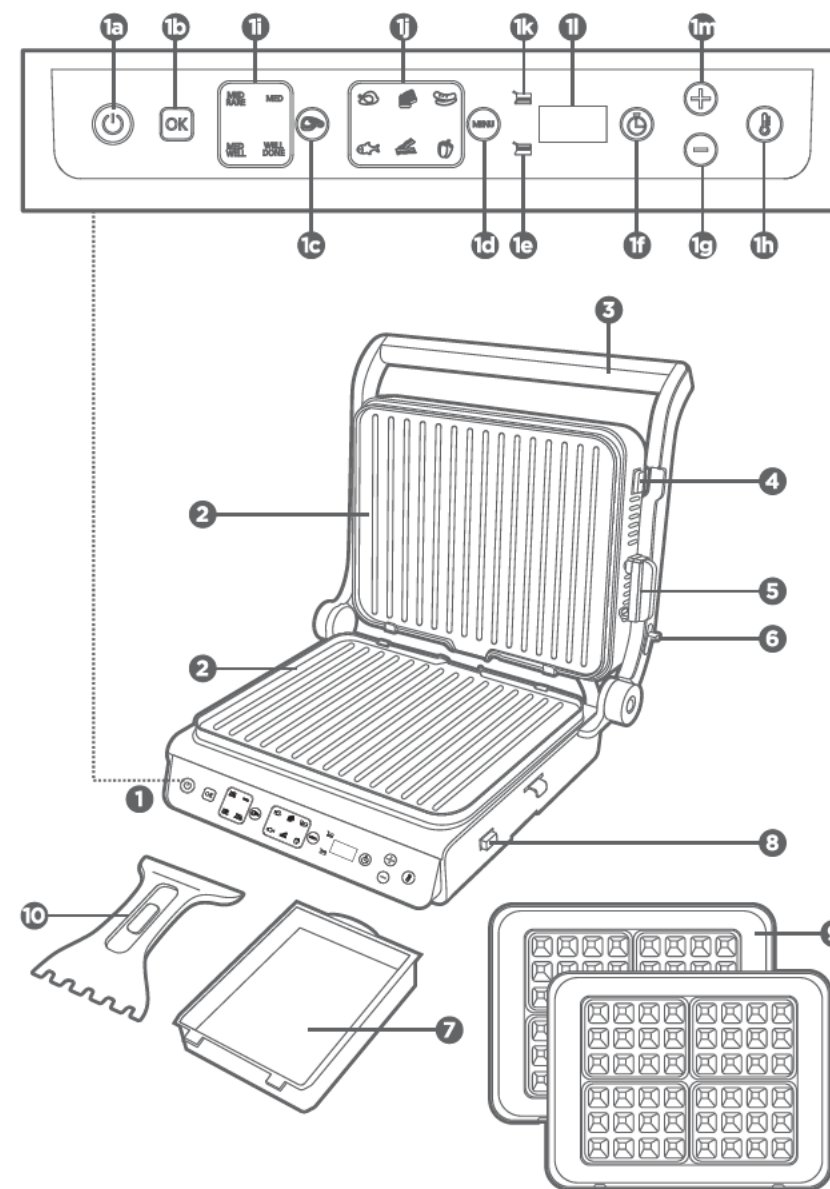
Qilive



2-in-1 Meat Grill / Waffle maker Q.5267

- FR Grille-viande / gaufrier 2 en 1
- ES Parrilla para carne/gofrera 2 en 1
- PT Grelhador / Máquina de fazer waffles 2 em 1
- PL Grill do mięsa / Gofrownica 2 w 1
- HU 2 az 1-ben hús grillező/gofrisütő
- RO Grătar de carne / Aparat de făcut gofre 2 în 1
- RU 2-в-1 Мясной гриль/Вафельница
- UA Гриль для м'яса / вафельниця 2-в-1

EN	User manual	P. 5
FR	Manuel d'utilisation	P. 14
ES	Manual de instrucciones	P. 25
PT	Manual de utilização	P. 36
PL	Instrukcja obsługi	S. 47
HU	Használati utasítás	58. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 69
RU	Руководство пользователя	C. 79
UA	Довідник користувача	C. 90



EN

FR

ES

PT

PL

HU

RO

RU

UA

EN

FR

ES

PT

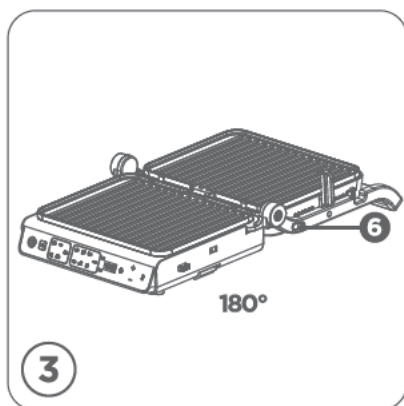
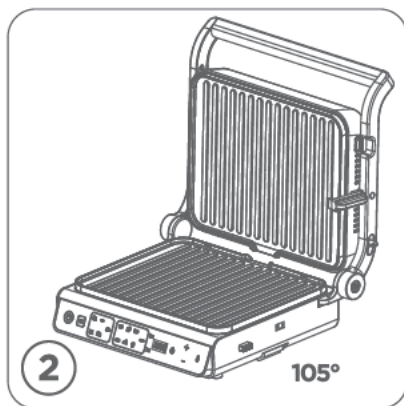
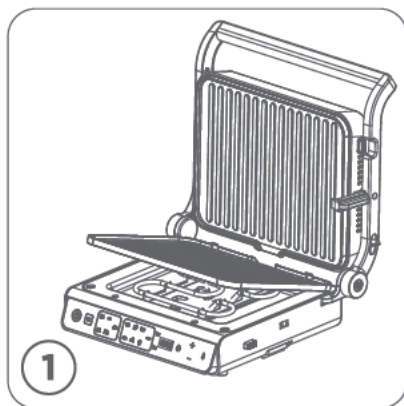
PL

HU

RO

RU

UA



Код помилки	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї з'явиться напис «E1».	Вихід з ладу NTC верхньої пластини.	Від'єднайте прилад від розетки та припиніть його використання. Для ремонту зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї з'явиться напис «E2».	Вихід із ладу NTC нижньої пластини.	
На дисплеї з'явиться напис «E3». (Моделі лише з датчиком температури.)	- Голка температурного датчика не в нормі, а інтерфейс панелі керування повернувся до початкового стану. - Голка температурного датчика підключена, але неправильно вставлена в їжу. - Змін немає або спостерігається незначна зміна температури протягом 5 хвилин. Відобразиться цей код.	- Вимкніть і ввімкніть прилад. - Переконайтеся, що датчик температури правильно підключено до приладу та вставлено в їжу.

CONTENT OVERVIEW :

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 5
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 7
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 7
4. BEFORE FIRST USE	P. 8
5. GETTING STARTED	P. 8
6. OPERATION	P. 9
7. CLEANING AND CARE	P. 12
8. TROUBLESHOOTING	P. 13

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this electrical appliance, read the instructions below carefully and keep the user's manual for future reference:

- 

RISK OF BURNS: Do not touch hot surfaces. Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use. Always use an oven glove or cloth when using the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments
- The appliance is not designed for professional or commercial use. Do not use the appliance outdoors.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

5. Before using the appliance for the first time, remove all the packaging.
6. Do not leave the appliance unattended while powered on.
7. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.
8. Do not immerse the appliance in water or any other liquid, as this may damage the appliance or cause an electric shock. Do not rinse the housing, cord or plug in water or any other liquids.
9. Do not place the appliance near a heating device, gas flames, electric element heater, heated oven or other heating equipment.
10. The appliance must not be exposed to humidity, splashes or run-off. Do not place any objects containing liquids (such as vases or glasses) on or near the appliance.
11. Do not place this appliance on top of another appliance.
12. Always turn the power off at the power outlet before inserting or removing the power plug. Remove the power plug by grasping the plug. Do not pull on the power cord.
13. Do not let the power cord hang over the edge of a table or bench top, or touch any hot surface.
14. The use of accessories supplied by third parties may result in injury, electric shock or damage to the appliance. Only use the power connector supplied with the appliance.
15. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
16. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.
17. The appliance must be connected to an earthed mains socket.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
19. The power cable should be examined regularly for any signs of damage or wear. The appliance should not be used if the cable is damaged.
20. Do not use the appliance with an extension cord unless the cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.



The symbol with the exclamation mark in an equilateral triangle indicates the presence of important operating and maintenance instructions in the appliance's supporting documentation.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Прилад не вмикається.	• Ненадійне з'єднання шнура живлення. • Немає електрики в розетці.	• Міцно вставте вилку в розетку. • Спробуйте іншу розетку.
Дим між двома пластинами гриля.	Залишки їжі після останнього використання.	Ретельно очищайте пластини для приготування після кожного використання.
Їжа переварена (підгоріла) або недоварена	• Було вибрано неправильну програму приготування. • Температуру та/або час не регулювалися відповідно до порції або товщини їжі.	• Виберіть програму, що підходить для типу їжі. • Відрегулюйте попередньо встановлену температуру та/або час, якщо потрібно.
Підгорілий тост	• Час підсмажування залежить від того, чи прилад холодний або розігрітий. • Час підсмажування тостів збільшується, якщо прилад холодний.	Коли прилад гарячий або розігрітий, скоротіть час підсмажування.
На контактному грилі їжа готується нерівномірно.	• Їжа нарізана на шматки різних розмірів. • Готувалися різні типи їжі. • Їжу не перевертали під час готування з відкритою кришкою (105 ° C або 180 ° C).	Щоб забезпечити рівномірне приготування: • Наріжте продукти рівномірно та однаково за розміром. • Готуйте їжу одного типу. • Під час приготування на грилі з відкритою кришкою перевертайте їжу посеред приготування.
Обвуглена поверхня стейка.	Час приготування був занадто довгим.	• Змініть температуру або час за замовчуванням. • Перевіряйте їжу під час приготування.

6.6. ПОРАДИ

- Гриль призначений для приготування їжі з використанням соків і жирів із м'яса. Зазвичай не потрібно додавати жир або олію.
- Перед приготуванням овочів або нежирного м'яса злегка змастіть пластини гриля олією, щоб запобігти пригорянню.
- Під час приготування жири, що містяться в їжі, будуть виділятися та збиратися в піддон для крапель. Цей спосіб здоровіший, ніж традиційне приготування, яке вимагає додавання олії або жиру.
- Овочі, хліб і бутерброди також можна підсмажити на цьому приладі.
- Під час приготування птиці на кістці ми рекомендуємо знімати її з кістки для рівномірного просмажування.
- Готуйте різні види їжі на двох пластинах гриля, щоб смаки не зливалися.

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед очищенням завжди від'єднуйте прилад від розетки та дайте йому повністю охолонути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для захисту від ураження електричним струмом або пожежі ніколи не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду або будь-яку рідину. Ніколи не промивайте ці електричні частини під краном.

ВАЖЛИВО. Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.

UA

7.1. ОЧИЩЕННЯ

1. Очищуйте прилад після кожного використання.
2. Перед очищенням вийміть із приладу пластини для приготування та піддон для крапель (→ **ЗБИРАННЯ**).
3. Використовуйте інструмент для очищення/вишкрібання, щоб видалити з пластин залишки їжі. Очистьте пластини для приготування за допомогою неабразивної губки та теплої мильної води. Щоб видалити стійкі залишки їжі, замочіть пластини на кілька хвилин перед миттям. Добре промийте та витріть насухо ганчіркою. Пластини для приготування можна мити в посудомийній машині.
4. Очистьте піддон для крапель теплою водою з милом.
5. Очистьте зовнішні поверхні приладу м'якою вологою тканиною.
6. Дайте всім частинам повністю висохнути. Знову прикріпіть пластини для приготування та піддон для крапель до приладу (→ **ЗБИРАННЯ**).
7. Перед кожним використанням протирайте пластини вологою ганчіркою для посуду та ретельно висушуйте.

7.2. ЗБЕРІГАННЯ

- Якщо ви не плануєте використовувати прилад протягом тривалого періоду часу, рекомендуємо зберігати його в оригінальній упаковці.
- Закрийте прилад і поверніть фіксатор для зберігання, щоб заблокувати його на час зберігання або транспортування.
- Зберігайте прилад у прохолодному, сухому та захищеному від пилу місці, подалі від прямих сонячних променів.

22.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.

23. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please see **CLEANING AND CARE**.

24.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment". This marking means that this equipment,

at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	2000 W
Dimension (W x D x H):	371 x 325 x 165 mm (closed)
Protection class:	Class I

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Control panel | 7. Drip tray |
| 2. Grill plates | 8. Bottom plate release button |
| 3. Cover or top plate handle | 9. Waffle plates |
| 4. Top plate release button | 10. Cleaning/Scraping tool (not heat resistant) |
| 5. Storage lock | |
| 6. Hinge release lever | |

3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW

- | | |
|--|--|
| 1a. Power button | Bacon, or Vegetables indicator |
| 1b. OK button | 1k. Top plate indicator – Indicates that the top plate temperature is being set (blinking) or heating (solid). |
| 1c. Steak button | 1l. Display – shows: |
| 1d. Menu button | – Temperature/Time |
| 1e. Bottom plate indicator – Indicates that the bottom plate temperature is being set (blinking) or heating (solid). | – " - - " the program selection state |
| 1f. Time button | – "H - -" preheating in progress indication |
| 1g. – Decrease button | – "Add" preheating completed indication |
| 1h. Temperature button | 1m. + Increase button |
| 1i. Medium rare, Medium, Medium well, or Well done indicator | |
| 1j. Chicken, Waffles, Sausages, Fish, | |

4. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and no parts are missing. If any parts are damaged or missing, contact our after-sales team immediately.
- It is recommended to turn on and set the appliance at the highest temperature for 5 minutes without food to eliminate the "new" smell and burn off the protective lubricant. The process may produce a slight smoke or odour. Make sure the room is well ventilated.
- Clean the appliance and accessories following the instructions in the **CLEANING AND CARE** section

5. GETTING STARTED

5.1. PLACEMENT

- Place the appliance on an even, stable, dry and heat-resistant surface. Do not place the appliance near any flammable or explosive materials.
- Ensure that an easily accessible power socket is located nearby.
- Make sure the power cable does not obstruct and cause persons to stumble and fall.

5.2. ASSEMBLY

- Unplug the power cord from the power outlet.
- Turn the storage lock (5) to unlock the cover.
- Open the cover to 105° ②.
- Choose the desired set of cooking plates.
 - **Grill plates** (2) – For contact grilling, general grilling, pressing paninis, rolls and sandwiches. The grill plates are suitable for grilling steaks, burgers, boneless chicken, and vegetables.
 - **Waffle plates** (9) – For making waffles.
- Insert the bottom cooking plate by aligning the 2 notches on the plate with the 2 brackets in the fold/centre of the appliance, then push the plate until it snaps into place ①.
- Attach the top cooking plate in the same manner. Both plates in a set are the same and can be used interchangeably.
- Insert the drip tray (7) into the back of the appliance.

- Торкніться кнопки ОК (1b), щоб підтвердити та почати приготування. Прилад почне готувати їжу відповідно до програми. На дисплеї по черзі відображатиметься температура приготування та зворотний відлік часу приготування.
- Після завершення програми приготування прилад подасть 3 звукові сигнали та автоматично вимкнеться. На панелі керування залишиться лише кнопка живлення (1a), яка буде повільно блимати.
- Вийміть їжу.

6.3. ПРИГОТУВАННЯ ЗА РУЧНОЮ ПРОГРАМОЮ

Ручна програма дає змогу встановити однакову або різну температуру на обох пластинах гриля.

- Торкніться кнопки живлення (1a), щоб увімкнути прилад. Прилад увімкнеться і перейде в режим вибору програми, і на дисплеї з'явиться « - - ».
- Натисніть кнопку «Температура» (1h). Засвітиться індикатор верхньої пластини (1k). Натискайте кнопки +/-, щоб установити бажану температуру верхньої пластини.
- Знову натисніть кнопку «Температура» (1h). Засвітиться індикатор нижньої пластини (1e). Натискайте кнопки +/-, щоб установити бажану температуру нижньої пластини.
- Натисніть кнопку «Час» (1f). Натискайте кнопки +/-, щоб установити бажаний час приготування для обох пластин.
- Торкніться кнопки ОК (1b), щоб підтвердити та розпочати попереднє нагрівання. Під час попереднього нагрівання на дисплеї відображатиметься «H - -» і температура приготування по черзі.
- Закрийте кришку без їжі.
- ПРИМІТКА.** Після завершення попереднього нагрівання прилад подасть звуковий сигнал і автоматично розпочне фазу приготування програми.
- Коли ви почуєте звуковий сигнал, відкрийте кришку, покладіть підготовлену їжу на гриль і опустіть кришку, щоб притиснути їжу. Під час готування на дисплеї по черзі відображатиметься температура приготування та зворотний відлік часу приготування.
- Після завершення програми приготування прилад подасть 3 звукові сигнали та автоматично вимкнеться.
- Вийміть їжу.

Ручна програма	Діапазон регулювання температури	Діапазон установлення часу (хвилини)
Верхня пластина	80–230 °C	1–60 XB
Нижня пластина		

6.4. ПЛОСКИЙ ГРИЛЬ (180°) / ДВОСТОРОННЕ ПРИГОТУВАННЯ

Після попереднього нагрівання приладу ви можете повністю відкрити кришку в положення плоского гриля (180°), щоб готувати на двох пластинах гриля.

- Відкрийте кришку на 105°, а потім потягніть і утримуйте важіль розблокування шарніра (6), щоб відкрити кришку в плоске положення ② ③.
- Потягніть вгору та утримуйте важіль розблокування петлі (6), щоб закрити кришку назад на 105° ②.

6.5. ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Завершивши використання приладу, торкніться кнопки живлення (1a), щоб вимкнути прилад.
- Після кожного використання виймайте шнур живлення з розетки.

Кнопка меню		Температура приготування		Час приготування	
Індикатор	Програма приготування	Температура за замовчуванням	Діапазон регулювання	Час за замовчуванням (секунди)	Регульований діапазон (секунди)
	Курка	230 °C	210–230 °C	300 с	180–480 с
	Вафлі	210 °C	200–220 °C	300 с	180–480 с
	Ковбаси	180 °C	170–190 °C	180 с	180–480 с
	Риба	210 °C	200–220 °C	360 с	240–540 с
	Бекон	210 °C	200–220 °C	180 с	180–360 с
	Овочі	200 °C	190–210 °C	180 с	180–420 с

4. Якщо вам потрібно змінити налаштування за замовчуванням, виконайте наведені нижче дії або перейдіть до наступного кроку.
- Натисніть кнопку «Час» (1f), а потім натискайте кнопки +/-, щоб збільшити або зменшити час приготування.
 - Натисніть кнопку «Температура» (1h), а потім натискайте кнопки +/-, щоб збільшити або зменшити температуру приготування.

ПРИМІТКА. Кнопки «+» і «-» підтримують тривале натискання для швидкого збільшення або зменшення значень.

ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

5. Торкніться кнопки ОК (1b), щоб підтвердити та розпочати попереднє нагрівання. Під час попереднього нагрівання на дисплеї відобразиться «H - -» і температура приготування по черзі. Час приготування не відображається.

ПРИМІТКА. Для досягнення найкращих результатів і енергоефективності завжди закривайте кришку під час попереднього нагрівання приладу.

6. Після завершення попереднього нагрівання на дисплеї з'явиться «Add» і пролунає звуковий сигнал.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

7. Відкрийте кришку і покладіть підготовлені продукти на нижню пластину гриля (або наповніть нижню пластину для вафель тістом).
8. Опустіть кришку так, щоб верхня пластина гриля натискала на їжу. (Повністю закрийте кришку, якщо ви готуєте вафлі.)

5.3. DISASSEMBLY

To disassemble the appliance for cleaning:

1. Unplug the power cord from the power outlet. Wait until the appliance has cooled down completely.
2. Open the cover to 105° ②. Pull up and hold the hinge release lever (6) to open the cover completely to the flat position (180°) ③.
3. Press the top plate release button (4) to remove the top plate. The plate will pop out.
4. Press the bottom plate release button (8) to remove the bottom plate.
5. Pull up and hold the hinge release lever (6) to close the cover back to 105° ②.
6. Remove the drip tray (7).

6. OPERATION

This appliance is suitable for use as a waffle maker, contact grill, or double-sided flat grill. The appliance features automatic preheating function in the preset cooking programs, and also a manual program that allows you to set the same or different temperatures on both grill plates.



CAUTION – Risk of burns:

- **Do not touch hot surfaces!** Accessible surfaces, metal surfaces, and heating elements of the appliance become very hot during use and are subject to residual heat after use. Use handles or knobs.
- Always wear protective, insulated oven mitts/gloves when handling, inserting or removing items from the appliance.

6.1. CONNECTING THE APPLIANCE

1. Make sure the appliance is properly assembled and the drip tray (7) is in place (→ **ASSEMBLY**).
2. Connect the power cord to a suitable power outlet. All indicators will light up and turn off with a beep, and the Power button (1a) will start blinking to indicate that the appliance is connected to the power supply.

6.2. COOKING WITH A PRESET PROGRAM (CONTACT GRILL / WAFFLE MAKER)

1. Close the cover without food inside.
2. Tap the Power button (1a) to turn the appliance on. The appliance will turn on and enter the program selection state and “- - -” will be displayed.
3. Tap the Steak button (1c) or the Menu button (1d) to select the desired cooking program. The indicator of the cooking program selected will blink (1i/1j). The display (1l) will show the program's default temperature and time alternately.

Steak button		Cooking Temperature		Cooking Time	
Indicator	Cooking Program / Doneness	Default Temperature	Adjustable Range	Default Time (seconds)	Adjustable Range (seconds)
MED RARE	Medium rare	230 °C	210-230 °C	300s	180-420s
MED	Medium	230 °C	210-230 °C	360s	240-480s
MED WELL	Medium well	230 °C	210-230 °C	420s	300-540s
WELL DONE	Well done	230 °C	210-230 °C	480s	360-600s

Menu button		Cooking Temperature		Cooking Time	
Indicator	Cooking Program	Default Temperature	Adjustable Range	Default Time (seconds)	Adjustable Range (seconds)
	Chicken	230 °C	210-230 °C	300s	180-480s
	Waffles	210 °C	200-220 °C	300s	180-480s
	Sausages	180 °C	170-190 °C	180s	180-480s
	Fish	210 °C	200-220 °C	360s	240-540s
	Bacon	210 °C	200-220 °C	180s	180-360s
	Vegetables	200 °C	190-210 °C	180s	180-420s

4. If you need to adjust the default settings, follow the steps below or skip to the next step.
- Tap the Time button (1f) and then tap the +/- button to increase or decrease the cooking time.
 - Tap the Temperature button (1h) and then tap the +/- button to increase or decrease the cooking temperature.

NOTE: The + and – buttons support long pressing to increase or decrease the values quickly.

PREHEATING

5. Tap the OK button (1b) to confirm and start preheating. During preheating, the display will show "H - -" and the cooking temperature alternately. Cooking time is not shown.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Цей прилад може використовуватися як вафельниця, контактний гриль або двосторонній плоский гриль. Прилад оснащений функцією автоматичного попереднього підігріву в попередньо встановлених програмах приготування, а також ручною програмою, яка дозволяє встановлювати однакову або різну температуру на обох пластинах гриля.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ – небезпека опіків:

- **Не торкайтеся гарячих поверхонь!** Доступні поверхні, металеві поверхні та нагрівальні елементи приладу сильно нагріваються під час використання й залишаються гарячими після використання. Використовуйте руків'я або ручки.
- Завжди одягайте захисні ізольовані рукавиці/рукавички, коли торкаєтеся приладу, кладете в нього продукти чи виймаєте їх.

6.1. ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ

1. Переконайтеся, що прилад правильно зібрано і піддон для крапель (7) установлено (→ **ЗБИРАННЯ**).
2. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки. Усі індикатори загоряться і згаснуть зі звуковим сигналом, а кнопка живлення (1a) почне блимати, вказуючи на те, що прилад підключено до електромережі.

6.2. ПРИГОТУВАННЯ ЗА ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНОЮ ПРОГРАМОЮ (КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ / ВАФЕЛЬНИЦЯ)

1. Закрийте кришку без їжі всередині.
2. Торкніться кнопки живлення (1a), щоб увімкнути прилад. Прилад увімкнеться та перейде в режим вибору програми, на дисплеї відобразиться «- -».
3. Натисніть кнопку «Стейк» (1c) або кнопку «Меню» (1d), щоб вибрати потрібну програму приготування. Індикатор вибраної програми приготування блиматиме (1i/1j). На дисплеї (1l) поперемінно відобразатимуться задані за замовчуванням температура та час програми.

Кнопка «Стейк»		Температура приготування		Час приготування	
Індикатор	Програма приготування / Готовність	Температура за замовчуванням	Діапазон регулювання	Час за замовчуванням (секунди)	Регульований діапазон (секунди)
MED RARE	Слабке прожарювання	230 °C	210–230 °C	300 с	180–420 с
MED	Середнє прожарювання	230 °C	210–230 °C	360 с	240–480 с
MED WELL	Майже добре просмажений	230 °C	210–230 °C	420 с	300–540 с
WELL DONE	Добре просмажений	230 °C	210–230 °C	480 с	360–600 с

- Рекомендується ввімкнути прилад і поставити його на найвищу температуру на 5 хвилин без їжі, щоб усунути запах «нового» і щоб вигоріла захисна змазка. Під час процесу може з'явитися невелика кількість диму або незначний запах. Забезпечте належну вентиляцію приміщення.
- Очищайте прилад і аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

5. ПЕРШЕ ЗНАЙОМСТВО

5.1. РОЗМІЩЕННЯ

- Ставте прилад тільки на рівну, стійку, суху та жароміцну поверхню. Не розміщуйте прилад поблизу легкозаймистих або вибухонебезпечних матеріалів.
- Переконайтеся, що поблизу розташована легкодоступна розетка.
- Переконайтеся, що кабель живлення не заважає та не спричиняє спотикання й падіння людей.

5.2. ЗБИРАННЯ

1. Відключіть шнур живлення від електричної розетки.
2. Поверніть фіксатор для зберігання (5), щоб розблокувати кришку.
3. Відкрийте кришку на 105° ②.
4. Підберіть бажаний набір пластин для приготування.
 - **Пластини гриля** (2) – для контактного гриля, звичайного підсмажування на грилі, пресування паніні, ролів і сендвічів. Пластини гриля підходять для приготування стейків, гамбургерів, курки без кісток та овочів.
 - **Пластини для вафель** (9) – для приготування вафель.
5. Вставте нижню пластину для приготування, вирівнявши 2 виїмки на пластині з 2 кронштейнами в складці / по центру приладу, а потім натисніть на пластину, доки вона не зафіксується на місці ①.
6. Так само прикріпіть верхню пластину для приготування. Обидві пластины в наборі однакові та можуть використовуватися як взаємозамінні.
7. Вставте піддон для крапель (7) ззаду приладу.

5.3. РОЗБИРАННЯ

Щоб розібрати прилад для очищення, виконайте такі дії:

1. Відключіть шнур живлення від електричної розетки. Зачекайте, доки прилад повністю охолоне.
2. Відкрийте кришку на 105° ②. Потягніть вгору та утримуйте важіль розблокування шарніра (6), щоб повністю відкрити кришку в рівне положення (180°) ③.
3. Натисніть кнопку розблокування верхньої пластини (4), щоб зняти верхню пластину. Пластина вискочить.
4. Натисніть кнопку розблокування нижньої пластини (8), щоб зняти нижню пластину.
5. Потягніть вгору та утримуйте важіль розблокування петлі (6), щоб закрити кришку назад на 105° ②.
6. Зніміть піддон для крапель (7).

NOTE: For best results and energy efficiency, always close the cover when the appliance is preheating.

6. Once preheating is complete, the display will show "Add" with a beep.

COOKING

7. Open the cover and place the prepared food on the bottom grill plate (or fill the bottom waffle plate with batter).
8. Lower the cover until the top grill plate presses on the food. (Close the cover completely if you are making waffles.)
9. Tap the OK button (1b) to confirm and start cooking. The appliance will start to cook the food according to the program. The display will show the cooking temperature and the cooking time countdown alternately.
10. Once the cooking program ends, the appliance will beep 3 times and automatically turn off. Only the Power button (1a) will remain lit on the control panel, blinking slowly.
11. Remove the food.

6.3. COOKING WITH MANUAL PROGRAM

The manual program allows you to set the same or different temperatures on both grill plates.

1. Tap the Power button (1a) to turn the appliance on. The appliance will turn on and enter the program selection state and "- - -" will be displayed.
2. Tap the Temperature button (1h). The top plate indicator (1k) will light up. Tap the +/- button to set the desired temperature on the top plate.
3. Tap the Temperature button (1h) again. The bottom plate indicator (1e) will light up. Tap the +/- button to set the desired temperature on the bottom plate.
4. Tap the Time button (1f). Tap the +/- button to set the desired cooking time for both plates.
5. Tap the OK button (1b) to confirm and start preheating. During preheating, the display will show "H - -" and the cooking temperature alternately.
6. Close the cover without food.
7. **NOTE:** The appliance will beep when preheating is complete and will automatically start the cooking phase of the program.
8. When you hear the beep, open the cover, place the prepared food on the grill plate and lower the cover to press the food. During cooking, the display will show the cooking temperature and the cooking time countdown alternately.
9. Once the cooking program ends, the appliance will beep 3 times and automatically turn off.
10. Remove the food.

Manual program	Adjustable Temperature Range	Adjustable Time Range (minutes)
Top plate	80-230 °C	1-60M
Bottom plate		

6.4. FLAT GRILL (180°) / DOUBLE-SIDED COOKING

After preheating the appliance, you can open the cover fully to the flat grill position (180°) to cook on two grill plates.

- Open the cover to 105° and then pull up and hold the hinge release lever (6) to open the cover flat ② ③.
- Pull up and hold the hinge release lever (6) to close the cover back to 105° ②.

6.5. AFTER USE

1. Once finished using the appliance, tap the Power button (1a) to turn the appliance off.
2. Disconnect the power cord from the power outlet after each use.

6.6. TIPS

- The grill is designed to cook food using the juices and fats from the meat. No extra fat or oil is normally needed.
- Lightly brush the grill plates with oil before cooking vegetables or lean meats to prevent sticking.
- When cooking, fats contained in the food will be released and collected in the drip tray. This method is healthier than traditional cooking that requires additional oil or fat.
- Vegetables, bread, and sandwiches can also be cooked with this appliance.
- When cooking bone-in poultry, we recommend deboning it for even cooking.
- Separate different types of food across the two grill plates to prevent the flavours merging.

7. CLEANING AND CARE



WARNING: Before cleaning, always unplug the appliance from the power outlet and allow it to cool down completely.



WARNING: To protect against electric shock or fire hazards, never immerse the appliance, power cord or plug in water or any liquid. Never rinse these electrical parts under the tap.

IMPORTANT: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.

7.1. CLEANING

1. Clean the appliance after each use.
2. Remove the cooking plates and drip tray from the appliance before cleaning (→ **ASSEMBLY**).
3. Use the cleaning/scraping tool to remove any food residue from the cooking plates. Clean the cooking plates with a non-abrasive sponge and warm soapy water. To remove stubborn food residues, soak the cooking plates for a few minutes before cleaning. Rinse well and dry with a dry cloth. The cooking plates are dishwasher safe.
4. Clean the drip tray with warm soapy water.
5. Clean the external surfaces of the appliance with a soft moist cloth.
6. Allow all parts to dry completely. Reattach the cooking plates and drip tray to the appliance (→ **ASSEMBLY**).
7. Before each use, wipe down the cooking plates with a moist dishcloth and dry thoroughly.

7.2. STORAGE

- If you do not plan to use the appliance for a long period of time, we recommend that you store the appliance in its original packaging.
- Close the appliance and turn the storage lock to lock it during storage or transport.
- Store the appliance in a cool, dry, and dust-free environment away from direct sunlight.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга:	220–240 В ~, 50–60 Гц
Енергоспоживання:	2000 Вт
Розміри (Ш x Г x В):	371 x 325 x 165 мм (у закритому вигляді)
Клас захисту:	Клас I

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ОГЛЯД ПРИЛАДУ

- | | |
|---|--|
| 1. Панель керування | 7. Піддон для крапель |
| 2. Пластини грилю | 8. Кнопка розблокування нижньої пластини |
| 3. Кришка або ручка верхньої пластини | 9. Пластини для вафель |
| 4. Кнопка розблокування верхньої пластини | 10. Інструмент для чищення/вишкрібання (не термостійкий) |
| 5. Фіксатор для зберігання | |
| 6. Важіль фіксації шарніра | |

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

- | | |
|---|---|
| 1a. Кнопка живлення | «Овочі» |
| 1b. Кнопка ОК | 1k. Індикатор верхньої пластини – показує, що температура верхньої пластини встановлюється (блимає) або нагрівається (світиться). |
| 1c. Кнопка «Стейк» | 1l. Дисплей – виводить таку інформацію: |
| 1d. Кнопка меню | – Температура/час |
| 1e. Індикатор нижньої пластини – показує, що температура нижньої пластини встановлюється (блимає) або нагрівається (світиться). | – «- - -» – стан вибору програми |
| 1f. Кнопка часу | – «Н - -» – індикація попереднього нагрівання |
| 1g. – Кнопка зменшення | – «Add» – індикація завершення попереднього нагрівання |
| 1h. Кнопка температури | 1m. + Кнопка збільшення |
| 1i. Індикатор ступенів прожарювання – слабе, середнє або добре прожарювання | |
| 1j. Індикатор «Курка», «Вафлі», «Ковбаси», «Риба», «Бекон» або | |

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть усі пакувальні матеріали з приладу.
- Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і відсутніх деталей. Якщо будь-які деталі пошкоджені або відсутні, негайно зверніться в нашу службу післяпродажного обслуговування.

20. Не використовуйте прилад із подовжувачем, якщо він не був перевірений і протестований кваліфікованим технічним фахівцем або ремонтником.

21.  Символ знака оклику в рівносторонньому трикутнику свідчить про наявність важливих інструкцій з експлуатації та догляду в супровідній документації приладу.

22.  Цей символ вказує на те, що матеріали схвалені для контакту з продуктами харчування.

23. Стосовно вказівок з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами чи олією, див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

24.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого смітника) відповідає Європейській Директиві 2012/19/ЄС про «використане електричне та електронне обладнання». Це маркування

означає, що це обладнання після закінчення терміну служби не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний доставити його операторам, які збирають використане електричне та електронне обладнання. Оператори збору, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему для збору обладнання. Належний збір вживаного електричного та електронного обладнання дає змогу уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля внаслідок наявності небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання цього обладнання та неналежне поводження з ним.

8. TROUBLESHOOTING

EN

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not turn on.	- Loose power cord connection. - No electricity from the power outlet.	- Insert the plug firmly into the mains outlet. - Try another power outlet.
Smoke between two grill plates.	Residue left after last use.	Clean the cooking plates thoroughly after each use.
Food is overcooked (burnt) or undercooked	- Wrong cooking program was selected. - Temperature and/or time were not adjusted according to the portion or thickness of the food.	- Select a program suitable for the type of food. - Adjust the preset temperature and/or time if required.
Burnt toast	- Toasting time varies when the appliance is cold or preheated. - Toasting time is longer if the machine is cold.	When the appliance is hot or preheated, shorten the toasting time.
Food is cooked unevenly in the contact grill.	- Food was cut into different sizes. - Different types of food were cooked. - Food was not turned over when cooking with the cover open (105°C or 180°C).	To ensure even cooking: - Cut food evenly and uniform in size. - Cook the same type of food. - When grilling with the cover open, turn food over halfway through cooking.
Charred steak surface.	The cooking time was too long.	- Adjust the default temperature or time. - Check food during cooking.

Error Code	Possible cause	Solution
"E1" displayed.	Top plate NTC failure.	Unplug and stop using the appliance. Contact an authorised service centre for repair.
"E2" displayed.	Bottom plate NTC failure.	
"E3" displayed. (Models with temperature probe only.)	- The temperature probe needle is abnormal and the control panel interface has returned to the initial state. - The temperature probe needle is connected, but not inserted into the food properly. - There is no change or there is a slight change in temperature within 5 minutes. This code is displayed.	- Restart the appliance by turning it off and then on again. - Ensure the temperature probe is properly connected to the appliance and inserted into the food.

TABLE DES MATIÈRES :

FR	1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	P. 14
	2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 17
	3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 17
	4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 17
	5. POUR COMMENCER	P. 18
	6. FONCTIONNEMENT	P. 19
	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 22
	8. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 23

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur :

1.  **RISQUE DE BRÛLURES :** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'utilisation et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après l'utilisation. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un torchon lorsque vous utilisez l'appareil.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les habitations des fermes ;
 - par les clients d'hôtels, de motels et dans d'autres environnements résidentiels ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
3. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle ou commerciale. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
4. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils sont correctement surveillés ou si des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient

starші 8 років за умови нагляду за ними. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

5. Перед першим використанням приладу зніміть усю упаковку.

6. Не залишайте прилад без нагляду, коли він увімкнений.

7. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

8. Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину, оскільки це може пошкодити його або призвести до ураження електричним струмом. Не промивайте корпус, шнур або вилку водою або будь-якими іншими рідинами.

9. Не встановлюйте прилад поблизу обігрівача, газового полум'я, електричного нагрівального елемента, розігрітої духовки або іншого нагрівального обладнання.

10. Не піддавайте цей прилад впливу вологості, бризок або стоків. Не ставте предмети, що містять рідину (наприклад, вази або склянки) на прилад або поряд із ним.

11. Не ставте цей прилад зверху на інший прилад.

12. Завжди вимикайте живлення, перш ніж вставляти або виймати штепсельну вилку. Виймайте вилку з розетки, беручи за саму вилку. Не тягніть за шнур живлення.

13. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи лавки та його контакту з гарячою поверхнею.

14. Використання аксесуарів, що постачаються третіми особами, може призвести до травм, ураження електричним струмом або пошкодження приладу. Використовуйте лише роз'єм живлення, що постачається разом із приладом.

15. Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

16. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.

17. Прилад має бути підключений до заземленої розетки.

18. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

19. Кабель живлення слід регулярно перевіряти на наявність будь-яких ознак пошкодження або зносу. Прилад не слід використовувати, коли кабель пошкоджено.

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	C. 90
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	C. 93
3. ОПИС ВИРОБУ	C. 93
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	C. 93
5. ПЕРШЕ ЗНАЙОМСТВО	C. 94
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	C. 95
7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	C. 98
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	C. 99

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього електричного приладу уважно прочитайте наведені нижче вказівки та зберігайте цю інструкцію з експлуатації для подальшого використання.

1.  **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Поверхні приладу, на які нанесено цей знак, сильно нагріваються під час використання і можуть залишатися гарячими протягом деякого часу після використання. Завжди користуйтеся рукавичкою або тканиною під час використання приладу.

2. Цей прилад призначено для використання в домашніх або подібних умовах, як-от:

- у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

3. Прилад не призначений для професійного чи комерційного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

4. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється гратися з приладом. Чищення та користувацьке обслуговування можуть здійснювати діти

plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

5. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage.

6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

7. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

8. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, car cela pourrait l'endommager ou provoquer une électrocution. Ne rincez pas le boîtier, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

9. Ne placez pas l'appareil à proximité de dispositifs de chauffage, de flammes de gaz, de radiateurs électriques, de fours ou d'autres appareils de chauffage.

10. L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité, à des éclaboussures ou à des écoulements. Ne placez aucun objet contenant des liquides (tel qu'un vase, un verre, etc.) sur l'appareil ou à proximité.

11. Ne placez pas cet appareil au-dessus d'un autre appareil.

12. Coupez toujours l'alimentation de la prise secteur avant d'y insérer ou d'en retirer la fiche d'alimentation. Débranchez la fiche d'alimentation en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

14. L'utilisation d'accessoires fournis par des tiers peut entraîner des blessures, des électrocutions ou des dommages causés à l'appareil. Utilisez uniquement le connecteur d'alimentation fourni avec cet appareil.

15. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

16. Lorsque la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.

17. Cet appareil doit être branché sur une prise secteur mise à la terre.

18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

FR

19. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation à la recherche d'éventuels signes d'usure ou de dommages. L'appareil ne doit pas être utilisé si son câble est endommagé.

20. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge électrique, sauf si elle a été testée et contrôlée par un électricien qualifié ou un agent de réparation.

21.  Le symbole de point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral indique la présence d'importantes consignes d'utilisation et d'entretien dans les documents fournis avec l'appareil.

22.  Ce symbole indique que les matériaux sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.

23. Pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

24.  Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet

équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
Отображается «E1».	Неисправность NTC верхней пластины.	Отключите прибор от сети и прекратите его использование. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается «E2».	Неисправность NTC верхней пластины.	
Отображается «E3». (Только модели с датчиком температуры).	- Игла температурного датчика неисправна, и интерфейс панели управления вернулся в исходное состояние. - Игла температурного датчика подключена, но не вставлена в продукт должным образом. - В течение 5 минут температура не меняется или меняется незначительно. Отображается этот код.	- Перезагрузите прибор, выключив и снова включив его. - Убедитесь, что датчик температуры правильно подключен к прибору и вставлен в продукт.

7.2. ХРАНЕНИЕ

- Если вы не планируете использовать прибор в течение длительного времени, мы рекомендуем хранить его в оригинальной упаковке.
- Закройте прибор и поверните фиксатор, чтобы заблокировать его во время хранения или транспортировки.
- Храните устройство в чистом, сухом, защищенном от пыли месте, вдали от прямых солнечных лучей.

8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	• Ослаблено соединение шнура питания. • Отключите устройство от источника питания.	• Тщательно вставьте вилку в розетку электросети. • Попробуйте другую розетку электросети.
Дым между двумя пластинами гриля.	Остатки после последнего использования.	Тщательно очищайте пластины после каждого использования.
Пища пережарена (подгорела) или недожарена	• Выбрана неправильная программа приготовления. • Температура и/или время не регулировались в зависимости от порции или толщины пищи.	• Выберите программу, подходящую для типа продуктов. • При необходимости отрегулируйте заданную температуру и/или время.
Пища подгорает	• Время поджаривания различается в зависимости от того, прибор холодный или предварительно нагретый. • Время поджаривания увеличивается, если прибор холодная.	Если прибор горячий или предварительно нагрет, сократите время поджаривания.
В контактном гриле пища готовится неравномерно.	• Пищу разрезали на куски разного размера. • Были приготовлены разные виды пищи. • При приготовлении с открытой крышкой (105°C или 180°C) продукты не переворачивались.	Для обеспечения равномерного приготовления: • Нарезайте продукты равномерно и одинакового размера. • Готовьте одни и те же виды продуктов. • При готовке на гриле с открытой крышкой переверните пищу в середине приготовления.
Обугленная поверхность стейка.	Стейк готовился слишком долго.	• Отрегулируйте температуру или время по умолчанию. • Проверяйте продукты во время приготовления.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2 000 W
Dimensions (l x P x H) :	371 x 325 x 165 mm (fermé)
Classe de protection :	Classe I

FR

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| 1. Panneau de commande | 7. Bac d'écoulement |
| 2. Plaques de grill | 8. Bouton de déverrouillage de la plaque du bas |
| 3. Couvercle ou poignée de la plaque du haut | 9. Plaques à gaufres |
| 4. Bouton de déverrouillage de la plaque du haut | 10. Outil de nettoyage/raclage (ne résiste pas à la chaleur) |
| 5. Verrou de rangement | |
| 6. Levier de déblocage de la charnière | |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

- | | |
|--|--|
| 1a. Touche Marche/Arrêt | 1j. Voyant Poulet, Gaufres, Saucisses, Poisson, Bacon ou Légumes |
| 1b. Touche OK | 1k. Voyant de la plaque du haut – Indique que la température de la plaque du haut est en cours de réglage (clignotant) ou que la plaque est en train de chauffer (fixe). |
| 1c. Touche Steak | 1l. Écran – Indique : |
| 1d. Touche Menu | – Température/Durée |
| 1e. Voyant de la plaque du bas – Indique que la température de la plaque du bas est en cours de réglage (clignotant) ou que la plaque est en train de chauffer (fixe). | – « - - - » : mode de sélection du programme |
| 1f. Touche Durée | – « H - - » : préchauffage en cours |
| 1g. Touche Diminution – | – « Add » : préchauffage terminé |
| 1h. Touche Température | 1m. Touche Augmentation + |
| 1i. Voyant Saignant (Med Rare), À point (Med), Cuit (Med Well), Bien cuit (Well Done) | |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et qu'il ne manque aucune pièce. Si une pièce est manquante ou endommagée, contactez immédiatement notre service après-vente.
- Il est recommandé de mettre l'appareil en marche et de le régler sur la température la plus élevée pendant 5 minutes sans aliments pour éliminer l'odeur de « neuf » et brûler le lubrifiant protecteur. Ce processus peut produire une légère fumée ou une légère odeur. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.

5. POUR COMMENCER

5.1. EMBLACEMENT

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
- Veillez à ce qu'une prise de courant facilement accessible se trouve à proximité.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne cause pas d'obstacle et n'entraîne pas de chutes ou de trébuchements.

5.2. ASSEMBLAGE

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Tournez le verrou de rangement (5) pour déverrouiller le couvercle.
3. Ouvrez le couvercle à 105° ②.
4. Choisissez le jeu de plaques de cuisson à utiliser.
 - **Plaques de gril (2)** – Pour faire griller par contact et de façon traditionnelle, ainsi que pour presser les paninis, les petits pains et les sandwichs. Les plaques de gril sont idéales pour faire griller des steaks, des burgers, du poulet désossé et des légumes.
 - **Plaques à gaufres (9)** – Pour préparer des gaufres.
5. Insérez la plaque de cuisson du bas en alignant les 2 languettes de la plaque avec les 2 encoches au niveau de la pliure/du centre de l'appareil, puis enfoncez la plaque jusqu'à ce qu'elle s'enclenche ①.
6. Fixez la plaque de cuisson du haut de la même manière. Les deux plaques d'un jeu de plaques sont identiques et peuvent être utilisées de façon interchangeable.
7. Insérez le bac d'écoulement (7) à l'arrière de l'appareil

5.3. DÉMONTAGE

Pour démonter l'appareil afin de le nettoyer :

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Ouvrez le couvercle à 105° ②. Levez le levier de déblocage de la charnière (6) en le maintenant pour ouvrir complètement le couvercle jusqu'à le mettre complètement à plat (180°) ③.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque du haut (4) pour retirer la plaque du haut. La plaque sortira d'elle-même de son logement.
4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque du bas (8) pour retirer la plaque du bas.
5. Levez le levier de déblocage de la charnière (6) en le maintenant pour refermer le couvercle jusqu'à un angle de 105° ②.
6. Sortez le bac d'écoulement (7).

6.5. ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. После завершения работы нажмите кнопку питания (1а), чтобы выключить устройство.
2. После использования отключите устройство от розетки.

6.6. СОВЕТЫ

- Электрогриль для мяса предназначен для приготовления пищи при помощи соков и жиров, выделяемых мясом. Как правило, для приготовления не требуется дополнительный жир или масло.
- Перед приготовлением овощей или постного мяса слегка смажьте гриль-пластины маслом, чтобы предотвратить прилипание.
- В процессе приготовления жиры, содержащиеся в мясе, будут выделяться и собираться в поддоне для капель. Этот метод полезнее традиционного приготовления пищи, требующего дополнительного количества масла или жира.
- В данном устройстве также можно поджарить овощи, хлеб и сэндвичи.
- При приготовлении мяса птицы на кости рекомендуем отделить мясо от кости для равномерного приготовления.
- Разделите разные виды пищи по обеим пластинам гриля, чтобы предотвратить слияние вкусов.

7. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед очисткой отключите устройство от электросети и дайте ему полностью остыть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание пожара или поражения электрическим током никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку прибора в воду или другие жидкости. Не мойте электрические части под проточной водой.

ВАЖНО! Никогда не используйте для очистки прибора растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или абразивные губки.

7.1. ОЧИСТКА

1. Очищайте устройство после каждого использования.
2. Перед чисткой снимите с прибора пластины для приготовления и поддон для сбора капель (→ **СБОРКА**).
3. Удалите все остатки пищи с рабочих пластин с помощью инструмента для очистки/скребка. Очистите пластины для приготовления неабразивной губкой и теплой мыльной водой. Чтобы удалить прилипшие остатки пищи, замочите пластины гриля в воде на несколько минут перед очисткой. Хорошо промойте и протрите насухо с помощью мягкой ткани. Пластины можно мыть в посудомоечной машине.
4. Промойте поддон для капель в теплой мыльной воде.
5. Протирайте внешнюю поверхность устройства мягкой влажной тканью.
6. Дайте всем частям полностью высохнуть. Снова прикрепите пластины к прибору и установите поддон для капель (→ **СБОРКА**).
7. Перед каждым использованием протирайте пластины для приготовления влажным кухонным полотенцем и тщательно вытирайте их.

9. Нажмите кнопку ОК (1b), чтобы подтвердить и начать приготовление. Прибор начнет готовить согласно выбранной программе. На дисплее попеременно будут отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления.
10. После завершения программы приготовления прибор подаст 3 звуковых сигнала и автоматически выключится. На панели управления будет гореть только кнопка питания (1a), медленно мигая.
11. Извлеките приготовленную пищу.

6.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Ручная программа позволяет устанавливать одинаковую или разную температуру на обеих пластинах гриля.

1. Коснитесь кнопки питания (1a), чтобы включить прибор. Прибор включится в режиме выбора программы, на дисплее появится "- - -".
2. Нажмите кнопку настройки температуры (1h). Загорится индикатор верхней пластины (1k). Нажмите кнопку +/-, чтобы установить желаемую температуру на верхней пластине.
3. Снова нажмите кнопку настройки температуры (1h). Загорится индикатор нижней пластины (1e). Нажмите кнопку +/-, чтобы установить желаемую температуру на нижней пластине.
4. Нажмите кнопку установки времени (1f). Нажмите кнопку +/-, чтобы установить желаемое время приготовления для обеих пластин.
5. Нажмите кнопку ОК (1b), чтобы подтвердить и начать предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева на дисплее попеременно отображается «Н - -» и температура приготовления.
6. Закройте крышку без продуктов питания.
7. **ПРИМЕЧАНИЕ:** По завершении предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет к этапу приготовления.
8. Когда вы услышите звуковой сигнал, откройте крышку, поместите подготовленные продукты на решетку гриля и опустите крышку, чтобы прижать продукты. Во время приготовления на дисплее попеременно отображаются температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления.
9. После завершения программы приготовления прибор подаст 3 звуковых сигнала и автоматически выключится.
10. Извлеките приготовленную пищу.

Ручная программа	Регулируемый диапазон температур	Регулируемый диапазон времени (минуты)
Верхняя пластина	80-230°C	1-60М
Нижняя пластина		

6.4. ПЛОСКИЙ ГРИЛЬ (180°) / ДВУХСТОРОННЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После предварительного нагрева прибора вы можете полностью открыть крышку в положение плоского гриля (180°) для приготовления пищи на двух пластинах для гриля.

- Откройте крышку на 105°, а затем потяните вверх и удерживайте рычаг разблокировки петли (6), чтобы полностью открыть крышку ② ③.
- Потяните вверх и удерживайте рычаг разблокировки петли (6), чтобы закрыть крышку на 105° ②.

6. FONCTIONNEMENT

Cet appareil est adapté à une utilisation comme gaufrier, gril de contact, ou gril plat double face. Cet appareil dispose d'une fonction de préchauffage automatique dans les programmes de cuisson préréglés, ainsi que d'un programme manuel qui vous permet de régler la même température ou des températures différentes pour les deux plaques de gril.



ATTENTION – Risque de brûlures :

- **Ne touchez pas les surfaces chaudes !** Les surfaces accessibles, les surfaces métalliques et les résistances de l'appareil deviennent brûlantes pendant l'utilisation et continuent de dégager une chaleur résiduelle par la suite. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Portez toujours des maniques/gants de cuisine isolés pour vous protéger lors de la manipulation, de l'insertion et du retrait d'aliments.

6.1. BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé et que le bac d'écoulement (7) est en place (→ **ASSEMBLAGE**).
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée. Tous les voyants s'allumeront et s'éteindront en émettant un bip et la touche Marche/Arrêt (1a) se mettra à clignoter pour indiquer que l'appareil est sous tension.

6.2. CUISSON AVEC UN PROGRAMME PRÉRÉGLÉ (GRIL DE CONTACT / GAUFRIER)

1. Fermez le couvercle sans ajouter d'aliments.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1a) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil s'allumera en mode de sélection du programme et « - - - » sera affiché.
3. Appuyez sur la touche Steak (1c) ou sur la touche Menu (1d) pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. Le voyant du programme de cuisson sélectionné clignotera alors (1i/1j). L'écran (1l) affichera alternativement la température et la durée par défaut du programme.

Touche Steak		Température de cuisson		Durée de cuisson	
Voyant	Programme de cuisson / Niveau de cuisson	Température par défaut	Plage de réglage	Durée par défaut (secondes)	Plage de réglage (secondes)
MED RARE	Saignant	230 °C	210-230 °C	300 s	180-420 s
MED	À point	230 °C	210-230 °C	360 s	240-480 s
MED WELL	Cuit	230 °C	210-230 °C	420 s	300-540 s
WELL DONE	Bien cuit	230 °C	210-230 °C	480 s	360-600 s

Touche Menu		Température de cuisson		Durée de cuisson	
Voyant	Programme de cuisson	Température par défaut	Plage de réglage	Durée par défaut (secondes)	Plage de réglage (secondes)
	Poulet	230 °C	210-230 °C	300 s	180-480 s
	Gaufres	210 °C	200-220 °C	300 s	180-480 s
	Saucisses	180 °C	170-190 °C	180 s	180-480 s
	Poisson	210 °C	200-220 °C	360 s	240-540 s
	Bacon	210 °C	200-220 °C	180 s	180-360 s
	Légumes	200 °C	190-210 °C	180 s	180-420 s

4. Si vous devez ajuster les réglages par défaut, suivez les étapes ci-dessous ou passez à l'étape suivante.
- Appuyez sur la touche Durée (1f), puis appuyez sur la touche +/- pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
 - Appuyez sur la touche Température (1h), puis appuyez sur la touche +/- pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.

REMARQUE : Il est possible d'appuyer longuement sur les touches + et – pour augmenter ou diminuer rapidement les valeurs.

PRÉCHAUFFAGE

5. Appuyez sur la touche OK (1b) pour confirmer et commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'écran affichera alternativement « H - - » et la température de cuisson. La durée de cuisson n'est pas affichée.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats et une meilleure efficacité énergétique, fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en cours de préchauffage.

6. Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche « Add » (Ajouter) et un bip retentit.

CUISSON

7. Ouvrez le couvercle et placez les aliments préparés sur la plaque de gril du bas (ou remplissez la plaque à gaufres du bas avec de la pâte).
8. Abaissez le couvercle jusqu'à ce que la plaque de gril du haut appuie sur les aliments. (Fermez complètement le couvercle si vous préparez des gaufres.)
9. Appuyez sur la touche OK (1b) pour confirmer et démarrer la cuisson. L'appareil commencera à cuire les aliments en fonction du programme. L'écran affichera

Кнопка «Меню»		Температура приготовления		Время приготовления	
Индикатор	Программа приготовления	Температура по умолчанию	Регулируемый диапазон	Время по умолчанию (секунды)	Регулируемый диапазон (секунды)
	Курица	230°C	210-230°C	300с	180-480с
	Вафли	210°C	200-220°C	300с	180-480с
	Колбаски	180°C	170-190°C	180с	180-480с
	Рыба	210°C	200-220°C	360с	240-540с
	Бекон	210°C	200-220°C	180с	180-360с
	Овощи	200°C	190-210°C	180с	180-420с

4. Если вам необходимо изменить настройки по умолчанию, выполните следующие действия или перейдите к следующему шагу.
- Нажмите кнопку «Время» (1f), а затем нажмите кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.
 - Нажмите кнопку «Температура» (1 ч), а затем нажмите кнопку «+/-», чтобы увеличить или уменьшить температуру приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кнопки + и – поддерживают длительное нажатие для быстрого увеличения или уменьшения значений.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

5. Нажмите кнопку ОК (1b), чтобы подтвердить и начать предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева на дисплее попеременно отображается «H - -» и температура приготовления. Время приготовления не отображается.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучших результатов и экономии энергии всегда закрывайте крышку во время предварительного нагрева прибора.

6. После завершения предварительного нагрева на дисплее отобразится сообщение «Добавить» и раздастся звуковой сигнал.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

7. Откройте крышку и поместите подготовленные продукты на нижнюю решетку (или заполните нижнюю вафельницу тестом).
8. Опустите крышку так, чтобы верхняя пластина гриля прижала продукты. (Если вы готовите вафли, полностью закройте крышку.)



ОСТОРОЖНО – Опасность ожогов:

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям! Доступные поверхности, металлические поверхности и нагревательные элементы прибора нагреваются во время использования и могут выделять остаточное тепло по окончании использования. Всегда держитесь за ручки.
- Всегда надевайте защитные, теплоизолированные рукавицы/прихватки при обращении с предметами, их установке или извлечении из прибора.

6.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Убедитесь, что прибор правильно собран, и что поддон для сбора капель (7) установлен на место (→ СБОРКА).
2. Подключите вилку кабеля питания к подходящей розетке электросети. Прибор перейдет в режим ожидания, издав звуковой сигнал, и загорится только кнопка питания (1a), указывающая на то, что прибор подключен к сети.

6.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЫ (КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ/ВАФЕЛЬНИЦА)

1. Закройте крышку, не кладя внутрь продукты.
2. Коснитесь кнопки питания (1a), чтобы включить прибор. Прибор включится в режиме выбора программы, на дисплее появится "- - -".
3. Нажмите кнопку «Стейк» (1c) или кнопку «Меню» (1d), чтобы выбрать нужную программу приготовления. Индикатор выбранной программы приготовления будет мигать (1i/1j). На дисплее (1l) попеременно будут отображаться температура и время программы по умолчанию.

Кнопка «Стейк»		Температура приготовления		Время приготовления	
Индикатор	Программа приготовления / Степень прожарки	Температура по умолчанию	Регулируемый диапазон	Время по умолчанию (секунды)	Регулируемый диапазон (секунды)
MED RARE	Средняя прожарка с кровью	230°C	210-230°C	300с	180-420с
MED	Средняя прожарка	230°C	210-230°C	360с	240-480с
MED WELL	Хорошая прожарка	230°C	210-230°C	420с	300-540с
WELL DONE	Полная прожарка	230°C	210-230°C	480с	360-600с

10. alternatively la température de cuisson et le compte à rebours de la durée de cuisson. Une fois le programme de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip 3 fois et s'éteindra automatiquement. Seule la touche Marche/Arrêt (1a) restera allumée sur le panneau de commande, en clignotant lentement.
11. Retirez les aliments.

6.3. CUISSON AVEC LE PROGRAMME MANUEL

Le programme manuel vous permet de régler des températures identiques ou des températures différentes pour les deux plaques de gril.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1a) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil s'allumera en mode de sélection du programme et « - - - » sera affiché.
2. Appuyez sur la touche Température (1h). Le voyant de la plaque du haut (1k) s'allumera. Appuyez sur la touche +/- pour régler la température souhaitée sur la plaque du haut.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Température (1h). Le voyant de la plaque du bas (1e) s'allumera. Appuyez sur la touche +/- pour régler la température souhaitée sur la plaque du bas.
4. Appuyez sur la touche Durée (1f). Appuyez sur la touche +/- pour régler la durée de cuisson souhaitée pour les deux plaques.
5. Appuyez sur la touche OK (1b) pour confirmer et commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'écran affichera alternativement « H - - » et la température de cuisson.
6. Refermez le couvercle sans ajouter d'aliments.
7. **REMARQUE** : L'appareil émettra un bip une fois le préchauffage terminé et lancera automatiquement la phase de cuisson du programme.
8. Lorsque vous entendez le bip, ouvrez le couvercle, placez les aliments préparés sur la plaque de gril et abaissez le couvercle pour presser les aliments. Pendant la cuisson, l'écran affichera alternativement la température de cuisson et le compte à rebours de la durée de cuisson.
9. Une fois le programme de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip 3 fois et s'éteindra automatiquement.
10. Retirez les aliments.

Programme manuel	Plage de réglage de la température	Plage de réglage de la durée (minutes)
Plaque de cuisson du haut	80-230 °C	1-60 min
Plaque de cuisson du bas		

6.4. GRIL PLAT (180°) / CUISSON DOUBLE FACE

Après avoir préchauffé l'appareil, vous pouvez ouvrir le couvercle en plein jusqu'à la position gril plat (180°) pour cuisiner sur les deux plaques de gril.

- Ouvrez le couvercle à un angle de 105° puis levez le levier de déblocage de la charnière (6) en le maintenant pour ouvrir le couvercle à plat ② ③.
- Levez le levier de déblocage de la charnière (6) en le maintenant pour refermer le couvercle jusqu'à un angle de 105° ②.

6.5. APRÈS L'UTILISATION

1. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1a) pour l'éteindre.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant après chaque utilisation.

6.6. CONSEILS

- Ce grille-viande est conçu pour cuire des aliments à l'aide des jus et des matières grasses de la viande. Aucune matière grasse ni huile n'est normalement requise.
- Badigeonnez légèrement les plaques de grill d'huile avant de cuire des légumes ou des viandes maigres pour éviter qu'ils n'accrochent.
- Lors de la cuisson, les matières grasses contenues dans les aliments s'écouleront dans le bac d'écoulement. Cette méthode de cuisson est plus saine que la cuisson traditionnelle qui nécessite l'ajout d'huile ou de graisse.
- Il est aussi possible de cuire des légumes, du pain et des sandwichs avec cet appareil.
- Nous recommandons de désosser les volailles avec os pour une cuisson homogène.
- Séparez les différents types d'aliments sur les deux plaques de grill pour éviter que les saveurs ne se mélangent.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie, n'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne rincez en aucun cas ces composants électriques sous le robinet.

IMPORTANT : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.

7.1. NETTOYAGE

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Retirez les plaques de cuisson et le bac d'écoulement de l'appareil avant de le nettoyer (→ **ASSEMBLAGE**).
3. Utilisez l'outil de nettoyage/raclage pour retirer les résidus alimentaires des plaques de cuisson. Nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les résidus alimentaires tenaces, faites tremper les plaques de cuisson pendant quelques minutes avant de les nettoyer. Rincez-les bien puis essuyez-les avec un chiffon sec. Les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle.
4. Nettoyez le bac d'écoulement avec de l'eau chaude savonneuse.
5. Nettoyez les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
6. Laissez toutes les pièces sécher complètement. Remettez les plaques de cuisson et le bac d'écoulement dans l'appareil (→ **ASSEMBLAGE**).
7. Avant chaque utilisation, essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide et séchez-les bien.

7.2. RANGEMENT

- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, nous vous recommandons de le ranger dans son emballage d'origine.
- Fermez l'appareil et tournez le verrou de rangement pour le verrouiller pour le rangement ou le transport.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, à l'abri de la lumière directe du soleil.

5. НАЧАЛО РАБОТЫ

5.1. РАЗМЕЩЕНИЕ

- Устанавливайте устройство только на ровной, прочной и термостойчивой поверхности. Не размещайте прибор вблизи легковоспламеняющихся или взрывоопасных материалов.
- Убедитесь в том, что вблизи устройства расположена розетка, к которой можно получить доступ.
- Убедитесь в том, что кабель не свисает, и не создает препятствий для перемещения людей.

5.2. СБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. Поверните фиксатор для хранения (5), чтобы разблокировать крышку.
3. Откройте крышку на 105° ②.
4. Выберите желаемый набор пластин для приготовления.
 - **Пластины для гриля** (2) – Для контактного гриля, обычного гриля, прессования панини, рулетов и сэндвичей. Пластины для гриля подходят для приготовления на гриле стейков, бургеров, курицы без костей и овощей.
 - **Пластины для вафель** (9) – Для приготовления вафель.
5. Вставьте нижнюю пластину, совместив 2 выемки на пластине с 2 кронштейнами в слоте/центре прибора, затем нажмите на пластину, пока она не защелкнется на месте ①.
6. Таким же образом прикрепите верхнюю пластину для готовки. Обе пластины в наборе одинаковы и могут использоваться взаимозаменяемо.
7. Установите поддон для сбора капель (7) с тыльной стороны устройства.

5.3. РАЗБОРКА

Чтобы разобрать устройство для чистки:

1. Отключите кабель питания от розетки. Дождитесь полного остывания устройства.
2. Откройте крышку на 105° ②. Потяните вверх и удерживайте рычаг разблокировки петли (6), чтобы полностью открыть крышку в горизонтальное положение (180°) ③.
3. Нажмите кнопку фиксации верхней пластины (4), чтобы снять верхнюю пластину. Пластина выскочит из отсека.
4. Нажмите кнопку фиксации нижней пластины (8), чтобы снять нижнюю пластину.
5. Потяните вверх и удерживайте рычаг разблокировки петли (6), чтобы закрыть крышку на 105° ②.
6. Извлеките поддон для сбора капель (7).

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Данный прибор подходит для использования в качестве вафельницы, контактного гриля или двухстороннего плоского гриля. Прибор оснащен функцией автоматического предварительного нагрева в предустановленных программах приготовления, а также ручной программой, которая позволяет устанавливать одинаковую или разную температуру на обеих пластинах гриля.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220-240 В ~, 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	2000 Вт
Габариты (Ш x Г x В):	371 x 325 x 165 мм (в закрытом состоянии)
Класс защиты:	Класс I

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

3.1. ОБЗОР УСТРОЙСТВА

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Панель управления | 7. Поддон для сбора капель |
| 2. Пластины гриля | 8. Кнопка фиксации нижней пластины |
| 3. Ручка крышки или верхней пластины | 9. Пластины для приготовления вафель |
| 4. Кнопка фиксации верхней пластины | 10. Инструмент для очистки/скребка (не термостойкий) |
| 5. Фиксатор для хранения | |
| 6. Рычаг разблокировки петли | |

RU

3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|--|--|
| 1a. Кнопка питания | 1k. Индикатор верхней пластины — указывает на то, что температура верхней пластины устанавливается (мигает) или что она нагревается (горит постоянно). |
| 1b. Кнопка ОК | |
| 1c. Кнопка «Стейк» | |
| 1d. Кнопка «Меню» | |
| 1e. Индикатор нижней пластины — указывает на то, что температура нижней пластины устанавливается (мигает) или что она нагревается (горит постоянно). | 1l. Дисплей — показывает: |
| 1f. Кнопка установки времени | — Температуру / Время |
| 1g. — Кнопка уменьшения | — «- -» состояние выбора программы |
| 1h. Кнопка температуры | — «Н -» индикация процесса предварительного нагрева |
| 1i. Индикатор средней прожарки с кровью, средней прожарки, хорошей прожарки или полной прожарки | — «Добавить» индикация завершения предварительного нагрева |
| 1j. Индикатор курицы, вафель, сосисок, рыбы, бекона или овощей | 1m. + Кнопка увеличения |

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы с прибора.
- Убедитесь в комплектности и отсутствии повреждений устройства. Если какие-либо детали повреждены или отсутствуют, немедленно свяжитесь с нашим отделом послепродажного обслуживания.
- Рекомендуется включить прибор и установить его на максимальную температуру на 5 минут без добавления продуктов, чтобы устранить «новый» запах и выжечь защитную смазку. Этот процесс может привести к появлению небольшого количества дыма или запаха. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.
- Очистите устройство и принадлежности в соответствии с инструкциями в разделе **ОЧИСТКА И УХОД**.

8. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	- Le cordon d'alimentation est mal branché. - Il n'y a pas d'électricité au niveau de la prise de courant.	- Branchez fermement la fiche d'alimentation sur la prise secteur. - Essayez avec une autre prise de courant.
Il y a de la fumée entre les deux plaques de gril.	Des résidus n'ont pas été nettoyés après la dernière utilisation.	Nettoyez soigneusement les plaques de cuisson après chaque utilisation.
Les aliments sont trop cuits (brûlés) ou pas assez cuits.	- Le mauvais programme de cuisson a été sélectionné. - La température et/ou la durée n'ont pas été réglées en fonction de la quantité ou de l'épaisseur des aliments.	- Sélectionnez un programme adapté au type d'aliments. - Réglez la température et/ou la durée pré-réglées si nécessaire.
Les aliments sont brûlés.	- La durée de cuisson varie selon que l'appareil est froid ou préchauffé. - La durée de cuisson est plus longue si l'appareil est froid.	Lorsque l'appareil est chaud ou préchauffé, la durée de cuisson doit être réduite.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme sur le gril de contact.	- Les aliments ont été coupés en morceaux de tailles différentes. - Différents types d'aliments ont été cuits en même temps. - Les aliments n'ont pas été retournés lors d'une cuisson avec le couvercle ouvert (105° ou 180°).	Pour garantir une cuisson uniforme : - Coupez les aliments de façon uniforme pour qu'ils aient la même taille. - Faites cuire des aliments de même type. - Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle ouvert, retournez-les à mi-cuisson.
La surface du steak est calcinée.	La durée de cuisson était trop longue.	- Ajustez la température ou la durée par défaut. - Vérifiez les aliments pendant la cuisson.

FR

Code d'erreur	Cause possible	Solution
« E1 » est affiché.	Il y a une défaillance du CTN de la plaque du haut.	Débranchez l'appareil et cessez de l'utiliser. Contactez un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
« E2 » est affiché.	Il y a une défaillance du CTN de la plaque du bas.	
« E3 » est affiché. (Modèles avec sonde de température uniquement.)	• L'aiguille de la sonde de température fonctionne de façon anormale et l'interface du panneau de commande est revenue à son état initial. • L'aiguille de la sonde de température est connectée, mais n'est pas insérée correctement dans l'aliment. • Il n'y a pas de changement de température, ou il n'y a qu'un léger changement dans un intervalle de 5 minutes. Ce code est affiché.	• Redémarrez l'appareil en l'éteignant puis en le rallumant. • Assurez-vous que la sonde de température est correctement connectée à l'appareil et insérée dans l'aliment.

19. Régulièrement vérifiez le câble d'alimentation pour détecter la présence de dommages ou d'usure. Ne utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.

20. Ne utilisez pas l'appareil avec un prolongateur, si le cordon n'a pas été vérifié et testé par un spécialiste qualifié ou un personnel de maintenance.

21.  Symbole du triangle d'avertissement dans un triangle équilatéral. Ce symbole indique la présence d'informations importantes sur l'utilisation et la maintenance de l'appareil dans la documentation d'accompagnement.

22.  Ce symbole indique que les matériaux sont approuvés pour entrer en contact avec des produits alimentaires.

23. Instructions de nettoyage des surfaces, des surfaces en contact avec la nourriture, voir la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

24.  La désignation de cet appareil (poubelle barrée) correspond à la Directive européenne 2012/19/UE en matière de « déchets d'équipements électriques et électroniques ». Cette désignation signifie que cet appareil ne doit pas être éliminé avec les autres déchets domestiques.

Après la fin de la durée de vie de l'appareil, l'utilisateur est tenu de le remettre à un opérateur, qui s'occupera de son recyclage. Les opérateurs de collecte, y compris les points de collecte, les magasins et les autorités locales, créent un système approprié pour la collecte de l'appareil. Le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques permet d'éviter des effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement en raison de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage ou d'un traitement incorrects de cet appareil.

с данным устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

5. Перед первым использованием устройства удалите все упаковочные материалы.

6. Не оставляйте включенное устройство без присмотра.

7. Перед выполнением любых работ по очистке или обслуживанию дайте устройству полностью остыть.

8. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Не погружайте корпус, кабель или вилку в воду или другие жидкости.

9. Не ставьте устройство рядом с нагревательным оборудованием, газовыми конфорками, электронагревателями или разогретой печью.

10. Не подвергайте устройство воздействию влажности, брызг и проточной воды. Не ставьте на устройство или рядом с ним емкости с жидкостью (например, вазы или стаканы).

11. Не ставьте устройство на другие устройства.

12. Если розетка снабжена выключателем, всегда отключайте ее питание перед подключением или извлечением вилки. Отсоединяйте кабель питания от розетки, держа его непосредственно за вилку. Не тяните за кабель питания.

13. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

14. Использование сторонних принадлежностей может привести к травмам, поражению электрическим током и повреждению устройства. Используйте только кабель питания, прилагаемый к устройству.

15. Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

16. Если для отключения прибора используется розетка, она должна оставаться легкодоступной.

17. Прибор должен быть подключен к заземленной сетевой розетке.

18. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 25
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 28
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 28
5. PRIMEROS PASOS	P. 29
6. OPERACIÓN	P. 30
7. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 33
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 34

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este aparato, lea atentamente las instrucciones siguientes y conserve el manual del usuario para consultarlo en el futuro.

1.  **RIESGO DE QUEMADURAS:** No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato marcadas con este signo alcanzan altas temperaturas durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de su uso. Utilice siempre un guante de horno o un paño cuando use el aparato.

2. Este aparato está previsto para uso doméstico y en aplicaciones similares, como:

- zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- alojamientos de tipo cama y desayuno.

3. El aparato no está diseñado para uso profesional o comercial. No use el aparato al aire libre.

4. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños

a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

5. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todo el embalaje.

6. No deje el aparato desatendido mientras esté encendido.

7. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

8. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ya que podría dañarse o provocar una descarga eléctrica. No enjuague la carcasa, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

9. No coloque el aparato cerca de una fuente de calor, llamas de gas, radiadores eléctricos, hornos calientes ni otros equipos de calentamiento.

10. No exponga este aparato a la humedad, salpicaduras o chorros de líquidos. No coloque objetos que contengan líquidos (como jarrones, vasos, etc.) sobre el aparato o cerca de él.

11. No coloque este aparato encima de otro.

12. Apague siempre la alimentación de la toma de corriente antes de introducir o sacar un enchufe. Desconecte el enchufe sujetándolo por su carcasa. No tire del cable de alimentación.

13. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.

14. El uso de accesorios suministrados por terceros puede provocar lesiones, descargas eléctricas o daños en el aparato. Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con este aparato.

15. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.

16. Cuando la toma de corriente sirva como medio para desconectar el aparato, deberá permanecer fácilmente accesible.

17. El aparato solo debe ser conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.

18. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente cualificada para evitar peligros.

19. Revise regularmente el cable de alimentación para detectar cualquier signo de desgaste o daños. El aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	C. 79
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	C. 82
3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ	C. 82
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	C. 82
5. НАЧАЛО РАБОТЫ	C. 83
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	C. 83
7. ОЧИСТКА И УХОД	C. 87
8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	C. 88

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите нижеприведенные инструкции и сохраните руководство для использования в будущем.

1.  **РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности устройства, обозначенные данным символом, сильно нагреваются во время использования и остаются горячими еще некоторое время после отключения.

При работе с прибором всегда используйте перчатку или ткань для духовки.

2. Это устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных местах, в том числе:

- в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- фермерские дома;
- клиентами гостиниц, мотелей и других мест проживания;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

3. Прибор не предназначен для профессионального или коммерческого использования. Не используйте устройство вне помещений.

4. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии присмотра за ними или инструктажа относительно безопасного использования устройства и понимания возможной опасности. Не позволяйте детям играть

8. DEPANAREA

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu pornește.	- Conexiune slăbită a cablului de alimentare. - Priza nu are electricitate.	- Introduceți ștecherul ferm în priza de alimentare. - Încercați o altă priză de curent.
Fum între două plăci de grătar.	Reziduuri rămase după ultima utilizare.	Curățați bine plăcile de gătit după fiecare utilizare.
Alimentele sunt gătite excesiv (arse) sau insuficient	- Programul de gătit greșit a fost selectat. - Temperatura și/sau timpul nu au fost ajustate în funcție de porția sau grosimea alimentului.	- Selectați un program potrivit pentru tipul de aliment. - Ajustați temperatura și/sau timpul presetat, dacă este necesar.
Pâine arsă	- Timpul de prăjire variază atunci când aparatul este rece sau preîncălzit. - Timpul de prăjire este mai lung dacă aparatul este rece.	Când aparatul este fierbinte sau preîncălzit, diminuați timpul de prăjire.
Alimentele sunt gătite neuniform în grătarul de contact.	- Alimentele au fost tăiate în dimensiuni diferite. - Au fost gătite tipuri diferite de alimente. - Alimentele nu au fost întoarse când s-a gătit cu capacul deschis (105°C sau 180°C).	Pentru a asigura o gătire uniformă: - Tăiați alimentele uniform și de dimensiuni egale. - Gătiți același tip de aliment. - Când prăjiți cu capacul deschis, întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire.
Suprafața fripturii este arsă.	Timpul de gătire a fost prea lung.	- Reglați temperatura sau timpul implicit. - Verificați alimentul în timpul gătitului.

Cod de eroare	Cauză posibilă	Soluție
„E1” afișat.	Defecțiunea plăcii superioare NTC.	Scoateți din priză și nu mai utilizați aparatul. Contactați un centru de service autorizat pentru reparații.
„E2” afișat.	Defecțiunea plăcii inferioare NTC.	
„E3” afișat. (Numai pentru modele cu sondă de temperatură.)	- Acul sondei de temperatură este anormal, iar interfața panoului de control a revenit la starea inițială. - Acul sondei de temperatură este conectat, dar nu este introdus corect în aliment. - Nu există nicio schimbare sau există o schimbare ușoară a temperaturii în decurs de 5 minute. Acest cod este afișat.	- Reporniți aparatul oprindu-l și apoi pornindu-l din nou. - Asigurați-vă că sonda de temperatură este conectată corect la aparat și introdusă în alimente.

20. No utilize el aparato con un cable de extensión a menos que el cable haya sido revisado y probado por un técnico o personal de servicio cualificado.

21.  El símbolo con el signo de exclamación en un triángulo equilátero indica la presencia de instrucciones importantes de funcionamiento y mantenimiento en la documentación de apoyo del aparato.

22.  Este símbolo indica que los materiales están aprobados para el contacto con alimentos.

23. Con respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos o aceites, consulte la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.

24.  El marcado de este aparato (símbolo de un cubo de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados.

Esta marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con el resto de residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen los equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, las tiendas y las autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recolección adecuada de equipos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar impactos nocivos para la salud humana y el medio ambiente, resultantes de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuado de estos equipos.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	2000 W
Dimensiones (An x P x Al):	371 x 325 x 165 mm (cerrado)
Clase de protección:	Clase I

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

- | | |
|---|--|
| 1. Panel de control | 7. Bandeja recoge gotas |
| 2. Placas del parrilla | 8. Botón de liberación de la placa inferior |
| 3. Asa de cubierta o placa superior | 9. Placas de gofrera |
| 4. Botones de liberación de la placa superior | 10. Herramienta de limpieza/raspado (no resistente al calor) |
| 5. Cierre de almacenamiento | |
| 6. Palanca de liberación de bisagra | |

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|--|--|
| 1a. Botón de encendido | pescado, beicon o verduras |
| 1b. Botón OK | 1k. Indicador de la placa superior: indica que la temperatura de la placa superior se está configurando (parpadeando) o calentándose (fija). |
| 1c. Botón de bistec | 1l. Pantalla – muestra: |
| 1d. Botón de selección de menú | – Temperatura/Tiempo |
| 1e. Indicador de la placa inferior: indica que la temperatura de la placa inferior se está configurando (parpadeando) o calentándose (fija). | – “- - -” el estado de selección del programa |
| 1f. Botón de ajuste de hora | – “H - -” indicación de precalentamiento en curso |
| 1g. – Botón de disminución | – “Add” indicación de precalentamiento completado |
| 1h. Botón de temperatura | 1m. + Botón de aumento |
| 1i. Indicador de término de cocción: poco hecho, al punto, tres cuartos o bien cocido. | |
| 1j. Indicador de pollo, gofres, salchichas, | |

4. ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
- Compruebe que el aparato no tiene daños visibles y no faltan piezas. Si alguna pieza está dañada o falta, póngase en contacto inmediatamente con nuestro equipo de posventa.
- Se recomienda encender y poner el aparato a la temperatura más alta durante 5 minutos sin comida para eliminar el olor a “nuevo” y quemar el lubricante protector. El proceso puede producir un ligero humo u olor. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones de la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.

6.6. SFATURI

- Grătarul este conceput pentru a găti alimentele folosind sucurile și grăsimile din carne. În mod normal, nu este nevoie de grăsimi sau ulei suplimentar.
- Ungeți ușor plăcile grătarului cu ulei înainte de a găti legume sau carne slabă pentru a preveni lipirea.
- În timpul gătitului, grăsimile conținute în alimente vor fi eliberate și colectate în tava colectoare. Această metodă este mai sănătoasă decât gătitul tradițional, care necesită ulei sau grăsimi suplimentare.
- Legumele, pâinea și sandvișurile pot fi, de asemenea, găsite cu acest aparat.
- Atunci când gătiți carne de pasăre cu os, vă recomandăm să o dezosați pentru o gătire uniformă.
- Separați diferitele tipuri de alimente pe cele două plăci de grătar pentru a preveni amestecarea aromelor.

7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



AVERTISMENT: Înainte de curățare, întotdeauna scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.



AVERTISMENT: Pentru a proteja împotriva electrocutării sau a incendiilor, nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare ori ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu clătiți aceste componente electrice sub jetul de apă la robinet.

IMPORTANT: Nu utilizați niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea aparatului.

7.1. CURĂȚAREA

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Îndepărtați plăcile de gătit și tava colectoare din aparat înainte de curățare (→ **ASAMBLAREA**).
3. Îndepărtați orice reziduuri alimentare de pe plăcile de gătit folosind ustensila de curățare/răzuire. Curățați plăcile de gătit cu un burete non-abraziv și apă caldă cu săpun. Pentru a îndepărta reziduurile alimentare persistente, lăsați la înmuiat plăcile grătarului timp de câteva minute înainte de a le curăța. Clătiți bine și uscați cu o cârpă moale. Plăcile de gătit nu sunt lavabile în mașina de spălat vase.
4. Curățați tava colectoare cu apă caldă și săpun.
5. Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă moale și umedă.
6. Lăsați toate componentele să se usuce complet. Reatașați plăcile de gătit și tava colectoare la aparat (→ **ASAMBLAREA**).
7. Înainte de fiecare utilizare, ștergeți plăcile de gătit cu o cârpă umedă și uscați-le bine.

7.2. DEPOZITAREA

- Dacă nu intenționați să utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, vă recomandăm să depozitați aparatul în ambalajul original.
- Închideți aparatul și rotiți încuietore de depozitare pentru a-l bloca în timpul stocării sau transportului.
- Depozitați aparatul într-un mediu răcoros, uscat și fără praf, ferit de lumina directă a soarelui.

10. Odată ce programul de gătit se încheie, aparatul va emite 3 semnale sonore și se va opri automat. Numai butonul de alimentare (1a) va rămâne aprins pe panoul de control, clipind lent.
11. Îndepărtați alimentele.

6.3. GĂTIREA CU PROGRAMUL MANUAL

Programul manual vă permite să setați aceleași temperaturi sau temperaturi diferite pe ambele plăci ale grătarului.

1. Atingeți butonul de alimentare (1a) pentru a porni aparatul. Aparatul va porni și intra în starea de selecție a programului și „- -” se va afișa pe ecran.
2. Apăsăți butonul Temperatură (1h). Indicatorul plăcii superioare (1k) se va aprinde. Apăsăți butonul +/- pentru a seta temperatura dorită pentru placa superioară.
3. Apăsăți din nou butonul Temperatură (1h). Indicatorul plăcii inferioare (1e) se va aprinde. Apăsăți butonul +/- pentru a seta temperatura dorită pe placa inferioară.
4. Apăsăți butonul Timp (1f). Apăsăți butonul +/- pentru a seta timpul de gătire dorit pentru ambele plăci.
5. Atingeți butonul OK (1b) pentru a confirma și a începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, afișajul va indica alternativ „H - -” și temperatura de gătit.
6. Închideți capacul fără alimente.
7. **NOTĂ:** Aparatul va emite un semnal sonor când preîncălzirea este terminată și va începe automat faza de gătit a programului.
8. Când auziți semnalul sonor, deschideți capacul, puneți alimentul pregătit pe placa grătarului și coborâți capacul pentru a presa alimentul. În timpul gătitului, afișajul va arăta alternativ temperatura de gătit și numărătoarea inversă a timpului de gătit.
9. Odată ce programul de gătit se încheie, aparatul va emite 3 semnale sonore și se va opri automat.
10. Îndepărtați alimentele.

Program manual	Interval de temperatură ajustabil	Interval de timp ajustabil (minute)
Placă superioară	80-230 °C	1-60Min
Placă inferioară		

6.4. GRĂTAR PLAT (180°) / GĂTIRE PE AMBELE PĂRȚI

După ce ați preîncălzit aparatul, puteți deschide capacul complet în poziția de grătar plat (180°) pentru a găti pe ambele plăci de grătar.

- Deschideți capacul la 105° și apoi trageți în sus și mențineți maneta de eliberare a balamalei (6) pentru a deschide capacul plat ② ③.
- Ridicați și mențineți maneta de eliberare a balamalei (6) pentru a închide capacul înapoi la 105° ②.

6.5. DUPĂ UTILIZARE

1. După ce ați terminat de utilizat aparatul, apăsați butonul de alimentare (1a) pentru a opri aparatul.
2. Deconectați cablul de alimentare de la priză după fiecare utilizare.

5. PRIMEROS PASOS

5.1. UBICACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, seca y resistente al calor. Nunca coloque el aparato cerca de materiales inflamables o explosivos.
- Compruebe que haya cerca una toma de corriente a la que se pueda acceder fácilmente.
- Asegúrese de que el cable no esté colocado de forma que nadie pueda tropezar con él y caer.

5.2. MONTAJE

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Gire el bloqueo de almacenamiento (5) para desbloquear la cubierta.
3. Abra la tapa a 105° ②.
4. Seleccione el juego de placas de cocción deseado.
 - **Placas de parrilla (2)** – Para asar por contacto, asar en general, prensar paninis, panecillos y sándwiches. Las placas de parrilla son adecuadas para asar filetes, hamburguesas, pollo deshuesado y verduras.
 - **Platos para gofres (9)** – Para hacer gofres.
5. Inserte la placa de cocción inferior alineando las 2 muescas de la placa con los 2 soportes en el pliegue/centro del aparato, luego empuje la placa hasta que encaje en su lugar ①.
6. Coloque la placa de cocción superior de la misma manera. Ambas placas del juego son iguales y se pueden utilizar indistintamente.
7. Inserte la bandeja de goteo (7) en la parte posterior del aparato.

5.3. DESMONTAJE

Para desmontar el aparato para su limpieza:

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
2. Abra la tapa a 105° ②. Levante y sostenga la palanca de liberación de la bisagra (6) para abrir la cubierta completamente a la posición plana (180°) ③.
3. Presione el botón de liberación de la placa superior (4) para retirar la placa superior. La placa saldrá.
4. Presione el botón de liberación de la placa inferior (8) para retirar la placa inferior.
5. Levante y sostenga la palanca de liberación de la bisagra (6) para cerrar la cubierta nuevamente a 105° ②.
6. Retire la bandeja de goteo (7).

6. OPERACIÓN

Este aparato es adecuado para usarse como gofrera, parrilla de contacto o parrilla plana de doble cara. El aparato cuenta con función de precalentamiento automático en los programas de cocción preestablecidos, y también con un programa manual que permite configurar la misma o diferente temperatura en ambas placas de la parrilla.

ES



PRECAUCIÓN - Peligro de quemaduras:

- ¡No toque las superficies calientes! Las superficies accesibles, las superficies metálicas y los elementos calefactores del aparato se calientan mucho durante el uso y quedan expuestos al calor residual después de su uso. Use las asas y los controles.
- Utilice siempre guantes/guantes protectores y aislados para horno al manipular, insertar o retirar artículos del electrodoméstico.

6.1. CÓMO CONECTAR EL APARATO

1. Asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado y que la bandeja de goteo (7) esté en su lugar (→ **MONTAJE**).
2. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Todos los indicadores se iluminarán y se apagarán con un pitido, y el botón de Encendido (1a) comenzará a parpadear para indicar que el aparato está conectado a la fuente de alimentación.

6.2. COCINAR CON UN PROGRAMA PREESTABLECIDO (PARRILLA DE CONTACTO/GOFRERA)

1. Cierra la tapa sin comida en el interior.
2. Toque el botón de Encendido (1a) para encender el aparato. El aparato se encenderá e ingresará al estado de selección de programa y se mostrará "--".
3. Toque el botón de filete (1c) o el botón de menú (1d) para seleccionar el programa de cocción deseado. El indicador del programa de cocción seleccionado parpadeará (1i/1j). La pantalla (1l) mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa.

Botón de bistec		Temperatura de cocción		Tiempo de cocción	
Indicador	Programa de cocción/punto de cocción	Temperatura predeterminada	Rango ajustable	Tiempo predeterminado (segundos)	Rango ajustable (segundos)
MED RARE	Poco hecho	230 °C	210-230 °C	300s	180-420s
MED	Al punto	230 °C	210-230 °C	360s	240-480s
MED WELL	Tres cuartos	230 °C	210-230 °C	420s	300-540s
WELL DONE	Bien cocido	230 °C	210-230 °C	480s	360-600s

Buton de meniu		Temperatură de gătit		Timp de gătire	
Indicator	Program de gătit	Temperatură implicită	Interval reglabil	Durață implicită (secunde)	Interval reglabil (secunde)
	Pui	230 °C	210-230 °C	300sec	180-480sec
	Gofre	210 °C	200-220 °C	300sec	180-480sec
	Cârnați	180 °C	170-190 °C	180sec	180-480sec
	Pește	210 °C	200-220 °C	360sec	240-540sec
	Șuncă împănată	210 °C	200-220 °C	180sec	180-360sec
	Legume	200 °C	190-210 °C	180sec	180-420sec

4. Dacă trebuie să ajustați setările implicite, urmați pașii de mai jos sau săriți la pasul următor.
 - Apăsăți butonul Timp (1f) și apoi apăsăți butonul +/- pentru a crește sau a reduce timpul de gătire.
 - Apăsăți butonul Temperatură (1h) și apoi apăsăți butonul +/- pentru a crește sau a scădea temperatura de gătire.

NOTĂ: Butoanele + și - suportă apăsarea lungă pentru a crește sau a scădea rapid valorile.

PREÎNCĂLZIREA

5. Atingeți butonul OK (1b) pentru a confirma și a începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, afișajul va indica alternativ „H - ” și temperatura de gătit. Durață de gătit nu este afișată.

NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate și eficiență energetică, închideți întotdeauna capacul atunci când aparatul se preîncălzește.

6. Odată ce preîncălzirea este terminată, afișajul va indica „Adăugare” cu un semnal sonor.

GĂTITUL

7. Deschideți capacul și așezați mâncarea pregătită pe placa inferioară a grătarului (sau umpleți placa de gofre inferioară cu aluat).
8. Coborâți capacul până când placa superioară a grătarului apasă pe aliment. (Închideți complet capacul dacă faceți gofre.)
9. Apăsăți butonul OK (1b) pentru a confirma și a începe gătitul. Aparatul va începe să gătească alimentul conform programului. Afișajul va arăta alternativ temperatura de gătire și numărătoarea inversă a timpului de gătire.

RO

6. FUNCȚIONAREA

Acest aparat este potrivit pentru utilizarea ca aparat de făcut gofre, grătar de contact sau grătar plat pe ambele părți. Aparatul dispune de funcția automată de preîncălzire în programele de gătit presetate și, de asemenea, de un program manual care vă permite să setați aceleași sau temperaturi diferite pe ambele plăci de grătar.



ATENȚIE – Risc de arsuri:

- **Nu atingeți suprafețele fierbinți!** Suprafețele accesibile, suprafețele metalice și elementele de încălzire din interiorul aparatului devin foarte fierbinți în timpul utilizării și sunt supuse unei călduri reziduale după utilizare. Utilizați mânerul sau butoanele.
- Întotdeauna purtați mănuși de protecție, mănuși/șervețe de cuptor termoizolate, atunci când manipulați, introduceți sau scoateți obiecte din aparat.

6.1. CONECTAREA APARATULUI

1. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător iar tava colectoare (7) este în poziție (→ **ASAMBLAREA**).
2. Conectați cablul de alimentare la o priză de curent adecvată. Toate indicatoarele luminoase se vor aprinde și se vor stinge cu un semnal sonor și Butonul de alimentare (1a) se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul este conectat la sursa de alimentare.

6.2. GĂTIREA CU UN PROGRAM PRESETAT (GRĂTAR DE CONTACT / APARAT DE FĂCUT GOFRE)

1. Închideți capacul fără alimente în interior.
2. Atingeți butonul de alimentare (1a) pentru a porni aparatul. Aparatul va porni și intra în starea de selecție a programului și „- -” se va afișa pe ecran.
3. Apăsăți butonul Friptură (1c) sau butonul Meniu (1d) pentru a selecta programul de gătit dorit. Indicatorul programului de gătit selectat va clipi (1i/1j). Afișajul (1l) va arăta alternativ temperatura implicită a programului și timpul.

Buton de friptură		Temperatură de gătit		Timp de gătire	
Indicator	Program de gătit / Grad de gătire	Temperatură implicită	Interval reglabil	Durată implicită (secunde)	Interval reglabil (secunde)
MED RARE	Mediu succulent	230 °C	210-230 °C	300sec	180-420sec
MED	Mediu	230 °C	210-230 °C	360sec	240-480sec
MED WELL	Mediu bine	230 °C	210-230 °C	420sec	300-540s
WELL DONE	Bine făcut	230 °C	210-230 °C	480sec	360-600sec

Botón de selección de menú		Temperatura de cocción		Tiempo de cocción	
Indicador	Programa de cocina	Temperatura predeterminada	Rango ajustable	Tiempo predeterminado (segundos)	Rango ajustable (segundos)
	Pollo	230 °C	210-230 °C	300s	180-480s
	Gofres	210 °C	200-220 °C	300s	180-480s
	Salchichas	180 °C	170-190 °C	180s	180-480s
	Pescado	210 °C	200-220 °C	360s	240-540s
	Panceta	210 °C	200-220 °C	180s	180-360s
	Verduras	200 °C	190-210 °C	180s	180-420s

4. Si necesita ajustar la configuración predeterminada, siga los pasos a continuación o salte al siguiente paso.
 - Toque el botón Tiempo (1f) y luego toque el botón +/- para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
 - Toque el botón Temperatura (1h) y luego toque el botón +/- para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.

NOTA: Los botones + y – admiten una pulsación prolongada para aumentar o disminuir los valores rápidamente.

PRECALENTAMIENTO

5. Toque el botón de aceptar (1b) para confirmar y comenzar a precalentar. Durante el precalentamiento, la pantalla mostrará "H - -" y la temperatura de cocción alternativamente. No se muestra el tiempo de cocción.

NOTA: Para obtener mejores resultados y eficiencia energética, cierre siempre la tapa cuando el aparato se esté precalentando.

6. Una vez que se completa el precalentamiento, la pantalla mostrará "Agregar" con un pitido.

COCINAR

7. Abra la tapa y coloque la comida preparada en la placa inferior de la parrilla (o llene la placa inferior para gofres con masa).
8. Baje la tapa hasta que la placa superior de la parrilla presione la comida. (Cierre la tapa completamente si está haciendo gofres).

9. Toque el botón de aceptar (1b) para confirmar y comenzar a cocinar. El aparato comenzará a cocinar los alimentos según el programa. La pantalla mostrará alternativamente la temperatura de cocción y la cuenta atrás del tiempo de cocción.
10. Una vez finalizado el programa de cocción, el aparato emitirá 3 pitidos y se apagará automáticamente. Sólo el botón de encendido (1a) permanecerá encendido en el panel de control, parpadeando lentamente.
11. Retire la comida.

6.3. COCINAR CON PROGRAMA MANUAL

El programa manual le permite configurar temperaturas iguales o diferentes en ambas placas de la parrilla.

1. Toque el botón de Encendido (1a) para encender el aparato. El aparato se encenderá e ingresará al estado de selección de programa y se mostrará "- -".
2. Toque el botón de temperatura (1h). El indicador de la placa superior (1k) se iluminará. Toque el botón +/- para establecer la temperatura deseada en la placa superior.
3. Toque el botón de temperatura (1h) nuevamente. El indicador de la placa inferior (1e) se iluminará. Toque el botón +/- para establecer la temperatura deseada en la placa inferior.
4. Toque el botón de hora (1f). Toque el botón +/- para configurar el tiempo de cocción deseado para ambos platos.
5. Toque el botón de aceptar (1b) para confirmar y comenzar a precalentar. Durante el precalentamiento, la pantalla mostrará "H -" y la temperatura de cocción alternativamente.
6. Cierre la tapa sin comida.
7. **NOTA:** El aparato emitirá un pitido cuando se complete el precalentamiento y comenzará automáticamente la fase de cocción del programa.
8. Cuando escuche el pitido, abra la tapa, coloque la comida preparada en la plancha de la parrilla y baje la tapa para presionar la comida. Durante la cocción, la pantalla mostrará alternativamente la temperatura de cocción y la cuenta atrás del tiempo de cocción.
9. Una vez finalizado el programa de cocción, el aparato emitirá 3 pitidos y se apagará automáticamente.
10. Retire la comida.

Programa manual	Rango de temperatura ajustable	Rango de tiempo ajustable (minutos)
Placa superior	80-230 °C	1-60M
Placa inferior		

6.4. PARRILLA PLANA (180°)/COCCIÓN DE DOBLE CARA

Después de precalentar el aparato, puede abrir la tapa completamente hasta la posición de parrilla plana (180°) para cocinar en dos placas de parrilla.

- Abra la cubierta a 105° y luego tire hacia arriba y sostenga la palanca de liberación de la bisagra (6) para abrir la cubierta de forma plana ② ③.
- Levante y sostenga la palanca de liberación de la bisagra (6) para cerrar la cubierta nuevamente a 105° ②.

6.5. DESPUÉS DE UTILIZARLO

1. Una vez que haya terminado de usar el aparato, toque el botón de encendido (1a) para apagarlo.
2. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente después de cada uso.

5. PORNIREA

5.1. AMPLASAREA

- Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă, stabilă și termorezistentă. Nu așezați aparatul în apropierea unor materiale inflamabile sau explozive.
- Asigurați-vă că în apropiere este amplasată o priză de curent ușor accesibilă.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu obstrucționează și nu provoacă împiedicarea și căderea persoanelor.

5.2. ASAMBLAREA

1. Scoateți ștecherul din priza de alimentare.
2. Rotiți încuietorea de depozitare (5) pentru a debloca capacul.
3. Deschideți capacul la 105° ②.
4. Alegeți setul dorit de plăci de gătit.
 - **Plăci de grătar** (2) – Pentru prăjirea pe grătar prin contact, prăjire generală pe grătar, presarea paninilor, chiflelor și sandvișurilor. Plăcile de grătar sunt potrivite pentru prăjirea fripturilor, a burgerilor, a puiului dezos și a legumelor.
 - **Plăci de gofre** (9) – Pentru a face gofre.
5. Introduceți placa de gătit inferioară aliniind cele 2 crestături de pe placă cu cele 2 suporturi din pliul/centrul aparatului, apoi împingeți placa până când se fixează în loc ①.
6. Atașați placa de gătit superioară în același mod. Ambele plăci dintr-un set sunt identice și sunt interșanjabile.
7. Introduceți tava de colectare (7) sub aparat.

5.3. DEMONTAREA

Pentru a dezambla aparatul în vederea curățării:

1. Scoateți ștecherul din priza de alimentare. Așteptați până când aparatul s-a răcit complet.
2. Deschideți capacul la 105° ②. Ridicați și mențineți maneta de eliberare a balamalei (6) pentru a deschide complet capacul în poziția plată (180°) ③.
3. Apăsăți butonul de eliberare al plăcii superioare (4) pentru a îndepărta placa superioară ①. Placa va fi ejectată.
4. Apăsăți butonul de eliberare al plăcii inferioare (8) pentru a îndepărta placa inferioară.
5. Ridicați și mențineți maneta de eliberare a balamalei (6) pentru a închide capacul înapoi la 105° ②.
6. Îndepărtați tava colectoare (7).

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consum de energie:	2000 W
Dimensiuni (L x l x H):	371 x 325 x 165 mm (închis)
Clasă de protecție:	Clasă I

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. PREZENTARE GENERALĂ A APARATULUI

- | | |
|---|--|
| 1. Panou de comandă | 7. Tavă colectoare de picături |
| 2. Plăci de grătar | 8. Buton de eliberare a plăcii inferioare |
| 3. Capac sau mâner placă superioară | 9. Plăci pentru gofre |
| 4. Buton de eliberare a plăcii superioare | 10. Ustensilă de curățare/ răzuire (nu este rezistentă la căldură) |
| 5. Încuietore pentru depozitare | |
| 6. Manetă de eliberare balama | |

3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOULUI DE CONTROL

- | | |
|--|--|
| 1a. Buton de alimentare | 1k. Indicatorul plăcii superioare – Indică faptul că temperatura plăcii superioare este setată (clipește) sau se încălzește (aprins continuu). |
| 1b. Buton OK | 1l. Afișaj - arată: |
| 1c. Buton de friptură | - Temperatura/Timpul |
| 1d. Buton de meniu | - „- - -” starea de selecție a programului |
| 1e. Indicatorul plăcii inferioare – Indică faptul că temperatura plăcii inferioare este setată (clipește) sau se încălzește (aprins continuu). | - „H - -” indicație de preîncălzire în curs |
| 1f. Buton de timp | - „Adăugare” indicație de finalizare a preîncălzirii |
| 1g. - Butonul de micșorare | 1m. + Buton de creștere |
| 1h. Buton de temperatură | |
| 1i. Indicator de gătire: Suculent, Mediu, Mediu bine, sau Bine făcut | |
| 1j. Indicator pentru Pui, Gofre, Cârnați, Pește, Șuncă împănată sau Legume | |

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.
- Asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări vizibile și nu-i lipsesc piese. În cazul în care orice piesă este deteriorată sau lipsește, contactați imediat echipa noastră post-vânzare.
- Se recomandă pornirea și setarea aparatului pe cea mai înaltă temperatură timp de 5 minute fără alimente pentru a elimina mirosul de „nou” și a arde lubrifiantul de protecție. Procesul poate produce un ușor fum sau miros. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.
- Curățați aparatul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIEREA**

6.6. CONSEJOS

- La parrilla ha sido diseñada para cocinar alimentos utilizando los jugos y las grasas de la carne. Normalmente, no es necesario añadir grasa ni aceite.
- Cepille ligeramente las placas de la parrilla con aceite antes de cocinar verduras o carnes magras para evitar que se peguen.
- Al cocinar, las grasas contenidas en los alimentos se liberarán y se recogerán en la bandeja de goteo. Este método es más sano que la cocina tradicional, que requiere más aceite o grasa.
- Las verduras, el pan y los sándwiches también se pueden cocinar con este aparato.
- Cuando cocine aves con hueso, le recomendamos deshuesarlas para conseguir una cocción uniforme.
- Separe los diferentes tipos de alimentos en las dos placas de la parrilla para evitar que los sabores se mezclen.

7. LIMPIEZA Y CUIDADO



ADVERTENCIA: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.



ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas o riesgos de incendio, nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún líquido. No enjuague estas piezas eléctricas bajo el grifo.

IMPORTANTE: Nunca utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.

7.1. LIMPIEZA

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. Retire las placas de cocción y la bandeja de goteo del aparato antes de limpiarlo (→ **MONTAJE**).
3. Utilice la herramienta de limpieza/raspado para eliminar cualquier residuo de comida de las placas de cocción. Limpie las placas de cocción con una esponja no abrasiva y agua tibia y jabón. Para eliminar los residuos de comida rebeldes, remoje las placas de cocción durante unos minutos antes de limpiarlas. Enjuague bien y seque con un paño seco. Las placas de cocción son aptas para lavavajillas.
4. Limpie la bandeja de goteo con agua tibia y jabón.
5. Limpie las superficies externas del aparato con un paño suave húmedo.
6. Deje secar todas las piezas completamente. Vuelva a colocar las placas de cocción y la bandeja de goteo en el aparato. (→ **MONTAJE**).
7. Antes de cada uso, limpie las placas de cocción con un paño de cocina húmedo y séquelas bien.

7.2. ALMACENAMIENTO

- Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, se recomienda guardarlo en su embalaje original.
- Cierre el aparato y gire el bloqueo de almacenamiento para bloquearlo durante el almacenamiento o el transporte.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, seco y sin polvo, alejado de la luz solar directa.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende.	• Conexión del cable de alimentación floja. • No hay electricidad en la toma de corriente.	• Inserte firmemente el enchufe en la toma de corriente. • Pruebe con otra toma de corriente.
Ahumar entre dos las dos planchas de la parrilla.	Residuos que quedan después del último uso.	Limpie bien las placas de cocción después de cada uso.
Los alimentos están demasiado cocidos (quemados) o poco cocidos.	• Se seleccionó un programa de cocción incorrecto. • No se ajustó la temperatura y/o el tiempo según la porción o espesor del alimento.	• Seleccione un programa adecuado al tipo de comida. • Ajuste la temperatura y/o el tiempo preestablecidos si es necesario.
Tostada quemada	• El tiempo de tostado varía cuando el aparato está frío o precalentado. • El tiempo de tostado es mayor si la máquina está fría.	Cuando el aparato esté caliente o precalentado, acorte el tiempo de tostado.
Los alimentos se cocinan de manera desigual en la parrilla de contacto.	• La comida se cortó en diferentes tamaños. • Se cocinaban distintos tipos de comida. • Los alimentos no se voltearon al cocinar con la tapa abierta (105°C o 180°C).	Para garantizar una cocción uniforme: • Corte los alimentos de manera uniforme y de tamaño uniforme. • Cocine el mismo tipo de comida. • Cuando cocine a la parrilla con la tapa abierta, dé la vuelta a los alimentos a la mitad de la cocción.
Superficie del bistec carbonizada.	El tiempo de cocción fue demasiado largo.	• Ajuste la temperatura o el tiempo predeterminados. • Controle los alimentos durante la cocción.

21.  Simbolul cu semnul exclamării într-un triunghi echilateral indică prezența unor instrucțiuni importante de utilizare și întreținere în documentația de suport a aparatului.
22.  Acest simbol indică faptul că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.
23. În ceea ce privește instrucțiunile pentru curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei, consultați secțiunea **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA**.
24.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barat) este conform cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele locale de colectare, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

RO

5. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați toate ambalajele.

6. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este pornit.

7. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere.

8. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul sau poate provoca un șoc electric. Nu clătiți carcasa, cablul sau ștecherul în apă ori în alte lichide.

9. Nu așezați aparatul în apropierea unui dispozitiv de încălzire, a flăcărilor de gaze, a unui radiator cu elemente electrice, a unui cuptor încălzit sau a altor echipamente de încălzire.

10. Aparatul nu trebuie să fie expus la umezeală, stropi sau scurgeri. Nu amplasați în apropiere sau pe aparat obiecte ce conțin lichide (precum vase sau pahare).

11. Nu amplasați acest aparat deasupra unui alt aparat.

12. Opriti întotdeauna alimentarea de la priză electrică înainte de a introduce sau scoate ștecherul de alimentare. Scoateți ștecherul de alimentare apucând de acesta. Nu trageți de cablul de alimentare.

13. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat, sau să intre în contact cu o suprafață fierbinte.

14. Utilizarea accesoriilor furnizate de terți poate duce la accidentări, electrocutare sau la deteriorarea aparatului. Utilizați numai conectorul de alimentare furnizat cu aparatul.

15. Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem cu telecomandă.

16. Atunci când priză de curent servește ca mijloc de deconectare a aparatului, priză de curent trebuie să rămână ușor accesibilă.

17. Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu împământare.

18. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a se evita un pericol.

19. Cablul de alimentare trebuie examinat în mod regulat pentru a detecta orice semn de deteriorare sau uzură. Aparatul nu trebuie utilizat în cazul care cablul de alimentare este avariât.

20. Nu utilizați aparatul cu un cablu prelungitor decât dacă acesta a fost verificat și testat de un tehnician calificat sau de o persoană de service.

Código de error	Posible causa	Solución
"E1" en pantalla.	Fallo del NTC de la placa superior.	Desenchufe el aparato y deje de utilizarlo. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para su reparación.
"E2" en pantalla.	Fallo en el NTC de la placa inferior.	
"E3" en pantalla. (Solo modelos con sonda de temperatura).	- La aguja de la sonda de temperatura es anormal y la interfaz del panel de control ha vuelto al estado inicial. - La aguja de la sonda de temperatura está conectada, pero no insertada correctamente en la comida. - No hay cambios o hay un ligero cambio de temperatura en 5 minutos. Este código se muestra.	- Reinicie el aparato apagándolo y encendiéndolo nuevamente. - Asegúrese de que la sonda de temperatura esté correctamente conectada al aparato e insertada en la comida.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 36
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 39
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 39
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 39
5. INICIAR	P. 40
6. FUNCIONAMENTO	P. 41
7. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 44
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 45

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este aparelho elétrico, leia com atenção as instruções apresentadas abaixo e guarde o manual de utilização para futuras referências.

1.  **RISCO DE QUEIMADURAS:** Não toque nas superfícies quentes. As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização. Use sempre uma luva para o

forno ou um pano quando usar o aparelho.

2. Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

3. O aparelho não foi criado para uma utilização profissional ou comercial. Não use o aparelho no exterior.

4. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 69
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 72
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 72
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 72
5. PORNIREA	P. 73
6. FUNCȚIONAREA	P. 74
7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 77
8. DEPANAREA	P. 78

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a folosi acest aparat electric, citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos și păstrați manualul de utilizare pentru consultări viitoare:

1.  **RISC DE ARSURI:** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după utilizare. Folosiți întotdeauna o mânășă sau o cârpă când utilizați

aparatul.

2. Acest aparat este destinat uzului casnic sau în scopuri similare precum:

- spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
- ferme;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
- medii de tip pensiune

3. Aparatul nu este conceput pentru uz profesional sau comercial. Nu utilizați aparatul în exterior.

4. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie să fie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

RO

Hibakód	Lehetséges ok	Megoldás
„E1” jelenik meg kijelzőn.	A felső sütőlap NTC hibája.	Húzza ki a hálózati aljzatból, és hagyja abba a készülék használatát. A javításhoz vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizközponttal.
„E2” jelenik meg kijelzőn.	Alsó sütőlap NTC hibája.	
„E3” jelenik meg kijelzőn. (Csak hőmérsékletszondával rendelkező modellek.)	- A hőmérsékletszonda tűje rendellenes, és a vezérlőpanel interfésze visszatért az alapállapotba. - A hőmérsékletszonda tűje csatlakoztatva van, de nem megfelelően van behelyezve az ételbe. 5 percen belül nincs változás, vagy csak enyhe változás van a hőmérsékletben. Ez a kód jelenik meg.	- Indítsa újra a készüléket azzal, hogy először kikapcsolja, majd ismét bekapcsolja. - Győződjön meg arról, hogy a hőmérsékletszonda megfelelően csatlakozik-e a készülékhez, és be van-e helyezve az ételbe.

5. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire todo o material de empacotamento.

6. Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver ligado.

7. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.

8. Não coloque o aparelho dentro de água ou de quaisquer outros líquidos, pois isso pode danificar o aparelho ou dar origem a um choque elétrico. Não passe a estrutura, fio ou ficha por água ou qualquer outro líquido.

9. Não coloque o aparelho perto de aquecedores, chamas de gás, aquecedor com elemento elétrico, forno aquecido ou outro equipamento de aquecimento.

10. O aparelho não pode ser exposto a humidade, salpicos ou derrames. Não coloque objetos com líquidos (como vasos, copos, etc.) em cima ou perto do aparelho.

11. Não coloque o aparelho em cima de outros aparelhos elétricos.

12. Desligue sempre a alimentação na tomada antes de inserir ou retirar a ficha da tomada. Retire puxando pela ficha. Não puxe pelo fio da alimentação.

13. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.

14. A utilização de acessórios fornecidos por terceiros pode dar origem a ferimentos, choque elétrico ou danos no aparelho. Use apenas o conector da alimentação fornecido com o aparelho.

15. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.

16. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.

17. O aparelho só pode ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

18. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

19. O fio da alimentação deverá ser examinado regularmente quanto a sinais de danos ou de desgaste. O aparelho não pode ser usado se o fio estiver danificado.

20. Não use o seu aparelho com uma extensão, a não ser que tenha sido verificado e testado por um eletricista qualificado ou um reparador.

21.  O símbolo do ponto de exclamação dentro de um triângulo equilátero avisa o utilizador da presença de instruções importantes de funcionamento e manutenção na documentação de suporte do aparelho.
22.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.
23. Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.
24.  A marca neste dispositivo (símbolo do caixote do lixo com uma cruz) encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos “resíduos de equipamento elétrico e eletrónico”. Esta marca significa que este equipamento não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu tempo de vida útil. O utilizador tem de o entregar aos operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema adequado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultante da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.

8. HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem kapcsol be.	- Laza hálózati kábel csatlakozás. - Nincs áram a hálózati aljzatból.	- Dugja be a csatlakozódugót szorosan a hálózati aljzatba. - Próbáljon ki egy másik hálózati aljzatot.
Füst a két grillező lap között.	A legutolsó használat után maradt maradvány.	Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat.
Az étel túlsült (megégett) vagy nincs eléggé megsülve.	- Hibás sütési program lett kiválasztva. - A hőmérsékletet és/vagy az időt nem az étel adagja vagy vastagsága szerint állították be.	- Válasszon ki egy programot az étel típusa szerint. - Szükség esetén állítsa át az előre beállított hőmérsékletet és/vagy időt.
Odaégett pirítás	- A pirítási idő változik, amikor a készülék hideg vagy előmelegített. - A pirítási idő hosszabb, ha a gép hideg.	Amikor a készülék forró vagy előmelegített, rövidítse le a pirítási időt.
Az étel egyenetlenül sül a kontaktgrillben.	- Az ételt különböző méretűre vágta. - Különböző típusú ételeket sütöttek. - Az ételt nem fordították meg, amikor nyitott fedéllel sütöttek (105 °C vagy 180 °C).	Az egyenletes sütés biztosítása érdekében: - Egyenletesen és egységes méretűre vágja fel az ételt. - Azonos típusú ételt süssön. - A fedél nyitva tartása mellett grillezőskor a sütés felénél fordítsa meg az ételt.
Elszenesedett steak felület.	A sütési idő túl hosszú volt.	- Állítsa be az alapértelmezett hőmérsékletet vagy időt. - Ellenőrizze az ételt sütés közben.

6.6. TIPPEK

- A grillsütőt arra tervezték, hogy húsokat süssön a húsból távozó szaftok és zsírok használatával. Rendszerint nincs szükség extra zsírra vagy olajra.
- A zöldségek vagy sovány húsok sütése előtt enyhén kenje be olajjal a grillező lapokat, nehogy leragadjanak.
- Sütési közben az élelmiszerben lévő zsírok kioldódnak, és összegyűlnek a csepegtető tálcában. Ez a módszer egészségesebb, mint a hagyományos sütés, amelyhez további olaj vagy zsír szükséges.
- Zöldségek, kenyér és a szendvicsek is süthetők a készülékkel.
- Ha csontos baromfihúst készít, javasoljuk, hogy az egyenletes sütés érdekében csontozza ki a baromfihúst.
- A különböző típusú ételeket különítse el a két grillező lapon, nehogy az ízek keveredjenek.

7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

HU



FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, és hagyja teljesen lehűlni.



FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés vagy tűz megelőzése érdekében soha ne merítse a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Az elektromos alkatrészeket soha ne öblítse csap alatt.

FONTOS: A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószereseket, drótkéft, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

7.1. TISZTÍTÁS

1. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
2. Tisztítás előtt távolítsa el a sütőlapokat és a cseppgyűjtő tálcát a készülékből (→ **ÖSSZESZERELÉS**).
3. A tisztító-/kaparóeszközzel távolítsa el minden ételmaradékot a sütőlapokról. Tisztítsa meg a sütőlapokat egy nem súroló hatású szivaccsal és meleg, mosogatószeres vízzel. A makacs ételmaradékok eltávolításához a tisztítás előtt néhány percig áztassa be a sütőlapokat. Alaposan öblítse le, és szárítsa meg száraz törölkendővel. A sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.
4. Tisztítsa meg a cseppgyűjtő tálcát meleg mosogatószeres vízzel.
5. Tisztítsa meg a készülék külsejét puha, nedves törölkendővel.
6. Hagyja az alkatrészeket teljesen megszáradni. Helyezze vissza a sütőlapokat és a cseppgyűjtő tálcát a készülékbe (→ **ÖSSZESZERELÉS**).
7. Minden használat előtt mindig törölje át a sütőlapokat nedves törölkendővel, majd alaposan törölje szárazra.

7.2. TÁROLÁS

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem tervezi használni, akkor javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja.
- Zárja le a készüléket, és fordítsa el a tárolózárat, hogy tárolás vagy szállítás közben lezárja.
- A készüléket hűvös, száraz és pormentes környezetben, közvetlen napfénytől védett helyen tárolja.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	2000W
Dimensões (C x D x A):	371 x 325 x 165 mm (fechado)
Classe de proteção:	Classe I

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

- | | |
|---|--|
| 1. Pannel de controlo | 7. Bandeja dos pingos |
| 2. Placas de grelhar | 8. Botão de libertação da placa inferior |
| 3. Pega da cobertura ou da placa superior | 9. Placas para waffles |
| 4. Botão de libertação da placa superior | 10. Ferramenta de limpeza/raspar (não é resistente ao calor) |
| 5. Trinco de arrumação | |
| 6. Alavanca de libertação da dobradiça | |

3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO

- | | |
|--|--|
| 1a. Botão da alimentação | peixe, bacon ou vegetais |
| 1b. Botão OK | 1k. Indicador da placa superior - Indica que a temperatura da placa superior está a ser definida (a piscar) ou a aquecer (permanece ligado). |
| 1c. Botão de bife | 1l. Visor - Apresenta: |
| 1d. Botão do menu | – Temperatura/Tempo |
| 1e. Indicador da placa inferior - Indica que a temperatura da placa inferior está a ser definida (a piscar) ou a aquecer (permanece ligado). | – "- - -" o estado de seleção do programa |
| 1f. Botão do tempo | – "H - -" indicação do progresso do pré-aquecimento |
| 1g. - Botão de diminuição | – "Add" indicação de pré-aquecimento terminado |
| 1h. Botão da temperatura | 1m. + Botão de aumento |
| 1i. Indicador de meio passado, médio, médio a bem passado ou bem passado | |
| 1j. Indicador de frango, waffles, salsichas, | |

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todos os materiais de empacotamento do aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho não tem danos visíveis e que não há peças em falta. Se alguma peça estiver danificada ou em falta, contacte imediatamente a nossa equipa de serviço pós-venda.
- Recomendamos que ligue o aparelho e que o defina para a temperatura mais elevada durante 5 minutos sem alimentos, para eliminar o cheiro a "novo" e queimar o lubrificante protetor. O processo pode dar origem a algum fumo ou um ligeiro odor. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.
- Limpe o aparelho e os acessórios seguindo as instruções na secção **LIMPEZA E CUIDADOS**.

5. INICIAR

5.1. COLOCAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície nivelada, estável, seca e resistente ao calor. Não coloque o aparelho perto de materiais inflamáveis ou explosivos.
- Certifique-se de que se encontra por perto uma tomada facilmente acessível.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não constitui uma obstrução nem faz as pessoas tropeçar ou cair.

5.2. MONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. Rode o trinco de arrumação (5) para desbloquear a cobertura.
3. Abra a cobertura a 105° ②.
4. Escolha o conjunto desejado de placas de aquecimento.
 - **Placas de grelhar** (2) – Para grelhar com contacto, grelhar geral, pressionar paninis, rolos e tostas. As placas de grelhar são adequadas para grelhar bifes, hambúrgueres, frango sem osso e vegetais.
 - **Placas para waffles** (9) – Para preparar waffles.
5. Insira a placa de aquecimento inferior alinhando os 2 entalhes na placa com os 2 suportes na dobra/centro. Depois, pressione até ficar encaixado no respetivo lugar ①.
6. Fixe a placa de aquecimento superior do mesmo modo. Ambas as placas num conjunto são iguais e podem ser usadas de forma permutável.
7. Insira a bandeja dos pingos (7) na parte traseira do aparelho.

5.3. DESMONTAGEM

Desmontar o aparelho para proceder à limpeza:

1. Retire a ficha da tomada. Espere que o aparelho arrefeça por completo.
2. Abra a cobertura a 105° ②. Puxe para cima e segure a alavanca de libertação da dobradiça (6) para abrir a cobertura por completo numa posição plana (180°) ③.
3. Prima o botão de libertação da placa superior (4) para retirar a placa superior. A placa sai.
4. Prima o botão de libertação da placa inferior (8) para retirar a placa inferior.
5. Puxe para cima e segure a alavanca de libertação da dobradiça (6) para fechar a cobertura de volta nos 105° ②.
6. Retire a bandeja dos pingos (7).

9. Érintse meg az OK gombot (1b) a megerősítéshez és a sütés megkezdéséhez. A készülék elkezd az étel sütését a program szerint. A kijelző felváltva mutatja a sütési hőmérsékletet és a sütési idő visszaszámlálását.
10. Miután a sütési program véget ér, a készülék 3-szor sípol, majd automatikusan kikapcsol. Csak a Főkapcsoló gomb (1a) világít tovább a vezérlőpanelen, és lassan villog.
11. Vegye ki az ételt.

6.3. SÜTÉS KÉZI PROGRAMMAL

A kézi program lehetővé teszi, hogy mindkét grillező lapon azonos vagy eltérő hőmérsékleteket állítson be.

1. A készülék kikapcsolásához érintse meg a főkapcsoló gombot (1a). A készülék bekapcsol, a program választás állapotba kapcsol, és megjelenik a „- - -” jelzés.
2. Érintse meg a Hőmérséklet gombot (1h). A felső sütőlap jelzőlámpa (1k) világítani kezd. A +/- gomb segítségével tudja beállítani a kívánt hőmérsékletet a felső sütőlapon.
3. Érintse meg újból a Hőmérséklet gombot (1h). Az alsó sütőlap jelzőlámpa (1e) világítani kezd. A +/- gomb segítségével tudja beállítani a kívánt hőmérsékletet az alsó sütőlapon.
4. Érintse meg az Idő gombot (1f). Érintse meg a +/- gombot a kívánt hőmérséklet beállításához mindkét sütőlapon.
5. Érintse meg az OK gombot (1b) a megerősítéshez és az előmelegítés megkezdéséhez. A előmelegítés során a kijelző váltakozva a „H - -” és a sütési hőmérsékletet mutatja.
6. Zárja le a fedelet étel nélkül.
7. **MEGJEGYZÉS:** A készülék sípol, amikor az előmelegítés befejeződik, és automatikusan elindítja a program sütési fázisát.
8. Amikor sípolást hall, nyissa ki a fedelet, helyezze a készített ételt a grillező lapra, és zárja le a fedelet, hogy lenyomja az ételt. Sütés közben a kijelző felváltva mutatja a sütési hőmérsékletet és a sütési idő visszaszámlálását.
9. Miután a sütési program véget ér, a készülék 3-szor sípol, majd automatikusan kikapcsol.
10. Vegye ki az ételt.

Kézi program	Beállítható hőmérséklet-tartomány	Beállítható időtartomány (perc)
Felső lemez	80–230 °C	1–60 M
Alsó lemez		

6.4. LAPOS GRILL (180°)/KÉTOLDALAS SÜTÉS

A készülék előmelegítése után teljesen kinyithatja a fedelet a lapos grill helyzetbe (180°), hogy két grillező lapon süssön.

- Nyissa ki a fedelet 105°-ra, majd húzza fel és tartsa lenyomva a zsanér kioldó kart (6), hogy a fedelet laposan kinyissa ② ③.
- Húzza fel és tartsa lenyomva a zsanér kioldó kart (6), hogy a fedelet 105°-ra zárja vissza ②.

6.5. HASZNÁLAT UTÁN

1. Ha befejezte a készülék használatát, nyomja meg a Főkapcsoló gombot (1a) a készülék kikapcsolásához.
2. Használat után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzatból.

Menü gomb		Sütési hőmérséklet		Elkészítési idő	
Jelzőlámpa	Sütési program	Alapértelmezett hőmérséklet	Beállítható tartomány	Alapértelmezett idő (másodperc)	Beállítható tartomány (másodperc)
	Csirke	230 °C	210–230 °C	300 mp	180–480 mp
	Gofri	210 °C	200–220 °C	300 mp	180–480 mp
	Kolbász	180 °C	170–190 °C	180 mp	180–480 mp
	Hal	210 °C	200–220 °C	360 s	240–540 mp
	Szalonna	210 °C	200–220 °C	180 mp	180–360 mp
	Zöldségek	200 °C	190–210 °C	180 mp	180–420 mp

4. Ha az alapértelmezett beállításokat módosítani kell, kövesse az alábbi lépéseket, vagy a következő lépéshez ugorjon.
- Érintse meg az Idő gombot (1f), majd érintse meg a +/- gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
 - Érintse meg a Hőmérséklet gombot (1h), majd érintse meg a +/- gombot a sütési hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez.

MEGJEGYZÉS: A + és – gombok hosszan lenyomva segít az értékek gyors növelésében vagy csökkentésében.

ELŐMELEGÍTÉS

5. Érintse meg az OK gombot (1b) a megerősítéshez és az előmelegítés megkezdéséhez. A előmelegítés során a kijelző váltakozva a „H - -” és a sütési hőmérsékletet mutatja. A sütési idő nem jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: A legjobb eredmények és energiahatékonyság érdekében mindig zárja le a fedelet, amikor a készülék előmelegít.

6. Miután az előmelegítés befejeződött, a kijelzőn az „Add” felirat látható egy sípolással.

SÜTÉS

7. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a kész ételt az alsó grillező lapra (vagy töltsd meg az alsó gofrisütő lapot tésztával).
8. Engedje le a fedelet, amíg a felső grillező lap rányomódik az ételre. Zárja le teljesen a fedelet, amikor gofrikat készít.

6. FUNCIONAMENTO

Este aparelho é adequado para ser usado como máquina de fazer waffles, grelhador por contacto ou grelhador plano de lado duplo. O aparelho possui uma função de pré-aquecimento automático nos programas de cozedura predefinidos, e também um programa manual que lhe permite definir temperaturas iguais ou diferentes em ambas as placas de grelhar.



CUIDADO: Risco de queimaduras:

- **Não toque nas superfícies quentes!** As superfícies acessíveis, superfícies de metal e elementos de aquecimento do aparelho ficam muito quentes durante a utilização e estão sujeitos a um calor residual após a utilização. Utilize as pegas ou os manípulos.
- Use sempre luvas de proteção e isoladas para o forno quando manusear, inserir ou retirar artigos do aparelho.

6.1. LIGAR O APARELHO

1. Certifique-se de que o aparelho está devidamente montado e com a bandeja dos pingos (7) no respetivo lugar (→ **MONTAGEM**).
2. Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada. Todos os indicadores acendem e desligam emitindo um aviso sonoro, e o botão da alimentação (1a) começa a piscar para indicar que o aparelho está ligado à alimentação.

6.2. COZINHAR COM UM PROGRAMA PREDEFINIDO (GRELHADOR POR CONTACTO / MÁQUINA DE FAZER WAFFLES)

1. Feche a cobertura sem alimentos no interior.
2. Prima o botão da alimentação (1a) para ligar o aparelho. O aparelho é ligado e entra no estado de seleção do programa, e “- -” é apresentado.
3. Prima o botão de bife (1c) ou o botão do menu (1d) para selecionar o programa de cozedura desejado. O indicador do programa de cozedura selecionado começa a piscar (1i/1j). O visor (1l) apresenta alternadamente o tempo e temperatura predefinidos do programa.

Botão de bife		Temperatura de cozedura		Tempo de cozedura	
Indicador	Programa de cozedura / Estado dos alimentos	Temperatura predefinida	Raio de ajuste	Tempo predefinido (segundos)	Raio de ajuste (segundos)
MED RARE	Meio passado	230 °C	210-230 °C	300s	180-420s
MED	Médio	230 °C	210-230 °C	360s	240-480s
MED WELL	Médio a bem passado	230 °C	210-230 °C	420s	300-540s
WELL DONE	Bem passado	230 °C	210-230 °C	480s	360-600s

Botão do menu		Temperatura de cozedura		Tempo de cozedura	
Indicador	Programa de cozedura	Temperatura predefinida	Raio de ajuste	Tempo predefinido (segundos)	Raio de ajuste (segundos)
	Frango	230 °C	210-230 °C	300s	180-480s
	Waffles	210 °C	200-220 °C	300s	180-480s
	Salsichas	180 °C	170-190 °C	180s	180-480s
	Peixe	210 °C	200-220 °C	360s	240-540s
	Bacon	210 °C	200-220 °C	180s	180-360s
	Vegetais	200 °C	190-210 °C	180s	180-420s

4. Se precisar de ajustar as predefinições, siga os passos apresentados abaixo ou passe para o passo seguinte.
- Prima o botão do tempo (1f) e depois prima o botão +/- para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
 - Prima o botão da temperatura (1h) e depois prima o botão +/- para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.

NOTA: Os botões + e - podem ser mantidos premidos para aumentar ou diminuir os valores rapidamente.

PRÉ-AQUECIMENTO

5. Prima o botão OK (1b) para confirmar e iniciar o pré-aquecimento. Durante o pré-aquecimento, o visor apresenta alternadamente "H - -" e a temperatura de cozedura. O tempo de cozedura não é apresentado.

NOTA: Para melhores resultados e eficiência energética, feche sempre a cobertura quando o aparelho estiver a pré-aquecer.

6. Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o visor apresenta "Add" e emite um som de aviso.

COZINHAR

7. Abra a cobertura e coloque os alimentos preparados na placa de grelhar inferior (ou encha a placa para waffles inferior com massa).
8. Baixe a cobertura até que a placa de grelhar superior pressione os alimentos. (Feche a cobertura por completo se estiver a fazer waffles.)

6. KEZELÉS

A készülék gofrisütőként, kontaktgrillként vagy kétoldalas lapos grillként való használatra alkalmas. A készülék automatikus előmelegítési funkcióval rendelkezik az előre beállított sütési programokban, valamint egy manuális programmal, amely lehetővé teszi, hogy mindkét grillező lapon azonos vagy eltérő hőmérsékleteket állítson be.



VIGYÁZAT – Égési sérülések veszélye:

- **Ne érjen a forró felületekhez!** A készülék hozzáférhető felületei, fémfelületei és a készülék belsejében lévő fűtőelemek használat közben felforrósodnak, és használat után maradékhőnek vannak kitéve. Használja a fogantyút vagy a gombokat.
- Mindig viseljen védő, szigetelt sütőkesztyűt, amikor tárgyakat kezel, helyez be vagy távolít el a készülékből.

6.1. A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA

1. Tisztítás után győződjön meg arról, hogy a készüléket megfelelően szerelte-e össze, és a cseppgyűjtő tálca (7) a helyén van-e (→ **ÖSSZESZERELÉS**).
2. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz. Minden jelzőlámpa világítani kezd, és sípolással kikapcsol, és csak a Főkapcsoló gomb (1a) villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a készülék csatlakoztatva van az áramellátáshoz.

6.2. ELKÉSZÍTÉS ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMMAL (KONTAKT GRILL/ GOFRISÜTŐ)

1. Zárja le a fedelet, ne legyen benne étel.
2. A készülék kikapcsolásához érintse meg a főkapcsoló gombot (1a). A készülék bekapcsol, a program választás állapotba kapcsol, és megjelenik a „- -” jelzés.
3. Érintse meg a Steak gombot (1c) vagy a Menü gombot (1d) a kívánt sütési program kiválasztásához. A kiválasztott sütési program jelzőlámpája villogni kezd (1i/1j). A kijelző (1l) felváltva mutatja a program alapértelmezett hőmérsékletét és idejét.

Steak gomb		Sütési hőmérséklet		Elkészítési idő	
Jelzőlámpa	Sütési program/steak sütési fokozata	Alapértelmezett hőmérséklet	Beállítható tartomány	Alapértelmezett idő (másodperc)	Beállítható tartomány (másodperc)
MED RARE	Közepesen nyers	230 °C	210–230 °C	300 mp	180–420 mp
MED	Közepes	230 °C	210–230 °C	360 s	240–480 mp
MED WELL	Közepesen átsült	230 °C	210–230 °C	420 mp	300–540 mp
WELL DONE	Átsült	230 °C	210–230 °C	480 mp	360–600 mp

5. ELSŐ LÉPÉSEK

5.1. ELHELYEZÉS

- A készüléket sima, stabil, száraz és hőálló felületre helyezze. Ne helyezze a készüléket gyúlékony vagy robbanékony anyagok közelébe.
- A közelben könnyen hozzáférhető helyen legyen hálózati aljzat.
- Gondoskodjon arról, hogy a hálózati kábel ne akadályozzon senkit, és senki ne tudjon megbotlani benne.

5.2. ÖSSZESZERELÉS

1. Húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzattól.
2. Fordítsa el a tárolózárat (5) a fedél kioldásához.
3. Nyissa ki a fedelet 105°-ra ②.
4. Válassza ki a kívánt sütőlap készletet.
 - **Grillező lapok** (2) – kontaktgrillhez, általános grillezéshez, panini, zsemle és szendvicsek sütéséhez. A grillező lapok steak, hamburger, csont nélküli csirke és zöldségek grillezéséhez alkalmasak.
 - **Gofrisütő lapok** (9) – gofri készítéséhez.
5. Helyezze be az alsó sütőlapot, ehhez illessze a sütőlapon lévő 2 hornyot a készülék hajtásában/középpontjában lévő 2 tartóhoz, majd nyomja be a sütőlapokat, amíg a helyükre nem kattannak ①.
6. A felső sütőlapot ugyanígy csatlakoztassa. A készlet mindkét sütőlapja azonos, és felcserélve használható.
7. Helyezze be a cseppgyűjtő tálcát (7) és a rácsot a készülékbe.

5.3. SZÉTSZERELÉS

A készülék szétszerelése a tisztításhoz:

1. Húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzattól. Várja meg amíg a készülék teljesen lehűl.
2. Nyissa ki a fedelet 105°-ra ②. Húzza fel és tartsa lenyomva a zsanér kioldó kart (6), hogy a fedelet teljesen lapos helyzetig (180°) nyissa ③.
3. A felső sütőlap kivételéhez nyomja meg a felső sütőlap kioldógombot (4). A sütőlap kiugrik a rekeszből.
4. Az alsó sütőlap kivételéhez nyomja meg az alsó sütőlap kioldógombot (8).
5. Húzza fel és tartsa lenyomva a zsanér kioldó kart (6), hogy a fedelet 105°-ra zárja vissza ②.
6. Vegye ki a cseppgyűjtő tálcát (7).

9. Prima o botão OK (1b) para confirmar e iniciar a cozedura. O aparelho começa a cozinhar os alimentos de acordo com o programa. O visor apresenta alternadamente a temperatura de cozedura e a contagem decrescente do tempo.
10. Quando o programa de cozedura terminar, o aparelho emite 3 sons de aviso e desliga-se automaticamente. Apenas o botão da alimentação (1a) permanece ligado no painel de controlo, a piscar lentamente.
11. Retire os alimentos.

6.3. COZINHAR COM PROGRAMA MANUAL

O programa manual permite-lhe definir temperaturas iguais ou diferentes em ambas as placas de grelhar.

1. Prima o botão da alimentação (1a) para ligar o aparelho. O aparelho é ligado e entra no estado de seleção do programa, e "- -" é apresentado.
2. Prima o botão da temperatura (1h). O indicador da placa superior (1k) acende. Prima o botão +/- para definir a temperatura desejada na placa superior.
3. Prima de novo o botão da temperatura (1h). O indicador da placa inferior (1e) acende. Prima o botão +/- para definir a temperatura desejada na placa inferior.
4. Prima o botão do tempo (1f). Prima o botão +/- para definir o tempo de cozedura desejado para ambas as placas.
5. Prima o botão OK (1b) para confirmar e iniciar o pré-aquecimento. Durante o pré-aquecimento, o visor apresenta alternadamente "H -" e a temperatura de cozedura.
6. Feche a cobertura sem alimentos.
7. **NOTA:** O aparelho emite um som de aviso quando o pré-aquecimento estiver completo, e começa automaticamente a fase de cozedura do programa.
8. Quando ouvir um som de aviso, abra a cobertura, coloque os alimentos preparados na placa de grelhar e baixe a cobertura para pressionar os alimentos. Durante a cozedura, o visor apresenta alternadamente a temperatura de cozedura e a contagem decrescente do tempo.
9. Quando o programa de cozedura terminar, o aparelho emite 3 sons de aviso e desliga-se automaticamente.
10. Retire os alimentos.

Programa manual	Amplitude da temperatura ajustável	Amplitude do tempo ajustável (minutos)
Placa superior	80-230 °C	1-60M
Placa inferior		

6.4. GRELHADOR PLANO (180°) / COZEDURA DE AMBOS OS LADOS

Após pré-aquecer o aparelho, pode abrir a cobertura por completo para a posição de grelhador plano (180°) para cozinhar nas duas placas de grelhar.

- Abra a cobertura até aos 105° e puxe para cima e segure a alavanca de libertação da dobradiça (6) para abrir a cobertura até ficar plana ② ③.
- Puxe para cima e segure a alavanca de libertação da dobradiça (6) para fechar a cobertura de volta nos 105° ②.

6.5. APÓS A UTILIZAÇÃO

1. Quando terminar de usar o aparelho, prima o botão da alimentação (1a) para desligar o aparelho.
2. Retire a ficha da tomada após cada utilização.

6.6. DICAS

- O grelhador foi criado para cozinhar alimentos usando os sucos e gordura da carne. Não precisa de gordura extra ou óleo.
- Pincele ligeiramente as placas de grelhar com óleo antes de cozinhar vegetais ou carnes magras, para evitar que se colem.
- Quando cozinhar, as gorduras existentes nos alimentos serão libertadas e recolhidas pela bandeja dos pingos. Este método é mais saudável do que o modo tradicional de cozinhar, que requer óleo ou gordura adicionais.
- Vegetais, pão e sanduíches também podem ser cozinhados com este aparelho.
- Quando cozinhar aves com osso, recomendamos que retire os ossos, para um cozinhar uniforme.
- Separe diferentes tipos de alimentos pelas duas placas de grelhar para evitar que os sabores se misturem.

7. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer por completo.



AVISO: Para evitar choques elétricos ou o perigo de fogo, nunca coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Não passe estas partes elétricas por água da torneira.

IMPORTANTE: Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.

7.1. LIMPEZA

1. Limpe o aparelho após cada utilização.
2. Retire as placas de aquecimento e a bandeja dos pingos do aparelho antes de proceder à limpeza (→ **MONTAGEM**).
3. Use a ferramenta de limpeza/raspar para retirar quaisquer resíduos de comida das placas de aquecimento. Limpe as placas de aquecimento com uma esponja que não seja abrasiva e água quente com detergente. Para eliminar resíduos de alimentos difíceis, embeba as placas de aquecimento durante alguns minutos antes de proceder à limpeza. Passe bem por água e seque com um pano seco. As placas de aquecimento podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
4. Lave a bandeja dos pingos com água quente e detergente.
5. Limpe as superfícies externas do aparelho com um pano suave ligeiramente embebido em água.
6. Deixe todas as peças secarem por completo. Volte a fixar as placas de aquecimento e a bandeja dos pingos no aparelho (→ **MONTAGEM**).
7. Antes de cada utilização, passe as placas de aquecimento com um pano ligeiramente embebido em água, e depois seque bem.

7.2. ARMAZENAMENTO

- Se não usar o aparelho durante um longo período de tempo, recomendamos que o guarde na caixa original.
- Feche o aparelho e rode o trinco de arrumação para o fixar durante a arrumação ou transporte.
- Guarde o aparelho num local fresco, seco e sem pó, afastado da luz direta do Sol.

2. MÚSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:	2000 W
Méret (Sz x Ma x Mé):	371 x 325 x 165 mm
Védelmi osztály:	I. osztály

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Vezérlőpult | 7. Cseppgyűjtő tálca |
| 2. Grillező lapok | 8. Alsó sütőlap kioldógomb |
| 3. Fedél vagy felső sütőlap fogantyú | 9. Gofrisütő lapok |
| 4. Felső sütőlap kioldógomb | 10. Tisztító-/kaparóeszköz (nem hőálló) |
| 5. Tárolózár | |
| 6. Zsanér kioldó kar | |

3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|---|--|
| 1a. Be-/kikapcsológomb | vagy zöldségek jelzőlámpa |
| 1b. OK gomb | 1k. Felső sütőlap jelzőlámpa – Azt jelzi, hogy a felső sütőlap hőmérséklete beállítás alatt áll (villog) vagy felmelegszik (folyamatos). |
| 1c. Steak gomb | 1l. A kijelző a következőket mutatja: |
| 1d. Menü gomb | – Hőmérséklet/idő |
| 1e. Alsó sütőlap jelzőlámpa – Azt jelzi, hogy az alsó sütőlap hőmérséklete beállítás alatt áll (villog) vagy felmelegszik (folyamatos). | – „- -” program választás állapot |
| 1f. Időzítőgomb | – „H - -” előmelegítés folyamatban jelzés |
| 1g. – Csökkentés gomb | – „Add” előmelegítés befejeződött jelzés |
| 1h. Hőmérséklet gomb | 1m. + Növelés gomb |
| 1i. Közepesen nyers, közepes, közepesen átsült vagy átsült jelzőlámpa | |
| 1j. Csirke, gofri, kolbász, hal, szalonna | |

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről.
- Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és nem hiányoznak-e alkatrészek. Ha bármilyen alkatrész sérült vagy hiányos, kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati csapattal.
- Javasolt az eszközt a legmagasabb hőmérsékleten 5 percre, étel nélkül működtetni, hogy megszűntesse az „új” szagot, és elégeesse a védő kenőanyagot. A folyamat során enyhe füst vagy szag képződhet. Gondoskodjon arról, hogy a helyiség jól szellőztetett legyen.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS** fejezetben leírtak szerint.

21.  Az egyenlő oldalú háromszögben lévő felkiáltójel szimbólum a készülékhez kapott dokumentációban lévő fontos működési és karbantartási utasításokra figyelmezteti a használat.

22.  Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedéllyel rendelkeznek étellel való érintkezéshez.

23. Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információk, lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.

24.  A készülék jelölése (áthúzott szemeteskuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a

HU berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles átadni olyan üzemeltetőknek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não se liga.	- Ligação à alimentação mal feita. - A tomada elétrica não tem eletricidade.	- Insira firmemente a ficha na tomada. - Tente outra tomada elétrica.
Fumo entre as duas placas de grelhar.	Resíduos que foram deixados após a última utilização.	Limpe bem as placas de aquecimento após cada utilização.
Os alimentos ficam excessivamente cozinhados (queimados) ou mal cozinhados.	- Selecionou o programa de cozedura errado. - A temperatura e/ou o tempo não foram ajustados de acordo com a porção ou espessura do alimento.	- Selecione um programa adequado ao tipo de alimento. - Ajuste a temperatura predefinida e/ou o tempo, se necessário.
Tosta queimada.	- O tempo para tostar varia, dependendo se o aparelho está frio ou pré-aquecido. - O tempo para tostar é maior se a máquina estiver fria.	Quando o aparelho estiver quente ou pré-aquecido, encurte o tempo para tostar.
O alimento não fica cozinhado uniformemente na grelha por contacto.	- O alimento foi cortado com diferentes tamanhos. - Foram cozinhados diferentes tipos de alimentos. - Os alimentos não foram virados quando os cozinhou com a cobertura aberta (105 °C ou 180 °C).	Para garantir uma cozedura uniforme: - Corte os alimentos de forma uniforme em tamanho. - Cozinhe o mesmo tipo de alimentos. - Quando grelhar com a cobertura aberta, vire os alimentos a meio da cozedura.
Superfície do bife queimada.	O tempo de cozedura foi muito longo.	- Ajuste a temperatura predefinida ou o tempo. - Verifique os alimentos durante a cozedura.

Código de erro	Possível causa	Solução
É apresentado "E1".	Falha no NTC da placa superior.	Retire a ficha da tomada e pare de usar o aparelho. Contacte um centro de reparação autorizado para proceder à reparação.
É apresentado "E2".	Falha no NTC da placa inferior.	
É apresentado "E3". (Apenas modelos com sonda da temperatura.)	- A agulha da sonda da temperatura está anormal e a interface do painel de controlo voltou ao estado inicial. - A agulha da sonda da temperatura está ligada, mas não foi inserida corretamente nos alimentos. - Não há qualquer alteração, ou as alterações são ligeiras na temperatura no espaço de 5 minutos. Este código é apresentado.	- Reinicie o aparelho desligando-o e voltando a ligá-lo. - Certifique-se de que a sonda da temperatura está devidamente ligada ao aparelho e inserida nos alimentos.

játszhatnak a készülékkel. Gyermek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

5. A készülék első használata előtt távolítsa el az összes csomagolást.

6. Ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.

7. Tisztítás vagy karbantartás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

8. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, mivel az megrongálhatja a készüléket, vagy áramütést okozhat. Ne öblítse le a készüléket, a vezetékét vagy a csatlakozódugót vízzel vagy más folyadékkal.

9. Ne tegye a készüléket fűtőkészülék, gázláng, elektromos fűtőelem, felmelegített sütő vagy egyéb fűtőberendezés közelébe.

10. A készüléket nem szabad kitenni párának, fröccsenő vagy folyó víznek. Ne helyezzen folyadékot tartalmazó tárgyakat (például vázákat, poharakat) a készülékre, vagy annak közelébe.

11. Ne helyezze a készüléket másik készülék tetejére.

12. Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt bedugja vagy kihúzza a hálózati csatlakozót. A csatlakozódugót fogva válassza le a készüléket a hálózatról. Ne a hálózati kábelt húzza.

13. Ne engedje, hogy a kábel lelógjon az asztal szélén, vagy forró felülethez érjen.

14. A harmadik féltől vásárolt tartozékok használata sérülést, áramütést vagy a készülék károsodását okozhatja. Csak a készülékhez mellékelt hálózati csatlakozót használja.

15. A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.

16. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

17. A készüléket földelt hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni.

18. Ha a tápvezeték megsérült, a veszélyek megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy annak szervizképviselőjével, illetve egy hasonlóan szakképesített személlyel végeztesse el.

19. Rendszeresen ellenőrizze a hálózati kábelt, hogy nincsenek-e rajta sérülés vagy kopás jelei. Ne használja a készüléket, ha sérült.

20. Ne használja a készüléket hosszabbító vezetékkel, kivéve, ha a vezeték képzett szakember vagy a szerviz személyzete ellenőrizte és tesztelte.

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	58. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	61. O.
3. TERMÉKLEÍRÁS	61. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	61. O.
5. ELSŐ LÉPÉSEK	62. O.
6. KEZELÉS	63. O.
7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	66. O.
8. HIBAELHÁRÍTÁS	67. O.

HU

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az elektromos készülék használata előtt alaposan olvassa át a lenti utasításokat, és tartsa meg a használati útmutatót későbbi használatra:

1.  **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE:** Ne érjen a forró felületekhez. A készülék felületei rendkívül felforrósodnak használat közben, és használat után egy ideig még forrók maradhatnak. A készülék használatakor mindig használjon fogókesztyűt vagy

konyharuhát.

2. Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:

- személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra
- szoba reggelivel típusú környezethez

3. A készüléket nem professzionális vagy kereskedelmi használatra tervezték. Ne használja a készüléket kültéren.

4. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha az említett személyek a biztonságukért felelős, a készülék biztonságos használatának módjával és az esetleges veszélyekkel tisztában lévő személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. Gyermekek nem

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 47
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 50
3. OPIS PRODUKTU	S. 50
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 50
5. PIERWSZE KROKI	S. 51
6. OBSŁUGA	S. 52
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 55
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 56

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem używania tego urządzenia elektrycznego prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję tę należy też zachować na przyszłość.

1.  **RYZIKO OPARZEŃ:** Nie dotykać gorących powierzchni. W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze

używać rękawicy lub szmatki.

2. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- gospodarstwa rolne;
- pokojewhotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać na dworze.

4. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby

dorośle. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

5. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy usunąć wszystkie elementy opakowania.

6. W czasie użytkowania nie wolno zostawiać urządzenia bez dozoru.

7. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

8. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach, ponieważ grozi to porażeniem prądem. Obudowy, przewodu ani wtyczki nie wolno płukać w wodzie lub innych płynach.

9. Urządzenia nie należy ustawiać w pobliżu urządzeń grzewczych, płomieni palników gazowych, grzejników elektrycznych, nagrzanych piekarników lub innych elementów grzewczych.

10. Urządzenie należy chronić przed wilgocią, zachlapaniem lub kapiącą wodą. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać jakichkolwiek przedmiotów zawierających płyny (takich jak wazony lub szklanki/kieliszki).

11. Urządzenia nie należy ustawiać na jakimkolwiek innym urządzeniu.

12. Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki przewodu zasilającego do lub z kontaktu należy zawsze wyłączyć zasilanie w kontakcie. Przy wyjmowaniu wtyczki z kontaktu należy chwytać za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód zasilający.

13. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.

14. Korzystanie z akcesoriów dostarczonych przez innych producentów może spowodować obrażenia, porażenie prądem elektrycznym lub uszkodzenie urządzenia. Należy używać wyłącznie przewodu zasilającego dostarczonego wraz z urządzeniem.

15. Urządzenie nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

16. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, musi być ona zawsze łatwo dostępna.

17. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka z uziemieniem.

18. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlany komunikat „E1”.	Usterka górnej płytki NTC.	Wyjąć wtyczkę z kontaktu i zaprzestać używania urządzenia. W celu dokonania naprawy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetlany komunikat „E2”.	Usterka dolnej płytki NTC.	
Wyświetlany komunikat „E3”. (Tylko modele z czujnikiem temperatury.)	- Igła sondy temperatury jest nieprawidłowa, a interfejs panelu sterowania powrócił do stanu początkowego. - Igła sondy temperatury jest podłączona, ale nie jest prawidłowo włożona do produktu. - Temperatura nie zmieniła się lub zmieniła się tylko nieznacznie w ciągu 5 minut. Wyświetlany jest ten kod.	- Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie. - Upewnić się, że sonda temperatury jest prawidłowo podłączona do urządzenia i włożona do produktu.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	• Luźno podłączony przewód zasilający. • Brak zasilania z kontaktu elektrycznego.	• Mocno włożyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu. • Spróbować podłączyć się do innego gniazdka.
Wędzenie między dwiema płytkami do grillowania.	Pozostałości produktów po ostatnim użyciu.	Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić płytki grzewcze.
Artykuły spożywcze są przypalone lub niedopieczone.	• Wybrano niewłaściwy program opiekania. • Temperatura i/lub czas nie zostały dostosowane do porcji lub grubości produktów.	• Wybrać program odpowiedni do rodzaju produktów. • W razie potrzeby dostosować ustawioną temperaturę i/lub czas.
Przypalone tosty	• Czas opiekania różni się, gdy urządzenie jest zimne lub rozgrzane. • Czas opiekania jest dłuższy, jeśli urządzenie jest zimne.	Gdy urządzenie jest gorące lub rozgrzane, należy skrócić czas opiekania.
Produkty nierównomiernie się opiekają na grillu kontaktowym.	• Produkty zostały pokrojone na kawałki różnej wielkości. • Pieczone były różne rodzaje produktów. • Podczas pieczenia z otwartą pokrywą (105°C lub 180°C) produkty nie zostały odwrócone.	Aby zapewnić równomierne opieczienie, należy: • Pokroić produkty spożywcze na równe kawałki. • Opiekać ten sam rodzaj produktów. • W przypadku grillowania z otwartą pokrywą, odwrócić produkty w połowie opiekania.
Zwęglona powierzchnia steku.	Czas opiekania był zbyt długi.	• Wyregulować domyślną temperaturę lub domyślny czas. • Sprawdzać stan produktów podczas opiekania.

dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

19. Przewód zasilający należy regularnie kontrolować pod kątem uszkodzenia lub zużycia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, urządzenia nie należy używać.

20. Do urządzenia nie należy używać przedłużacza, chyba że został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.

21.  Symbol z wykrzyknikiem w trójkącie równobocznym oznacza, że w dokumentacji urządzenia znajdują się ważne instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji.

22.  Ten symbol oznacza, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

23. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w części CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

24.  Oznaczenie tego urządzenia (symbol przekreślonego kubła na śmieci) jest zgodne z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Oznaczenie to oznacza, że po

zakończeniu użytkowania, urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je podmiotom zbierającym zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Operatorzy zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i na środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych podzespołów, a także z niewłaściwego przechowywania tego sprzętu i niewłaściwego obchodzenia się z nim.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór prądu:	2000 W
Wymiary (szer. x gł. x wys.):	371 x 325 x 165 mm (zamknięte)
Klasa ochrony:	Klasa I

3. OPIS PRODUKTU

3.1. OGÓLNY WIDOK URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| 1. Panel sterowania | 7. Tacka ociekowa |
| 2. Płytki do grillowania | 8. Przycisk odblokowujący płytkę dolną |
| 3. Uchwyt pokrywy lub płytki górnej | 9. Płytki do gofrów |
| 4. Przycisk odblokowujący płytkę górną | 10. Narzędzie do czyszczenia/skrobania (nieodporne na wysoką temperaturę) |
| 5. Zamknięcie | |
| 6. Dźwignia odblokowująca zawias | |

3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE

- | | |
|--|--|
| 1a. Przycisk zasilania | Ryba, Bekon lub Warzywa |
| 1b. Przycisk OK | 1k. Kontrolka płytki górnej – wskazuje, że ustawiana jest temperatura płytki górnej (miganie) lub że płytka górna nagrzewa się (świecenie światłem ciągłym). |
| 1c. Przycisk Stek | 1l. Wyświetlacz – pokazuje: |
| 1d. Przycisk Menu | – Temperatura/Czas |
| 1e. Kontrolka płytki dolnej – wskazuje, że ustawiana jest temperatura płytki dolnej (miganie) lub że płytka dolna nagrzewa się (świecenie światłem ciągłym). | – „- - -” stan wyboru programu |
| 1f. Przycisk Czas | – „H - -” sygnalizacja, że trwa nagrzewanie |
| 1g. Przycisk zmniejszania – | – „Add” sygnalizacja zakończenia nagrzewania |
| 1h. Przycisk Temperatura | 1m. Przycisk zwiększania + |
| 1i. Kontrolka Średnio krwisty, Średnio wysmażony, Dobrze wysmażony, Mocno wysmażony | |
| 1j. Kontrolka Kurczak, Gofry, Kielbaski, | |

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest w widoczny sposób uszkodzone i czy nie brakuje w nim żadnych części. W przypadku braku jakichś części lub jeśli któraś z części jest uszkodzona należy natychmiast skontaktować się z naszym zespołem obsługi posprzedażowej.
- Aby wyeliminować zapach nowości i wypalić smar ochronny, zaleca się włączenie urządzenia i ustawienie go na najwyższą temperaturę i na 5 minut bez wkładania produktów spożywczych. W trakcie tego procesu może się wydzielić niewielka ilość dymu i może się pojawić zapach spalenizny. Należy dopilnować, aby w pomieszczeniu była dobra wentylacja.
- Wyczyścić urządzenie i akcesoria: postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

6. WSKAZÓWKI

- Ten grill został zaprojektowany do pieczenia produktów spożywczych z wykorzystaniem soków i tłuszczu skapujących z mięsa. Na ogół nie ma potrzeby stosowania dodatkowego tłuszczu lub oleju.
- Przed grillowaniem warzyw lub chudego mięsa, aby zapobiec przywieraniu, należy lekko posmarować płytki do grillowania olejem.
- W czasie opiekania tłuszcz zawarty w produktach spożywczych będzie się topił i zbierał w tacce ociekowej. Taka metoda jest zdrowsza niż tradycyjne opiekanie/smażenie, które wymaga dodatkowego oleju lub tłuszczu.
- Urządzenie umożliwia również opiekanie warzyw, pieczywa i kanapek.
- Podczas opiekania drobiu z kością zalecamy najpierw usunąć z niego kości w celu równomiernego opiekania.
- Aby zapobiec przenikaniu się smaków, różne rodzaje produktów spożywczych należy opiekać na dwóch płytkach do grillowania.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.



OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec pożarowi i porażeniu prądem, urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani innych płynach. Części elektrycznych nigdy nie wolno płukać pod kranem.

WAŻNE: Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściernych, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.

7.1. CZYSZCZENIE

- Po każdym użyciu urządzenia należy wyczyścić.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć z urządzenia płytki grzewcze i tackę ociekową (→ **MONTAŻ**).
- Usunąć resztki produktów spożywczych z płytek grzewczych narzędziem do czyszczenia/skrobania. Wyczyścić płytki grzewcze nieścierającą gąbką i ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Aby usunąć trudno schodzące resztki produktów spożywczych, przed czyszczeniem płytki do grillowania należy przez kilka minut namaczać. Dobrze wypłukać i wytrzeć suchą ściereczką. Płytki grzewcze można myć w zmywarce.
- Tackę ociekową należy wyczyścić ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką.
- Zostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia. Ponownie założyć płytki grzewcze i tackę ociekową w urządzeniu (→ **MONTAŻ**).
- Przed każdym użyciem należy wytrzeć płytki grzewcze wilgotną ściereczką do naczyń i dokładnie wysuszyć.

7.2. PRZECHOWYWANIE

- Jeśli nie planuje się używać urządzenia przez dłuższy czas, zaleca się przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Należy zamknąć urządzenie i aby zablokować je na czas przechowywania lub transportu, przekręcić zamknięcie.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu osłoniętym przed kurzem i bezpośrednim światłem słonecznym.

- Nacisnąć przycisk OK (1b), aby potwierdzić i rozpocząć opiekanie. Urządzenie rozpocznie opiekanie produktów zgodnie z programem. Wyświetlacz będzie na przemian pokazywał temperaturę opiekania i odliczanie czasu programu.
- Po zakończeniu programu urządzenie wygeneruje 3 sygnały dźwiękowe i wyłączy się automatycznie. Na panelu sterowania tylko przycisk zasilania (1a) pozostanie podświetlony i będzie powoli migał.
- Można teraz wyjąć produkty.

6.3. OPIEKANIE W TRYBIE RĘCZNYM

Program ręczny umożliwia ustawienie tej samej temperatury lub różnych temperatur na obu płytkach do grillowania.

- Nacisnąć przycisk zasilania (1a), aby włączyć urządzenie. Urządzenie włączy się i przejdzie w stan wyboru programu. Na wyświetlaczu wyświetlane będą symbole „- - -”.
- Nacisnąć przycisk Temperatura (1h). Zaświeci się kontrolka płytki górnej (1k). Przyciskami +/- ustawić żądaną temperaturę na płytce górnej.
- Nacisnąć przycisk Temperatura (1h) ponownie. Zaświeci się kontrolka płytki dolnej (1e). Przyciskami +/- ustawić żądaną temperaturę na płytce dolnej.
- Nacisnąć przycisk Czas (1f). Przyciskami +/- ustawić żądany czas opiekania dla obu płytek.
- Nacisnąć przycisk OK (1b), aby potwierdzić i rozpocząć nagrzewanie. Podczas nagrzewania na wyświetlaczu wyświetlane będą na przemian „H - -” i temperatura opiekania.
- Zamknąć pokrywę bez wkładania do środka produktów.
- UWAGA:** Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wygeneruje sygnał dźwiękowy i automatycznie rozpocznie fazę opiekania.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego otworzyć pokrywę, położyć przygotowane produkty na płytce do grillowania i opuścić pokrywę, aby docisnąć produkty. Podczas opiekania na wyświetlaczu pokazywana będzie na przemian temperatura opiekania i odliczanie czasu opiekania.
- Po zakończeniu programu urządzenie wygeneruje 3 sygnały dźwiękowe i wyłączy się automatycznie.
- Można teraz wyjąć produkty.

Program ręczny	Zakres regulacji temperatury	Zakres regulacji czasu (w minutach)
Płytką górną	80-230°C	1-60M
Płytką dolną		

6.4. GRILL PŁASKI (180°) / OPIEKANIE DWUSTRONNE

Po wstępnym nagrzanu urządzenia można całkowicie otworzyć pokrywę do pozycji płaskiego grilla (180°), aby piec na dwóch płytkach do grillowania.

- Otworzyć pokrywę pod kątem 105°, a następnie pociągnąć i przytrzymać dźwignię odblokowującą zawias (6), aby otworzyć pokrywę na płasko ② ③.
- Pociągnąć do góry i przytrzymać dźwignię odblokowującą zawias (6), aby zamknąć pokrywę z powrotem do pozycji pod kątem 105° ②.

6.5. PO UŻYCIU:

- Po zakończeniu używania urządzenia, aby wyłączyć urządzenie, należy dotknąć przycisk zasilania (1a).
- Po każdym użyciu należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.

5. PIERWSZE KROKI

5.1. USTAWIENIE

- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie należy używać urządzenia obok miejsc, w których przechowywane są materiały wybuchowe lub łatwopalne.
- Należy dopilnować, aby w pobliżu urządzenia znajdowało się łatwo dostępne gniazdko elektryczne.
- Należy dopilnować, aby przewód zasilający nie przeszkadzał i nie stwarzał ryzyka, że ktoś się o niego potknie i przewróci.

5.2. MONTAŻ

- Odłączyć przewód zasilający od gniazdka zasilania.
- Przekręcić zamknięcie (5), aby odblokować pokrywę.
- Otworzyć pokrywę pod kątem 105° ②.
- Wybrać żądany zestaw płytek grzewczych.
 - Płytki do grillowania (2)** – do grillowania kontaktowego, ogólnego, wyciskania panini, bułek i kanapek. Płytki do grillowania nadają się do grillowania steków, burgerów, kurczaka bez kości i warzyw.
 - Płytki do gofrów (9)** – do robienia gofrów.
- Aby włożyć dolną płytkę grzewczą, dopasować 2 wycięcia na płytce do 2 wsporników w zagłębieniu/środku urządzenia, a następnie wcisnąć płytkę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu ①.
- Zamocować górną płytkę grzewczą w ten sam sposób. Obie płytki w zestawie są takie same i można ich używać wymiennie.
- Włożyć z tyłu urządzenia tackę ociekową (7).

5.3. DEMONTAŻ

Demontaż urządzenia na potrzeby czyszczenia:

- Odłączyć przewód zasilający od gniazdka zasilania. Odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Otworzyć pokrywę pod kątem 105° ②. Pociągnąć do góry i przytrzymać dźwignię odblokowującą zawias (6), aby całkowicie otworzyć pokrywę do pozycji płaskiej (180°) ③.
- Nacisnąć przycisk odblokowujący płytkę górną (4), aby wyjąć płytkę górną. Płytki wypadnie na zewnątrz.
- Aby wyjąć płytkę dolną, nacisnąć przycisk odblokowujący płytkę dolną (8).
- Pociągnąć do góry i przytrzymać dźwignię odblokowującą zawias (6), aby zamknąć pokrywę z powrotem do pozycji pod kątem 105° ②.
- Wyjąć tackę ociekową (7).

6. OBSŁUGA

Urządzenie może być używane jako gofrownica, grill kontaktowy lub dwustronny grill płaski. Urządzenie posiada funkcję automatycznego nagrzewania w predefiniowanych programach opiekania, a także program ręczny, który umożliwia ustawienie tej samej temperatury lub różnych temperatur na obu płytach do grillowania.



OSTROŻNIE – Ryzyko oparzeń:

- **Nie dotykać gorących powierzchni!** Dostępne powierzchnie, powierzchnie metalowe oraz elementy grzewcze urządzenia nagrzewają się i są bardzo gorące podczas użytkowania i przez pewien czas po użyciu. Prosimy używać uchwytów lub pokręteł.
- Podczas przenoszenia urządzenia oraz wkładania lub wyjmowania do/z niego przedmiotów należy zawsze nosić ochronne, izolowane rękawice kuchenne.

PL

6.1. PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Upewnić, że urządzenie jest prawidłowo złożone i że tacka ociekowa (7) jest założona na miejsce (→ **MONTAŻ**).
2. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego kontaktu elektrycznego. Zaświecą się wszystkie kontrolki, po czym zgasną, a jednocześnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Przycisk zasilania (1a) zacznie migać, sygnalizując, że urządzenie jest podłączone do zasilania.

6.2. UŻYWANIE ZAPROGRAMOWANYCH PROGRAMÓW (GRILL KONTAKTOWY / GOFROWNICA)

1. Zamknąć pokrywę bez produktów spożywczych w środku.
2. Nacisnąć przycisk zasilania (1a), aby włączyć urządzenie. Urządzenie włączy się i przejdzie w stan wyboru programu. Na wyświetlaczu wyświetlane będą symbole „- -”.
3. Nacisnąć przycisk Stek (1c) lub przycisk Menu (1d), aby wybrać żądany program. Kontrolka wybranego programu opiekania będzie migać (1i/1j). Wyświetlacz (1l) będzie na przemian pokazywać domyślną temperaturę i czas programu.

Przycisk Stek		Temperatura programu		Czas programu	
Kontrolka	Program/ Stopień wysmażenia	Domyślna temperatura	Zakres regulacji	Domyślny czas (w sekundach)	Zakres regulacji (w sekundach)
MED RARE	Średnio krwisty	230°C	210-230°C	300s	180-420s
MED	Średnio wysmażony	230°C	210-230°C	360s	240-480s
MED WELL	Dobrze wysmażony	230°C	210-230°C	420s	300-540s
WELL DONE	Mocno wysmażony	230°C	210-230°C	480s	360-600s

Przycisk Menu		Temperatura programu		Czas programu	
Kontrolka	Program	Domyślna temperatura	Zakres regulacji	Domyślny czas (w sekundach)	Zakres regulacji (w sekundach)
	Kurczak	230°C	210-230°C	300s	180-480s
	Gofry	210°C	200-220°C	300s	180-480s
	Kiełbaski	180°C	170-190°C	180s	180-480s
	Ryby	210°C	200-220°C	360s	240-540s
	Bekon	210°C	200-220°C	180s	180-360s
	Warzywa	200°C	190-210°C	180s	180-420s

4. Jeśli użytkownik chce dostosować ustawienia domyślne, należy wykonać czynności podane poniżej. Jeśli nie, można wówczas przejść do następnego kroku.
 - Nacisnąć przycisk Czas (1f), a następnie przyciskami +/- zwiększyć go lub zmniejszyć.
 - Nacisnąć przycisk Temperatura (1h), a następnie przyciskami +/- zwiększyć ją lub zmniejszyć.

UWAGA: Przyciski + i – umożliwiają szybkie zwiększanie lub zmniejszanie wartości przez długie wciśnięcie i przytrzymanie.

NAGRZEWANIE WSTĘPNE

5. Nacisnąć przycisk OK (1b), aby potwierdzić i rozpocząć nagrzewanie. Podczas nagrzewania na wyświetlaczu wyświetlane będą na przemian „H - -” i temperatura opiekania. Czas opiekania nie jest wyświetlany.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze wyniki i maksymalną efektywność energetyczną, podczas nagrzewania urządzenia pokrywa powinna być zawsze zamknięta.

6. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Add” („Dodaj”) i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

OPIEKANIE

7. Otworzyć pokrywę i ułożyć przygotowane produkty na dolnej płytce do grillowania (lub napęścić dolną płytkę do gofrów ciastem).
8. Opuścić pokrywę, aż górna płytka do grillowania docisnie produkty spożywcze. (Zamknąć pokrywę całkowicie, jeśli robi się gofry).

PL